

## MANGER ET BOIRE A AVIGNON: LA TABLE D'UN MARCHAND TOSCAN DU XIV<sup>e</sup> SIÈCLE

Aux lendemains de la terrible épidémie de peste de 1347 – 1351, qui enveloppa l'Europe entière dans son baiser mortel, un jeune orphelin, Francesco de Marco Datini quitta Prato, sa ville natale, se mit en route pour Avignon et tenta fortune dans les affaires, alléché comme tant d'autres, par la cité choisie comme lieu de résidence de la cour pontificale lors de l'exil prolongé du Pape hors de Rome. A la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, près d'un demi siècle plus tard, Francesco Datini était devenu un riche et puissant marchand et dirigeait avec habileté un système complexe d'agences, une véritable *holding*, comprenant des sièges répartis en France (Avignon), dans la péninsule italienne (Pise, Prato et Florence), en Espagne (Barcelone et Valence), dans les Baléares (Majorque)<sup>1</sup>. Il reste de cette structure en agence, dont les activités étaient essentiellement implantées en Occident, une bonne part de la documentation, correspondance, écrits privés et comptabilité, accumulés pendant plus de 50 ans de transactions: pour Avignon, qui demeura le centre du « *management* » du Toscan, en jouant le rôle fondamental de direction et d'orientation des stratégies commerciales de toute l'entreprise, on a conservé la documentation comptable la plus imposante, complète et originale, en plus d'un grand nombre de lettres expédiées et reçues.

Cette masse documentaire copieuse, par croisement, combinaison et intégration, nous a transportés dans un établissement marchand et dans sa cuisine, grâce à une reconstitution qualitative et quantitative, avec quelques limites, de la table de Francesco Datini et des siens.

Le patrimoine comptable du comptoir d'Avignon, comme du reste ceux des sièges italiens et espagnols, comprend une série de livres particuliers utiles à la connaissance du menu quotidien d'une famille de marchands et de

---

1. Sur la vie, les comptoirs et l'activité de Francesco Datini, la référence incontournable reste le travail très fourni de Federigo MELIS, *Aspetti della vita economica medievale. (Studi nell'Archivio Datini di Prato)*, Florence, 1962.

ses dépenses<sup>2</sup> ; ces livres sont appelés, en une acception très restreinte, « *Registri di spese di mangiare e di bere* », ou plutôt, comme cela nous semble plus exact, en se référant aux mots employés par les marchands de l'époque<sup>3</sup>, « *Quaderni di spese di casa* », parce qu'ils regroupent, outre les dépenses pour les victuailles, toute une série de dépenses payées au comptant, destinées à satisfaire toutes les exigences les plus variées du *ménage*<sup>4</sup> familial (chauffage, luminaire, lessive, entretien et réparations de l'établissement, soins sanitaires, entretien des animaux domestiques, aumônes, couverts et ustensiles variés pour la cuisine, etc.). Les neuf *Quaderni* d'Avignon couvrent, avec des sauts dans le temps il est vrai négligeables, presque 30 ans, de vie quotidienne, de dépenses en aliments et autres produits consommés par cette famille de marchands, du 25 octobre 1367 au 31 décembre 1399. Chaque page de ces registres, écrits en italien vernaculaire, désormais adopté couramment au lieu du latin par les marchands toscans, pour leur propre correspondance et leur comptabilité, recueille une série d'annotations relatives aux dépenses effectuées chaque jour de l'année: sous l'indication de la

2. Ces livres comptables, conservés à l'*Archivio di Stato* de Prato, ont déjà retenu l'attention et été l'objet d'études. Natalia ARDUINI a travaillé sur la série florentine, *Aspetti della vita materiale e dei consumi alimentari attraverso i registri di « Spese di casa » dell'azienda Datini di Firenze*, Mémoire de Laurea, Università degli Studi di Firenze, 1990-1991, 2 vol.. Juan Vincente GARCIA MARSILLA a étudié les registres relatifs à la filiale de Valence, « L'alimentazione in ambito mercantile. I conti della filiale Datini di Valencia (1404-1410) », dans Simonetta CAVACIOCCHI (a cura di), *Alimentazione e nutrizione secc. XIII-XVIII*, Atti della « Ventottesima Settimana di Studi » dell'Istituto Internazionale di Storia Economica « Francesco Datini » di Prato, Firenze, 1997, p. 831-839. Elisa ANGIOLINI s'est occupé des registres de Prato, *La vita domestica e la casa di Francesco Datini a Prato*, Mémoire de Laurea, Università degli Studi di Firenze, 1993-1994, 2 vol.. L'auteur de ces lignes s'est dédiée à la série pisane dans un passé récent: cf. Maria GIAGNACOVO, *Mercanti a tavola. Prezzi e consumi alimentari dell'azienda Datini di Pisa (1383-1390)*, Firenze, 2002.

