

INTRODUCTION

Ville productrice, ville marchande, la ville est aussi économiquement « un centre de consommation »¹ en raison de la densité de son peuplement et du nombre de non-producteurs parmi ses habitants.

Le poids de la consommation sur l'économie urbaine se perçoit notamment dans un secteur dont nous pouvons dire qu'il est une création de cette économie : la consommation de viande.

De tous les produits et de tous les métiers de l'alimentation, la viande et la boucherie sont sans doute parmi ceux qui, pour la période médiévale, ont suscité les recherches les plus nombreuses. La participation des bouchers parisiens à la révolte des Maillotins, leur rôle au temps de la lutte des Armagnacs et des Bourguignons, la personnalité d'un Jean de Saint-Yon², la figure d'un Caboche³ ont attiré l'attention des historiens sur ces hommes.

Des historiens, qui ne se sont pas laissé influencer par les descriptions de ripailles dans les chroniques de l'époque, concluent à une importante, voire à une considérable consommation de viande au Moyen-Âge. En effet, une tradition tenace fait des hommes de cette période des mangeurs de céréales : ils préfèrent de loin la viande et en font même, quand ils le peuvent, une consommation que nous jugerions aujourd'hui excessive. Le XIV^e et le XV^e siècles sont des temps de très forte consommation de viande parce que la

¹ LE GOFF J, CHEDÉVILLE A, ROSSIAUD J, *La ville au Moyen Age : des Carolingiens à la Renaissance*, Paris, Editions du Seuil, 1980, p.249.

² La famille de Saint Yon est une des plus vieilles familles de bouchers parisiens. Ils tiennent des privilèges d'exercice du métier du roi Saint-Louis en personne. Ils deviennent dès lors les "fournisseurs officiels" de la table du roi. C'est une famille très puissante et prestigieuse. Ils vont contribuer fortement au financement de la Tour Saint-Jacques à Paris (symbole de la puissance de la Corporation des bouchers parisiens. Elle existe toujours !)

³ Simon Caboche est issu d'une famille de tripiers parisiens. Son surnom de Caboche vient du fait qu'il fendait les têtes des bovins pour en récupérer la cervelle. Il va entrer dans la "Grande Histoire" par son engagement politique auprès du duc de Bourgogne, Jean sans Peur, favorable à la domination anglaise donc contre le roi. Caboche est le chef d'une insurrection parisienne qui sévit à Paris d'avril à août 1413. En mai il conduit les Bourguignons lors du massacre des Armagnacs à Paris.

population est clairsemée. Les pâturages abondent, si bien que le moyen le plus simple et le plus avantageux d'utiliser le sol est de faire de l'élevage. La quantité de viande offerte est grande et sa place dans la nourriture des hommes est importante, chez les riches comme chez les pauvres.

Philippe Wolff a vu dans la richesse des bouchers de Toulouse un indice de forte consommation de viande. Cependant la richesse de quelques bouchers et le nombre relativement élevé des bouchers sont-ils vraiment des indices de forte consommation carnée ?

D'autres signes concourent à donner la même impression : le souci d'avoir un approvisionnement suffisant, celui de voir les boutiques ouvertes tous les jours de la semaine et la réglementation de ce métier. En effet, les mesures d'hygiène imposées, les interdictions frappant la vente de certaines chairs, laissent supposer que la quantité dont on dispose permet l'exigence et même la rigueur à l'égard de la qualité des viandes. De nombreux textes tendent à montrer que la consommation de viande en quantité suffisante et de qualité convenable est, au moins pour les habitants des villes, une habitude.

Ainsi, la découpe de l'animal devient un acte éminemment empreint de symbolique où s'exprime, comme à travers un filtre, le rapport à la mort de chaque culture, de chaque entité sociale, de chaque groupe humain. Du monde romain au Moyen Âge et au XX^e siècle, le boucher est le médiateur de cette expression. A ce titre, il est à compter au rang des corps de professions « infâmes », exclu des normes de la société par son contact avec le sang et la bestialité ; investi de la responsabilité de l'acte qui répugne à tous, de cette mise à mort que refuse le bon ordre social, il est en même temps possesseur d'un pouvoir que renforce la règle du monopole.

