Questes

Revue pluridisciplinaire d'études médiévales

15 | 2008

Les activités quotidiennes au Moyen Âge

Sources comptables et activités quotidiennes : quel est l'apport des écrous de dépenses de l'Hôtel de Bourgogne pour l'histoire de l'alimentation ?

Yann Morel

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/questes/3478>

DOI : 10.4000/questes.3478

ISSN : 2109-9472

Éditeur

Les Amis de Questes

Édition imprimée

Date de publication : 15 septembre 2008

Pagination : 82-91

ISSN : 2102-7188

Référence électronique

Yann Morel, « Sources comptables et activités quotidiennes : quel est l'apport des écrous de dépenses de l'Hôtel de Bourgogne pour l'histoire de l'alimentation ? », *Questes* [En ligne], 15 | 2008, mis en ligne le 01 janvier 2014, consulté le 30 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/questes/3478> ; DOI : 10.4000/questes.3478

Sources comptables et activités quotidiennes : quel est l'apport des écrous de dépenses de l'Hôtel de Bourgogne pour l'histoire de l'alimentation ?

Yann MOREL

Lorsque j'ai entrepris mes recherches sur l'alimentation à la cour des ducs de Bourgogne au XV^e siècle, j'ai constaté que la grande majorité des travaux qui s'étaient intéressés à la question étaient consacrés à l'exceptionnel, au spectaculaire, à savoir les banquets pour lesquels la cour des ducs Valois était justement fameuse¹. Au contraire, l'alimentation quotidienne, dans ce qu'elle a de plus régulier et ordinaire, était largement délaissée si l'on excepte les articles, parfois anciens, d'Henri David² et Monique Sommé³.

Ce déséquilibre historiographique s'explique par trois facteurs. L'attrait qu'exercent les fêtes grandioses ; rares sont en effet les ouvrages qui ne décrivent avec fascination le déroulement des grands festins bourguignons tels le banquet du Faisan (1454) ou la succession des repas servis à l'occasion des noces de Charles le Téméraire et Marguerite d'York en 1468. J'ai privilégié une lecture politique et

¹ Parmi l'abondante bibliographie, citons Otto CARTELLIERI, *La Cour des ducs de Bourgogne*, Paris, Payot, 1946 ; Richard VAUGHAN, *Philipp the Good. The Apogee of Burgundy*, Londres, Longman, 1970 ; ID., *Charles the Bold. The Last Valois Duke of Burgundy*, Londres, Longman, 1973 ; Agathe LAFORTUNE-MARTEL, *Fête noble en Bourgogne au XV^e siècle. Le banquet du Faisan (1454): aspects politiques, sociaux et culturels*, Montréal-Paris, Bellarmin-Vrin, 1984 ; Bertrand SCHNERB, *L'État bourguignon (1363-1477)*, Paris, Perrin, 1999.

² Henri DAVID, « L'hôtel ducal sous Philippe le Bon. Mœurs et coutumes. Les offices », *Annales de Bourgogne*, t. 37 (1965), p. 241-256.

³ Monique SOMME, « L'alimentation quotidienne à la cour de Bourgogne au milieu du XV^e siècle », dans *Les Problèmes de l'alimentation. Actes du 93^e congrès national des sociétés savantes, Tours, 1968, t. I, Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610) du Comité des travaux historiques et scientifiques*, année 1968, Paris, 1971, p. 103-117 ; ID., « Les approvisionnements en vin de la cour de Bourgogne au XV^e siècle sous Philippe le Bon », *Revue du Nord*, t. LXXIX, n° 322 (oct.-nov. 1997), p. 949-968.

symbolique de l'alimentation à la cour de Bourgogne, afin d'en mesurer le rôle dans la propagande ducale et la genèse de l'État moderne. Enfin les sources elles-mêmes ont quelque peu guidé les voies de la recherche, les récits des chroniqueurs bourguignons faisant souvent office de documentation unique.

