



**HAL**  
open science

## Être cuisinier à Lyon aux XVIIe et XVIIIe siècles : contours et enjeux d'un métier de bouche

Anne Montenach

### ► To cite this version:

Anne Montenach. Être cuisinier à Lyon aux XVIIe et XVIIIe siècles : contours et enjeux d'un métier de bouche. *Food and History*, 2018, Pour une histoire des cuisiniers et cuisinières / Towards a History of Cooks, 15 (1-2), pp.181-204. hal-01956024

**HAL Id: hal-01956024**

**<https://amu.hal.science/hal-01956024>**

Submitted on 4 Feb 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.

Anne Montenach

*Aix Marseille Univ, CNRS, TELEMME, Aix-en-Provence, France*

## Être cuisinier à Lyon aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles

### Contours et enjeux d'un métier de bouche

#### Résumé

À Lyon, sous l'Ancien Régime, les cuisiniers sont loin de former un groupe homogène aux contours bien précis. Tandis que certains cuisiniers ou cuisinières sont employés au sein de maisons nobles ou bourgeoises, d'autres sont intégrés dans des corporations dont les contours se précisent aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. La grande diversité de ceux qui donnent à manger au public est cependant porteuse de tensions et de conflits, dont l'analyse permet de mettre en lumière les enjeux économiques et sociaux attachés, dans une grande ville marchande et manufacturière, à cette fonction.

#### Mots-clés

Cuisinier, Cuisinière, Domestique, Corporation, Pâtissier, Traiteur, Rôtisseur, Aubergiste, Conflit, Concurrence

#### Abstract

In early modern Lyon, cooks were far from constituting a homogeneous professional group. Whereas some of them, both men and women, were employed in private houses by a social elite, others were progressively integrated into different guilds through a long process of institutionalization and control of professional practices that took place during the seventeenth and eighteenth centuries. However, the great variety of those who were cooking for the public brought with it tensions and conflicts, the analysis of which allows us to highlight the economic and social issues at stake in cooking for the public in a large commercial and industrious city.

#### Keywords

Cook, Gender, Servant, Guild, Pastry Cook, Caterer, Seller Of Roasted Meat, Innkeeper, Conflict, Competition

Marquée pendant un long XIX<sup>e</sup> siècle par la tradition d'une "littérature de gourmet" attachée au pittoresque et à l'anecdotique<sup>1</sup> puis, sous l'influence des deux premières

---

Je remercie les deux experts anonymes pour les suggestions exprimées sur une première version de cet article.

<sup>1</sup> Alexandre GRIMOD DE LA REYNIERE, L'Almanach des gourmands (Paris, 1802-1810) ; Jean Anthelme BRILLAT-SAVARIN, La Physiologie du goût (Paris, 1825) ; Alfred FRANKLIN, La vie privée d'autrefois. Arts et métiers, mode, moeurs, usages de Parisiens du XII<sup>e</sup> au XVII<sup>e</sup> siècle d'après des documents originaux et inédits (27 vols., Paris, 1887-1902), esp. La Cuisine (1888), Les Repas (1889), Variétés gastronomiques (1891), Le Café, le thé, le chocolat (1893). Voir encore Alfred GOTTSCHALK, Histoire de l'alimentation et de la gastronomie (Paris, 1948).

générations de l'École des Annales, par le triomphe d'une histoire économique quantitative et de ses corollaires, l'histoire des prix<sup>2</sup> et le calcul de bilans caloriques,<sup>3</sup> l'histoire de l'alimentation s'est vue profondément renouvelée, depuis les années 1980, par l'ouverture de la discipline historique à l'ethnologie qui a conduit à envisager les choix et les goûts alimentaires comme des pratiques identitaires.<sup>4</sup> À l'échelle du royaume, si les grandes inflexions de l'histoire de la cuisine française à l'époque moderne sont désormais bien connues – rupture progressive avec une cuisine médiévale épicée et cosmopolite sanctionnée par la parution en 1651 du *Cuisinier françois* de La Varenne puis naissance, à la fin des années 1730, d'une "Nouvelle Cuisine" plus simple et plus légère –,<sup>5</sup> les acteurs et les actrices de cette cuisine "moderne" sont restés, jusque récemment, largement absents d'un récit essentiellement centré sur les aliments consommés et l'évolution des recettes saisie à travers l'étude fine de la littérature culinaire.<sup>6</sup> Les auteurs de ces ouvrages de cuisine – qui, en France, sont jusqu'aux années 1820 tous des hommes – et, avec eux, d'autres figures de cuisiniers ou de maîtres d'hôtel attachés à de grandes maisons, commencent cependant à sortir de l'ombre grâce à quelques travaux récents, qui se consacrent surtout à la seconde moitié du XVII<sup>e</sup> siècle et au XVIII<sup>e</sup> siècle. Alors que les maîtres queux (autrement dit les cuisiniers des grandes maisons) de la première modernité étaient restés "dans l'anonymat éditorial",<sup>7</sup> la publication du *Cuisinier françois* de La Varenne, qui se présente comme l'"Escuyer de Cuisine de Monsieur le Marquis d'Uxelles" (à qui il dédie son ouvrage) et qui s'y exprime à plusieurs reprises à la première personne, constitue un jalon essentiel dans l'affirmation progressive de ce groupe professionnel. De simple exécutant (de talent) au service d'un grand, seul possesseur au XVII<sup>e</sup> siècle du "bon goût", le cuisinier se pose de plus en plus, avec l'affirmation de la "Nouvelle Cuisine" des Lumières, comme le détenteur à la fois d'une autorité esthétique – artiste et arbitre du goût – et d'une expertise technique et scientifique

---

<sup>2</sup> Ernest LABROUSSE, *Esquisse du mouvement des prix et des revenus en France à la fin de l'Ancien Régime* (Paris, 1932) ; Micheline BAULANT et Jean MEUVRET, *Prix des grains extraits de la mercuriale de Paris, 1520-1698* (Paris, 1960-1962) ; Jacques DUPAQUIER, Marcel LACHIVER et Jean MEUVRET, *Mercuriales du Pays de France et du Vexin français, 1640-1792* (Paris, 1968) ; Marie-Jeanne TITS-DIEUAIDE, "L'évolution du prix du blé dans quelques villes d'Europe occidentale du XV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle", *Annales ESC*, vol. 42, n° 3 (1987), pp. 529-548.

<sup>3</sup> Voir par exemple, pour le cas français, Frank SPOONER, "Régimes alimentaires d'autrefois : proportions et calculs en calories", *Annales ESC*, vol. 16, n° 3 (1961), pp. 568-574 ; Pierre COUPERIE, "Régimes alimentaires dans la France du XVII<sup>e</sup> siècle", *Annales ESC*, vol. 18, n° 6 (1963), pp. 1133-1141 ; Robert PHILIPPE, "Une opération pilote : l'étude du ravitaillement de Paris au temps de Lavoisier", *Annales ESC*, vol. 16, n° 3 (1961), pp. 564-568.

<sup>4</sup> Jean-Claude MARGOLIN et Robert SAUZET (eds), *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance. Actes du colloque de Tours, 1979* (Paris, 1982) ; Jean-Louis FLANDRIN, "La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle", *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, vol. 30, n° 1 (1983), pp. 66-83 ; Jean-Louis FLANDRIN, *Chronique de Platine. Pour une gastronomie historique* (Paris, 1992) ; Massimo MONTANARI, *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe* (Paris, 1994).

<sup>5</sup> Voir par exemple Barbara Ketcham WHEATON, *L'office et la bouche. Histoire des mœurs de la table en France 1300-1789* (Paris, 1984), esp. chapitres VI et XI ; Stephen MENNELL, *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present* (Oxford, 1985) ; Susan PINKARD, *A Revolution in Taste : The Rise of French Cuisine, 1650-1800* (Cambridge, 2009).

<sup>6</sup> Alain GIRARD, "Le triomphe de 'La Cuisinière bourgeoise'. Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles", *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, vol. 24, n° 4 (1977), pp. 497-523 ; Philip et Mary HYMAN, "Imprimer la cuisine : les livres de cuisine en France entre le XV<sup>e</sup> et le XIX<sup>e</sup> siècle", in Jean-Louis FLANDRIN et Massimo MONTANARI (eds), *Histoire de l'alimentation* (Paris, 1996), pp. 643-655.

<sup>7</sup> Florent QUELLIER, *La table des Français. Une histoire culturelle (XV<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)* (Rennes, 2007), p. 212.

fondée sur l'expérience – ce qui, dans le domaine de la diététique et de la santé, lui confère une autorité comparable à celle du chimiste et du médecin.<sup>8</sup>

Au-delà de cette élite strictement masculine d'«experts du culinaire» promoteurs d'une «cuisine moderne»<sup>9</sup> qu'ils contribuent à codifier et, à l'occasion, à exporter hors des frontières du royaume,<sup>10</sup> l'objectif de cet article est d'appréhender, à l'échelle d'une grande ville de province, l'univers plus ordinaire de celles et ceux qui, aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, savent «faire la cuisine & apprêter à manger»,<sup>11</sup> selon la définition très générale que l'*Encyclopédie* donne du cuisinier, que ce soit dans un cadre privé ou au sein – et parfois en marge – du système corporatif. Sans prétendre à une quelconque exhaustivité sur un sujet qui reste encore largement à défricher,<sup>12</sup> il s'agira, à partir d'archives variées, complémentaires et relativement inexploitées sur ce thème, de dessiner les contours d'un groupe professionnel encore flou – ou pour le moins hétérogène – tout en revisitant, à l'aune du cas des cuisiniers et cuisinières, quelques grandes questions relatives à l'histoire socio-économique des villes d'Ancien Régime : le rôle des corporations dans l'organisation du travail, la place des femmes au sein d'univers professionnels majoritairement masculins, le poids respectif du pouvoir central et des autorités locales dans l'institutionnalisation des communautés de métiers et la gestion de leurs conflits ainsi que la perméabilité de la sphère domestique et de la sphère commerciale dans une grande cité marchande et manufacturière.