Comment s'étonner alors de l'activité « révolutionnaire » dès le XIV^e siècle de ces bouchers tirillés, si l'on peut dire, entre leur puissance, leur utilité sociale et le mépris qui les entoure à Limoges, à Paris, à Toulouse et ailleurs.

Rappel historique

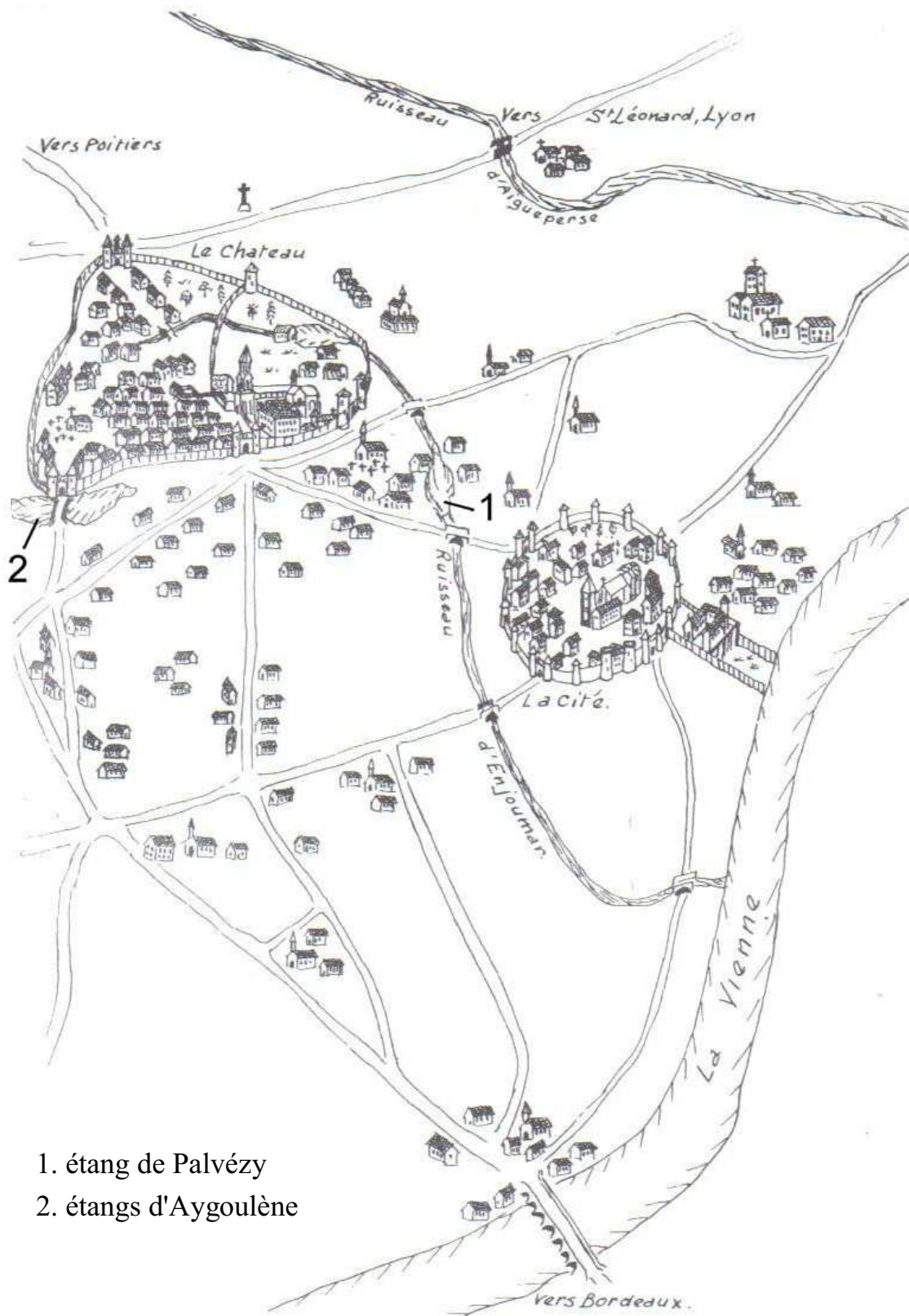
L'actuelle ville de Limoges est issue de la fusion, le 11 novembre 1792, de deux agglomérations principales et indépendantes, la Cité de Limoges et le Château de Limoges, entre lesquelles se sont développés des faubourgs importants. Nous ignorons tout de l'organisation matérielle de la station gauloise, puis de la première ville gallo-romaine, Augustoritum, fondée au premier siècle. Il n'est donc possible d'appréhender le métier de la boucherie qu'avec la seconde ville des Lémovices, rebâtie après les invasions barbares de l'an 276, sur la colline Saint-Étienne, et dont la cité médiévale est l'héritière.

