

Les solidarités professionnelles des bouchers toulousains au prisme des enregistrements de maîtrises (1465-1510)

Clémentine Stunault

▶ **To cite this version:**

Clémentine Stunault. Les solidarités professionnelles des bouchers toulousains au prisme des enregistrements de maîtrises (1465-1510). Anthropology of Food, 2019, Viande et architecture, S13 (2019), 10.4000/aof.9183 . halshs-02089257

HAL Id: halshs-02089257
https://shs.hal.science/halshs-02089257

Submitted on 3 Apr 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Les solidarités professionnelles des bouchers toulousains au prisme des enregistrements de maîtrises (1465-1510)

Clémentine Stunault,
Université Toulouse Jean Jaurès, Laboratoire Framespa (UMR 5136)

Les archives municipales de Toulouse conservent deux registres de réceptions de maîtrises pour la fin du Moyen Âge, couvrant les périodes comprises entre 1465 et 1485 puis entre 1495 et 1510. Ils recensent chaque année les nouveaux maîtres ayant prêté serment à leur entrée en fonction, en présence d'au moins deux témoins et, le cas échéant, d'une ou plusieurs cautions. À notre connaissance, ces sources n'avaient encore jamais été étudiées alors qu'elles peuvent offrir un témoignage précieux sur les relations professionnelles développées par les membres des corporations toulousaines.

Au XV^e^ siècle, de nombreuses professions ont formé des organisations de métiers, réglementées par des statuts qui leur sont octroyés par la municipalité et pourvues de représentants (les bayles) responsables devant l'administration communale (les consuls ou capitouls). Il s'agit pour les autorités d'assurer un approvisionnement régulier en marchandises de qualité, ainsi que la collecte de taxes. Dans le domaine de l'alimentation, cette organisation concerne de nombreuses professions. Nous trouvons en premier lieu les métiers de la viande, qui sont partagés entre les bouchers (qui vendent de la viande de bœuf, vache, veau, mouton et porc), les agneliers (qui débitent des viandes d'agneaux, chevreaux, lièvres, lapins, perdrix et autres volatiles), et pour finir les chandeliers-huiliers (qui font commerce de chandelles, suif, saindoux, lard, jambon, salaisons, fromage, moutarde, huile d'olive et de noix). La boucherie médiévale a donné lieu à de nombreuses études, portant à la fois sur l'organisation de la corporation et sur les questions d'approvisionnement et de consommation (Drot 1902 ; Dubled 1937 ; Duval 1954 ; Durbec 1957 ; Favreau 1970 ; Chevalier 1993 ; Banegas Lópes 2007 ; Descamps 2009 ; Giraudet 2010 ; Horard et Laurioux 2017). Cependant, la reconstitution des réseaux relationnels des bouchers reste à faire, les recherches dans ce domaine étant encore peu avancées (Bouhier 2016 : 7).

Les métiers de la pâte forment quant à eux quatre organisations professionnelles, avec les boulangers (qui préparent et vendent le pain), les fourniers (qui le cuisent), les pâtissiers (qui proposent divers gâteaux, tourtes et pâtés, aussi bien sucrés que salés) et les fougassiers (qui fabriquent des fougasses). En dehors de ces deux branches, nous pouvons aussi mentionner les merlussiers (qui vendent du poisson salé tel que le hareng ou la morue), les ortolans (qui cultivent et vendent des légumes), et enfin les épiciers (qui débitent des épices, mais aussi des amandes et de l'encens, et furent associés de 1395 à 1471 aux apothicaires, chargés de concocter diverses préparations médicinales). Cependant, beaucoup de professions échappent au cadre des organisations de métiers, notamment les tripiers (qui revendent les abats fournis par les bouchers), les pêcheurs (qui fournissent du poisson frais pêché dans la Garonne), les fromagers, ou encore les taverniers et les hôteliers.

Pour s'établir à leur compte et tenir boutique, les membres de ces organisations de métiers doivent effectuer un apprentissage, au terme duquel ils peuvent passer maîtres, selon des modalités établies par les statuts. Il peut s'agir d'un simple examen de la candidature du postulant par les bayles, ou de la réalisation d'un chef-d'œuvre, accompagné du versement de droits d'entrée ; parfois, le nouveau maître doit également offrir un dîner à l'ensemble des maîtres de la profession. Dans certains corps de métiers, la présentation de cautions est exigée en surplus : l'impétrant (membre du métier venant d'accéder à la maîtrise) doit fournir des garants au cas où il devrait payer une amende ou dédommager un client, mais n'aurait pas les moyens de le faire. Une fois ces conditions réunies, les nouveaux maîtres doivent prêter serment devant les capitouls, en présence d'au moins deux témoins, et sont alors inscrits sur les registres de réceptions de maîtrises. Toutes les organisations de métiers n'y font pas enregistrer leurs nouveaux maîtres : parmi les professions de bouche précédemment évoquées, seuls sont concernés les bouchers, les chandeliers, les boulangers, les pâtissiers et les fourniers.

L'organisation de métier constitue un cadre normatif, mais également social : elle favorise le développement de solidarités professionnelles au sein d'un même métier ou d'une même filière. Elle n'est cependant pas le seul cadre à l'intérieur duquel s'inscrivent les individus : il faut aussi prendre en compte les liens familiaux ou encore les relations d'amitié ou de voisinage, qui sont plus difficiles à déceler. Les réceptions de maîtrises offrent la possibilité d'étudier un groupe d'individus bien délimités, mais ne donnent qu'un aperçu des réseaux dans lesquels ils s'insèrent. Leur intérêt réside surtout dans le fait qu'elles sont révélatrices de l'intégration différente de ces métiers dans la ville : ceux de la viande apparaissent plus fermés que ceux de la pâte et sont davantage concentrés dans le tissu urbain.

Pour le démontrer, nous nous pencherons d'abord sur les cautions, avec lesquelles les impétrants entretiennent des liens étroits dans le cadre de leur famille, de leur profession ou de leur filière. Nous aborderons ensuite le cas des témoins, dont le choix s'apparente à d'autres stratégies, révélatrices de logiques relationnelles plus diversifiées pour les métiers de la pâte que pour ceux de la viande.

Sources et méthode d'investigation

Les registres de réceptions de maîtrises sont organisés de manière chronologique, chaque année donnant lieu à une nouvelle section. Au début de celle-ci figure la liste des capitouls en exercice, suivie par celle des bayles (représentants des différents métiers) venus prêter serment devant l'administration municipale après leur nomination. Enfin, viennent les réceptions de maîtrise proprement dites, rédigées par les notaires du consulat qui enregistrent les nouveaux maîtres en présence de leurs témoins. Elles consistent en un texte court qui précise que l'impétrant jure de respecter les statuts du métier, de ne pas commettre de fraude, et indique le cas échéant le nom de ses cautions.

Au total, 299 réceptions de maîtrises ont été dépouillées à l'aide de la base de données Fichoz, qui utilise le logiciel Filemaker. Ce système a été développé depuis 1988 par un collectif de chercheurs français, espagnols et chiliens – notamment Jean-Pierre Dedieu,

spécialiste de la monarchie espagnole à l'époque moderne[1]. Il permet de stocker toute information relative à des interactions entre acteurs, de quelque nature que ce soit : des personnes, des institutions ou encore des objets. Fichoz est ainsi structuré autour des actions effectuées par ces acteurs, chaque action formant un enregistrement dans la base (Dedieu et Chaparro 2013).

Dans le cas d'une réception de maîtrise (Figure 1), sont enregistrés le nom de l'impétrant en lien d'une part avec le métier dans lequel se fait la réception, et d'autre part avec celui de chacun de ses témoins et cautions. À chaque acteur est associé un identifiant unique pour le repérer dans la base. Sont aussi précisées la nature de la relation entre les deux acteurs concernés et la date de l'action.

Figure 1 : Écran « Actions main » de Fichoz. Réception de maîtrise du boucher Jean Autru[2]

	0004003C	Impétrant	00000026	AUTRU, JOHANNES	RECEPTION DANS LE METIER DES BOUCHERS DE	1465=01=12	
AUTRU, JOHANNES	00000026	Caution	00000042	GUIRAUDI, GUILLERMUS	Le boucher Guillermus Guiraudi se porte caution pour 50 livres	1465=01=12	
AUTRU, JOHANNES	00000026	Témoin	00000055	BOSCO, ARNALDUS	Le boucher Arnaldus de Bosco est présent lors de la réception	1465=01=12	
AUTRU, JOHANNES	00000026	Témoin	00000062	NOVA, STEPHANUS	Le boucher Stephanus de Nova est présent lors de la	1465=01=12	

Crédit : Fichoz

Le but étant d'analyser les relations professionnelles en fonction des cinq métiers étudiés, chaque enregistrement a été doté d'un champ de codage permanent divisé en trois segments (Figure 2, colonne de droite). Le segment de gauche indique la profession de l'acteur concerné, le code BVBxD désignant par exemple les bouchers. Le segment du milieu permet de spécifier le statut de l'acteur au sein de sa profession, lorsqu'il est connu (ZBVBxD signifie qu'il s'agit d'un maître). Enfin, le segment de droite précise la nature de son action : xA indique qu'il est reçu parmi les maîtres du métier, xD qu'il se porte caution pour un impétrant, xE qu'il lui sert de témoin. Dans l'exemple ci-dessous, on peut ainsi voir que les témoins et la caution du boucher Jean Autru relèvent du même métier que lui.