À Lyon, deuxième ville du royaume avec un peu plus de 100 000 habitants au début du XVIII<sup>e</sup> siècle et sans doute près de 150 000 à la veille de la Révolution, le secteur de l'alimentation, classé à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle au deuxième rang des activités urbaines après le textile, frappe par la diversité des métiers qu'il recouvre et par la variété des acteurs qui le font vivre.<sup>13</sup> Ce constat peut aussi s'appliquer au seul monde des cuisiniers, qui sont loin de former un groupe homogène aux contours bien précis. Au sein d'une cité tournée avant tout vers le négoce et l'industrie de la soie, les cuisiniers et cuisinières employés à domicile au service d'une élite sociale ne représentent qu'une partie, difficile à mesurer, de celles et ceux qui préparent et servent à manger au quotidien aux habitants de la ville ou aux voyageurs de passage. Alors qu'un certain nombre de métiers de bouche se dotent, au cours du XVII<sup>e</sup> siècle, de règlements homologués par le consulat de la ville, les cuisiniers relèvent, au XVIII<sup>e</sup> siècle, de deux corporations distinctes et souvent rivales : celle des pâtisseries, constitués en métier juré dès le règne de Henri III, et celle des traiteurs, qui s'organisent plus tardivement, dans les années 1730. Si la formation de ces communautés repose sur la volonté d'établir des frontières fines entre des compétences techniques et des prérogatives bien distinctes, elle est

---

<sup>8</sup> Ces éléments ressortent de l'analyse des préfaces des livres de cuisine qui sont plus souvent l'œuvre d'hommes de lettres embauchés à cet effet que des cuisiniers eux-mêmes. Jennifer F. DAVIS, *Defining Culinary Authority. The Transformation of Cooking in France, 1650-1830* (Baton Rouge, 2013), chapitre 3 ; Florent QUELLIER, *La table des Français...*, pp. 222-223 ; Emma C. SPARY, *Eating the Enlightenment. Food and the Sciences in Paris, 1670-1760* (Chicago, 2012), pp. 280-283 ; Sean TAKATS, *The Expert Cook in Enlightenment France* (Baltimore, 2011), pp. 3-4 et chapitre 5 ; Viktoria VON HOFFMANN, *Goûter le monde. Une histoire culturelle du goût à l'époque moderne* (Bruxelles, 2013).

<sup>9</sup> VON HOFFMANN, *Goûter le monde...*, pp. 52 et 203 ; Emma C. SPARY, *Feeding France. New Sciences of Food, 1760-1815* (Cambridge, 2014), p. 45.

<sup>10</sup> Alain GIRARD, «Le triomphe de 'La Cuisinière bourgeoise'...», p. 512 ; Florent QUELLIER, *La table des Français...*, pp. 218-220 ; Barbara Ketcham WHEATON, *L'office et la bouche...*, p. 195.

<sup>11</sup> Denis DIDEROT et Jean LE ROND D'ALEMBERT, *Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, t. 4 (Paris, 1754), p. 539

<sup>12</sup> Le rôle des professionnels de bouche dans la construction des goûts régionaux – bien mis en lumière, à l'échelle du Sud-Ouest, par l'étude de Philippe MEYZIE, *La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)* (Rennes, 2007) – et la création d'une gastronomie lyonnaise aujourd'hui réputée seront ainsi laissés de côté, au profit d'une approche socio-économique des métiers de la restauration.

<sup>13</sup> Maurice GARDEN, *Lyon et les Lyonnais au XVIII<sup>e</sup> siècle* (Paris, 1970), pp. 31-39 ; Anne MONTENACH, *Espaces et pratiques du commerce alimentaire à Lyon au XVII<sup>e</sup> siècle* (Grenoble, 2009).

aussi génératrice d’empiètements et de conflits répétés entre métiers proches. Au total, ces tensions, qui connaissent leur apogée au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, sont aussi révélatrices des enjeux socio-économiques qui entourent, dans une grande ville de l’époque moderne, l’art de “faire la cuisine” pour le public.

## 1. Cuisiner pour autrui, cuisiner chez autrui

Si, selon Antoine Furetière, le cuisinier ou la cuisinière est avant tout celui ou celle “qui fait la cuisine dans une maison”, la division genrée des tâches et des statuts, qui associe la masculinité au luxe et à l’aristocratie et la féminité à la simplicité et à l’économie, est clairement soulignée par l’auteur.<sup>14</sup> Les bourgeois ont, précise encore le *Dictionnaire universel* à l’article “Cuisine”, “des servantes de cuisine”, et les Grands “des Ecuyers de cuisine pour leur préparer à manger”. Quant au maître d’hôtel, il est, chez “le Roi, les Princes & les Grands Seigneurs”, un officier “qui a soin d’ordonner les dépenses de la Maison, de servir sur table, de commander aux Officiers qui servent à la bouche”. Ces éléments font écho à l’organisation de la demeure bourgeoise telle qu’elle est décrite par Audiger dans *La Maison réglée* (1692) : seules les catégories aisées peuvent se permettre d’embaucher un cuisinier, la cuisinière étant plutôt l’apanage des couches moyennes, comme cela a pu être confirmé à Aix-en-Provence, Grenoble ou Toulouse à la même époque.<sup>15</sup> Si nous n’avons trouvé quasiment aucune trace de la fonction de maître d’hôtel à Lyon, ville avant tout commerçante et industrielle marquée par la faible part des grandes familles aristocratiques dans la population, plusieurs séries de documents confirment en revanche l’existence de cuisiniers ou cuisinières attachés à des maisons bourgeoises ou nobles. Les registres de la cote mobilière, source la plus complète sur les domestiques lyonnais à la fin de l’Ancien Régime, indiquent la présence de ces derniers, toutes spécialités confondues, dans 13% des familles en 1791 (soit une sur sept environ), les quartiers les plus riches, comme celui d’Ainay, étant logiquement les mieux dotés.<sup>16</sup> Au tout début du XVIII<sup>e</sup> siècle, un état de la domesticité dans l’aristocratie lyonnaise, dressé à l’occasion de l’établissement de la capitation, indique, pour 251 nobles ou familles nobles, 759 domestiques dont 368 hommes et 391 femmes. C’est uniquement parmi ces dernières qu’il est possible d’individualiser les cuisinières, au nombre de 54, presque aussi nombreuses que les femmes de chambre (67) mais assez loin derrière les servantes (264). Aucun cuisinier n’est en effet dénommé chez les domestiques hommes, qui se répartissent, pour l’essentiel, entre laquais (234), cochers (64) et valets (38 en incluant les valets de chambre). Non qu’il faille en conclure à l’absence de cuisiniers chez les nobles lyonnais ; mais ces domestiques – et ces familles – sont simplement trop peu nombreux pour que soient distinguées en leur sein des fonctions particulières.<sup>17</sup>

Si ce personnel de maison n’a laissé que peu de traces directes, quelques indices tirés des archives judiciaires permettent cependant de nuancer l’impression donnée par les sources

---

<sup>14</sup> Antoine FURETIERE, *Dictionnaire universel* (2<sup>e</sup> éd., La Haye-Rotterdam, 1701), p. 585. Sur l’analyse de ces divisions de genre à l’échelle de la cuisine, voir Jennifer F. DAVIS, “To Make A Revolutionary Cuisine: Gender and Politics in French Kitchens, 1789-1815”, *Gender & History*, vol. 23, n° 2 (2011), pp. 301-320 ; Jennifer F. DAVIS, “Masters of Disguise: French Cooks Between Art and Nature”, *Gastronomica*, n° 9 (2009), pp. 36-49 ; Patrick RAMBOURG, “Guerre des sexes au fourneau !”, *L’Histoire*, n° 73 (2003), pp. 25-26.

<sup>15</sup> AUDIGER, *La Maison réglée* (Paris, 1692), pp. 2 et 113 ; Jean-Pierre GUTTON, *Domestiques et serviteurs dans la France de l’Ancien Régime* (Paris, 1981), pp. 43-49 et 73 ; Patrick RAMBOURG, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie française* (Paris, 2010), pp. 135-137 ; Emma C. SPARY, *Eating the Enlightenment...*, p. 197 ; Barbara Ketcham WHEATON, *L’office et la bouche...*, pp. 128-129.

<sup>16</sup> Maurice GARDEN, *Lyon et les Lyonnais*, pp. 248-249.

<sup>17</sup> *Ibid.*, p. 250.

fiscales ou normatives en laissant supposer l'existence, au tournant des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, de cuisiniers attachés au service de tel ou tel membre de la bonne société lyonnaise. Parce qu'ils éclairent à la fois les parcours individuels de cuisiniers et cuisinières ordinaires, les formes de rivalité existant au sein de ce groupe professionnel et les rapports plus ou moins conflictuels entretenus avec leurs employeurs, ces procès mériteraient des dépouillements et une analyse plus systématiques sur toute la durée du XVIII<sup>e</sup> siècle. Pierre Maizonnat, qui se présente comme cuisinier, affirme ainsi en octobre 1701 avoir été embauché à ce titre par "Monsieur Depont St Pierre trésorier de France de cette ville", ce qui aurait suscité la jalousie d'un autre cuisinier, Michel Gros, venu l'attaquer à coups de bâton avec un complice, lui aussi cuisinier chez un certain sieur Cattin.<sup>18</sup> Pierre Meville, cuisinier demeurant "cy devant" au service du sieur Poncet place Bellecour, se plaint d'avoir été frappé par son maître à qui il avait présenté "dans sa cuisine un compte de la depense de bouche de sa maison que ledit plaignant avoit avancé".<sup>19</sup> Dame Françoise Gascon, épouse d'un écuyer chef de l'académie royale de Lyon, est insultée par "la nommée Hiacinthe sa cuisinière" à qui elle a demandé une assiette pour se servir à table, "estant a disner sur le midy".<sup>20</sup> Plusieurs affaires de vol domestique mettent par ailleurs en lumière des figures de femmes embauchées comme cuisinières dans des maisons nobles ou bourgeoises. Le sieur Cottereau, demeurant lui aussi quartier de Bellecour, dénonce ainsi en mars 1693 sa domestique, native de Beaulieu en Vivarais, entrée à son service deux mois auparavant "en qualité de cuisinière" et qui lui a dérobé "tous les jours" serviettes, nappes, draps de lit, vaisselle et autres effets qu'elle revendait.<sup>21</sup> Semblable mésaventure est arrivée l'année précédente à François Martiny, "noble de la République de Luques demeurant place de Bellecour", volé par sa cuisinière, une certaine Catherine, qui a en outre "plusieurs fois fait des repas" chez ses complices, deux femmes de la rue Thomassin qui jouaient le rôle de receleuses.<sup>22</sup> Dans les deux cas, les coupables présumées ont pris la fuite, ce qui témoigne aussi du parcours parfois heurté de ces servantes, majoritairement venues de la campagne se constituer une dot à la ville et qui, pour la plupart d'entre elles, changent d'activité en se mariant.<sup>23</sup>

Dans les années 1760, la rubrique "Annonces particulières" des *Affiches de Lyon, annonces et avis divers* permet de préciser le profil de ceux, hommes ou femmes, qui proposent leurs services comme cuisiniers ou cuisinières, ou les attentes de leurs employeurs potentiels.<sup>24</sup> Les plus jeunes, et en particulier les filles, exclues des communautés de métiers au sein desquelles les garçons peuvent bénéficier d'un apprentissage formalisé,<sup>25</sup> cherchent à se former sur le tas, quitte à pouvoir progresser ensuite dans la hiérarchie interne au monde de l'office. Une fille "âgée de quatorze à quinze ans, d'une physionomie prévenante, appartenant à d'honnêtes gens qui répondront d'elle", souhaite ainsi entrer dans une bonne maison "en qualité de fille d'enfants, ou d'aide de cuisine" afin de "se perfectionner dans le service".<sup>26</sup> Une autre, "qui désireroit se perfectionner dans la cuisine", veut se placer "dans quelque

<sup>18</sup> Archives départementales du Rhône (ADR), 11 G 274, 9 octobre 1701.