Dans ce petit centre urbain, enclos de murailles et dépourvu de sources et de ruisseaux, les bouchers ne peuvent installer leurs tueries car les rares fontaines à l'usage de la population sont alimentées par des sources lointaines à grand frais de canalisations. Selon toute vraisemblance les bouchers abattent les animaux hors des murs, « auprès de l'étang de Palvézy »¹, vaste réservoir d'eau situé à quelques centaines de mètres des remparts (voir page 10). Cette implantation est confirmée par le nom donné à l'ensemble du quartier avoisinant cet étang : le faubourg Boucherie.

C'est en 848, lors de la fondation du monastère de Saint-Martial que l'histoire des bouchers prend un tournant décisif. En effet, autour de l'édifice qui s'organise, en raison des nombreux miracles recensés et d'un pèlerinage continu, se constitue une petite bourgade peuplée d'artisans et de commerçants venus des environs. En se développant, elle prend le nom de Château de Limoges. Les bouchers établis entre les deux agglomérations desservent alors la Cité et le Château.

En 1200, les Consuls du Château de Limoges décident d'accroître le périmètre fortifié de leur ville, en raison de la forte poussée démographique issue de l'attraction continue du monastère. Ils englobent trois faubourgs importants dans la nouvelle enceinte dont celui de la Boucherie. Dès lors tous les marchés sont transférés à l'intérieur du château, sur l'ordre du vicomte Guy V ; la vente des viandes ne peut plus avoir lieu que sur la place des Bancs Charniers, l'actuelle place des Bancs.

¹ LEVET J, *Milles ans rue Torte. Petite histoire de Messieurs les bouchers de Limoges*, Limoges, Renaissance du Vieux Limoges, 1997, p.2.



- 1. étang de Palvézy
- 2. étangs d'Aygoulène

Limoges à la fin du XII^e siècle.
 Proposition de reconstitution par René Princeau
 (« Histoire de Limoges », Ed. R.Dessagne, 1980, p. 130)

Ainsi, privés de l'accès permanent à l'étang de Palvézy et parce que la population du Château est supérieure à celle de la Cité, les bouchers décident de quitter leur habitat et s'installent à l'intérieur de la nouvelle enceinte près de la place des Bancs Charniers, non loin des étangs d'Aygoulène, près de la Motte vicomtale. A cet endroit coule un ruisseau abondant si bien que les bouchers décident de construire leurs demeures sur les rives de ce dernier ; la rue créée *ex nihilo* prend le nom de rue Torte en raison de son aspect topographique.

On constate donc que les bouchers sont installés dans un lieu précis ; ils disposent également d'un unique point de vente, qui lui aussi n'est pas le fruit du hasard. Dès lors il est facile de comprendre que la vie du boucher « limougeaud » se déroule dans un espace restreint, à l'écart du reste de la population notamment à cause des nuisances occasionnées par son métier (bruits des animaux, mauvaises odeurs...).

Cependant cet ostracisme n'est pas sans conséquences sur la vie politique et économique ; en effet les bouchers confinés dans leur quartier, qu'ils considèrent au fur et à mesure comme une propriété privée, développent un esprit d'indépendance et font preuve d'une certaine défiance envers l'autorité en place à cette époque, c'est-à-dire le Consulat.