Figure 2 : Écran « Actions main » de Fichoz. Réception de maîtrise du boucher Jean Autru[3]

00000026	AUTRU, JOHANNES	RECEPTION DANS LE METIER DES BOUCHERS DE	1465=01=12			Réception de	D0001679	BVBxD-ZBVBxD-xA
00000042	GUIRAUDI, GUILLERMUS	Le boucher Guillermus Guiraudi se porte caution pour 50	1465=01=12			Réception de	D0001679	BVBxD-xxxxxx-xD
00000055	BOSCO, ARNALDUS	Le boucher Arnaldus de Bosco est présent lors de la	1465=01=12			Réception de	D0001679	BVBxD-xxxxxx-xE
00000062	NOVA, STEPHANUS	Le boucher Stephanus de Nova est présent lors de la	1465=01=12			Réception de	D0001679	BVBxD-xxxxxx-xE

Crédit : Fichoz

[1] Directeur de recherche CNRS émérite rattaché au laboratoire Framespa (Université Toulouse Jean Jaurès) et à l'Institut d'Études Orientales (ENS Lyon), ancien membre de l'École des Hautes Études Hispaniques (Casa de Velázquez, Madrid), puis directeur de la Maison des Pays Ibériques (CNRS/Université de Bordeaux), il a également été directeur de recherches au LARHRA (Lyon).

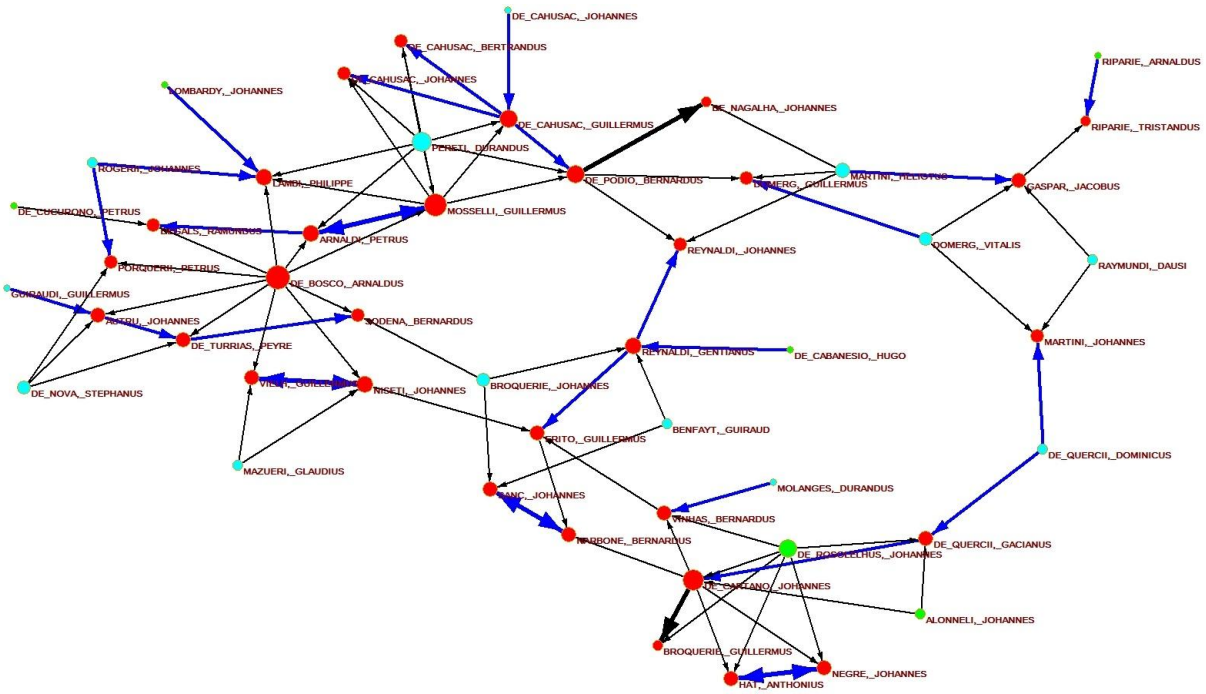
[2] Pour une meilleure lisibilité, certaines colonnes ont été masquées.

[3] Même remarque.

Un cas particulier a été traité séparément : le 12 janvier 1465, trente réceptions de bouchers ont lieu. Elles occupent les huit premiers feuillets du registre HH 76. Il s'agit là d'un cas de figure tout à fait singulier, car seules six d'entre elles concernent de nouveaux entrants dans le métier. Dans les autres cas, les bouchers reviennent s'inscrire auprès de la municipalité soit parce que leurs cautions sont mortes – sans doute de la peste qui recommence à sévir en 1463 et se déchaîne en 1465 (Ramet 1935 : 237) ; soit parce qu'elles ont quitté la ville ; soit parce qu'elles ne sont pas solvables ; soit enfin parce qu'elles ont été jugées insuffisantes par les bayles. Par ailleurs, le 18 janvier, trois bouchers doivent revenir s'inscrire car ils n'avaient pas fourni de cautions. De fait, si l'on regarde l'ensemble des métiers figurant dans le registre pour l'année 1465, on s'aperçoit qu'une très large majorité des impétrants vient s'inscrire à nouveau auprès des autorités, sans préciser pourquoi, même pour des métiers qui ne nécessitent pas de cautions. On peut éventuellement se demander si les registres précédents n'auraient pas disparu lors du grand incendie de 1463 qui a détruit les trois quarts de la ville.

Dans les réceptions de maîtrises du 12 janvier 1465, on dénombre cinquante individus, dont seulement six ne sont pas bouchers. Les relations qu'ils entretiennent entre eux forment un réseau complexe, représenté ci-dessous à l'aide du logiciel Pajek, logiciel libre d'analyse et de visualisation de réseaux relationnels (Figure 3).

Figure 3 : Réceptions de maîtrises des bouchers toulousains, 12 janvier 1465. Relations entre témoins, cautions et impétrants



Crédit : Fichoz

Les ronds rouges correspondent aux maîtres venus s'inscrire dans le métier ; les ronds cyans renvoient à leurs témoins et à leurs cautions ; les ronds verts distinguent ceux qui ne sont pas bouchers. Les flèches bleues qui pointent sur les impétrants les relient à leurs cautions, tandis que les flèches noires les rattachent à leurs témoins[4]. La taille des ronds varie en fonction du nombre de personnes avec lesquelles chaque individu se trouve en relation.

Il faut noter qu'un même individu peut être successivement impétrant, témoin et caution : parmi les trente impétrants ci-présents, seize se portent caution pour l'un de leurs confrères et sept leur servent de témoins ; deux d'entre eux sont même témoin et caution de la même personne (dans ce cas, les flèches noires sont plus épaisses), tandis que quatre couples de bouchers se servent mutuellement de caution (double-flèches).

Du fait de leur spécificité, les réceptions des bouchers du 12 janvier 1465 offrent une image biaisée des réseaux professionnels dans lesquels les membres de la profession s'insèrent ; c'est pourquoi elles ont fait l'objet d'un traitement particulier et ont été exclues de certains tableaux et graphes permettant de comparer les relations professionnelles des bouchers à celles des chandeliers, pâtissiers, boulangers et fourniers.

Les sources ont été analysées au prisme des méthodes et des questionnements portés par l'analyse structurale (Lemercier 2005) : il s'est agi d'étudier des liens internes particuliers au sein d'une population définie, en travaillant à la fois à l'échelle des individus – dans le cas des bouchers de janvier 1465 – et des métiers.

Pour observer ces relations, nous allons nous intéresser dans un premier temps aux cautions, qui constituent des acteurs extrêmement importants tant pour la municipalité que pour le nouvel entrant dans un métier.

Des cautions en lien étroit avec l'impétrant

Les cinq professions de bouche étudiées fournissent toutes des cautions, c'est-à-dire des garants dont les noms sont enregistrés à la maison de ville. Les cautions répondent pour le maître jusqu'à concurrence de la somme fixée par les statuts : 25 livres pour les pâtissiers[5], 50 livres pour les bouchers[6] et 100 livres pour les courtiers des chandeliers[7]. Il s'agit pour ces derniers d'intermédiaires commerciaux qui assistent les négociants en les mettant en rapport avec d'autres acheteurs ou vendeurs, ou en leur offrant une médiation pour la conclusion de leurs affaires (Van Houtte 1936 : 105). Dans certaines villes, ils sont soumis à un dépôt de garantie annuel : à Paris, les courtiers de vin doivent ainsi fournir une caution de 30 livres parisis[8] (Depping 1837 : 352) ; nous n'avons pas trouvé pareille situation à Toulouse. Selon Philippe Wolff, « Tout courtier devait, pour exercer son office, obtenir des capitouls une lettre scellée d'autorisation. » Ils apparaissent comme des officiers publics qui peuvent parfois être rattachés à un métier précis, comme dans le cas des chandeliers (Wolff 1954 : 563-566).