<sup>19</sup> ADR, 11 G 275, 16 février 1702.

<sup>20</sup> ADR, 11 G 276, 24 avril 1704.

<sup>21</sup> ADR, 11 G 267, 6 mars 1693.

<sup>22</sup> ADR, 11 G 266, 17 décembre 1692.

<sup>23</sup> Maurice GARDEN, *Lyon et les Lyonnais...*, p. 250.

<sup>24</sup> Sur ces journaux d'annonces qui fleurissent dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, voir Gilles FEYEL, "Négoce et presse provinciale en France au XVIII<sup>e</sup> siècle : méthodes et perspectives de recherche", in Franco ANGIOLINI et Daniel ROCHE (eds), *Cultures et formations négociantes dans l'Europe moderne* (Paris, 1995), pp. 439-511 ; René FAVIER, "Les *Affiches* et la diffusion de l'innovation en Dauphiné à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle (1774-1788)", *Annales du Midi*, n° 97 (1985), pp. 159-167. Sur la définition de la figure du cuisinier (et de la cuisinière) à partir des *Affiches* de Bordeaux, Cap français, Metz, Nantes, Paris, Rouen et Toulouse, voir Sean TAKATS, *The Expert Cook...*, chapitre 1.

<sup>25</sup> Voir la deuxième partie de cet article ci-après.

<sup>26</sup> *Affiches de Lyon, annonces et avis divers*, 3 juin 1761.

bonne maison, ou dans quelque Auberge considérable pour servir sous la main du cuisinier”.<sup>27</sup> Un garçon, “très au fait de la cuisine”, demande une place de cuisinier, “ou à défaut de sous-cuisinier ou de domestique”.<sup>28</sup> D’autres avancent le fait de savoir plus ou moins bien cuisiner comme un complément à d’autres compétences, ce qui les rend susceptibles de se faire embaucher comme unique domestique par des maîtres de fortune moyenne. Un garçon, “qui sait raser & accommoder, qui entend un peu la cuisine & ce qui concerne l’office”, souhaite se placer dans une bonne maison. Un autre, qui “sait raser & accommoder & faire la cuisine en cas de besoin”, avance qu’il conviendrait tout particulièrement “à un Officier ou à quelqu’autre personne pour le voyage”.<sup>29</sup> Du côté des filles, la cuisine vient en complément de la couture et de la blanchisserie : une fille, qui cherche une place de gouvernante chez une personne seule, écrit qu’elle “sait travailler en linge & entend passablement la cuisine”. Une autre, âgée de vingt-cinq ans, “qui sait faire la cuisine & la pâtisserie, coudre & blanchir”, souhaite se placer “dans une bonne maison bourgeoise de cette ville”.<sup>30</sup> Mais les annonces renferment aussi, à l’inverse, des offres émanant d’un personnel plus spécialisé dans la cuisine, qui met précisément en avant des compétences ou des qualités particulières dans ce domaine. Plusieurs femmes se présentent comme cuisinières en indiquant qu’elle maîtrisent aussi “la pâtisserie & l’office”, l’une d’entre elles se disant même “très-économe”, une autre précisant qu’elle sait faire “la cuisine française & anglaise”, sans que l’on dispose d’éléments plus précis sur le cadre de sa formation – une qualification informelle dans d’autres maisons, selon toute probabilité.<sup>31</sup> Un jeune homme, qui souhaite se placer “dans une Communauté, ou dans une bonne maison bourgeoise, ou chez des Messieurs qui voudroient tenir un ménage”, dit “entend[re] parfaitement la cuisine, la pâtisserie, la boulangerie & l’office”. Un autre ajoute qu’il a travaillé “sous de bon traiteurs” – indice ici de passerelles possibles entre le monde des corporations et celui des employeurs privés –,<sup>32</sup> tandis qu’un troisième, âgé de trente ans et qui se prétend “bon cuisinier”, précise qu’il possède “plusieurs talents relatifs à la cuisine, comme pâtisserie, rôtisserie”, et qu’il sait fabriquer les fourneaux.<sup>33</sup> Beaucoup insistent sur les certificats qu’ils pourront présenter ou sur les garants susceptibles de répondre d’eux.

Du côté des employeurs, qui restent eux aussi anonymes, les demandes concernent aussi bien la ville que les domaines que les bourgeois de Lyon possèdent à la campagne. Ils y passent généralement l’été, quand ils ne s’y retirent pas à l’issue d’une carrière dans le négoce ou les offices.<sup>34</sup> Un particulier “d’un âge avancé” recherche ainsi une fille “de quarante à quarante-cinq ans, bonne cuisinière, de bonnes mœurs”. Il précise qu’“il reste en ville les quatre mois d’hiver, & le reste de l’année à sa campagne, située à la porte de Vaise”. Une autre annonce indique que l’on demande “pour domestique, une fille qui sache faire une cuisine bourgeoise & qui sache coudre, pour demeurer la moitié de l’année à la ville, & l’autre moitié à la campagne”.<sup>35</sup> Là encore, le personnel recherché est plus ou moins étoffé et

<sup>27</sup> Ibid., 19 septembre 1770.

<sup>28</sup> Ibid., 2 mars 1770. Cette hiérarchie interne au monde de l’office, qui permet la formation des novices par des cuisiniers expérimentés, est signalée par plusieurs auteurs : Sean TAKATS, *The Expert Cook...*, p. 34 ; Jennifer F. DAVIS, *Defining Culinary Authority...*, p. 49.

<sup>29</sup> *Affiches de Lyon*, 14 et 21 janvier 1761.

<sup>30</sup> Ibid., 14 janvier et 3 juin 1761.

<sup>31</sup> Ibid., 14 janvier, 25 février et 18 mars 1761, 10 janvier 1770.

<sup>32</sup> Sur le passage des cuisiniers de la cour à la ville, et inversement, dans le Paris de l’époque moderne, voir Barbara Ketcham WHEATON, *L’office et la bouche...*, p. 103.

<sup>33</sup> *Affiches de Lyon*, 2 septembre 1761, 7 février 1770.

<sup>34</sup> Maurice GARDEN, *Lyon et les Lyonnais*, pp. 414-415.

<sup>35</sup> *Affiches de Lyon*, 31 janvier et 4 avril 1770. L’expression “cuisine bourgeoise”, que l’on rencontre à la même époque dans les *Affiches* d’autres villes et qui fait écho à *La Cuisinière bourgeoise* de Menon (1746) – premier ouvrage explicitement destiné à des femmes employées dans les demeures des couches moyennes citadines – renvoie à la capacité de préparer une cuisine à la dernière mode, rendue possible par l’abondance et la variété des

spécialisé selon le niveau de fortune de l'employeur et la cuisine peut venir en simple complément d'autres compétences. Émane par exemple d'une "maison assez considérable" une demande pour une gouvernante, "qui sache écrire" et "faire la cuisine en cas de besoin". Une "personne seule" demande quant à elle, pour la servir à la ville, "une fille d'un certain âge, qui sache faire la cuisine, & qui entende la couture" ; un curé, résidant à une lieue de Lyon, recherche une fille "âgée de 40 à 45 ans, qui sût un peu faire la cuisine, & qui eût de bons répondants". Manifestement plus aisée, une personne "résidant ordinairement à 10 ou 11 lieues de cette ville", demande à la fois un laquais "entendu au service de table & de la chambre" et une "fille" de 24 à 25 ans, "sage, active & d'une grande propreté, qui voulût apprendre la cuisine, & qui chez la même personne servirait sous un cuisinier". Ses gages s'élevaient à 10 écus – contre 100 livres pour le laquais – et "une chopine de vin par jour".<sup>36</sup> Si l'étude des gages des cuisiniers – et, plus largement, des domestiques – demeure encore embryonnaire, et si les *Affiches* sont moins utiles sur ce point que les livres de comptes domestiques, cet écart entre rémunérations masculines et féminines – lié en partie à la hiérarchie des tâches et des fonctions – apparaît bien comme une constante, déjà présente chez Audiger.<sup>37</sup>

Un certain nombre de maisonnières nobles ou bourgeoises ont donc à leur service, à Lyon ou dans leur domaine du plat-pays, des cuisiniers ou cuisinières plus ou moins spécialisés dans cette tâche. À l'autre extrémité du spectre social, beaucoup d'habitants de la ville ne disposent tout simplement pas, chez eux, d'un espace propre à la préparation des repas. Ajoutée à la présence de voyageurs de passage, qui connaît chaque année un paroxysme au moment des quatre grandes foires des Rois, de Pâques, d'août et de Toussaint, cette contrainte liée à la physionomie des logements urbains permet d'expliquer le nombre et la variété des établissements qui, à Lyon comme dans d'autres grandes villes européennes, offrent à manger.<sup>38</sup> Le cuisinier est ici simplement, comme dans la définition qu'en donne Jacques Savary des Bruslons, "celui qui fait la cuisine", sans que le contexte privé ou public de cette activité soit désormais précisé.<sup>39</sup>

Des sondages réalisés dans les inventaires après décès pour les périodes 1620-1624 et 1710-1714 montrent, en effet, que plus de la moitié des logements au début du XVII<sup>e</sup> siècle, et encore près de 40% à l'orée du siècle suivant, ne comportent qu'une ou deux pièces principales – chambres, cuisines, bas ou boutiques (greniers, caves, cabinets et magasins ont été comptés comme des pièces secondaires). Olivier Zeller note quant à lui une tendance à un fractionnement plus poussé de l'habitat, entre les deux recensements de 1597 et 1636, et le début d'un processus d'entassement.<sup>40</sup> Les appartements sont souvent émiettés sur deux ou trois étages, sans véritable spécialisation des pièces. Rien d'étonnant dans cette situation à ce

---

marchés urbains, mais adaptée à des budgets plus modestes que ceux de l'aristocratie, où le maître queux est traditionnellement un homme (Jennifer F. DAVIS, *Defining Culinary Authority...*, pp. 79-81 ; Stephen MENNELL, *All Manners of Food...*, pp. 82-83 ; Sean TAKATS, *The Expert Cook...*, p. 24).

<sup>36</sup> Ibid., 18 mars, 1<sup>er</sup> avril et 5 août 1761, 21 mars 1770.

<sup>37</sup> Alain GIRARD, "Le triomphe de 'La Cuisinière bourgeoise'...", pp. 511-512 ; Sean TAKATS, *The Expert Cook...*, pp. 26-29 ; Barbara Ketcham WHEATON, *L'office et la bouche...*, p. 131.