Or, la riche documentation comptable issue de l'administration ducale permet d'envisager des études fructueuses sur l'alimentation quotidienne à la cour de Bourgogne. Dans la masse impressionnante et variée des comptes bourguignons, il est nécessaire de privilégier les documents situés au plus près du quotidien de la cour, les comptes de l'hôtel⁴. Cependant les différents types de pièces produites dans la longue chaîne comptable de l'hôtel des ducs de Bourgogne sont d'une précision, et partant d'une richesse, inégales. Quatre modèles de comptes peuvent être distingués. Le témoignage d'Olivier de La Marche, dans son *Estat de la maison du duc Charles de Bourgoingne, dit le Hardy* de 1473 me servira à évoquer les deux premiers :

A ce bureau [un bureau au sein de l'hôtel] sieent les maistres d'ostel, le maistre de la chambre aux deniers, le contrerolleur et deux clerks d'office, et nulz aultres plus qu'ilz soient. Le maistre de la chambre aux deniers voit le despence dont il fault qu'il face le payement, qui pour jour monte plus de huit cens livres, comprins gaiges et despens de bouche, qui se payent seullement par ses mains. Le contrerolleur voit si le despence est bien employée et en advertist les maistres d'ostel, et voit si les clerks d'office ont bien recueilly la despence du jour precedent. Les clerks d'office rapportent au bureau les parties despensées en chascun office, et les rescrivent par parties et par office en un rolle de parchemin, pour chascun jour ; et les maistres d'ostel, le maistre de la chambre aux deniers, le contrerolleur jectent et calculent icelles parties, et sur ce sont mises les sommes⁵.

Cet extrait indique que des comptes d'approvisionnement primitifs, antérieurs aux écrous, étaient rédigés quotidiennement au sein de chaque office de

⁴ Je passe volontairement sous silence les comptes de la recette générale de toutes les finances qui, même s'ils livrent ponctuellement des informations sur la vie quotidienne, nous renseignent davantage sur ce qui est exceptionnel en matière alimentaire.

⁵ OLIVIER DE LA MARCHE, *Mémoires*, éd. par Henri BEAUNE et Jules D'ARBAUMONT, Paris, vol. 4, 1888, p. 14.

l'hôtel, au fur et à mesure du ravitaillement effectué dans la journée. Nous n'en avons rien conservé. Peut-être étaient-ils rédigés sur un support réutilisable comme les tablettes de cire⁶, ou détruits peu de temps après la mise en forme que constituent les écrous de dépenses. Ces documents, conservés en assez grand nombre, seront au cœur du développement qui va suivre. Les dépenses contractées quotidiennement et relatées par les écrous faisaient l'objet d'une première vérification par un contrôleur, qui rédigeait alors un troisième type de compte, le contrôle – ou « contre-rôle » – dans lequel il consignait de manière résumée les débours du jour. Enfin le compte du maître de la chambre aux deniers consistait en une synthèse des dépenses de l'ensemble des services de l'hôtel, réalisée en partie sur la base des contrôles. Il s'agit de comptes récapitulatifs, mis en forme dans des registres annuels en vue de leur vérification à la chambre des comptes. Pour bénéficier du maximum de détails, il est donc nécessaire de remonter le plus en amont possible dans cette chaîne comptable⁷. Les écrous de dépenses, deuxième maillon de la chaîne mais premier conservé, retiendront maintenant mon attention. Après en avoir présenté les caractères externes et la conservation, puis l'organisation interne, j'évoquerai quelques pistes de recherches qu'ils permettent d'envisager.

Caractères externes et état de la conservation

On appelle écrous les comptes journaliers détaillant les dépenses contractées quotidiennement au sein de la cour. Selon Holger Kruse, le terme serait issu du

⁶ Dès leur origine les comptes alimentaires présentent une structure rigoureuse qui laisse penser qu'une mise en forme soignée était réalisée à partir d'aide-mémoire. En ce qui concerne l'Angleterre, où de tels comptes existent depuis la fin du XII^e siècle, voir l'introduction de C. M. Woolgar dans Christopher M. WOOLGAR, *Household Accounts from Medieval England*, Oxford, Oxford University Press, tome 1, 1992, p. 10-65.

⁷ Dans un article consacré aux comptes alimentaires, B. Lauriou établit le même constat à propos de la papauté romaine. Voir Bruno LAURIOUX et Pauline MOIREZ, « Pour une approche qualitative des comptes alimentaires : cour de France et cour de Rome à la fin du Moyen Âge », *Food and History*, vol. 4, n° 1 (2006), p. 61.

latin *scribis* désignant un rôle de parchemin, puis une liste rédigée sur ce support⁸. Il existe deux grandes familles d'écrous. Les écrous de gages indiquent chaque jour le nom des officiers présents à la cour ainsi que la somme qui leur est versée pour leur entretien personnel. Les écrous de dépenses détaillent les frais engagés pour l'approvisionnement de l'hôtel ducal. Les produits alimentaires ou liés à l'alimentation y occupent une large place mais pas la seule, puisque le matériel nécessaire au soin des chevaux ou à l'hébergement des membres de la cour ainsi que le luminaire y figurent également. Ces écrous se présentent sous la forme de bandes de parchemin de taille variable mais relativement homogène, d'environ 70 centimètres de hauteur sur 16 de largeur. Les informations ne sont rédigées que d'un seul côté.