[4] La longueur et la position des traits sont arbitraires sur cette figure, ainsi que sur les figures 5, 9 et 10.
[5] Arch. mun. Toulouse, HH 66, f° 438v-446v, art. 17 (1492).
[6] Arch. mun. Toulouse, HH 66, f° 421-433, art. 13 (1394).
[7] Arch. mun. Toulouse, HH 66, f° 34-46v, art. 90 (1424).
[8] Monnaie royale frappée à Paris.

Les statuts des boulangers ne précisent pas quant à eux le montant pour lequel les cautions s'engagent[9], mais il semble être fixé à 10 livres au vu des sommes mentionnées dans les réceptions de maîtrises. Enfin, pour les fourniers, la caution n'est pas systématique et son montant n'est pas précisé.

Lorsqu'une caution est prévue, une clause intitulée « *relevamen* » est systématiquement ajoutée à la réception de maîtrise : l'impétrant promet d'indemniser celui qui se porte caution pour toute dépense que ce dernier aurait à assurer pour lui. Au vu des sommes concernées et du type d'engagement que cela représente, il est probable que les personnes choisies pour être cautions entretiennent des liens particulièrement étroits avec l'impétrant.

De fait, certaines réceptions de maîtrises font état de liens familiaux entre le nouveau maître et la personne qui lui sert de garant. Sur les 299 actes étudiés, 267 cautions sont signalées ; parmi elles, 36 (soit 13,5 %) peuvent être fournies soit par le père (le plus souvent), soit par le frère, plus rarement par l'oncle de l'impétrant ; parfois le lien familial n'est pas précisé, mais la caution porte le même nom que l'impétrant et appartient vraisemblablement à sa parentèle. La figure 4 détaille le nombre des cautions ayant une relation de parenté avec l'impétrant en les regroupant par type de métier.

Figure 4 : Professions des cautions des métiers de bouche toulousains présentant des relations de parenté avec les impétrants (1465-1510)

		Impétrants				
		Bouchers	Chandeliers	Pâtissiers	Boulangers	Fourniers
Cautions	Bouchers	18				
	Chandeliers		1		1	
	Pâtissiers			3		
	Boulangers			2	4	
	Fourniers					
	Brassiers		1		1	
	Hôteliers			1		
	Juristes	1				
	Meuniers				2	
	Taverniers				1	
Liens familiaux / Total des cautions		19 / 88 (21,6 %)	2 / 10 (20,0 %)	6 / 51 (11,8 %)	9 / 110 (8,2 %)	0 / 8 (0 %)

Crédit : Fichoz

Les fourniers et les chandeliers, qui ne fournissent pas systématiquement de cautions, sont peu représentatifs. Chez les bouchers, 21,6 % des garants semblent entretenir des liens familiaux avec l'impétrant, tandis que ce chiffre passe à 11,8 % chez les pâtissiers et à 8,2 % chez les boulangers. Si l'on ne considère que les cautions avec lesquelles le nouveau maître

[9] Arch. mun. Toulouse, HH 66, f° 198v-202, art. 24 (1463).

possède des liens familiaux, on remarque que presque toutes exercent la même profession que l'impétrant dans le cas des bouchers, alors que chez les boulangers et les pâtissiers, ce n'est le cas que pour la moitié d'entre elles.

Deux raisons peuvent expliquer pourquoi les liens familiaux semblent moins développés chez les boulangers et les pâtissiers que chez les bouchers. D'une part, le métier de boulanger ou de pâtissier attire plus facilement des individus qui lui sont extérieurs car il ne nécessite pas de réunir un capital de départ considérable, notamment chez les boulangers : la caution est moins élevée que dans les autres métiers étudiés, et ils n'ont pas besoin de posséder un four comme les pâtissiers ni de disposer comme les bouchers d'assez d'argent pour acheter des bêtes ou pour louer des pâturages afin de les engraisser. Mais surtout, on peut penser que les fils de boulangers et de pâtissiers cherchent à intégrer des professions plus élevées socialement, alors que les bouchers sont déjà en haut de la hiérarchie des métiers de l'alimentation. Or les fils de bouchers enrichis ne peuvent pas se tourner vers une autre carrière, à part celle de marchands de bétail : leur ascension est bloquée par le tabou du sang, l'aspect sanglant et meurtrier de leur métier suscitant à la fois le dégoût, la crainte et la fascination[10]. À Paris, Benoît Descamps a ainsi souligné la frustration de certaines familles de bouchers à ne pas pouvoir rejoindre les cercles notables dirigeant la société urbaine afin de bénéficier des honneurs qui s'y attachaient (Descamps 2009 : 743-744).

De ce fait, les bouchers tendent à constituer de véritables dynasties telles que la famille de Quercii, dont sept membres sont indiqués comme bouchers à Toulouse entre 1465 et 1476[11]. Cette situation est proche de celle de la ville de Nevers, où les fils de bouchers succèdent à leur père et où « plusieurs membres d'un même lignage occupent des étals concurremment », bien qu'il faille « toutefois tempérer cette vision très fermée du monde de la boucherie et constater que les clans de bouchers ne paraissent pas durer très longtemps dans le temps » (Giraudet 2011 : 124, 127). Cette situation est peut-être liée, du moins en partie, aux retours de peste qui frappent régulièrement la population.

Dans certaines villes, l'endogamie a un statut quasi réglementaire (Deligne, Billen, Kusman 2004 : 72-72), comme à Tours où « le recrutement extérieur du métier ne se fait que par le mariage de filles de bouchers avec de jeunes valets recrutés et formés sans doute par leurs futurs beaux-pères » (Chevalier 1993 : 165). À Châtellerault, il semble assez rare que les valets accèdent à la maîtrise, « les fils ou gendres de maîtres occupant les places prioritaires. Aucun statut d'ailleurs ne parle de l'accès du valet à la maîtrise » (Favreau 1968 : 297, 299) alors qu'à Toulouse, les valets d'origine extérieure au métier peuvent y être reçus comme maître après avoir terminé leur apprentissage, mais ils payent un droit d'entrée de deux livres tournois dont sont dispensés les fils de maîtres[12].

Afin d'observer de plus près les relations qu'entretiennent les bouchers avec leurs garants, nous pouvons examiner le cas des maîtres venus s'enregistrer auprès des consuls le 12 janvier 1465 (Figure 5).

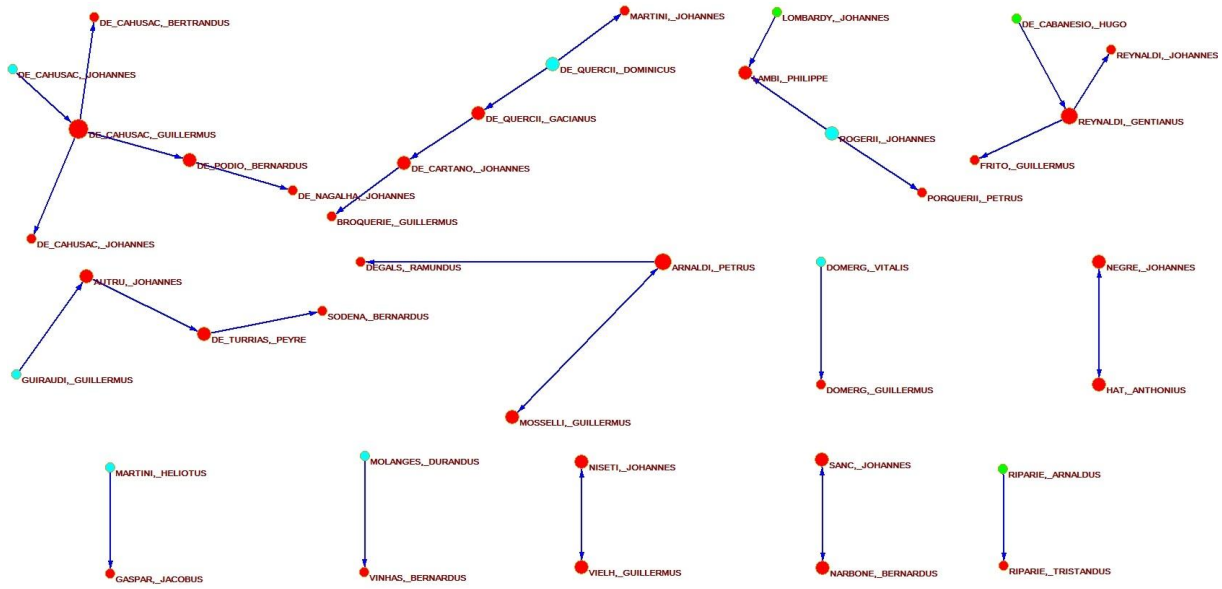
---

[10] Exception faite de Poitiers, où les fils de bouchers deviennent parfois orfèvres (Favreau 1968 : 302), ou de Bruxelles, où les membres de certaines familles de bouchers occupent de hautes fonctions financières (Deligne, Billen, Kusman 2004 : 90).

[11] Dominique et Gatien mentionnés pour la première fois en 1465, Arnaud en 1467, Dominique en 1470, Jean, Pierre et Gassiot en 1472, cf. Arch. mun. Toulouse, HH 76, f° 2, 77v, 78v, 107.

[12] Arch. mun. Toulouse, HH 66, f° 421-433, art. 12.