<sup>38</sup> Paul GERBOD, *La restauration hors foyer en Europe, du Moyen Âge à nos jours* (Paris, 2000) ; Philippe MEYZIE, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne* (Paris, 2010), chapitre 3 ; Philippe MEYZIE, *La Table du Sud-Ouest...*, chapitre 2 ; Barbara Ketcham WHEATON, *L'office et la bouche...*, pp. 105-106 ; Patrick RAMBOURG, "Des métiers de bouche à la naissance du restaurant : l'affirmation de Paris comme capitale gastronomique (XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle)", in Thierry BELLEGUIC et Laurent TURCOT (eds), *Les Histoires de Paris (XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle)*, t. II (2 t., Paris, 2013), pp. 185-197 ; Rebecca L. SPANG, *The Invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture* (Cambridge, 2001), pp. 195-196.

<sup>39</sup> Jacques SAVARY DES BRUSLONS, *Dictionnaire universel de commerce*, t.1 (nouvelle éd., Paris, 1741), p. 1628.

<sup>40</sup> Olivier ZELLER, *Les recensements lyonnais de 1597 à 1636. Démographie historique et géographie sociale* (Lyon, 1983), pp. 146-147.

que la majorité des logements soient dépourvus d'une cuisine indépendante, d'autant que chaque maison n'en compte en général qu'une seule :<sup>41</sup> le taux d'équipement passe d'un peu moins de 30% en 1620-1624 à environ 40% au début du XVIII<sup>e</sup> siècle. Ce sont généralement les appartements les plus vastes qui en bénéficient. Aucune cuisine n'est mentionnée au début du XVII<sup>e</sup> siècle chez les ouvriers non qualifiés, les femmes seules, les compagnons. Quant aux maîtres artisans, ils ne sont que 17% à disposer à ce moment-là d'une pièce "servant de cuisine" (en général une chambre), pour reprendre la terminologie employée dans les inventaires. Ces chiffres sont tout à fait comparables à ceux que Benoît Garnot proposait pour Chartres au début du XVIII<sup>e</sup> siècle.<sup>42</sup> Les cuisines proprement dites demeurent l'apanage des notables, bourgeois, marchands ou professions libérales et ne se "démocratisent" que très lentement : seuls 20% des maîtres artisans en disposent au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, 40% si l'on prend en compte les pièces "servant de cuisine". Encore faut-il préciser que dans la moitié des cas ces cuisines abritent aussi des lits, ce qui confirme si besoin était l'absence de stricte spécialisation des pièces, laquelle est loin de constituer une spécificité lyonnaise.<sup>43</sup> Au XVIII<sup>e</sup> siècle encore, près de la moitié des logements des artisans et des ouvriers ne comportent qu'une pièce unique. Beaucoup de filles seules, ou d'ouvriers travaillant à l'extérieur comme les chapeliers, les maçons ou les charpentiers, vivent à plusieurs dans des chambres garnies.<sup>44</sup> Chez tous ceux qui sont dépourvus de cuisine, la préparation des repas se fait dans un coin de la chambre, parfois séparé par une cloison d'ais ou un morceau de tapisserie. Les inventaires mentionnent alors simplement, au gré des pièces, la présence d'objets de cuisine et d'ustensiles de cheminée. Dans 5 à 10% des cas enfin (selon la période envisagée), les objets du boire et du manger sont totalement absents des inventaires ; peut-être n'ont-ils pas été inventoriés du fait de leur trop faible valeur. Par ailleurs, si l'on tient compte du fait que les inventaires après décès ne concernent que 10% environ de la population lyonnaise et laissent de côté les plus pauvres, l'ensemble de ces estimations doit être probablement revu dans le sens d'un moindre équipement.

Chez beaucoup de Lyonnais, la morphologie des immeubles et des logements détermine donc au quotidien des pratiques originales. L'exiguïté de la plupart des logements – qui se confondent généralement avec le lieu de travail –, leur misère aussi, semblent en outre inciter leurs habitants à s'en échapper dès que l'occasion se présente.<sup>45</sup> Quand ils ne peuvent pas être préparés à domicile, les repas sont à l'occasion achetés tout prêts chez les rôtisseurs, les pâtisseries ou les traiteurs qui livrent dîners ou soupers au domicile de particuliers aisés.<sup>46</sup> Un poulailler de Saint-Paul est ainsi accusé, en plein carême, de préparer pour différents particuliers des repas à base de volailles qu'il a fait entrer en fraude dans la ville.<sup>47</sup> Les plats peuvent aussi être apportés à cuire chez ceux, particuliers ou professionnels, qui possèdent un four, comme on apporte son pain chez le boulanger : la femme d'un voiturier de Saint-Irénée

<sup>41</sup> Françoise BAYARD, "De 1626 à 1696, les objets du boire et du manger en province au temps de la marquise", in Gilbert GARRIER (ed.), *Boire et manger au XVII<sup>e</sup> siècle au temps de la marquise de Sévigné* (Suze-la-Rousse, 1998), pp. 21-42.

<sup>42</sup> Benoît GARNOT, "Le logement populaire au XVIII<sup>e</sup> siècle : l'exemple de Chartres", *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, vol. 36, n° 2 (1989), p. 202.

<sup>43</sup> Annick PARDAILHE-GALABRUN, *La naissance de l'intime. 3000 foyers parisiens (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles)* (Paris, 1988), pp. 257-258.

<sup>44</sup> Maurice GARDEN, *Lyon et les Lyonnais...*, pp. 408-409.

<sup>45</sup> Ibid. ; Sara PENNELL, "Great Quantities of Gooseberry Pye and Baked Clod of Beef: Victualling and Eating Out in Early Modern London", in Paul GRIFFITHS et Mark S. R. JENNER (eds), *Londinopolis: Essays in the Cultural and Social History of Early Modern London* (Manchester, 2000), pp. 228-249.

<sup>46</sup> Philippe MEYZIE, "Consommateurs et marchés alimentaires en France XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles", in Nicolas MARTY et Antonio ESCUDERO (eds), *Consommateurs & consommation XVII<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècle. Regards franco-espagnols* (Perpignan/Alicante, 2015), pp. 103-126, esp. p. 115 ; Patrick RAMBOURG, *Histoire de la cuisine...*, p. 186.

<sup>47</sup> ADR, 11 G 282, 27 mars 1713.

a pour habitude de se rendre chez sa voisine pour y faire chauffer son potage ; d'autres profitent des services du rôti-seur le plus proche pour faire cuire leur viande ; la veuve d'un maître orfèvre se rend dans le logis dont elle est voisine "pour y faire cuire quelque peu de viande pour son sou-pé et de sa famille".<sup>48</sup> Les livres de comptes d'hôteliers comme Jean Souchon conservent d'ailleurs, comme ceux des boulangers, la trace de ces "cuisages".<sup>49</sup> Non seulement nous sommes loin encore de l'enfermement des femmes dans leur cuisine, qui caractérise la cuisinière bourgeoise au XIX<sup>e</sup> siècle, mais la frontière entre cuisine domestique et préparation commerciale de la nourriture tend ici à s'estomper, parfois indépendamment du milieu social. Le domestique du Commandeur de Serrière explique ainsi en 1713 que son maître a coutume de se faire apporter à manger "de chez le nommé Bourelier aubergiste ou pend pour enseigne la ville de Genève", aubergiste dont la femme l'a accusé de lui avoir volé de la vaisselle d'étain. Quant à Andrée de la Roue, veuve et revendeuse demeurant quartier de Bourgneuf, elle dit avoir été insultée à plusieurs reprises "a cause qu'elle donne a manger a plusieurs personnes".<sup>50</sup> Un large éventail de possibilités s'offre par conséquent à qui, par choix ou par obligation, cherche à manger hors de chez soi ou à se faire livrer des repas tout prêts.

## 2. Les cuisiniers à Lyon : un corps de métier ?

Les contours des communautés lyonnaises sont, aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, assez différents de ce qui s'observe à Paris à la même époque, même si le chevauchement des activités semble partout présent.<sup>51</sup> Il existe en effet dans la capitale, depuis 1599, une communauté des Maîtres Queux Cuisiniers et Porte Chapes, érigés en métier juré et qui ont le monopole de la préparation des noces et festins.<sup>52</sup> À Lyon, les cuisiniers sont rattachés officiellement au corps des "pâtissiers, oublieurs et cuisiniers", métier juré dont les statuts remontent au XVI<sup>e</sup> siècle. Mais il existe également, au XVIII<sup>e</sup> siècle, une communauté de "cuisiniers, traiteurs et aubergistes" qui se dote de règlements en 1733, avant que l'édit de janvier 1777, consécutif aux réformes avortées de Turgot, fonde toutes ces professions en une seule corporation.<sup>53</sup>

Si la très grande majorité des métiers de bouche lyonnais obtiennent au XVII<sup>e</sup> siècle leurs statuts du consulat – ces derniers étant ensuite soumis pour approbation au conseil du roi –, la communauté des pâtissiers représente une exception à la règle. En 1575, les maîtres pâtissiers, oublieurs et cuisiniers de Lyon ont en effet demandé directement à Henri III l'homologation de leurs règlements.<sup>54</sup> Le préambule du texte prend pour modèle la ville de Paris où la communauté des "pâtissiers & oublayers" a reçu ses statuts de Charles IX quelques

---

<sup>48</sup> ADR, BP 2882, 15 octobre 1682 ; BP 2890, 27 juillet 1683 ; BP 2894, 21 mai 1684 ; 12 G 406, 3 juillet 1680.

<sup>49</sup> ADR, 8 B 1235, livre des débiteurs de Jean Souchon, hôtelier, pour l'année 1680 et suivantes.

<sup>50</sup> ADR, 11 G 282, 1<sup>er</sup> juillet 1713 ; BP 2869, 11 octobre 1680.

<sup>51</sup> Patrick RAMBOURG, *Histoire de la cuisine...*, p. 71.

<sup>52</sup> Alain DROUARD, *Histoire des cuisiniers...*, pp. 16-17 ; Antoine FURETIERE, *Dictionnaire...*, article "Cuisinier", p. 585 ; Jacques SAVARY DES BRUSLONS, *Dictionnaire...*, articles "Cuisinier" et "Queux", p. 1628 (t. 1) et p. 1029 (t. 2).

<sup>53</sup> Sur l'édit de janvier 1777 qui crée à Lyon 41 corporations, voir Steven L. KAPLAN, *La fin des corporations* (Paris, 2001), p. 138. Pour une approche renouvelée du rôle des corporations dans l'économie de l'Europe moderne, voir Steven L. KAPLAN, *Le meilleur pain du monde. Les boulangers de Paris au XVIII<sup>e</sup> siècle* (Paris, 1996) ; Jan LUCASSEN, Tine DE MOOR et Jan Luiten VAN ZANDEN (eds), *The Return of the Guilds*, International Review of Social History Supplement 16 (Cambridge, 2009) ; Stephan R. EPSTEIN et Maarten PRAK (eds), *Guilds, Innovation and the European Economy, 1400-1800* (Cambridge, 2008).