Ces tensions ont toujours le même motif : la nécessité pour le « pouvoir public » d'encadrer ce corps professionnel dont dépend en partie l'économie urbaine. Pour cela les autorités tentent de réglementer le métier de façon à amoindrir la puissance des bouchers. C'est dans ce dernier point que réside notre problématique centrale. En effet, le Consulat est en proie à un douloureux dilemme : il est nécessaire de faire preuve d'autorité dans un secteur vital de l'économie urbaine sans pour autant aboutir à une trop grande ingérence dans le métier, au risque de déstabiliser durablement cette même économie.

D'un autre côté, les consuls doivent prendre en compte les intérêts, les revendications du reste de la population qui sont en général au nombre de trois : des prix justes, des produits de bonne qualité, et enfin, une hygiène renforcée.

On voit très bien transparaître dans l'attitude du Consulat un souci constant d'éviter l'émeute, la rébellion qui seraient synonymes de fragilité d'un pouvoir communal, déjà vacillant à cette époque.

Cette étude sur les bouchers de Limoges s'articulera en trois temps. Nous mettrons en relief le fait que la boucherie est un secteur stratégique de l'économie urbaine. Nous verrons aussi les mesures prises par le Consulat pour garder le contrôle de ce secteur, c'est-à-dire la tentative de réglementation du métier et son organisation corporative. Enfin, une analyse de la personnalité civile et religieuse du métier mettra en avant la personnalité morale, à travers la Confrérie Saint-Aurélien.

TABLE DES MATIERES

Introduction	7
---------------------------	----------

La Boucherie, un secteur vital et stratégique de l'économie urbaine

Chapitre 1 : La boucherie à Limoges : description et panorama	15
--	-----------

La localisation géographique du métier : la rue Torte	15
Description	15
Signification de la localisation géographique	18
Une ville à approvisionner : la place des Bancs-Charniers	21
La place et sa halle	21
Les étals des bouchers	22
La réglementation sanitaire des Bancs-Charniers	25

Chapitre 2 : Le boucher de Limoges : un homme à part dans la ville	29
---	-----------

Un artisan redoutable	29
Le portrait du boucher	29
Les voyages	31
Le bail à cheptel	33
Le faire-valoir direct	34
Le commerce des dérivés de la boucherie	35
Une importance économique renforcée par des pratiques sociales affirmées	37
Une société homogène : les mariages	37
Le sobriquet : l'identifiant du boucher	38
La famille du boucher : une institution patriarcale	39

La réglementation du métier et son organisation corporative

Chapitre 3 : La réglementation, une affaire avant tout communale ...	43
---	-----------

Les statuts, ordonnances de police consulaire	43
La réglementation directe	46
Le contrôle du métier par des gardes consulaires	46

Chapitre 4 : 1527 : Le procès de la ville contre les bouchers	48
Un procès retentissant	48
La transaction de 1535	51
Chapitre 5 : Une corporation dans sa forme la plus achevée : La Jurande	54
Une grande cohérence de la hiérarchie professionnelle	54
La fonction de maître	54
L'exercice du monopole	56
La corporation dans ses manifestations extérieures	58
 La personnalité civile, religieuse et morale du métier 	
Chapitre 6 : L'emblème religieux et civil de la corporation des bouchers : la chapelle Saint-Aurélien	63
Le choix d' Aurélien comme saint patron	63
Sa vie	63
La découverte des reliques	66
La construction de la chapelle Saint-Aurélien	68
Chapitre 7 : La personnalité morale du métier : la confrérie saint- Aurélien	71
Corporation et confrérie	71
L'entité financière de la confrérie	72
Les actions de la confrérie	72
Conclusion	77
Annexes	79
Plainte contre les bouchers	81
Transaction de 1535	83
Extraits des registres des parlements	87
Liste des abréviations	88
Bibliographie	89
Table des matières	94
Table des illustrations	96