Figure 5 : Réceptions de maîtrises des bouchers toulousains, 12 janvier 1465. Relations entre cautions et impétrants



Crédit : Fichoz

Comme dans le graphe précédent, les ronds rouges correspondent aux nouveaux maîtres, qui sont reliés à leurs cautions par des flèches. Il arrive que deux impétrants se servent mutuellement de garants. Les ronds cyans se rapportent aux bouchers faisant office de cautions sans être eux-mêmes impétrants, tandis que la couleur verte a été utilisée pour distinguer ceux qui ne sont pas bouchers : l'un est teinturier, l'autre mercier, le dernier licencié en droit (il s'agit du frère d'un des nouveaux maîtres). Ces trois personnages occupent une position marginale au sein de ce réseau centré quasi-exclusivement sur les membres de la profession, ce qui peut être interprété comme le signe d'une très forte cohésion au sein du métier.

Cette cohésion est encore plus marquée à l'échelle de la famille Cahusac, qui occupe une place à part dans le réseau, centrée sur la figure de Guilhem de Cahusac. Ce dernier se porte caution pour trois impétrants : non seulement ses fils Jean et Bertrand, mais aussi Bernard de Podio, avec lequel on ne connaît pas la nature de ses liens. Cette situation témoigne à la fois d'une stratégie familiale permise par une certaine aisance financière, mais aussi vraisemblablement de la place importante de cette famille au sein du métier. De fait, Bertrand de Cahusac, inscrit dans le métier le 1er janvier 1465, en devient bayle en 1468 puis en 1475, tandis que son frère Jean l'est dès 1466, puis à nouveau en 1469 et en 1473 ; ils jouent donc à plusieurs reprises un rôle de premier plan vis-à-vis du métier et des autorités municipales. C'est probablement le signe qu'ils disposent de fonds suffisants pour compenser le manque à gagner qu'induit cette fonction, qui empêche ceux qui l'incarnent d'exercer leur métier à temps plein. Les bayles sont toutefois rétribués grâce à une partie des amendes qu'ils perçoivent, afin de les inciter à accomplir efficacement leur charge.

Il faut noter que certains bouchers étaient extrêmement riches, un petit nombre d'entre eux comptant parmi les plus grandes fortunes de la ville (Wolff 1953 : 377-378). Des registres d'estimes du XV^{e} siècle nous ont permis de trouver les biens possédés par Jean et Bertrand de Cahusac[13] à Toulouse et dans ses environs (Figures 6 et 7). Nous ignorons cependant la composition exacte de leur fortune. Nous ne savons pas non plus s'ils possèdent des biens immobiliers dans d'autres villes, comme c'est le cas de certaines dynasties marchandes étudiées par Philippe Wolff[14].

Figure 6 : Estimation des biens de Jean de Cahusac (XV^{e} siècle)

Type de bien	Localisation	Valeur estimée	Montant de l'imposition
Hôtel où il vit	Saint-Rémésy	200 livres	4 livres
Hôtel ruiné	Saint-Rémésy	25 livres	10 sous
Banc de boucher	Carmes	40 livres	16 sous 3 deniers
Banc de boucher ruiné	Saint-Étienne	10 livres	4 sous 2 deniers
Hôtel	Saint-Étienne	25 livres	10 sous
Borde ruinée	Saint-Étienne	10 livres	4 sous 2 deniers
Borde	Auterive	15 livres	6 sous 3 deniers
1/2 borde ruinée	Poudèpe	8 livres	3 sous 4 deniers
1/4 d'abattoir	Saint-Cyprien	10 livres	4 sous 2 deniers
Arpent de vigne	Montaudran	6 livres	2 sous 6 deniers
Cheval		5 livres	Non précisé

Source : Arch. mun. Toulouse, CC 12

Figure 7 : Estimation des biens de Bertrand de Cahusac (1478)

Type de bien	Localisation	Valeur estimée	Montant de l'imposition
Maison en location	Saint-Rémésy	2 livres 10 sous	2 sous 6 deniers
Maison	Saint-Rémésy	2 livres	2 sous
Maison	Saint-Rémésy	2 livres	2 sous
Maison et jardin + place	Saint-Rémésy	12 livres	12 sous
Maison louée	Carmes	10 livres	10 sous
Boutique et banc loués	Carmes	5 livres	5 sous

Source : Arch. mun. Toulouse, CC 13

[13] Arch. mun. Toulouse, CC 12, f° 174r-v ; CC 13, p. 18, 34-35, 59-60. Les estimes sont des registres cadastraux établis à partir du XIVe siècle pour fixer l'assiette des tailles (impôt royal portant sur les biens immobiliers) ; ils contiennent l'énumération de tous les contribuables, avec l'indication souvent très précise de leurs patrimoines.
[14] Nicolas Najac possède par exemple à plusieurs hôtels à Toulouse, un ouvroir et quelques parcelles en banlieue. Les Najac sont aussi propriétaires d'un hôtel à Cordes et d'un autre à Bruniquel (Wolff 1954 : 580).

Si l'on considère maintenant l'ensemble des cautions, et non plus seulement celles ayant un lien familial avec l'impétrant ou celles des bouchers de janvier 1465, plusieurs constats peuvent être dressés (Figure 8).

Figure 8 : Professions des cautions des métiers de bouche toulousains (1465-1510). Ensemble des cas

		Impétrants				
		Bouchers	Chandeliers	Pâtissiers	Boulangers	Fourniers
Cautions	Bouchers	80		3	1	
	Chandeliers		5		2	
	Pâtissiers			28	8	
	Boulangers			8	77	2
	Fourniers			1	2	4
	Anchoyeurs				1	
	Épiciers			1		
	Marchands de blé			1		
	Meuniers				2	
	Pêcheurs	1				
	Taverniers / Hôteliers	1		2	2	1
	Total alimentation	82	5	44	95	7
	Agriculteurs		1		4	1
	Art (métiers)			1	1	
	Collecteurs	1				
	Cuir (métiers)		2	1		
	Juristes/Notaires	1			2	
	Médecins			1	1	
	Métal (métiers)			1	4	
	Religieux				1	
	Sergents	1	1			
	Serviteurs	1				
	Textile (métiers)	2	1	2	2	
	Inconnus			1		
	Total autres secteurs	6	5	7	15	1
	Total	**88**	**10**	**51**	**110**	**8**

Crédit : Fichoz

Si les bouchers choisissent dans 80 sur 88 cas leurs cautions parmi leurs collègues, les membres des autres professions de bouche adoptent plutôt une stratégie de filière. Ainsi, bien que les boulangers aient eux aussi massivement recours à des cautions issues de leur métier (77 sur un total de 110 cautions, soit 70,0 % des cas), ils se tournent par ailleurs à deux reprises vers les meuniers et les fourniers, avec lesquels ils entretiennent des liens étroits dans le cadre de la fabrication du pain, mais aussi vers les taverniers, à qui ils fournissent le pain que ces derniers proposent à leurs clients. Les taverniers exercent souvent plusieurs métiers en parallèle (Wolff 1978 : 102). Ainsi, l'un des artisans sur lesquels nous possédons le plus de

sources pour la fin du XV^{e} siècle, Masse Gastacel, est à la fois boulanger, pâtissier et tavernier[15]. Il était par ailleurs assez fréquent que des boulangers soient en même temps pâtissiers[16], ce qui peut expliquer qu'à huit occasions, les boulangers prennent leurs cautions au sein de cette profession. La pluriactivité semble être un phénomène courant au Moyen Âge, mais n'a guère fait l'objet d'études précises. Il faut dire qu'il est souvent difficile de suivre un même individu dans les sources, les fréquentes homonymies empêchant d'affirmer avec certitude qu'il s'agit bien de la même personne, et les indications de métier par les notaires n'étant pas toujours fiables : la mention de la profession est loin d'être systématique, et une seule activité est généralement indiquée.