<sup>54</sup> Bibliothèque municipale de Lyon (BML), fonds Coste 10900, *Statuts des maîtres pâtissiers, oublieurs et cuisiniers de Lyon*, juillet 1575.

années auparavant, en 1566.<sup>55</sup> Ces règlements ne sont homologués par lettres patentes d'Henri IV qu'en 1596, avant d'être enregistrés à la sénéchaussée et siège présidial de Lyon le 21 novembre de la même année : ce dernier texte fait mention de 28 "impetrans". Confirmés par Louis XIII (avril 1619) et Louis XIV (décembre 1658), les statuts sont révisés en 1671, puis complétés en mars 1738 par l'ajout de six nouveaux articles.<sup>56</sup>

La communauté est organisée sur le même mode que les autres métiers statués de la ville ou d'autres cités. Les règlements prévoient ainsi de manière précise le déroulement des différentes phases de la formation – apprentissage de trois ans suivi d'une année de compagnonnage –<sup>57</sup> et fixent les conditions d'accès à la maîtrise. Comme dans la majorité des autres métiers lyonnais, les femmes sont exclues de tout statut officiel au sein de la communauté, à l'exception des veuves de maîtres qui "jouiront de ladite maîtrise durant le temps de leur viduité, sans qu'elles puissent prendre aucun Apprentif, durant le temps qu'elles seront en viduité".<sup>58</sup> Chaque maître pâtissier, cuisinier et oublieur ne peut former qu'un apprenti à la fois. Lors de leur inscription sur le livre de la communauté, les futurs apprentis doivent initialement verser cinq sols au roi et la même somme aux quatre maîtres jurés du métier, une somme destinée à entretenir la chapelle de la confrérie puisque les métiers jouent aussi le rôle de groupements de piété et d'assistance. La communauté exige par ailleurs, comme celles des boulangers et des vinaigriers, la réalisation d'un chef-d'œuvre, exercice d'autant plus coûteux qu'il s'accompagne en général d'un repas offert aux maîtres.<sup>59</sup> L'article IV des règlements de 1575 précise que ce chef-d'œuvre consiste en "trois plats de pâtisserie, un plat d'oublie et un plat de cuisine". Les ouvrages de pâtisserie, salée ou sucrée, peuvent consister, selon Savary des Bruslons, en "diverses pieces de four, soit avec de la viande comme les grands & petits pâtés, les godiveaux, les tourtes de pigeons, & de béatilles, &c. soit avec des fruits, de la crème, des œufs & du sucre, comme les tourtes de confitures, les gâteaux, les biscuits, les tartelettes, les échaudés, &c."<sup>60</sup> Quant aux oublies, ce sont, à Lyon, de petites gaufres en forme de cylindre ou de cornet. Rien n'est dit en revanche de la composition attendue du plat de cuisine. Cette obligation du chef-d'œuvre est maintenue en 1671, sous la même forme que dans les règlements de 1575. Seuls les fils de maîtres peuvent se contenter d'un "demi chef-d'œuvre", mais ils doivent par ailleurs "avoir fait experience de leur sçavoir".<sup>61</sup>

La question du chef-d'œuvre et de son coût resurgit dans la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle. En août 1725, le consulat homologue six nouveaux articles concernant essentiellement l'apprentissage. L'un de ces articles prévoit que les apprentis paieront désormais pour leur réception à la maîtrise la somme de 300 livres – 150 livres s'ils épousent une fille ou une veuve de maître – mais qu'ils seront dispensés du chef-d'œuvre, "auquel ils étoient tenus par leurs anciens Reglemens, qui les consommoient en frais". Rien ne dit que ce texte ait été réellement appliqué car le débat reprend douze ans plus tard. Les maîtres expliquent alors que leurs règlements "ne fixent leur maîtrise à aucune somme, mais les engagent à faire un Chef-d'œuvre avant, dont les frais montent à huit ou neuf cens livres". Ils

---

<sup>55</sup> Jacques SAVARY DES BRUSLONS, *Dictionnaire...*, t. 2, article "Pâtissier", p. 731.

<sup>56</sup> BML, fonds Coste 10900 ; Archives municipales de Lyon (AML), HH 172, 3 mars 1671, 7 août 1725.

<sup>57</sup> Jennifer F. DAVIS, *Defining Culinary Authority...*, pp. 49-65.

<sup>58</sup> BML, fonds Coste 10900, juillet 1575, article 14. Sur la place des femmes dans les métiers, voir par exemple Clare H. CROWSTON, *Fabricating Women: The Seamstresses of Old Regime France* (Durham, 2001) ; Janine LANZA, *From Wives to Widows in Early Modern Paris: Gender, Economy and Law* (Aldershot, 2007) ; Sean TAKATS, *The Expert Cook...*, p. 6.

<sup>59</sup> À Bordeaux, ce chef-d'œuvre est exigé des futurs maîtres hôteliers-cabaretiers et les archives de la communauté permettent de connaître précisément la nature des plats réalisés dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle : Philippe MEYZIE, *La Table du Sud-Ouest...*, pp. 79-80.

<sup>60</sup> Jacques SAVARY DES BRUSLONS, *Dictionnaire...*, t. 2, article "Paste", p. 718.

<sup>61</sup> BML, fonds Coste 10900, juillet 1575, 10 octobre, 15 et 21 novembre 1596 ; AML, HH 172, 3 mars 1671.

estiment nécessaire d’“anéantir” ce chef-d’œuvre et de fixer “le prix de la maîtrise” à une somme raisonnable. Le consulat n’accède que partiellement à leurs vœux : si les sommes à verser pour la réception à la maîtrise sont ramenées respectivement à 200 et 100 livres, l’obligation du chef-d’œuvre “en plats de Cuisine ou de Pâtisserie” est confirmée, à condition tout de même que “la dépense à faire par l’Aspirant pour ledit Chef-d’œuvre n’excedera pas la somme de cinquante livres”.<sup>62</sup>

À côté de cette communauté des pâtissiers, oublieurs et cuisiniers, qui s’adressent avant tout à une clientèle aisée et se concentrent – à l’instar des confiseurs et des épiciers – dans les quartiers les plus riches,<sup>63</sup> existe à Lyon un autre groupe professionnel, aux contours plus flous, qui s’emploie lui aussi à donner à manger au public. Il s’agit de la nébuleuse des traiteurs, cabaretiers, aubergistes, hôteliers, taverniers et “vendans vin” dont des sources variées témoignent de la présence dans le paysage urbain, mais dont les premiers règlements conservés ne datent que d’octobre 1733.<sup>64</sup> Les restaurants, qui innovent en offrant aux clients le choix des plats, semblent en revanche absents à Lyon avant la Révolution, alors qu’ils apparaissent à Paris dans les années 1760 et à Bordeaux au milieu de la décennie 1780.<sup>65</sup>

Auberges et hôtelleries sont d’abord destinées à accueillir les étrangers à la ville, et les récits de voyage ne manquent pas de notations souvent hautes en couleurs. Le marquis Vincenzo Giustiniani garde de la sorte un fort mauvais souvenir de son séjour à l’auberge de la Tête Noire, “taudis noir, sale, où les vins [...] n’avaient aucun goût et paraissaient ‘aussi troubles que de l’urine’, et où les verres étaient couverts d’une croûte de saleté”. Jacques Bouchard confesse en revanche quelques années plus tard avoir été “fort somptueusement traité le soir à souper” à l’hôtellerie des Trois Perdrix. Saugrain indique quant à lui que les loueurs de chambres garnies “apprêtent ordinairement à manger à leurs hôtes, s’ils le désirent”.<sup>66</sup> Mais le nombre élevé de ces établissements les destine aussi à une clientèle lyonnaise. Les recensements de 1597 et 1636 montrent qu’hôtes et taverniers sont représentés dans la quasi-totalité des quartiers de la ville, tant il est vrai qu’ils répondent, à l’instar des boulangers, des tailleurs, des notaires ou des charpentiers, à un besoin vital de la population. En 1667, un “mémoire de ceux qui ont payé la taxe de la communauté des hôtes et cabaretiers” fait mention de 195 noms, parmi lesquels 17 femmes, veuves pour la plupart, soit un pour moins de 400 habitants. En 1733, ils ne sont pas moins de 415 individus, dont 29 veuves (soit 6,7% du total), à se répartir les dettes de la communauté : 20% d’entre eux sont installés du côté de Fourvière, le reste demeurant sur la presqu’île, entre la Saône et le Rhône.<sup>67</sup>

Il convient ici de bien distinguer les établissements où l’on mange de ceux où l’on doit se contenter de boissons. Les hôteliers et aubergistes offrent à boire et à manger selon différentes formules. La grande ordonnance de police de 1640 les oblige à tenir leurs

---

<sup>62</sup> AML, HH 172, 7 août 1725, 14 février et 12 mars 1737.

<sup>63</sup> Olivier Zeller dénombre en 1597 quinze pâtissiers et sept confiseurs dans les 11 penonnages les plus riches, et respectivement huit et quatre dans les 21 autres quartiers. Leur présence est massive dans la zone comprise entre les Terreaux et Saint-Nizier ainsi que dans les environs du palais de justice et de la place du Change (Olivier ZELLER, *Les recensements lyonnais...*, p. 186).

<sup>64</sup> On retrouve à Bordeaux, ville portuaire et administrative de premier plan, cette variété d’établissements dont la répartition correspond globalement à l’organisation sociale de la ville, les cafés, traiteurs et hôtels les plus renommés se concentrant dans les quartiers des élites (Philippe MEYZIE, *La Table du Sud-Ouest...*, p. 66).

<sup>65</sup> Françoise BAYARD, *Vivre à Lyon sous l’Ancien Régime* (Paris, 1997), p. 249 ; Philippe MEYZIE, *La Table du Sud-Ouest...*, p. 72 ; Rebecca L. SPANG, *The Invention of the Restaurant...*, pp. 3 et 14.

<sup>66</sup> Bernardo BIZONI, *Aventures d’un grand seigneur italien à travers l’Europe, 1606* (Paris, 1899), p. 260 ; Jacques BOUCHARD, *Confessions, suivies de son voyage de Paris à Rome en 1630* (Paris, 1881), pp. 96-99 ; Claude-Marin SAUGRAIN, *Nouveau voyage de France, géographique, historique et curieux*, par M.L.R. (Paris, 1771), p. 105.