3. On lit, en fait, dans l'en-tête reporté sur un registre de la série provençale: « Al nome di Dio, ame. In questo quaderno apreso iscriverò per ordine e per partita, die per die, le spese che io Francescho di Marcho farò in Vingnionne in me proprio e nella mia famiglia che terò cho mecho in Vingnionne, coè ongni ispesa farò in mangiare e bere e lengnie e lavare panni lini e rechare aqua in chasa e sallaro della fante che chuocie in chasa, e simile ongni altra ispesa s'aparterà alla casa inn opera di vetualglia. E comincerò lunedì matina a di 21 di marzo 1372, le quali ispeze saranno iscritte per mano di Boninsengnia di Mateo mio gharzone in questo quaderno apreso insino a c. 143 a la fine di questo quaderno sengniato per abacho da 1 in 144 ». « Au nom de Dieu, amen. Dans le cahier ci-après, j'inscrirai dans l'ordre et par objet, jour par jour, les dépenses que moi, Francesco de Marco, je ferai à Avignon, pour mon compte et pour la famille qui se tiendra avec moi à Avignon, c'est-à-dire toutes les dépenses que je ferai pour boire et manger, pour le bois, pour laver le linge, apporter l'eau à la maison et pour le salaire des domestiques qui cuisinent à la maison, et de même toute autre dépense qui se fera dans la maison en matière de ravitaillement. Et je commencerai lundi matin, le 21<sup>e</sup> jour de mars 1372, lesdites dépenses seront inscrites par la main de Boninsengnia de Mateo, mon garçon, dans le cahier ci-après, de 143 folios, marqué jusqu'à la fin, par l'abaque, de 1 à 144 » (pour la traduction en français: A. Mailloux). ARCHIVIO DATINI de PRATO (dorénavant ADP), n. 144, *Quaderno di spese di casa di Avignone*, f<sup>o</sup>. 1, lundi 21 mars 1372 [=1373]. Les compilateurs des *Quaderni*, de nation florentine ou toscane, adoptent le système de datation « *ad Incarnationem* (ou *ab Incarnatione*) » qui fixait le début de l'année au 25 mars: il faut donc ajouter un an aux dates comprises entre le 1<sup>er</sup> janvier et le 24 mars.

4. Ndt: en français dans le texte.

date et du jour correspondant de la semaine, suit la liste analytique des biens et des services, alimentaires ou non, acquis ou utilisés, avec la somme relative exprimée en livre provençale. Chaque compte journalier se termine par l'indication de la dépense totale. Par exemple :

« 1395 [=1396]  
Vendredi, 11 février

pour 32 œufs pour la journée	5 sous	
pour 2 harengs	1 s.	
pour des choux	- s.	6 deniers.
pour un pichet de vin blanc	- s.	6 d.
pour des pommes, des oranges et des poires	- s.	3 d.

somme: 7 s. 3 d.

Samedi, 12 février

pour 3 bonnes grosses poules pour le Carnaval	1 livre.	1 s.	
pour 24 œufs	lb.	4 s.	
pour 4 livres de fromage	lb.	4 s.	
pour 2 harengs salés	lb.	s.	10 d.
pour 25 livres de chandelles de suif à brûler dans la maison (1 florin 6 sous)	1 lb.	10 s.	
pour des oranges	lb.	s.	3 d.
pour des fagots <sup>5</sup>	lb.	s. -	6 d.

somme: 3 livres, 0 sous, 7 deniers<sup>6</sup>. »