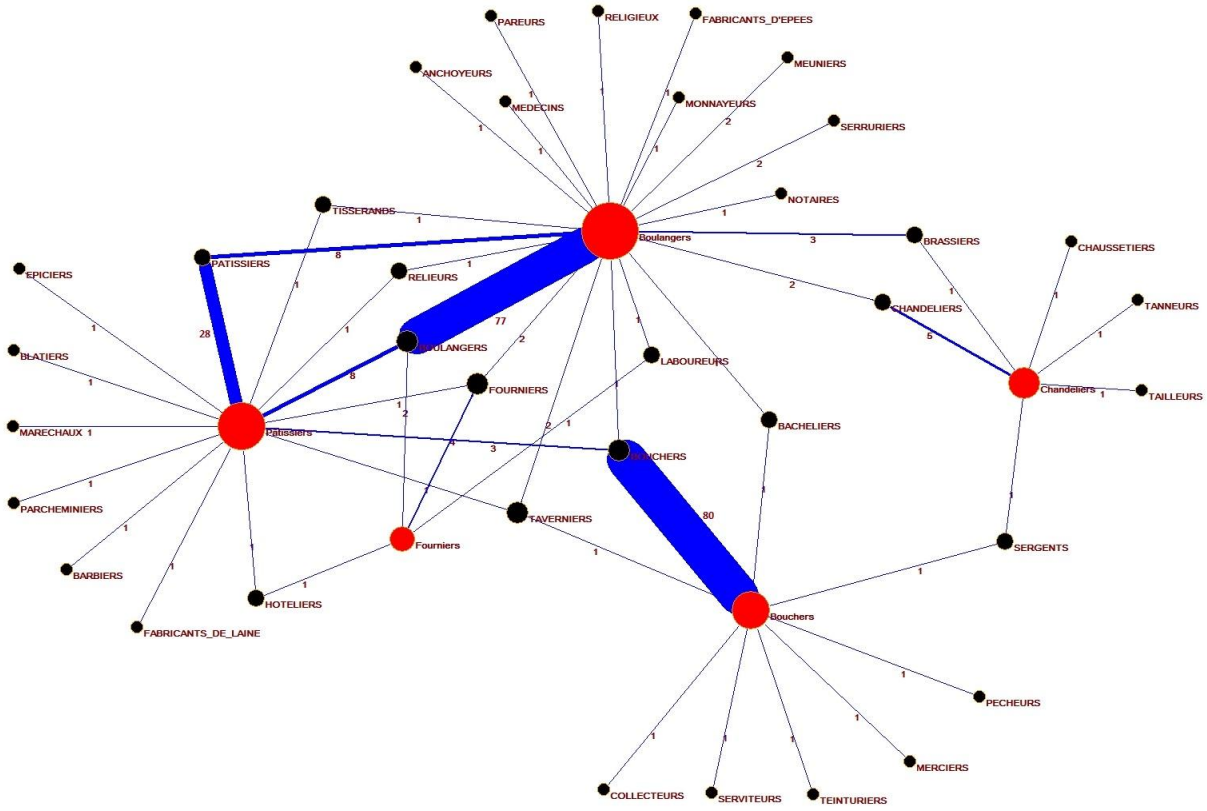
Les boulangers servent quant à eux de cautions aux fourniers dans 2 cas sur 8, et aux pâtissiers dans 8 cas sur 51 (soit 15,7 % des cas). Dans ces deux professions, la moitié environ des cautions exerce le même métier que l'impétrant. Les pâtissiers prennent aussi des garants parmi les bouchers, les épiciers et les marchands de blé, qui leur fournissent les matières premières dont ils ont besoin pour leurs pâtés, tourtes et gâteaux. Leurs statuts leur accordent par ailleurs le monopole sur la préparation des viandes cuites et des saucisses ; ils sont également habilités à effectuer des contrôles chez toutes les personnes qui détaillent ces marchandises[17], au premier chef les hôteliers, qui leur servent à deux reprises de cautions.

Les chandeliers appartiennent quant à eux à un tout autre type de filière. Ils sont en lien avec les chaussetiers et les tanneurs, à qui ils fournissent les graisses nécessaires à leur activité (le cuir leur étant procuré par les écorcheurs et non par les bouchers). Il est étonnant que des liens n'apparaissent pas également entre les chandeliers et les bouchers, car les seconds approvisionnaient les premiers en suif, qu'eux seuls pouvaient revendre ou utiliser pour fabriquer leurs chandelles[18].

Au-delà de ces stratégies de filière, on observe une plus forte diversification des cautions chez les boulangers et les pâtissiers que dans les trois autres métiers. Le graphique suivant (Figure 9), réalisé à l'aide du logiciel Pajek, représente les impétrants à l'aide d'un rond rouge et leurs cautions par des ronds noirs. La taille des ronds est proportionnelle au nombre d'arêtes qui en sont issues, et qui relient les impétrants à leurs cautions : plus un rond est gros, plus la profession à laquelle il renvoie est en relation avec des métiers différents. De la même manière, l'épaisseur des arêtes correspond au nombre de relations entre deux ronds (sommets).

[15] Arch. dép. Haute-Garonne, 3E 5119, fol. 42-54.
[16] Pierre Jacobi est ainsi reçu pâtissier en 1471, puis boulanger en 1474, cf. Arch. mun. Toulouse, HH 76, f° 92 et 143v.
[17] Arch. mun. Toulouse, HH 66, f° 438v-446v, art. 33 à 36, 39 (1492).
[18] Arch. mun. Toulouse, HH 66, f° 51-54 (1475).

Figure 9 : Relations entre organisations professionnelles dans le secteur de l'alimentation à Toulouse (1465-1510). Cautions



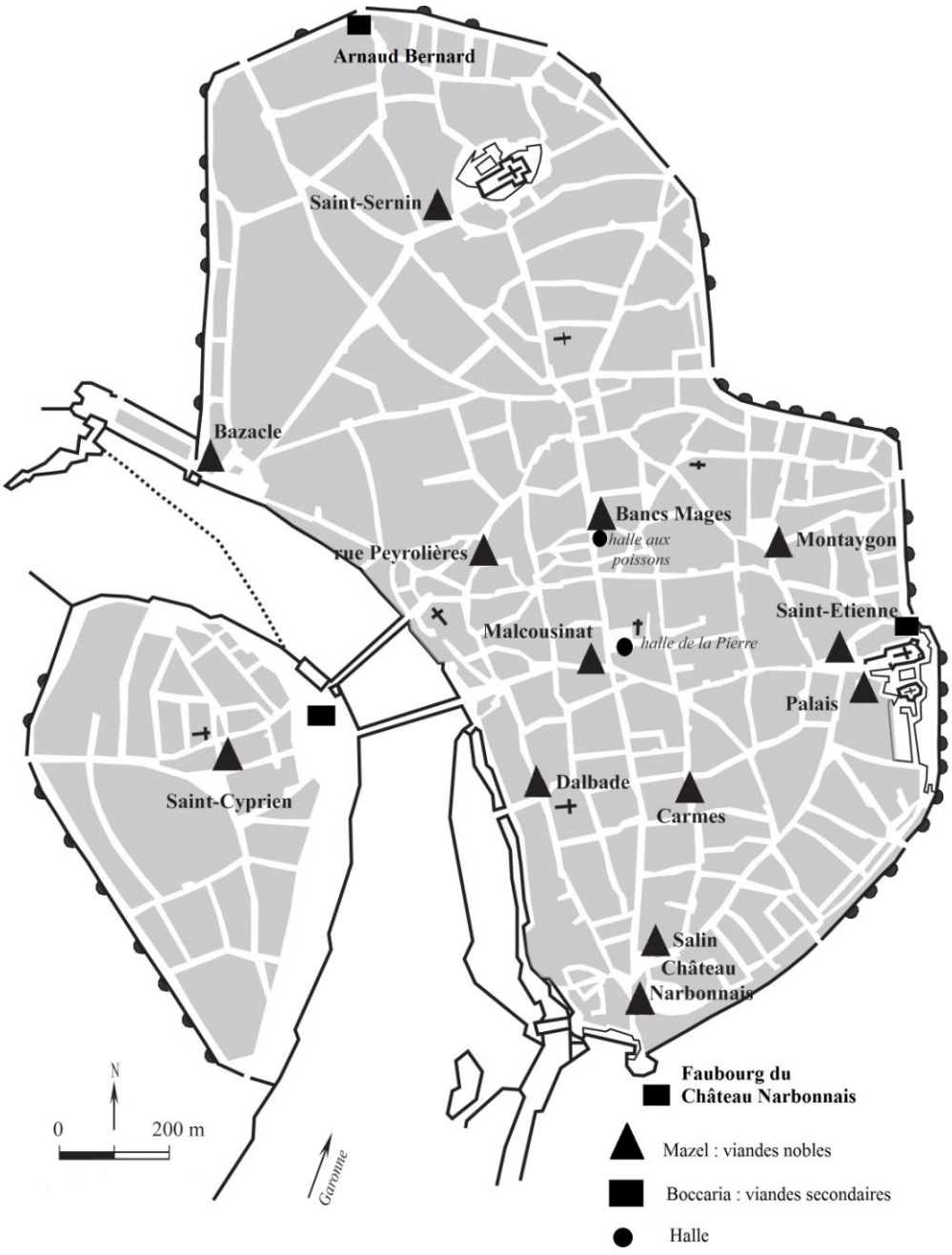
Crédit : Fichoz

À première vue, les fourniers et les chandeliers sont ceux qui semblent avoir développé le moins de liens avec d'autres professions, mais cette conclusion est biaisée par le fait qu'ils n'ont eu recours à des garants qu'à huit et dix occasions chacun, alors que les boulangers, les pâtissiers et les bouchers doivent systématiquement présenter des cautions aux consuls : dans ces trois derniers cas seulement, l'analyse des liens entre les impétrants et leurs garants peut être révélatrice des relations que ces organisations de métiers entretiennent avec d'autres professions. Alors que les bouchers, qui totalisent 88 cautions, ne les prennent que dans 9 professions différentes, les pâtissiers les choisissent parmi 14 métiers (pour un total de 51 cautions) et les boulangers entretiennent des liens avec 20 professions (pour un total de 110 cautions).