<sup>67</sup> Olivier ZELLER, *Les recensements lyonnais...*, p. 185 ; ADR, BP 3622, 5 mai 1667 ; AML, HH 205, 28 février 1733.

hôtelleries “garnies de vin du pays” ainsi que de “trois sortes de pain, de deux livres, d’un sol six deniers et trois deniers, afin que ceux qui voudront vivre à leurs pièces prennent ce qu’ils voudront”. Ils doivent également fournir “pour toutes chairs bœuf, mouton, veau et lard, et pour bouillons, œuf, beurre, huile, merlus, harengs, carpes et brochets selon la commodité et saison”. Les repas sont proposés aussi bien à la carte, auquel cas “ils bailleront à leurs hostes et passans [...] ce qu’ils voudront, après avoir marchandé et accordé du prix”, qu’à “table d’hoste, ce que faisant ledit hostellier sera tenu leur faire sçavoir ce qu’il prend par jour, soit homme à pied et pour le cheval”. La distinction faite ici entre les “hôtes” et les “passants” montre bien les deux catégories de clientèle, foraine et citadine, auxquelles s’adressent les hôteliers.<sup>68</sup> Quant aux taverniers (terme relativement péjoratif) et cabaretiers, ils donnent à boire, mais l’on distingue le cabaret “vendant à pot et à pinte” du “cabaret à assiette”, où il est possible de se restaurer.<sup>69</sup>

Au total, la communauté de ceux qui donnent à boire et à manger au public présente longtemps des contours relativement flous, comme l’indique la variation des intitulés relatifs aux nombreux “répartiments” (répartitions des dettes) imposés à ses membres dans les premières décennies du XVIII<sup>e</sup> siècle.<sup>70</sup> Les premiers règlements retrouvés, homologués par le consulat le 9 octobre 1733, concernent quant à eux exclusivement les “cuisiniers, traiteurs et aubergistes” de la ville. Ils ont été approuvés par 51 individus, dont quatre veuves, et imposent désormais aux apprentis, compagnons et maîtres “de ladite profession” qui souhaitent continuer de l’exercer de se faire enregistrer et de verser respectivement 10, 15 et 30 livres à l’un de leurs maîtres gardes. Ces règlements sont repris en 1738 et enregistrés au Parlement. Cinq ans plus tard, à l’occasion d’un nouveau “répartiment” levé sur les membres de la communauté, les taverniers et vendant vin de la ville s’opposent vivement – et vainement – à leur inclusion dans le “rolle de repartition”, au nom précisément des statuts de 1738 qui font d’eux un “corps distinct et séparé” de celui des traiteurs, aubergistes et cabaretiers.<sup>71</sup>

Si ces tensions reflètent en partie la stratification sociale de la clientèle, elles traduisent aussi l’existence de frontières extrêmement fines entre certaines communautés qui se revendiquent toutes, en définitive, de l’art de cuisiner. En témoigne en particulier la mention du terme même de “cuisiniers” dans l’intitulé de deux corps de métiers pourtant dotés, au XVIII<sup>e</sup> siècle, de statuts bien distincts, celui des “pâtissiers, oublieurs et cuisiniers”, constitué dès le XVI<sup>e</sup> siècle, et celui des “traiteurs, cuisiniers et aubergistes”, dont les règlements sont plus récents. Le 16 mars 1767, un arrêt du Parlement rappelle, suite à certaines frictions, les attributions respectives des uns et des autres. Les pâtissiers sont ainsi maintenus dans leur droit de “vendre chez eux & dehors, tous Ragoûts de viandes cuites & assaisonnées”, sans qu’ils puissent “faire & entreprendre Repas ni Festins”, qui demeurent de la prérogative des traiteurs, ni “tenir table d’Hôte” pour les habitants de la ville, le tout “jusqu’à ce qu’il Nous plaise réunir pour l’utilité Publique, en une seule & même Communauté, dans la Ville de

---

<sup>68</sup> AML, 2 888, *Ordonnance et règlement général de la police de la ville de Lyon* (Lyon, 1662, [1<sup>ère</sup> éd., Lyon, 1640]), pp. 35-39.

<sup>69</sup> Roger DION, *Histoire de la vigne et du vin des origines au XIX<sup>e</sup> siècle* (Paris, 1959), p. 484 ; Gilbert GARRIER, *Histoire sociale et culturelle du vin* (Paris, 1998), pp. 175-177.

<sup>70</sup> Voir par exemple HH 205, 24 octobre 1710 et 28 février 1713 (“traiteurs, cabaretiers et vendans vin”), 21 mai 1711 (“cabaretiers, aubergistes et vendans vin”), 17 juillet 1711, 24 mai et 1<sup>er</sup> décembre 1712, 29 mars 1714 (“maistres traitteurs, hostelliers, cabaretiers et vendans vin”), 3 février 1713 (“traiteurs, aubergistes, hôteliers, cabaretiers, taverniers et vendans vin”), 14 février 1713 (“traiteurs, cabaretiers, aubergistes et vendans vin”).

<sup>71</sup> AML, HH 205, 9 octobre 1733 ; AML, HH 206, 13 juin 1738, 13 juin 1741, 28 février 1743.

Lyon, lesdits Traiteurs & lesdits Cuisiniers Pâtisseries”, ce qui est effectivement réalisé dix ans plus tard, dans le contexte d’une refonte radicale du système corporatif.<sup>72</sup>

La suppression des corporations par Turgot en 1776 et leur réorganisation, à Lyon, par l’édit de janvier 1777 aboutissent en effet finalement à une fusion de ces différentes communautés en une seule – un phénomène qui dépasse de loin le seul cas de Lyon et des métiers de bouche. Celle-ci regroupe désormais, au moins en théorie, les pâtisseries, cuisiniers, traiteurs, aubergistes, hôteliers, rôtisseurs, poulaillers, taverniers, gargotiers et cabaretiers. Elle compte, en octobre 1777, 83 membres, qui sont soit de nouveaux maîtres, soit “des anciens qui ont satisfaits au droit de confirmation pour la maîtrise”.<sup>73</sup> Parmi eux figurent des traiteurs, des maîtres pâtisseries, un ancien “maître rotisseur et poulailler” mais aussi des individus qui exerçaient “cydevant librement et sans maîtrise la profession de gargotier et cabaretier”. Certains ont obtenu du consulat la permission d’être à la fois cafetier et cabaretier, ou de cumuler, comme Jean Rivière, les fonctions de charcutier et cabaretier, fonctions qu’il dit exercer “librement” depuis vingt ans et vouloir continuer, “moins par ambition pour le petit débit qu’il fait hors de sa maison, que pour la grande consommation de ses pensionnaires”.<sup>74</sup> Mais quelques procès-verbaux dressés en mai et juin 1781 contre des particuliers “qui se sont immisés” de servir librement à boire ou à manger laissent à penser qu’une petite partie seulement des anciens cabaretiers et autres gargotiers ont pris l’initiative de rejoindre cette nouvelle communauté : les individus verbalisés déclarent d’ailleurs unanimement n’avoir pris aucune lettre de maîtrise et n’entendre “se pourvoir ny payer aucune réception que lorsque les autres payeront”, en dépit des peines encourues – 50 livres d’amende et la fermeture de leur établissement.<sup>75</sup> Au nombre de ces contrevenants figure François Benjamin, demeurant rue du Plat d’argent et qualifié de traiteur par le procès-verbal, au domicile duquel ont été trouvées “neuf personnes à différentes tables garnies qui mangeoient et buvoient”. Il se prétend en réalité gargotier et adresse au consulat une plainte indiquant qu’il a été considéré par erreur comme un traiteur alors “qu’il donne pour un sol de bouillon et trois sols de viande”, ne fait aucun repas “pour le deors, ny ne tient aucune vollaie, pas meme du roty” et n’a en tout que dix pensionnaires “à trois sols par repas”.<sup>76</sup> Cette dernière affaire montre que, dans la dernière décennie de l’Ancien Régime, la frontière demeure encore floue entre les différents métiers pratiquant l’art de cuisiner, ce qui, dans une grande ville industrielle et commerçante, est depuis plusieurs siècles à l’origine d’incessants conflits.

### 3. Cuisiner dans une grande ville : conflits et enjeux

Les empiètements et les rivalités entre métiers proches sont une constante dans les villes de l’Europe moderne et n’épargnent pas les métiers de bouche, que ce soit par exemple à Paris ou Bordeaux.<sup>77</sup> Dès 1575, la justification essentielle avancée par les pâtisseries,

---

<sup>72</sup> À Bordeaux, c’est dès 1772 que la communauté des hôteliers-cabaretiers et celle des pâtisseries sont réunies (Philippe MEYZIE, *La Table du Sud-Ouest...*, p. 81).

<sup>73</sup> AML, HH 277, “Répertoire des noms des maîtres qui composent les communautés d’arts et métiers de la ville de Lyon suivant l’édit de janvier 1777”, 26 octobre 1777.

<sup>74</sup> AML, HH 277, 26 octobre 1777 ; HH 172, 24 avril 1777.

<sup>75</sup> AML, HH 173, mai-juin 1781.

<sup>76</sup> AML, HH 173, 17 mai 1781.

<sup>77</sup> Jennifer F. DAVIS, *Defining Culinary Authority...*, pp. 94-95 et 106-107 ; Bernard GALLINATO, *Les corporations à Bordeaux à la fin de l’Ancien Régime* (Bordeaux, 1992), pp. 290-291 ; Patrcik RAMBOURG,

oublieurs et cuisiniers de Lyon pour obtenir de Henri III des règlements est la nécessité d’“obvier aux abus qui se commettent chacun jour par les rotisseurs, poulailliers, la plupart desquels [...] vendent journellement volailles étouffées et non curées, saucisses, godiveaux, et chair de pourceau ladre et corrompu, au grand préjudice de la santé des habitans de nôtre dite ville”. Derrière l’argument des “abus”, très souvent réitéré par les maîtres, se cache surtout la volonté de se préserver de la concurrence des métiers voisins – en l’occurrence ici rôtisseurs et poulaillers –, dans un processus classique d’auto-définition par opposition à un “autre” dont ces artisans cherchent à se distinguer. Les articles 13 et 22 des statuts prévoient d’ailleurs une protection identique à l’égard des cuisiniers “qui ne seront pâtisseries et oublieurs” : non seulement il leur est interdit d’“avoir four en leur maison ou boutique pour faire pâtisserie”, mais ils ne peuvent vendre “aucune volaille lardée ni blanche”.<sup>78</sup> L’article 21 des règlements de 1671 précise en outre que seuls les “bourgeois” pourront faire travailler dans leurs maisons “qui bon leur semblera”.<sup>79</sup>