Les écrous de dépenses possèdent une triple finalité. Il s'agit d'abord de comptes récapitulant les sommes déboursées pour assurer l'entretien domestique de la cour. Dans une certaine mesure, ils font aussi figure de comptes de gestion des provisions. C'est le cas pour quelques denrées comme le vin ou la cire pour lesquelles on détaille les quantités prélevées sur les stocks et effectivement consommées. Enfin, les écrous font office de pièces justificatives puisqu'ils étaient joints au compte du maître de la chambre aux deniers, au moment de la reddition, en principe annuelle, de ses comptes. C'est peut-être pour cette dernière raison qu'ils ont été conservés en quantité assez substantielle.

Puisqu'en principe un écou de dépenses était rédigé quotidiennement, on peut imaginer la masse de documents que cela pourrait représenter pour la totalité des principats des quatre ducs de Bourgogne de la maison de Valois, entre 1364 et 1477⁹. Sans compter les pièces établies pour la gestion de l'hôtel de la duchesse de Bourgogne ou du prince héritier, puisque les principaux membres de la famille

⁸ Holger KRUSE, *Hof, Amt und Gagen. Die täglichen Gegenlisten des burgundisches Hofes (1430-1467) und der Hofstaat Karls des Kühnen (1456)*, Bonn, Bouvier, 1996, p. 14.

⁹ Il faut souligner que les Habsbourg, héritiers des ducs de Bourgogne, ont repris ce mode de comptabilité, et que des écrous de dépenses pour le règne de Charles Quint et pour le début de celui de Philippe II sont encore conservés.

ducale étaient pourvus de leur propre hôtel et parfois d'une chambre aux deniers autonome. En réalité on est loin de disposer de la totalité des documents produits à l'époque. Les pertes sont considérables. Dès la fin de l'époque moderne, ne présentant plus aucun caractère d'utilité, les écrous ont parfois été reconvertis en reliures d'ouvrages en raison de leur format pratique et de la résistance de leur matériau¹⁰. C'est toutefois au moment de la Révolution, quand on a réemployé le parchemin dans l'artillerie afin d'en faire des gargousses pour les munitions, que les dommages ont été les plus sérieux¹¹. Au final, Werner Paravicini estime que seulement 5 % des écrous produits nous sont parvenus¹². Ce pourcentage moyen ne doit pas cacher une conservation très inégale selon les années ou les principats. Ainsi celui de Jean sans Peur est-il particulièrement mal renseigné, sans aucun érou conservé. Pour ce qui est de Philippe le Bon, qu'il soit comte de Charolais ou duc de Bourgogne (1419-1467), subsistent encore quelque 1 400 écrous de dépenses, et plus de 600 pour Charles le Téméraire. Malgré les lacunes – aucune année complète, ni aucun mois et rarement des semaines – cela représente tout de même une masse de quelques milliers de documents, particulièrement riches par leur contenu.

Organisation interne

Les historiens qui se sont intéressés aux finances bourguignonnes ont souvent souligné la clarté et la rigueur des comptes issus de l'administration des ducs Valois. Ceci se vérifie pour les écrous de dépenses dont l'organisation stricte ne varie pas tout au long des quatre principats.

¹⁰ Cf. Yvonne LANHERS, « Quelques lignes d'un compte de l'hôtel du comte de Charolais », *Annales de Bourgogne*, t. 54 (1982), p. 49-51 ; et Maurice ARNOULD, « À propos d'un fragment de compte hennuyer du XIV^e siècle et d'autres parchemins utilisés comme couvertures », *Revue belge de philologie et d'histoire*, 24 (1945), p. 172-179.

¹¹ Cf. Maurice ARNOULD, *op. cit.*, p. 177 ; et Victor DERODE, « Rôles des dépenses de la Maison de Bourgogne », *Annales du Comité flamand de France*, 6 (1861-1862), p. 283-302.

¹² Werner PARAVICINI, « Structure et fonctionnement de la cour bourguignonne au XV^e siècle », *Publication du Centre européen d'Études bourguignonnes*, 28 (1988), p. 67-75.

Chaque pièce débute par un en-tête mentionnant de précieux éléments pour établir le contexte, d'autant que la cour de Bourgogne est itinérante. Ainsi, la date précise de l'écrou est donnée avec le jour de la semaine. Suit la mention de l'hôtel concerné – du duc, de la duchesse, du prince héritier ou d'un autre familial –, les circonstances présidant à l'organisation des prises alimentaires – banquet ou repas ordinaire, personnes présentes à la cour et nourries aux frais du duc –, et le lieu. L'en-tête se termine par l'évocation de la monnaie de compte utilisée pour la rédaction du compte.