Chaque folio se conclut par l'annotation du total obtenu en additionnant les sorties de chaque compte journalier et, à la fin de chaque mois, ces sommes reportées au pied de chaque page sont synthétisées en un chiffre unique, en général exprimé en florins d'or courants (de 24 sous Provençaux) et renvoyé et enregistré dans le *Libro Grande* (le *Mastro* actuel), dans la section « Entrées et Sorties », sous la rubrique « dépenses de la maison » ou « dépenses d'alimentation et de boisson », sous une valeur négative qui permet de calculer le résultat de l'exercice. La compilation de ces registres révèle

5. Ndt: *ischopigla* dans le texte. Il s'agit de fagots pour le feu.

6. ADP n. 149, *Quaderno di spese di casa* di Avignone, f<sup>o</sup>. 7, vendredi 11 et samedi 12 février 1395.

Se è possibile farlo, altrimenti lasciare così !

quelques incohérences et imprécisions qui sont le reflet du manque d'expertise, d'attention ou d'expérience des garçons de l'agence auxquels on confia habituellement la charge de les mettre à jour tous les jours<sup>7</sup> : ces limites, toutefois, atténuent à peine la qualité des informations offertes aux historiens par ces pages couvertes d'annotations : elles permettent d'entrer dans la réalité quotidienne d'une famille de marchands, donc dans un microcosme privilégié par rapport à la majorité de la population de l'époque, et de révéler quels étaient ses besoins, à commencer justement par l'alimentation. Cette documentation comptable éveille l'image d'une table richement pourvue des meilleurs produits locaux et, mieux encore, de toute une série de produits déjà commercialisés au-delà des strictes limites régionales, produits en quelque sorte « nationaux », parmi lesquels par exemple le fromage de Milan, le riz de Valence ou encore, le vin grec importé *via* le port de Naples. Le régime alimentaire de cette maisonnée comprend un assortiment assez diversifié de poissons, de fruits, de légumes, de viandes, d'herbes aromatiques et de fromages, ingrédients qui alternent sur la table selon le rythme des saisons, respectant la contrainte pénible du calendrier religieux qui imposait aux chrétiens l'abstinence de viande pendant bon nombre de jours au cours de l'année. Assez riche, variée et, pour certains achats, raffinée, c'est ainsi qu'apparaît la demande alimentaire des marchands toscans, telle qu'on peut la retracer grâce aux livres comptables d'Avignon : dans la resserre de la maison, on conserve des « *salsicciuoli fatti al modo di Napoli* »<sup>8</sup>, des porcs salés que l'on a fait venir de Barcelone, du raisin sec de Valence, des figues en provenance de Marseille, pendant que la cave conserve des bouteilles et des fûts de vin, transporté en Avignon des terroirs environnants, de Saint-Gilles, Orgon, Nîmes, Beaucaire, Béziers, localités où l'on envoyait des collaborateurs fidèles de l'agence pour pourvoir directement à l'approvisionnement en grandes quantités<sup>9</sup>, ou de régions plus lointaines. Dans l'obscurité de la cave, à côté du vin grec, la maison d'Avignon conserve, avec beaucoup de soins, la précieuse malvoisie, réservée exclusivement à la consommation du marchand et de ses amis les plus importants, le vin corse qui, des côtes de l'île, atteignait surtout les rives toscanes à bord de barques spécialisées dans ce type de transport, le vin « *monteroso* »<sup>10</sup>, un cépage originaire de Monte Rosso<sup>11</sup>, importé en Provence de la Ligurie voisine, de la région des *Cinque Terre*.

7. Sur ces lacunes – erreurs dans le calcul des sommes, arrondissements, omissions des quantités acquises, indication d'une seule valeur pour l'achat de produits de type différent – on se reportera à Maria GIAGNACOVO, *Mercanti a tavola...*, op. cit., p. 56-57.

8. « Petites saucisses à la mode de Naples » (ndt). ADP, n. 149, *Quaderno di spese di casa* d'Avignon, f<sup>o</sup>. 41, dimanche 31 décembre 1396.

9. En diverses occasions, cette comptabilité conserve la mémoire de dépenses engagées pour le voyage ou le séjour dans les localités où le marchand s'adresse pour regarnir sa cave de vin à consommer au cours de l'année. Un seul exemple : ADP, n. 147, *Quaderno di spese di casa* d'Avignon, f<sup>o</sup>. 40, jeudi 22 décembre 1396.