Un tel contraste s'explique par le fait que les bouchers forment une communauté soudée, concentrée dans les mêmes quartiers, alors que les boulangers et les pâtissiers sont davantage répartis dans la ville. En effet, les bouchers doivent tenir leurs étals en des lieux réglementairement fixés (Figure 10) : rue des Bancs Mages (actuelle rue Saint-Rome, fragment de la grande voie qui traversait la ville du sud au nord), place Saint-Étienne (devant la cathédrale), place Montaygon (actuelle place Saint-Georges), rue Peyrolières, place des Carmes, rue de la Dalbade, place du Salin, près de la halle de la Pierre, entre les portes du Château Narbonnais, place Saint-Sernin, au gué du Bazacle, dans le faubourg Saint-Cyprien. Cela permet de « concilier les facilités de surveillance, et la possibilité pour les

consommateurs de trouver un point de vente peu éloigné de leur domicile » (Wolff 1953 : 376).

Figure 10 : Répartition des bouchers dans Toulouse aux XIV^{e}-XV^{e} siècles



Crédit : Stunault (à partir de Petrowiste 2007 : 895)

Les étals des bouchers sont situés en plein air, non dans des boutiques (même s'ils sont parfois associés à des locaux attenants[19]), contrairement à Barcelone qui compte cinq boucheries formant des sortes de marchés couverts où l'on abattait les bêtes et vendait la viande dans la première moitié du XIV^e^ siècle (Banegas López 2012 : 128-130). La localisation des bouchers est un indicateur de la répartition de la population par quartier en fonction des catégories sociales, ainsi que du dynamisme de certains quartiers : à Barcelone, la grande boucherie se trouve dans le centre ancien, habité par des nobles et des membres du clergé ; les deux autres marchés où se vendent des viandes de première qualité se trouvent dans deux quartiers artisanaux et commerciaux très dynamiques ; enfin, les bouchers qui vendent des viandes de moindre qualité s'établissent dans des quartiers plus pauvres (Banegas López 2007 : 191).

À Toulouse, les viandes de première qualité sont vendues majoritairement dans la Cité, qui forme le cœur commerçant de la ville ; seuls trois groupes de bouchers travaillent dans le Bourg Saint-Sernin et le Faubourg Saint-Cyprien, moins peuplés. Les viandes secondaires sont écoulées devant l'hôpital Sainte-Marie situé à Saint-Cyprien, en zone inondable. Le fait que leur clientèle doive traverser la Garonne peut être considéré comme un signe de relégation. Le mode d'exposition des viandes de second choix souligne par ailleurs l'infériorité économique de ceux qui les achètent (Petrowiste 2017 : 191). Ainsi, alors que les viandes nobles sont vendues sur des tables hautes, les viandes secondaires doivent l'être sur des tables posées par terre[20]. À partir de 1518, les bouchers se séparent des chevrotiers, qui débitent des viandes de qualité inférieure : chevreaux castrés, brebis, boucs, porcs ladres (porteurs du ténia) et truies saines. Ces produits doivent être commercialisés aux limites de la Cité : sur la grand'place Arnaud-Bernard, à la porte Saint-Étienne, au faubourg du Château-Narbonnais et à Saint-Cyprien[21].

Si la vente de viande est facile à localiser, ce n'est pas le cas de celle du pain et des autres fabrications à base de pâte. Les métiers qui y pourvoient connaissent une dispersion extrême dans tous les quartiers (Wolff 1966 : 168), d'autant plus que les boulangers peuvent vendre le pain aussi bien dans leurs boutiques que sur les marchés et places publiques[22].

Quant aux chandeliers, l'avancement actuel de nos travaux ne nous a pas encore permis de les localiser précisément dans la ville, sachant que les statuts du métier les obligent à tenir boutique sur leur lieu d'habitation[23]. Cependant, à partir de 1491, ils reçoivent du Parlement l'autorisation de vendre du fromage sur les places publiques les jours de marché, à condition de le vendre 2 deniers tournois[24] de moins la livre que celui vendu à domicile. Cela permet aux membres du métier les plus désargentés, ne disposant peut-être que d'une chambre en location, de pratiquer ce commerce[25].

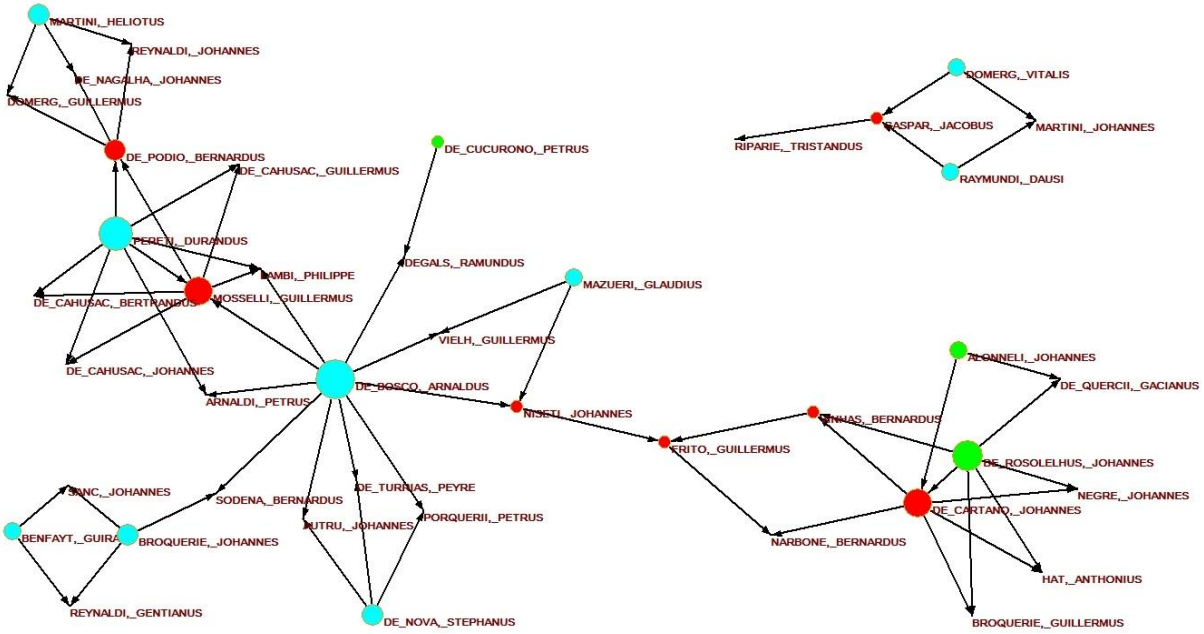
[19] Le 7 janvier 1444, sire Guilhem P. Pages loue au boucher Guilhem Fabre un banc de boucher avec un ouvroir contigu rue du cloître de Saint-Sernin, cf. Arch. dép. Haute-Garonne, 3E 4392, f° 187v.
[20] Arch. mun. Toulouse, HH 66, f° 421-433, art. 38 (1394).
[21] A.M.T., AA 3, acte 317.
[22] A.M.T., HH 69, f° 113v-132v, art. 35 (1519).
[23] A.M.T., HH 66, f° 34-46v, art. 96 (1424).
[24] Monnaie frappée à Tours.
[25] A.M.T., HH 66, f° 64-68v.

Pour conclure ce premier axe de réflexion, il convient de souligner la proximité qui existe entre les impétrants et certaines de leurs cautions. C'est particulièrement le cas chez les bouchers, qui choisissent majoritairement leurs garants au sein du métier, souvent parmi les membres de leur famille. Ce choix traduit à la fois la cohésion qui règne à l'intérieur de la communauté des bouchers, mais aussi la fermeture du métier sur lui-même, ses membres n'ayant guère la possibilité d'évoluer vers d'autres carrières. Au contraire, les membres des trois autres professions choisissent leurs cautions de manière plus élargie au sein de leur filière. Les relations des impétrants avec leurs témoins se placent quant à elles sur un registre différent, le choix de ces derniers s'apparentant à d'autres stratégies.

Les témoins : des liens plus informels ?

Bien plus que les cautions, les témoins appartiennent à des professions et des milieux sociaux très variés, excepté dans le cas particulier des bouchers venus s'enregistrer le 12 janvier 1465 (Figure 11).

Figure 11 : Réceptions de maîtrises des bouchers toulousains, 12 janvier 1465. Relations entre témoins et impétrants



Crédit : Fichoz

À cette occasion, les nouveaux maîtres ont majoritairement choisi leurs témoins parmi les membres du métier : neuf d'entre eux sont venus spécialement pour l'occasion (ronds cyans), sept sont tour à tour témoins et impétrants (ronds rouges). Seuls trois individus exercent une autre profession (ronds verts) : deux notaires et un bonnetier. Si les notaires sont

peut-être des employés municipaux qui interviennent à la demande de leur confrère chargé de rédiger l'acte, le cas du bonnetier Jean de Rosolelhus est plus surprenant, d'autant qu'il sert de témoin à six reprises. Peut-être habitait-il le même quartier que les impétrants à qui il apporte ainsi son soutien ? Pour vérifier cette hypothèse, il faudrait dépouiller de manière systématique les registres de taille[26] toulousains correspondant à la période étudiée, afin de les croiser avec les informations fournies par les réceptions de maîtrises. Il s'agit cependant d'une entreprise particulièrement ardue car il existe de très nombreux registres, dans lesquels les rues et les professions sont rarement mentionnées, ce qui rend extrêmement malaisé de situer les individus sur le plan géographique et social.