L'écrou est ensuite divisé en six rubriques qui correspondent à l'organisation réelle de l'hôtel ducal en six services ou offices. La paneterie, comme son nom l'indique, est d'abord chargée de l'approvisionnement en pain, mais ses attributions sont plus larges. D'autres denrées alimentaires y sont fabriquées (comme les oublies) ou achetées (comme la moutarde, le sel, la salade, le beurre ou le fromage frais). Les frais occasionnés par le linge de table et son entretien y sont aussi comptabilisés. Le point commun à tous ces éléments, alimentaires ou non, réside dans le fait qu'ils sont apportés à table dès le début du repas, peut-être même avant l'installation des convives, et qu'ils ne subissent aucune cuisson. Le deuxième service, l'échansonnerie, est chargé de la boisson et des opérations de manutention, de surveillance et de conservation qui s'y rapportent. L'office de la cuisine est de loin le plus important des six qui composent l'hôtel, aussi bien par les effectifs du personnel y travaillant que par la quantité et la variété des produits concernés, ainsi que par les sommes déboursées. Il a à gérer le ravitaillement en viandes, poissons, œufs, fromages, légumes, épices et condiments, soit tous les aliments destinés à être « cuisinés », c'est-à-dire cuits et apprêtés, en vue de l'alimentation des membres de la cour. Ses compétences ne se limitent pas aux denrées alimentaires, puisqu'on y acquiert aussi le matériel culinaire et le combustible nécessaires. La fruiterie, comme son nom l'indique, est l'office chargé des fruits. Mais cette attribution est marginale au regard de l'autre tâche de ce service : pourvoir à l'éclairage des lieux de résidence. Il y est ainsi davantage question de cire et de suif que de pommes,

cerises, raisins et autres fruits. Responsable de la nourriture, de l'hébergement et de l'équipement des chevaux ainsi que de l'entretien des engins de transport, l'écurie est le seul service à ne pas intéresser l'histoire de l'alimentation. Le dernier des six offices, la fourrière, est chargé de l'équipement de la chambre ducale mais aussi de l'hébergement de l'entourage princier. Les tâches y sont variées : location de lits, acquisition de combustible pour le chauffage, achat du matériel nécessaire à l'installation et à la réfection du mobilier qui suit la cour, mais aussi approvisionnement en « épices de chambre », c'est-à-dire en confiseries généralement consommées en comité restreint dans la chambre ducale à l'issue des repas. De manière systématique les scribes ont soin de préciser au sein de chaque rubrique le nom du chef d'office qui supervise les opérations. Pour chaque produit acheté sont également indiqués la quantité acquise, parfois le prix à l'unité, la somme déboursée, ainsi que le nom du fournisseur. Enfin, au terme de la rubrique, la somme totale dépensée par le service est stipulée.

Une dernière section située au bas de l'écrou permet de récapituler le total des dépenses du jour. Ce type de compte fourmille donc de détails et d'indications diverses qui ouvrent de nombreuses perspectives de recherche en histoire de l'alimentation.

Perspectives de recherche

La variété des informations livrées par les écrous de dépenses ouvre la voie à des enquêtes dans plusieurs domaines se rapportant à l'histoire de l'alimentation. L'approvisionnement alimentaire des cours princières en est un premier exemple. Différents modes d'approvisionnement émanent de la lecture de ces comptes journaliers : achats quotidiens effectués auprès de marchands locaux, ravitaillement en pain et viandes auprès de pourvoyeurs liés par des contrats annuels, dons alimentaires, et, plus rarement, productions issues des domaines ducaux. La conservation des denrées alimentaires est abordée à travers l'évocation de lieux de

stockage spécifiques, de récipients et de techniques de garde adaptés à chaque produit. Enfin les nombreux patronymes mentionnés permettent d'envisager des études prosopographiques dans deux directions : le monde des marchands gravitant autour de la cour, qui peut être un moyen de cerner les relations entre la cour et son milieu environnant ; et le monde des officiers de l'hôtel, dont on peut espérer retracer les carrières, les tâches, les réseaux.