10. ADP, n. 150, *Quaderno di spese di casa* d'Avignon, f<sup>o</sup>. 6, mardi 5 mars 1398.

11. Federigo MELIS, « Il consumo del vino a Firenze nei decenni intorno al 1400 », dans ID., *I vini italiani nel Medioevo*, Anna Affortunati Parrini (éd.), Florence, 1984, p. 31-96, p. 61-62.

Dans la cuisine du marchand entraient chaque jour des viandes, des poissons, des fromages, des herbes et des légumes qui, préparés, coupés, bouillis, rôtis par les mains des femmes de la maison, étaient transformés en préparations appétissantes, au moins pour le goût de l'époque, que les registres rappellent précisément : galettes, tourtes, pâtés de viande de bœuf, bouillons, soupes à base de pain blanc et de fromage frais, « *potagio* »<sup>12</sup> fait avec des épinards, des herbes et du safran, beignets confectionnés avec abondance de miel de production locale. De plus, la cuisinière du comptoir Datini prépare assez souvent de la moutarde et du « *savore bianco* »<sup>13</sup>, les sauces préférées du marchand, pour assaisonner et épicer viandes et poissons.

L'analyse qualitative de la table du comptoir d'Avignon, reconstituée grâce à la liste des dépenses quotidiennes conservée dans ces registres, permet donc de définir une variété incroyable de poissons, de fruits, de légumes et de viandes, de fromage et d'herbes. Le veau<sup>14</sup>, le chevreau, le mouton, le bœuf, l'agneau, des abats, des tripes, des pieds et des têtes de différents animaux, des poulets, chapons, poules, poulardes et poulettes<sup>15</sup>, des oies, pigeons, colombes, canards, enrichissent le menu journalier du marchand et de sa famille, en alternant avec le gibier, servi en abondance mais disparaissant en revanche presque totalement des repas en période de jeûne, imposé par le calendrier religieux ; le poisson devient alors l'unique protagoniste de la restauration dans la maison du marchand. Pendant les jours de Carême et pendant les jours de maigre, chaque semaine, la table de la maisonnée d'Avignon abonde en poissons d'eau douce, pêchés dans les eaux du Rhône ou provenant de Sorgues, de l'étang de Berre ou de localités voisines comme Martigues, et en poissons de mer : les truites, soles, seiches, sardines, harengs, anchois, « *melette* »<sup>16</sup>, le thon, parfois frais, le thon salé, les crevettes, le thon à l'huile<sup>17</sup>, l'esturgeon, les anguilles et les mullets frais et salés, des brochets, aloses, carpes, lamproies, rougets, congres, loups de mer, aiguilles, barbes, pageots, les œufs d'esturgeon sont servis accompagnés d'une ample variété d'herbes et de légumes qui agrémentent, et pas seulement en temps d'abstinence, le régime alimentaire du marchand. La documentation comptable permet d'établir une liste détaillée de ces produits

12. ADP, n. 149, *Quaderno di spese di casa* d'Avignon, f<sup>o</sup>. 72, jeudi 27 décembre 1397 et samedi 29 décembre 1397.

13. ADP, n. 148, *Quaderno di spese di casa* d'Avignon, f<sup>o</sup>. 51t., dimanche 23 mars 1393.

14. En italien courant, on distingue le veau (il manzo) de la génisse (la vitella) qui est plus jeune et plus chère.

15. Ndt : dans le texte : *polli, capponi, galline, pollastri, pollastre*.

16. Louis Stouff traduit le terme « *mellesta* » par « *melet* » : cf. Louis STOUFF *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris – La Haye, 1970, p. 472. Giovanna FROSINI, *Il cibo e i signori. La mensa dei Priori di Firenze nel quinto decennio del sec. XIV*, Firenze, 1994, p. 96 lui attribue le sens de « *cefalo* » (muge ou mullet ndt) ou « *muggine* » (muge ou mullet, ndt), alors que Irma NASO propose une identification possible avec le « *spratto* » (sprat, ndt). Cf. Irma NASO, « *Tempo di magro. Approvvigionamento e consumo di pesce nel primo Quattrocento* », in Ead., *La cultura del cibo. Alimentazione, dietetica, cucina nel basso Medioevo*, Torino, 1999, p. 131-180, p. 141.