Si les règlements définissent ainsi des identités professionnelles de plus en plus fines, ils visent aussi à dresser des barrières entre l’univers légal des corps constitués et la nébuleuse des travailleurs “non incorporés” ou, pour reprendre la terminologie de Dean T. Ferguson, entre le monde des “gens de métier” et celui des “gens de bras”, autrement dit entre l’ordre et le désordre.<sup>80</sup> Les premiers règlements des pâtisseries interdisent de la sorte “à toutes personnes de quelque état, qualité et condition qu’ils soient” de faire “en leur maison” des saucisses appelées “godiveaux” pour les exposer en vente sous peine de vingt livres d’amende, ni de vendre du pain d’épice “en leur maison, ni par la ville et fauxbourgs d’icelle”.<sup>81</sup> Les ajouts apportés au texte près d’un siècle après sa première homologation prennent néanmoins en compte la fabrication de plats destinés à un strict usage domestique, qui seule est explicitement autorisée : il est ainsi permis “à un chacun de faire des pasteurs dans des tourtières pour l’usage de sa famille et hostes qui logeront et mangeront dans leurs maisons, avec deffences d’en vendre et debiter à autres, ny souffrir qu’il en soit transporté à peine de trente livres d’amende”.<sup>82</sup> Vont également dans le sens de cette protection la plupart des articles concernant la qualité des produits vendus. Cette dernière est toujours définie par la négative, par opposition avec les concurrents de toute sorte dont on entend, là encore, se démarquer. L’article 5 des premiers statuts des pâtisseries précise de la sorte que

nul ne pourra faire paté, grand ou petit, qu’il ne soit de bonne chair ou poisson non corrompus, godiveaux, fricandeaux, hâtereaux de viande lardée ou non lardée, bouillie ou rôtie, ny icelle exposer en vente, si elle n’est bonne, suffisante et loyale, à peine de vingt livres parisis d’amande.<sup>83</sup>

La crainte de la maladie et de la contagion – qui renvoie à l’argument de la santé publique, essentiel dans la gestion de la police urbaine et les luttes de monopole entre communautés –<sup>84</sup> explique aussi en partie l’interdiction d’envoyer les apprentis “vendre & debiter par la Ville petits Pâtez, Eschaudez, Cassemuzeaux, Gâteaux ny autres menuës Denrées dudit Mestier, à cause des inconveniens & maladies qui en peuvent arriver”.<sup>85</sup>

---

*Histoire de la cuisine...*, pp. 186-188 ; Emma C. SPARY, *Feeding France...*, pp. 130-131 ; Emma C. Spary, *Eating the Enlightenment...*, pp. 100 et 104-105.

<sup>78</sup> BML, fonds Coste 10900, juillet 1575.

<sup>79</sup> AML, HH 172, 3 mars 1671.

<sup>80</sup> Dean T. FERGUSON, “The Body, the Corporate Idiom, and the Police of the Unincorporated Worker in Early Modern Lyons”, *French Historical Studies*, vol. 23, no. 4 (2000.), pp. 545-575.

<sup>81</sup> BML, fonds Coste 10900, juillet 1575, articles 18 et 23.

<sup>82</sup> AML, HH 172, 3 mars 1671, article 22.

<sup>83</sup> BML, fonds Coste 10900, juillet 1575, article 5.

<sup>84</sup> Jennifer F. DAVIS, *Defining Culinary Authority...*, pp. 89-91.

<sup>85</sup> Article 9 de 1575 et 19 de 1671.

Loin d'être les instaurateurs, *ex nihilo*, d'un ordre nouveau, les règlements des pâtisseries, oublieurs et cuisiniers apparaissent donc plutôt comme l'aboutissement formalisé de conflits et de tensions. Pour autant, ils ne mettent pas un terme aux empiètements de toutes sortes, comme le montrent les nombreux procès-verbaux d'infractions conservés dans les archives des communautés pour la fin du XVII<sup>e</sup> et le XVIII<sup>e</sup> siècle. Les cas de concurrence venus de l'extérieur du monde corporatif, qui ne sont pas ici les plus nombreux, concernent essentiellement des femmes, ce qui n'est guère surprenant compte tenu de la place restreinte faite à ces dernières au sein des communautés de métiers.<sup>86</sup> Ils paraissent souvent relever de la stratégie de survie ou, plus simplement, de formes ordinaires de pluriactivité comme dans le cas de Suzanne Fumette, épouse d'un maître tisserand, qui complète à sa façon les revenus du ménage en fabriquant pour les vendre des biscuits et autres macarons.<sup>87</sup> D'autres infractions sont le fait de revendeuses qui "aportent de dehors & viennent vendre plusieurs sortes de marchandises de Patisserie comm'Echaudés, & Craquelins".<sup>88</sup> Ces femmes sont généralement surprises dans la rue avec des paniers remplis de biscuits, macarons, échaudés au beurre ou à l'anis.<sup>89</sup> Quelques affaires plus rares font état de particuliers qui, disposant d'un four, se sont lancés dans la fabrication et la vente de tourtes et pâtés.<sup>90</sup> Plus inattendu, les pâtisseries déposent en mars 1716 une requête au consulat contre "plusieurs communautez religieuses de filles" qui "font et debitent ouvertement des biscuits et toutes sortes de pâtes dont la composition n'appartient qu'aux maîtres pâtisseries", ce qui constitue à leurs yeux une forme de concurrence déloyale à plus d'un titre : ces dames religieuses, exposent-ils,

dont les rentes ne font que grossir par les dotz considerables quelle recoivent, blessent par ce trafic la charité cretienne, et ce saint detachement des choses temporelles dont elles doivent faire profession, comme si elles navoient quittées le monde que pour s'adonner a des artz mecaniques, et oter par un esprit mercenaire le travail aux supliantz qui sont chargez de taxes, de famille et de gros loiers.<sup>91</sup>

Au-delà de ces derniers arguments relativement classiques, cette requête pointe surtout les principaux corps de métiers qui, aux yeux des pâtisseries, empiètent sur leurs prérogatives, ce que viennent confirmer les procès-verbaux de saisies conservés dans leurs archives. Les plaintes concernent d'abord les charcutiers, qui "font des saucisses apellées godiveaux et les exposent en vente" – ce que leur interdisent les règlements –, et les confituriers et marchands de liqueurs, qui vendent des biscuits alors qu'il leur est défendu de "mettre en œuvre aucune pâte ettoffée d'œuf, farine, et sucre ou autre miction". Mais les principaux concurrents des pâtisseries restent, au XVIII<sup>e</sup> siècle, les poulaillers et rôtisseurs d'une part, les boulangers d'autre part qui tous, comme le rappelle une autre requête datée de mars 1727, "fabriquent des pieces de Four pour des particuliers".<sup>92</sup> Si les premiers se risquent à préparer pâtés, tourtes et "autres plats garnys de viande", voire à donner "a manger publiquement" chez eux, les seconds sont surpris à cuire des pâtés dans leurs fours ou à préparer des croustillants (dont la pâte est composée de beurre et d'œufs) et des craquelins que leurs servantes vendent dans les rues de la ville, à l'instar de Louis Meunier, boulanger de la Guillotière et multirécidiviste.<sup>93</sup> Les tensions deviennent particulièrement vives dans les années 1750-1770. Elles impliquent

---

<sup>86</sup> Jennifer F. DAVIS, *Defining Culinary Authority...*, pp. 91-93 ; Sara PENNELL, "Professional Cooking, Kitchens, and Service Work: 'Accomplisht' Cookery", in Beat KÜMIN (ed.), *A Cultural History of Food in the Early Modern Age* (London, 2012), pp. 103-121.

<sup>87</sup> AML, HH 216, 8 mai 1680.

<sup>88</sup> AML, HH 172, 1<sup>er</sup> mars 1727.

<sup>89</sup> AML, HH 173, 25 avril 1680, 27 juillet 1681, 2 mars 1682, 17 décembre 1685, 2 mai 1702, 28 mai 1710.

<sup>90</sup> AML, HH 173, 19 mars 1675, 25 avril 1680, 17 juin 1709.

<sup>91</sup> AML, HH 172, 12 mars 1716.

<sup>92</sup> AML, HH 172, 1<sup>er</sup> mars 1727.

<sup>93</sup> AML, HH 173, 23 décembre 1683, 22 avril, 30 avril et 3 mai 1702, 12 mai et 12 juin 1711, 28 et 29 avril, 8 juin 1712, 30 mai 1716.

le consulat – ouvertement accusé par les maîtres pâtisseries d’avoir pris fait et cause pour les poulaillers et les boulangers (les pâtisseries reprochent à ces derniers de “faire le metier de patissier” en confectionnant des radices ou brioches) –, le duc de Villeroy, gouverneur du Lyonnais, auquel les pâtisseries adressent une requête, le Parlement, où ils font appel avec succès du jugement consulaire, et jusqu’au conseil d’État devant lequel les échevins se pourvoient, en vain, pour faire casser l’arrêt du Parlement. Suscité initialement par des saisies, jugées abusives, de volailles et gibiers dans les boutiques de plusieurs pâtisseries, oublieurs et cuisiniers – qui ajoutent alors stratégiquement à leurs titres ceux de “rôtisseurs, traiteurs et aubergistes” – par des poulaillers et rôtisseurs, le conflit se déplace vers l’existence ou non de ces derniers sous la forme d’un “corps de communauté” : défendue par les intéressés (dont les premiers règlements datent effectivement de 1688) et par le consulat (qui les a renouvelés en 1734), cette existence est au contraire niée par les pâtisseries.<sup>94</sup>

L’affaire s’entremêle avec un second conflit opposant, dans les années 1730-1760, la nouvelle communauté des traiteurs, cuisiniers et aubergistes aux mêmes rôtisseurs. Là aussi, le fond du débat dépasse de loin la seule question des frontières fines entre professions voisines : il pose en effet, plus largement, le double problème de la liberté des métiers à Lyon – dont l’histoire est instrumentalisée par les deux camps – et de la plus ou moins large ouverture du marché de la préparation des repas, dans une grande ville marchande et manufacturière où les besoins sont réels. Les statuts des cuisiniers, traiteurs et aubergistes, homologués en 1733 puis 1738, interdisent aux “Rotisseurs & vendans Vins, & gens qui tiennent des Chambres garnies, d’entreprendre aucunes nôces, festins, banquets ni collations”, à l’exception des “vendans vin à assiette, non admis dans la Communauté des Cuisiniers, Traiteurs & Aubergistes, lesquels auront cette faculté dans leurs cabarets & non ailleurs”. Cet article, comme le souligne dès l’origine le substitut du procureur du roi, pourrait être préjudiciable

dans une Ville de Commerce [et] de Manufacture [...], où le Peuple & les Artisans y composent la plus grande partie : les gens de cet ordre seroient absolument obligés de passer par les mains des Traiteurs pour avoir un petit repas pour regaler leurs familles ou leurs amis, ce qui leur couteroit beaucoup plus que de le faire chez un Rotisseur.<sup>95</sup>