Les écrous de dépenses peuvent bien sûr contribuer à déterminer les caractéristiques de l'alimentation de cour. À un premier niveau de lecture, il est possible de repérer les types de produits consommés, les espèces de poissons, les variétés de fruits et les morceaux de viande qui sont privilégiés, ou encore le matériel culinaire employé. Une analyse combinant qualité des aliments, quantités et tarifs est à même de faire apparaître les différents niveaux hiérarchiques au sein de la cour de Bourgogne. Les modifications que subit ce régime quotidien en fonction du contexte immédiat se dévoilent aussi. Dans le cadre d'une cour itinérante et d'un Moyen Âge largement tributaire des conditions naturelles, des variations régionales et saisonnières sont perceptibles. Les changements induits par le calendrier religieux permettent aussi de mesurer un éventuel écart entre les prescriptions de l'Église et les pratiques quotidiennes. Une fois ce patient travail effectué, il est possible d'envisager des comparaisons entre les conditions alimentaires à la cour de Bourgogne et celles d'autres cours princières.

Au-delà de l'alimentation de cour, la mise en série des écrous de dépenses peut enfin contribuer à une meilleure connaissance des goûts alimentaires. En s'inspirant des travaux menés par Bruno Laurioux à partir des livres de cuisine¹³, il me semble possible, au moyen de la comptabilité, de mettre en évidence

¹³ Je pense en particulier aux recherches que B. Laurioux a consacrées aux épices. Voir Bruno LAURIOUX, « Les épices dans l'alimentation médiévale », dans ID., *Une Histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris, Champion, 2005, p. 157-196, qui reprend et développe des études antérieures ; et en particulier à la graine de paradis et au sucre : Bruno LAURIOUX, « Modes culinaires et mutations du goût à la fin du Moyen Âge », dans Ria JANSEN-SIEBEN (dir.), *Artes Mechanicae en Europe médiévale*, Actes du colloque de Bruxelles, 16 octobre 1987, Bruxelles, numéro spécial de *Archives et Bibliothèques de Belgique*, 1989, p. 199-222.

l'apparition ou l'évolution de modes en matière alimentaire. Et à cet égard, la quantité de comptes disponibles peut être un moyen d'affiner la chronologie indiquée par des livres de cuisine moins nombreux. La mention de salade, servie crue et seulement assaisonnée d'huile d'olive, à partir de la fin des années 1450¹⁴, me semble ainsi pouvoir être rattachée au goût nouveau des élites de la Renaissance italienne pour les végétaux et les crudités, observé naguère par Jean-Louis Flandrin¹⁵.

En dépit de leur richesse, ce serait une erreur d'attendre des écrous de dépenses une image complète de l'alimentation à la cour de Bourgogne. Ces documents, et cela se vérifie pour un grand nombre de comptes, ne recensent que les produits pour lesquels on a déboursé une somme d'argent. Ainsi ils ne disent quasiment rien de l'autoconsommation. Il serait donc vain de chercher à calculer d'éventuelles rations alimentaires, la totalité des produits préparés n'étant pas connue. Il faut privilégier une approche qualitative des sources comptables, plutôt que quantitative. Par ailleurs, les écrous de dépenses sont bien des comptes d'approvisionnement. Dans une large mesure, ils fournissent la liste de produits bruts qui ne constituent en rien des recettes culinaires. Tout au plus, mais de manière très ponctuelle, suggèrent-ils des combinaisons d'aliments.

Malgré ces limites, les écrous, par leur caractère sériel et répétitif, qui les fait coller au plus près d'une banale normalité, constituent une source essentielle pour aborder l'alimentation quotidienne. En outre, par la richesse et la variété de leurs informations, ces comptes permettent d'approcher d'autres réalités de la vie

¹⁴ La plus ancienne mention concernant des « herbes et huile a faire salade » que j'ai retrouvée concerne un écou de l'hôtel de Charles de Charolais daté du 11 juillet 1459. Cf. Paris, BnF, ms fr. 8256, n° 37.

¹⁵ À partir de l'étude des livres de cuisine, J.-L. Flandrin évalua l'introduction de cette mode italienne en France au XVI^e siècle. Cf. Jean-Louis FLANDRIN, « Les légumes dans les livres de cuisine français, du XIV^e au XVIII^e siècle », dans Allen J. GRIECO, Odile REDON et Lucia TONGIORCI TOMASI (éds.), *Le Monde végétal (XII^e-XVII^e siècles). Savoirs et usages sociaux*, Saint-Denis, Presses universitaires de Vincennes, 1993, p. 71-85, notamment p. 82-83. Il me semble qu'en ce qui concerne tout au moins la consommation de salade en crudité, il est possible de la faire remonter un peu plus tôt.

quotidienne telles que la manière de s'éclairer et de se chauffer, et peuvent également apporter une contribution à l'histoire de la culture matérielle.