17. Ndt : *sorra* dans le texte, c'est-à-dire thon à l'huile, dans l'acception moderne du terme.

présents sur toutes les tables du temps : la maisonnée du marchand achète des choux, des épinards, laitues, asperges, arroches<sup>18</sup>, de l'ail, des fenouils et des câpres (y compris alexandrines), des radis, échalotes, oignons (dont des « *malige* »<sup>19</sup>), des champignons, des raves et des raiponces, des « *cocorde* » (courges), des truffes, de l'*aunée*, des poireaux, du « *gius-verde* »<sup>20</sup>, du persil, de la marjolaine, du basilic et du romarin, du panais<sup>21</sup>, de la roquette, du pourpier, de la bourrache, de la sauge, de la menthe, de la rue, du cresson, des *terracrepoli*<sup>22</sup>, des *calcatreppi*<sup>23</sup>, des *pastricciani*<sup>24</sup>, de l'ache<sup>25</sup>, des herbes et des légumes parfois totalement oubliés dans la cuisine moderne, auxquels la famille d'Avignon ajoute une consommation habituelle de légumes frais et secs (petits pois, haricots, fèves, lupins, pois chiches qui arrivent souvent de Montpellier, lentilles et *robiglie*<sup>26</sup>), et des fruits (griottes, oranges douces, pêches et prunes<sup>27</sup>, grenades, nèfles, divers types de poires et de pommes, des prunes, du raisin, des oranges, du citron, des *raime*, c'est-à-dire du raisin sec, des figues, des amandes et noisettes, des noix, des « *more gielse* »<sup>28</sup>, des pastèques et des melons), servis frais, secs ou cuits, selon les saisons.

Des fruits, en diverses occasions, sont offerts comme appétissante collation à des marchands, hommes d'armes, amis<sup>29</sup>, en don d'amitié et de considération<sup>30</sup>. Des fromages variés, du pain, du riz, des lasagnes et des

18. Ndt: *bietoloni* dans le texte. L'arroche est une sorte d'épinard sauvage.

19. Il s'agit de « oignons frais, de forme allongée et au goût très fort ». Cf. Giovanna FROSINI, *Il cibo e i signori...*, op. cit., p. 106.

20. Juvert = nom provençal du persil. ndlr

21. Ndt: *pastinaca* dans le texte. Il s'agit d'une ombellifère, également appelée « carotte sauvage ».

22. C'est une « sorte de petite « *cicerbita* » [Ndt: laiteron, de], qui pousse sur les vieux murs et dans les talus, et qui se mange en salade », assez connue des toscans. Cf. Nicolò TOMMASEO, *Dizionario della lingua italiana*, Milan, 1977, ad vocem.

23. Il s'agit d'une « sorte de plante épineuse semblable au cardon, avec des racines comestibles ». Cf. Giovanna FROSINI, *Il cibo e i signori...*, op. cit., p. 104.

24. Selon Tommaseo, « nom vulgaire d'une espèce de carotte (*Daucus visnaga*, L.) de la famille des Ombellifères ». Cf. Nicolò TOMMASEO, *Dizionario...*, op. cit., ad vocem.

25. Ndt: *apio* (ou *appio*) dans le texte. Il s'agit peut-être d'une espèce de céleri (lequel se dit *api* en provençal. ndlr)

26. Ce sont une « sorte de légume proche des petits pois ». Cf. Giovanna FROSINI, *Il cibo e i signori...*, op. cit., p. 118.

27. Ndt: *susine* dans le texte. Il s'agit d'une variété de prune, peut-être une quetsche.

28. ADP, n. 149, *Quaderno di spese di casa* d'Avignon, f<sup>o</sup>. 56 t., samedi 7 juillet 1397. [Ndt: peut-être des mûres blanches].