Les rôtisseurs, qui demandent à conserver le droit de “fournir chez eux ou chez les Bourgeois toutes sortes de Viandes, Volailles & Gibier rôties ou non, ou deux ou trois Ragouts par chaque Repas quand ils leur seront ordonnés” sont cependant déboutés et les statuts enregistrés en l’état.<sup>96</sup> S’ensuivent une série de saisies de repas indûment préparés par des rôtisseurs – pigeons au basilic, ragoûts de poulet, terrines de poule aux truffes, canards farcis, poulardes et chapons et autres raies au court-bouillon – en même temps qu’une attaque en règle contre les poulaillers et rôtisseurs, accusés, parce qu’ils tiennent leurs statuts du seul consulat et non de lettres patentes enregistrées au Parlement, de ne former qu’une “communauté en peinture” ou une “fiction”.<sup>97</sup>

Si les traiteurs obtiennent en février 1758 gain de cause contre les rôtisseurs, ils sont en butte à une contestation similaire de la part des “vendans vin à assiette et gargotiers” au nom, là encore, de la nécessité d’offrir à un public socialement hétérogène diverses possibilités de se restaurer selon ses moyens – comme le précisait déjà Furetière, “les gens de

---

<sup>94</sup> AML, HH 172, 3 septembre 1756, décembre 1764-mars 1766 ; HH 173, 22 mai 1757, 21 mai, 10 juin, 3 et 5 août, 26 novembre, 14 et 21 décembre 1760, 4 et 5 janvier 1761, 12 août, 3 novembre et 6 décembre 1764, 1<sup>er</sup> janvier 1765, 2 septembre 1767, 10 février, 7 mai et 10 juillet 1768, 9 août 1769.

<sup>95</sup> AML, HH 206, 1<sup>er</sup> décembre 1738.

<sup>96</sup> AML, HH 206, 26 janvier et 28 novembre 1739, 28 juillet et 18 août 1740.

<sup>97</sup> AML, HH 206, 23 juillet 1741, 7 décembre 1757, 25 février 1758, 18 et 25 janvier 1761

qualité ne vont point au cabaret, mais vont manger chez le *Traiteur*".<sup>98</sup> Ces "vendans vin" ont accepté les règlements de 1738, à la condition de conserver leur liberté de

souffrir & recevoir dans leurs Cabarets ceux qui n'étant pas en état de faire des dépenses chez les Traiteurs & Aubergistes, apportent chez les comparans ou y font venir du pain & autres choses à manger comme ont toujours fait les artisans, manœuvres, journaliers, paysans, pauvres étrangers, passans & mandians.<sup>99</sup>

En janvier 1767, alors qu'ils ont fait l'objet dans les années précédentes de plusieurs saisies et condamnations de la part des traiteurs qui "depuis long tems ont déclaré la guerre à tout ce qui n'est pas traiteur, ou qui ne leur est pas tributaire", ils adressent au consulat un très long mémoire demandant à ce qu'ils soient maintenus dans le droit de donner à manger dans leurs cabarets, arguant qu'il "est impossible à dix traiteurs qui tiennent auberges de remplacer trois cent vendans vin à assiette ou gargotier".<sup>100</sup> Destiné à démontrer leur "utilité indispensable au bien public", ce document dresse un tableau de tous ceux qu'ils logent et à qui ils donnent à manger, accompagné d'un argumentaire détaillé aux accents à la fois sociaux, économiques et moraux. Leur clientèle va des prêtres "dépourvus de bénéfices" aux domestiques "congediés et sans places" ou aux "pauvres gens de tous états", en passant par les "officiers pauvres, sédentaires ou voyageurs", les gradés et "soldats faisant route sans etape", la basoche "des juridictions de la campagne, venant à Lyon pour la suite des affaires", les commis aux douanes, aides, octrois, régies "sédentaires non domiciliés ni mariés", les marchands forains et étrangers (particulièrement nombreux lors des foires) ainsi que les "gens de la campagne venant aux marchés ordinaires". Le cas des "manufacturiers" et des artisans apporte des précisions intéressantes sur l'organisation du travail. Les plus modestes des premiers, qui travaillent dans le secteur textile et majoritairement dans le cadre de la Grande Fabrique, "font venir leurs aliments de la gargotte", tandis que leurs compagnons et journaliers sans domicile "y mangent et couchent". Pour ce qui concerne l'artisanat, "tous les ouvriers des deux sexes, soit compagnons soit à journée soit à pièce", ceux qui ne sont pas domiciliés, ou qui sont sans place et sans travail, ceux enfin nouvellement arrivés à Lyon, "tous mangent et logent à la gargotte". Les cabaretiers apportent en outre à manger à un certain nombre d'ouvriers "à pièces", de quelque profession que ce soit, "qui ne peuvent se distraire de leur travail", de même qu'aux "brodeuses, dentellières, tailleuses, lingères, lavandières, coëffeuses, revendeuses sur les places". Enfin, ils donnent à manger les jours de dimanches et fêtes "à la plupart des personnes auxquelles ils ont apporté les alimens pendant la semaine", qui "par délassement et récreation y viennent prendre leurs repas ordinaires en commun, et payent en même tems la semaine fournie"; comme ils ne reçoivent leur salaire que le samedi ou le dimanche matin, "les gargotiers leur font credit d'une semaine et non plus". Or il semble que "ce repas est un festin que les traiteurs jalouent mal à propos, puisqu'il n'est composé que des rations ordinaires non divisées". Il arrive également qu'ils servent des repas de fêtes pour ces ouvriers à l'occasion de baptêmes ou de mariages, "l'économie" leur faisant "préferer la gargotte aux logis des traiteurs".<sup>101</sup>

Au total, c'est bien leur utilité économique et sociale que mettent en avant les "vendans vin à assiette", qui se sont collectivement imposé, pour payer les frais de ce procès qui les oppose aux traiteurs, la somme de trois sols par année de vin consommée dans leurs cabarets. Si les ouvriers, résumant-ils, étaient contraints de se nourrir chez ces derniers, ces dépenses excessives "absorberaient le produit de leur industrie" et les ravalleraient "au sort des esclaves, ou des bêtes qu'on nourrit pour leur travail seulement". Il faudrait augmenter leurs

---

<sup>98</sup> Antoine FURETIERE, *Dictionnaire...*, article "Traiteur", p. 1002.

<sup>99</sup> AML, HH 206, 28 juillet 1740.

<sup>100</sup> AML, HH 206, 22 juin 1765, 28 janvier 1767.

<sup>101</sup> AML, HH 206, 28 janvier 1767.

salaires, ce qui, ajouté à la fuite des marchands étrangers, conduirait l'économie de la ville à sa ruine, "puisque l'unique cause de son activité et de sa progression est le bas prix de la main d'œuvre".<sup>102</sup> Le conflit est tranché en juillet 1767 par un arrêt du Parlement qui maintient les "vendans vin à assiette" dans leur droit de "donner à manger à ceux qu'ils logeront, même aux artisans, & autres, qui voudront prendre leurs repas dans leurs maisons, à table d'hôte ou à portions séparées", tout en leur interdisant de "faire ni entreprendre, même dans leurs cabarets & maisons, ni ailleurs, aucunes noces, festins, banquets & collations", ni d'avoir "aucuns écriteaux, enseignes ou inscriptions, qui indiquent & désignent un Cuisinier, Traiteur".<sup>103</sup> Moins de dix ans plus tard, la double utilité de ce métier demeuré libre après l'édit de janvier 1777 est rappelée par un arrêt du conseil d'État qui rejette les exigences des nouvelles communautés de "cabaretiers-aubergistes, cafetiers-limonadiers" établies dans un certain nombre de villes de voir s'agréger à eux les "vendans-vin & autres boissons à pot & assiette" : l'objet de ce commerce, "qui souvent n'est que momentané", est, argumente le texte, "avantageux au peuple", en même temps qu'il "procure des moyens de subsistance à des particuliers qui, dans certains temps de l'année, n'auroient pas d'objet de travail".<sup>104</sup> L'année suivante, la définition de la vente "à pot et à assiette" est cependant considérablement réduite par rapport à 1767, puisque celle-ci n'est plus entendue comme le droit de "fournir des comestibles sur plats & assiettes", mais seulement de procurer aux acheteurs de boissons "des tables & sieges". Reste à savoir si ce nouvel arrêt du conseil d'État fut réellement appliqué à Lyon.<sup>105</sup>

Le monde de celles et ceux qui, dans une grande ville de l'époque moderne, donnent à manger au public ou cuisinent au service de particuliers plus ou moins aisés demeure, on le voit, éminemment complexe. Mêlant métiers libres et corps constitués en communautés plus ou moins étoffées, ils répondent, par leur diversité, aux besoins d'une population croissante et hétérogène, composée majoritairement de travailleurs au cadre de vie et aux revenus modestes, mais aussi de quelques nobles, de marchands et voyageurs de passage ou de bourgeois aisés. Les empiètements et les conflits dont les archives policières et judiciaires conservent la trace traduisent, au-delà de la complexité ou du flou des identités professionnelles, les enjeux liés, pour les autorités urbaines, au contrôle des communautés de métiers dans ce secteur vital qu'est l'alimentation d'une grande ville. Ces luttes d'influence reflètent en même temps la vitalité d'un secteur et ses transformations au gré des évolutions de la société et de l'économie lyonnaises dans les deux derniers siècles de l'Ancien Régime. Croisées avec les sources corporatives, documents fiscaux et annonces publiées dans les *Affiches* de Lyon, les archives de police et de justice permettent par ailleurs de mieux mettre en lumière le travail souvent invisibilisé des femmes, tout particulièrement dans ce secteur encore aujourd'hui très masculin des métiers de bouche.<sup>106</sup> Elles éclairent aussi, de manière certes encore ténue, les passages et les chevauchements existant, au niveau des parcours individuels comme des pratiques sociales, entre service domestique et monde corporatif, cuisine "privée" et restauration "publique", ouvrant par-là de possibles pistes d'investigation.

---

<sup>102</sup> AML, HH 206, 28 janvier 1767.

<sup>103</sup> AML, HH 206, 26 juillet 1767.

<sup>104</sup> AML, HH 206, 23 mai 1778.

<sup>105</sup> AML, HH 206, 20 décembre 1779. Il s'agit du dernier document conservé dans cette liasse.

<sup>106</sup> En témoignent la figure exclusivement masculine du "chef" qui se construit au XIX<sup>e</sup> siècle – Alain DROUARD, *Histoire des cuisiniers en France XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle* (Paris, 2004) ; Amy B. TRUBEK, *Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession* (Philadelphia, 2000) – et, en contrepoint, celle des "mères lyonnaises", dont l'image d'Épinal a été récemment revisitée par un roman très documenté (Catherine SIMON, *Mangées, une histoire des mères lyonnaises* [Paris, 2017]).