Jean de Rosolelhus n'est pas le seul à jouer plusieurs fois le rôle de témoin en janvier 1465 : c'est aussi le cas des bouchers Arnaud de Bosco (neuf fois témoin) et Durand Pereti (sept fois témoin)[27]. Ils occupent donc une place centrale dans cette série de réceptions, qu'il convient d'interroger : est-ce le signe d'une bonne insertion dans la communauté de métier, voire d'un positionnement hiérarchique élevé ? Ou ont-ils seulement servi de témoins à ceux qui n'en avaient pas à leur disposition ce jour-là ? Nous n'avons malheureusement que peu d'informations sur la poursuite de leur carrière dans l'état actuel de nos recherches : nous savons seulement que Durand Pereti occupe la fonction de bayle en 1466, ce qui lui donne alors un rôle de premier plan au sein du métier.

Enfin, dans de nombreux cas, une même paire de témoins est intervenue dans plusieurs enregistrements successifs : on le voit par exemple avec Héliot Martini et Bernard de Podio (en haut à gauche), les flèches issues des ronds qui leur correspondent pointant alternativement vers plusieurs impétrants. Avaient-ils des relations particulières avec les individus auxquels ils servent de témoins, ou ces derniers ont-ils seulement profité de leur présence ce jour-là pour avoir recours à leurs services ? La question reste ouverte pour le moment.

Si l'on exclut le cas très particulier des bouchers de janvier 1465, on peut noter que, sur le reste de la période (Figure 12), seuls 53,2 % des témoins des bouchers (59 sur 111) sont choisis au sein du métier et 2,7 % de plus au sein de leur filière (un chandelier, un boursier et un parcheminier), parmi les professions utilisant le cuir et le suif, qui sont deux sous-produits du commerce de la viande.

[26] Impôt royal portant sur les biens immobiliers.
[27] Il deviendra bayle l'année suivante, cf. Arch. mun. Toulouse, HH 76, f° 28.

Figure 12 : Professions des témoins des métiers de bouche toulousains (1465-1510), excepté le cas des bouchers du 12 janvier 1465

		Impétrants				
		Bouchers	Chandeliers	Pâtissiers	Boulangers	Fourniers
Témoins	Bouchers	59	2		1	1
	Chandeliers	1	94		2	
	Pâtissiers			44	20	
	Boulangers		2	9	59	3
	Fourniers			1		12
	Hôteliers				2	
	Total alimentation	60	98	54	84	16
	Écrivains publics	1			1	1
	Juristes	5	4	1	3	1
	Notaires	20	23	13	42	9
	Sergents / Capitaines du guet	4	5	10	24	5
	Trésoriers		4		4	
	Trompettistes				1	
	Viguiers royaux	1			1	
	Total acteurs institutionnels	31	36	24	76	16
	Agriculture/soin des animaux				4	3
	Bourgeois				2	
	Construction/Bois	1	1			1
	Cuir	2	7	2	5	5
	Étudiants			1	3	
	Marchands	1			2	
	Métal			1	9	2
	Santé	3	1	1	1	
	Religieux	3	1		7	1
	Serviteurs	2				
	Textile	4	5	1	27	3
	Inconnus	4	5	6	6	2
	Total autres secteurs	20	20	12	66	17
	Total	**111**	**154**	**90**	**226**	**49**

Crédit : Fichoz

Chez les chandeliers, les solidarités professionnelles apparaissent au contraire plus nettement : 61,0 % de leurs témoins exercent le même métier (91 sur 154) et 4,5 % sont issus du secteur du cuir (7 cordonniers et tanneurs). Cela est peut-être le signe de l'existence d'une identité de groupe, que l'on retrouve davantage dans les métiers de la viande que dans ceux de la pâte.

Ces derniers se tournent quant à eux davantage vers des témoins extérieurs à leur métier. Si près de la moitié des témoins des pâtissiers relèvent de la même profession, on tombe à 26,1 % chez les boulangers (59 sur 226) et à 24,5 % chez les fourniers (12 sur 49). Toutefois, ces trois métiers puisent aussi leurs témoins les uns chez les autres : 10,0 % des

témoins des pâtissiers sont des boulangers (9 sur 90), tandis que 8,8 % de ceux des boulangers sont des pâtissiers (20 sur 226), et 6,1 % de ceux des fourniers sont des boulangers (3 sur 49). Les fourniers ne fournissent toutefois guère de témoins aux deux autres métiers (un seul pour les pâtissiers), cette faible représentation pouvant s'expliquer par le nombre beaucoup plus réduit des membres de cette profession.

En dehors de ces logiques de filières, d'autres professions occupent une place importante au sein du groupe des témoins. C'est d'abord le cas des notaires et des juristes : ils représentent près de 20 % des témoins des bouchers, boulangers et fourniers, et autour de 14,0 % de ceux des chandeliers et pâtissiers. On peut se demander s'ils sont vraiment liés à l'impétrant ou si, comme cela a été suggéré plus haut, le notaire des capitouls leur a demandé de compléter un groupe de témoins. Cette façon d'agir semble par exemple fréquente dans le cadre de la rédaction des testaments, qui nécessitent toutefois un plus grand nombre de témoins, « la solution la plus pratique étant de demander ce service au confrère notaire de l'étude d'à côté ou à l'apprenti y travaillant » (Victor 2008 : 297).

Parmi les témoins ne ressortissant pas de la même filière que l'impétrant, les responsables de l'ordre public (capitaines du guet et sergents royaux) viennent en deuxième position : ils représentent plus de 10 % des témoins des trois métiers de la pâte. Ceci peut s'expliquer par le fait que les artisans de la pâte sont amenés à les fréquenter régulièrement. En effet, ces officiers assistent les bayles lors des contrôles qu'ils effectuent auprès des autres membres du métier. Ainsi, les bayles des pâtissiers sont toujours accompagnés d'un sergent royal lorsqu'ils visitent les boutiques des pâtissiers, les tavernes, les hôtelleries et les autres lieux où l'on vend des chairs rôties ou bouillies[28]. Par ailleurs, les statuts des boulangers précisent que lorsque les bayles doivent rendre la justice, ils peuvent le faire en présence d'un sergent ou d'un autre officier de la cour des capitouls. De même, lorsqu'un boulanger ne respecte pas les poids en vigueur, les bayles peuvent faire venir un sergent pour lui interdire d'exercer le métier[29].

D'un point de vue global, les boulangers ont une palette de témoins plus large que les autres métiers. Ainsi, divers milieux sociaux sont représentés : non seulement des artisans (11,9 % des témoins des boulangers relèvent des métiers du textile, 6,2 % des métiers du cuir et du métal), mais aussi des religieux (3,1 %), des étudiants et des juristes (1,3 %), des bourgeois et des marchands (0,8 %), etc. Peut-être s'agit-il de clients habituels, avec lesquels ils ont tissé des liens, ou de simples passants dont la présence n'est liée qu'au hasard. Comme il a été dit précédemment, seule une étude exhaustive des livres de taille permettrait de les localiser dans la ville, avec l'inconvénient qu'aucun nom de rue ou de quartier n'est spécifié dans certains de ces registres.

Conclusion

Au terme de cette étude, il apparaît que les solidarités professionnelles sont plus marquées dans le cadre des métiers de la viande que dans ceux de la pâte : non seulement les

[28] Arch. mun. Toulouse, HH 66, f° 438v-446v, art. 36 (1492).
[29] Arch. mun. Toulouse, HH 66, f° 198v-202, art. 20 et 25 (1463).

seconds sont-ils davantage dispersés à travers la ville, ce qui constitue un frein à la formation d'un véritable esprit de groupe, mais aussi les bouchers ont-ils davantage développé l'association dans leur métier qu'en aucun autre, notamment dans le but de réunir le capital nécessaire à l'achat de bêtes et à la prise en ferme de communaux pour les y faire engraisser[30] (Wolff 1954 : 204-205).

Par ailleurs, les bouchers, situés au sommet de la hiérarchie des métiers de l'alimentation, forment une communauté fermée sur elle-même dans le sens où, du fait du tabou du sang qui les prive de l'accès à des carrières plus prestigieuses, les fils de maîtres n'ont guère d'autre choix que de suivre les traces de leurs pères. On assiste alors à la formation d'une communauté soudée autour d'un nombre limité de familles, d'autant que la profession tend à devenir de plus en plus difficile d'accès dès le XIV^{e} siècle.

Alors qu'au XII^{e} siècle n'importe qui peut découper et vendre de la viande à Toulouse, dès 1322 toute personne étrangère à la ville qui voudrait s'établir comme boucher doit obtenir l'accord des capitouls et déposer une caution dont le montant est fixé à dix livres tournois[31]. En 1353, de nouveaux statuts instaurent un examen devant les bayles, en présence de quatre membres du métier ainsi que des capitouls ou de leurs assesseurs, et imposent le paiement d'un droit d'entrée de deux livres tournois ; la caution est quant à elle portée à cinquante livres de petits tournois[32]. De surcroît, à partir de 1394, un apprentissage de quatre années devient nécessaire pour exercer la profession de boucher. Le nouveau maître doit par ailleurs offrir un repas à ses examinateurs, sauf s'il est fils de maître. Les bouchers étrangers souhaitant s'établir à Toulouse doivent subir l'examen des bayles ou être admis par les capitouls, et payer un marc d'argent d'entrée, à moins d'être demeurés à Toulouse pour y apprendre le métier pendant six ans[33].