29. Par exemple: « per vino bianco e fichi per fare onore a quelli di maestro Gachi speronaio » [Ndt: « pour du vin blanc et des figues pour faire honneur à ceux de maître Gachi speronaio ». *Speronaio*: littéralement, producteur d'éperons]. ADP, n. 142, *Quaderno di spese di casa* d'Avignon, col. 145t., lundi 8 avril 1370. Et encore: « per vino e pere per fare onore a Tomaso di Rinieri » [Ndt: « pour du vin et des poires pour faire honneur à Tomaso de Rinieri »]. ADP, n. 146, *Quaderno di spese di casa* d'Avignon, f<sup>o</sup>. 31t., mercredi 30 septembre 1388.

30. Par exemple, Francesco Datini se procure une bonne quantité de figues « per donare a Madonna di Gramata » [Ndt: « à donner à Madame de Gramata »]. ADP, n. 144, *Quaderno di spese di casa* d'Avignon, f<sup>o</sup>. 17t., vendredi 19 août 1373.

« *minudetti* »<sup>31</sup> complètent le régime alimentaire du marchand. La liste des courses de la maison Datini comprend des fromages « *da fondere* »<sup>32</sup>, des fromages secs, à identifier probablement à des produits importés de Sardaigne, des fromages gras provenant en revanche plutôt de haute Provence<sup>33</sup>, les tommes peut-être confectionnées avec du lait de brebis<sup>34</sup> que la maisonnée d'Avignon mange fraîches et salées. Il y a d'autres fromages encore, à dates précises, provenant d'un lieu de production particulier, des fromages que l'on pourrait qualifier, en se hasardant, de produits « d'appellation d'origine contrôlée », tels le fromage de Craponne-en-Auvergne, celui de Carpentras, de Barcelonnette ou de Besançon. La présence du lait est moins fréquente dans les comptes quotidiens du comptoir avignonnais, alors que pourtant il apparaît en même temps que le beurre frais<sup>35</sup> et le « *latte rappreso* »<sup>36</sup>, une sorte d'ancêtre médiéval du yaourt contemporain.

À l'abondance des énumérations d'aliments et de boissons livrées par les registres s'opposent des aspects quantitatifs plus modestes. Les *Quaderni di spese di casa* ne sont pas exempts des limites qui touchent en général les sources comptables : signalons d'abord l'impossibilité de quantifier l'autoconsommation, sûrement courante dans la maison et révélée indirectement par les mêmes registres, qui comptabilisent également les dépenses relatives au transport et au paiement des gabelles pour des produits tels que le vin, le blé et l'huile, les dépenses engagées pour leur conditionnement (battage du grain, mouture de la farine), les dépenses consenties enfin pour garantir le maintien régulier d'un certain nombre d'animaux de basse-cour, afin d'assurer un approvisionnement continu en viande et en œufs. Ensuite, l'incapacité de calculer avec précision les dépenses alimentaires « *pro capite* » découle de la variation numérique de la population de la maisonnée. La famille du marchand, de fait, était un groupe élargi comprenant ses stricts consanguins, ses associés, les collaborateurs et employés qui fréquentaient le comptoir pour apprendre l'art du commerce, des serviteurs voire des esclaves, et encore des personnes qui, pour de multiples raisons, séjournaient sous ce toit et s'asseyaient à cette table. S'il est possible de calculer, comme cela a été fait pour la maison pisane de Francesco Datini, les dépenses alimentaires du groupe familial dans son entier, à une période donnée (jour, semaine, mois, année), de calculer le poids journalier, hebdomadaire, men-

31. Pâtes sèches, de forme variée, cuites dans un bouillon pour obtenir une sorte de soupe. Cf. Jean-Louis FLANDRIN, « Les pâtes dans la cuisine provençale », *Médiévales*, 16-17, 1989, p. 65-75, p. 70-71.

32. ADP, n. 150, *Quaderno di spese di casa* d'Avignon, f<sup>o</sup>. 34, lundi 21 avril 1399. [Ndt : « à faire fondre »]

33. Louis STOUFF, *Ravitaillement et alimentation...*, *op. cit.*, p. 197.

34. Pour le moins, c'est le sens prédominant de l'expression sur la place d'Arles. Cf. Louis STOUFF, *Ravitaillement et alimentation...*, *op. cit.*, p. 197.

35. Un exemple : ADP, n. 142, *Quaderno di spese di casa* d'Avignone, f<sup>o</sup>. 47, lundi 24 juillet 1368.

36. ADP, n. 144, *Quaderno di spese di casa* d'Avignon, f<sup>o</sup>. 12t., dimanche 3 juillet 1373. [Ndt: lait caillé ou fermenté].



suel ou annuel des dépenses de victuailles sur le total des sorties engagées, de définir le poids de chaque aliment (viande, fromages et laitages, poissons, œufs, céréales et dérivés, légumes, légumes et herbes, graisses animales et végétales, vin, épices, sel) dans la catégorie plus ample et générale des dépenses alimentaires, en évaluant de telle sorte la consommation de poisson par rapport à celle de la viande, celle des fromages par rapport à celle des œufs et ainsi de suite<sup>37</sup>, on ne peut, en la matière, définir le budget alimentaire réservé à chaque membre de la maisonnée. En revanche, par une heureuse circonstance, la série provençale de ces livres garde la mémoire pour certaines périodes – un jour, une semaine, un mois et même un temps plus long – du nombre exact des personnes conviées à table et qui avaient accès aux aliments préparés en cuisine, ce qui permet une estimation quantitative rigoureuse des consommations individuelles, un calcul précis des dépenses pour l'entretien matériel de chaque membre de cette famille élargie, une estimation précise de la quantité et de la nature de ce que chacun pouvait manger. Pour donner un seul exemple des larges possibilités d'étude offertes à l'historien, il suffira de s'appuyer sur le cas d' Antonio de Giovanni, un « facteur » qui arrive à la demeure avignonnaise le 15 novembre 1388<sup>38</sup> et y réside jusqu'au 31 décembre de la même année, séjournant dans la maison du marchand et partageant donc les repas de la famille, pour un total de 47 jours, grevant le budget domestique de plus de 7 florins d'or courant<sup>39</sup>, c'est-à-dire de plus de 13 % des dépenses totales effectuées pendant la même période, et plus de 15 % des dépenses consenties pour la seule consommation alimentaire<sup>40</sup>.

Pour conclure, il est opportun de s'attarder sur une autre limite, facilement discernable, liée à la nature même de cette documentation comptable : son origine. Ces registres reflètent, de façon fiable, l'alimentation d'une maisonnée marchande ou, plus précisément, ils désignent les différents régimes alimentaires de bon nombre d'habitants de la maison en fonction de leur statut, car les mêmes *Quaderni* suggèrent une discrimination quotidienne, qualitative et quantitative, pour ce qui concerne le régime alimentaire des différents membres du groupe domestique. La source, documentation liée à un établissement marchand, ne donne naturellement qu'un pauvre éclairage sur le régime alimentaire des couches subalternes, cette masse d'hommes et de femmes défavorisés par la naissance ou le destin, en lutte permanente pour la survie. Sporadiquement, les registres rapportent, dissimulées parmi les aliments et les boissons destinés à satisfaire les besoins du marchand et des

37. Pour ce qui concerne les dépenses annuelles et mensuelles, pour la consommation alimentaire du comptoir Datini de Pise, et leur répartition par catégories, on renvoie aux chiffres donnés dans Maria GIAGNACOVO, *Mercanti a tavola...*, *op. cit.*, p. 63-108 et aux tableaux relatifs.

38. ADP, n. 146, *Quaderni di spese di casa* d'Avignon, f<sup>o</sup>. 36t., dimanche 15 octobre 1388.

39. *Ibidem*, f<sup>o</sup>. 42t., jeudi 31 décembre 1388.

40. Les résultats tirés d'une analyse plus détaillée de type quantitatif des neuf registres d'Avignon seront exposés et commentés par l'auteur de ces lignes dans un ouvrage en cours de publication.



siens, les modestes dépenses engagées pour assurer un repas frugal – quelques grammes de fromage, un peu de foie de porc – aux femmes employées pour la lessive du linge de maison<sup>41</sup>, pour offrir une maigre collation aux « *maestri di pietra* »<sup>42</sup> en temps de Carême. Une contribution plus intéressante des *Quaderni di spese* à la définition de l'alimentation des catégories subalternes vient de leur tendance à préciser, poste par poste, les prix courants de divers produits, parce qu'ils indiquent le prix d'un œuf, d'une livre de fromage, d'une feuille de vin, d'une livre de saucisses, d'une miche de pain, d'une pomme: ils se présentent comme une sorte de tarif des marchandises qui, en plus de décrire, comme cela arrivait d'habitude, les produits de provenance exotique ou particulièrement prisés, traités en gros dans les différentes cités, fournissent, à l'inverse, la liste complète des aliments de consommation courante, en reportant les prix au détail<sup>43</sup>.