Les autres métiers dont il a été question dans cet article connaissent également un durcissement des règles d'accès à la maîtrise au XV^{e} siècle. Désormais, les nouveaux entrants doivent passer un examen devant les bayles, après une période d'apprentissage dont la durée est de deux ans chez les chandeliers, trois ans chez les boulangers et les pâtissiers ; chez ces derniers, les bayles doivent aussi vérifier que l'impétrant n'a pas de défauts physiques ou de maladies. De plus, ils doivent acquitter des droits d'entrée, un franc et une livre de cire pour les chandeliers, deux livres tournois pour les boulangers et quatre pour les pâtissiers[34].

La conservation des réceptions de maîtrises par les archives municipales à partir de 1465 n'est probablement pas anodine, et pourrait être mise en lien avec la fermeture des métiers au XV^{e} siècle : il s'agit pour la municipalité de contrôler davantage les membres des organisations de métiers en tenant à jour régulièrement la liste des maîtres et des responsables des différents métiers. Des registres antérieurs existaient peut-être, mais ont pu disparaître lors du grand incendie qui a ravagé la ville en 1463.

Ces sources inédites présentent l'intérêt de nous renseigner davantage sur les relations professionnelles développées par les membres des corporations toulousaines que les actes

[30] Par exemple, en mars 1449, on assiste à l'apuration des comptes d'une société de bouchers formée dans ce double objectif, cf. Arch. Dép. Haute-Garonne, 3E 5011, f° 144v. À Nevers, la solidarité de ce groupe social se traduit également par des achats ou des locations de biens à communs frais (Giraudet 2011 : 136).
[31] Arch. mun. Toulouse, HH 65, f° 30-35, art. 3.
[32] Arch. dép. Haute-Garonne, 1E 1264, art. 1 à 3.
[33] Arch. mun. Toulouse, HH 66, f° 421-433, art. 10 à 13 et 16.
[34] Arch. mun. Toulouse, HH 66, f° 34-46v (art. 14 et 88), 198v-202 (art. 2 à 5), 438v-446v (art. 18, 25 à 28).

notariés (en particulier les testaments) utilisés jusqu'à présent par les historiens pour reconstituer les réseaux relationnels d'individus ou de groupes variés. Cependant, les réceptions de maîtrises ont tendance à surreprésenter les solidarités de métier, et il est nécessaire de les manier avec prudence : l'enregistrement des nouveaux maîtres correspondant à un moment marquant de leur carrière, il est logique que les impétrants se fassent accompagner par d'autres membres du métier dans cette démarche. La méthode employée dans le cadre de cet article mériterait donc d'être appliquée à d'autres types de sources afin de vérifier et d'affiner les analyses et les hypothèses avancées.

Bibliographie

BANEGAS LÓPES R. A. 2007. *L'aprovisionament de carn a la ciutat de Barcelona (Segles XIV i XV)*. Thèse de doctorat en histoire médiévale. Barcelone : Université de Barcelone.

BANEGAS LÓPES R. A. 2012. *Europa carnivora : comprar y comer carne en el mundo urbano bajomedieval*. Somonte-Cenero : Ediciones Trea.

BOUHIER B. 2016. *Les réseaux sociaux-professionnels et la pratique testamentaire : le cas des bouchers géronais aux XIV^e^ et XV^e^ siècles*. Mémoire de master 1 en histoire médiévale. Toulouse : Université Jean Jaurès.

BREGLER A. 2012. *Les boulangers et les métiers du pain à Toulouse à la fin du Moyen Âge*. Mémoire de master 2 en histoire médiévale. Toulouse : Université Jean Jaurès.

DEDIEU J.-P. & CHAPARRO Á. 2013. « De la base au réseau. L'apport des bases de données à l'étude des réseaux », *Les cahiers de Framespa*, consulté le 16 novembre 2017 : [http://framespa.revues.org/2173].

DELIGNE C., BILLEN C., KUSMAN D. 2004. « Les bouchers bruxellois au bas Moyen Âge. Profils d'entrepreneurs », in S. JAUMAIN et K. BERTRAMS (éd.) *Patrons, gens d'affaires et banquiers : hommages à Ginette Kurgan van Hentenryk* : 69-92. Bruxelles : Le livre Timperman.

DEPPING G. B. (éd.). 1837. *Réglemens sur les arts et métiers de Paris rédigés au XIII^e^ siècle, et connus sous le nom du Livre des métiers d'Étienne Boileau*. Paris : Imprimerie de Crapelet.

DESCAMPS B. 2009. *« Tuer, tailler et vendre char » : les bouchers parisiens à la fin du Moyen Âge, v.1350-v.1500*. Thèse de doctorat en histoire médiévale. Paris : Université Panthéon-Sorbonne.

DROT E. 1902. « Le règlement de la boucherie et des bouchers de Joigny (1415-1440) ». *Bulletin de la société des sciences historiques et naturelles de l'Yonne* : 245-260.

DUBLED H. 1967. « L'organisation de la boucherie et la consommation de viande à Carpentras au XV^e siècle ». *Bulletin philologique et historique du comité des travaux scientifiques* : 151-170.

DURBEC J.-A. 1957. *La Grande boucherie de Paris : notes historiques d'après des archives privées, XII^e-XVII^e siècle*. Paris : Imprimerie nationale.

DUVAL M. 1954 *Le régime seigneurial de la boucherie en Bretagne des origines à la fin du XVI^e siècle*. Rennes : Imprimerie bretonne.

CHEVALIER B. 1993. « Les boucheries, les bouchers et le commerce de la viande à Tours au XV^e siècle », in P. CONTAMINE, T. DUTOUR & B. SCHNERB (éd.) *Commerce, finances et société, XI^e-XVI^e siècles : recueil de travaux d'histoire médiévale offert à M. le Prof. Henri Dubois* : 157-169. Paris : Presses de l'Université de Paris-Sorbonne.

FAVREAU R. 1968. « La boucherie en Poitou à la fin du Moyen Âge ». *Bulletin philologique et historique du Comité des travaux scientifiques. Actes du 93^e Congrès national des sociétés savantes tenu à Tours*. Tome 1 : *Les problèmes de l'alimentation* : 295-317.

FERRIÈRE M. 2001. « Une rivalité hygiénique : les abattoirs dans les villes médiévales ». *Assainissement et salubrité publique en Europe méridionale* : 52-62. Clermont-Ferrand : Presses universitaires Blaise Pascal.

FULGENCE D. 1971. *Le patrimoine immobilier à Toulouse au Moyen Âge : la location*. Mémoire de maîtrise. Toulouse : Université Jean Jaurès.

GIRAUDET C. 2011. « Les bouchers dans les petites villes à la fin du Moyen Âge : l'exemple du Nivernais ». *Annales de Bourgogne*. 82/1 : 107-138.

GOURON A. 1958. *La réglementation des métiers en Languedoc au Moyen Âge*. Genève : Droz.

HORARD M-P., LAURIOUX B. 2017. *Pour une histoire de la viande : fabrique et représentation de l'Antiquité à nos jours*. Rennes : Presses universitaires de Rennes.

LEMERCIER C. 2005. « Analyse de réseaux et histoire ». *Revue d'histoire moderne et contemporaine*. 52/2 : 88-112.

PETROWISTE J. 2007. *Naissance et essor d'un espace d'échanges au Moyen Âge : le réseau des bourgs marchands du Midi toulousain (XI^e-milieu du XIV^e siècle)*. Thèse de doctorat en histoire médiévale. Toulouse : Université Jean Jaurès.

PETROWISTE J. 2017. « En passant par le mazel. Acheter sa viande au quotidien en France méridionale à la fin du Moyen Âge », in J. PETROWISTE & M. LAFUENTE GÓMEZ (éd.) *Faire son marché au Moyen Âge. Méditerranée occidentale, XIII^e^-XVI^e^ siècles* : 181-207. Madrid : Casa de Velázquez.

RAMET H. 1935. *Histoire de Toulouse.* Toulouse : Tarride.

VAN HOUTTE J.-A. 1936. « Les courtiers au Moyen Âge. Origine et caractéristiques d'une institution commerciale en Europe occidentale ». *Revue historique de Droit français et étranger* : 105-141.

VICTOR S. 2008. *La construction et les métiers de la construction à Gérone au XV^e^ siècle*. Toulouse : Presses Universitaires du Midi, coll. Méridiennes.

WOLFF P. 1953. « Les bouchers de Toulouse du XII^e^ au XV^e^ siècle ». *Annales du Midi*. 65 (23) : 375-393.

WOLFF P. 1954. *Commerces et marchands de Toulouse : vers 1350-vers 1450*. Paris : Plon.

WOLFF P. 1966. « Toulouse vers 1400 : répartition topographique des fortunes et des professions ». *Actes du XXI^e^ congrès de la Fédération des Sociétés académiques et savantes Languedoc-Pyrénées-Gascogne tenu à Toulouse les 15-16 mai 1965* : 161-168. Toulouse : Fédération des sociétés académiques et savantes de Languedoc-Pyrénées-Gascogne.

WOLFF P. 1978. « Les hôtelleries toulousaines au Moyen Âge », in P. WOLFF (éd.) *Regards sur le Midi médiéval* : 93-106. Toulouse : Privat.