Si l'on rapproche le salaire journalier, mensuel ou annuel de dizaines de salariés divers, que la documentation du comptoir nous révèle souvent, des prix courants des aliments et boissons les plus fréquemment consommés sur le marché d'Avignon définis grâce aux registres, on peut tenter de préciser, de façon indirecte, les ressources alimentaires de ces travailleurs, en appliquant au cas provençal l'approche méthodologique suggérée par Giuliano Pinto, « fondée sur le concept de pouvoir d'achat »<sup>44</sup>, en adoptant un procédé qui mette en rapport le prix des aliments et les rétributions reçues, en comparant salaires et coût de la vie, pour déterminer le pouvoir d'achat alimentaire des couches les moins aisées, c'est-à-dire ce qu'ils pourraient acheter effectivement et quand, et élaborer pour ces strates sociales dotées de revenus modestes un *budget* alimentaire type, un modèle de comportement fondé sur des consommations hypothétiques, vérifiées ultérieurement, validées et confirmées grâce à des croisements continus de sources de nature variée, littéraires en particulier. Les informations potentielles fournies par les *Quaderni di spese di casa*, donc, permettent de réaliser deux buts différents: d'une part, directement, la définition précise et démontrée du régime de la classe marchande de la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, l'analyse qualitative et quantitative de ses besoins, de l'autre, de manière indirecte, en combinant et croisant nécessairement avec une autre documentation, plus adaptée, la formulation

41. ADP, n. 149, *Quaderno di spese di casa* d'Avignon, f<sup>o</sup>. 3, mercredi 13 janvier 1396; f<sup>o</sup>. 14, vendredi 7 avril 1396.

42. ADP, n. 144, *Quaderno di spese di casa* d'Avignon, f<sup>o</sup>. 3, vendredi 8 avril 1373. [Ndt: tailleurs de pierres ou contremaîtres]

43. Pour les marchés de Pise et de Florence, voir les tables des prix de toutes les catégories alimentaires, subdivisées par qualité, mises au point par l'auteur dans *Mercanti a tavola...*, *op. cit.*, p. 114-121.

44. Giuliano PINTO, « Le fonti documentarie bassomedievali », *Archeologia medievale*, VIII (1981), p. 39-58, p. 57. Naturellement, le chercheur avertit contre les limites d'une telle approche méthodologique – reconstituer « des régimes alimentaires en se fondant sur des consommations purement hypothétiques » – et indique, comme instrument de correction partielle face à ce risque, la comparaison avec les résultats sur des consommations réelles obtenues à partir d'autres sources.

d'hypothèses à propos du pouvoir d'achat de couches moins fortunées, et l'identification des produits qui, de façon plausible, pouvaient entrer dans leur diète habituelle, dans le sillage du filon d'enquête déjà exploré pour le salariat urbain toscan par Pinto, Balestracci et La Roncière<sup>45</sup>.

Maria GIAGNACOVO  
*Traduction Anne MAILLOUX*

---

45. Duccio BALESTRACCI, « Il memoriale di Frate Angiuliere, granciere a Poggibonsi. Note sul salariato nel contado (1373-1374) », *Rivista di storia dell'agricoltura*, XVII (1977), p. 79-129; ID., « “Li lavoranti non cognosciuti”. Il salariato di una città medievale », *Bullettino senese di storia patria*, LXXII-LXXIII (1975-1976), p. 67-157; Charles-M. de LA RONCIÈRE, *Prix et salaires à Florence au XIV<sup>e</sup> siècle (1280-1380)*, Roma, 1982; Giuliano PINTO, « Il personale, le balie e i salariati dell'ospedale di San Gallo di Firenze negli anni 1395-1406. Note per la storia del salariato nelle città medievali », *Ricerche storiche*, IV (1974), p. 113-168.