



HAL
open science

Bière ou "vin de grain" ? La communauté des brasseurs parisiens au XVIIIe siècle

Marion Humbert

► **To cite this version:**

Marion Humbert. Bière ou "vin de grain" ? La communauté des brasseurs parisiens au XVIIIe siècle. Histoire. Ecole nationale des chartes, 2016. Français. hal-03427804

HAL Id: hal-03427804

<https://enc.hal.science/hal-03427804>

Submitted on 14 Nov 2021

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.

Bière ou "vin de grain"? La communauté des brasseurs parisiens au XVIIIe siècle

Marion Humbert

► **To cite this version:**

Marion Humbert. Bière ou "vin de grain"? La communauté des brasseurs parisiens au XVIIIe siècle. Histoire. Ecole nationale des chartes, 2016. Français. hal-03427804

HAL Id: hal-03427804

<https://hal-enc.archives-ouvertes.fr/hal-03427804>

Submitted on 14 Nov 2021

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.



École
nationale
des
chartes

Marion Humbert

Diplômée de master 2 à l'Université Paris IV-
Sorbonne, sous la direction de M. Reynald
Abad.

BIÈRE OU « VIN DE GRAIN » ?

Thèse
pour le diplôme
d'archiviste paléographe

LA COMMUNAUTÉ DES BRASSEURS
PARISIENS AU XVIII^E SIÈCLE

2016

TOME PREMIER



Illustration de couverture : Enseigne du *Soleil d'or*. Musée Carnavalet. Fer étiré, repoussé et doré /
H. 0,33 - L. 0,34 / XVII^e ou XVIII^e siècle / Origine : faubourg Saint-Antoine, MC/ET/LXXXVII/1003,
vente d'une brasserie appartenant aux descendants d'Étienne Torchet, 19 février 1751.

BIÈRE OU « VIN DE GRAIN » ? LA COMMUNAUTÉ DES BRASSEURS PARISIENS AU XVIII^E SIÈCLE

Résumé

Les travaux réalisés sur les communautés de métiers parisiennes ont délaissé jusqu'ici une profession pourtant implantée de longue date dans la capitale : les brasseurs. Il apparaît en effet qu'au XVIII^e siècle, les contemporains considèrent la consommation de bière à Paris comme un phénomène fort peu répandu, essentiellement pour des motifs culturels. Or, la communauté des brasseurs est riche et présente les mêmes logiques de fonctionnement que les autres métiers parisiens, entre défiance envers le pouvoir royal et crises internes au milieu du siècle. Nous allons donc tenter de résoudre ce paradoxe, notamment en reconstituant la chaîne de production de la bière et ses contraintes. Sa commercialisation ainsi que les règlements la concernant ont des conséquences sur les maîtres, tout d'abord à l'échelle individuelle, par l'utilisation courante mais parfois dangereuse du crédit, ensuite à l'échelle collective car cet arsenal juridique provoque tensions et conflits avec d'autres communautés de métiers mais également entre les maîtres, parfois en désaccord pour gérer les importantes sommes issues de la fiscalité pesant sur le produit. L'étude plus précise de cette fiscalité prouve par ailleurs que la consommation de bière est un phénomène plus massif que ne le croient les contemporains. Suffisamment massif en tous cas pour permettre à certains maîtres et veuves d'artisans de vivre dans l'aisance, grâce à leur commerce mais aussi à l'entretien de relations familiales et professionnelles judicieuses. Leur succès est loin de concerner tous les membres de la profession, parfois incapables de faire face aux importantes dépenses que génère le commerce de brasserie.

Mots-clés : alimentation ; bière ; boisson ; brasseurs ; commerce ; consommation ; corporations ; Paris ; veuves ; XVIII^e siècle.

BEER OR “GRAIN-WINE” ? PARISIANS BREWERS' COMMUNITY IN THE 18TH CENTURY

Summary

So far, realized works on Parisian professions' communities have yet neglected one well implanted occupation for a long time in the French capital: brewers. Indeed, it appears that in the 18th century the contemporaries considered beer consumption in Paris as a little spread phenomenon; mainly for cultural reasons. But, the brewers' community is rich and presents the same logics of functioning as the other Parisian professions; between mistrust toward the royal power and internal crisis in the middle of the century. Therefore, we are going to attempt to solve this paradox by recreating the beer production line with its constraints. Beer marketing together with the regulation has consequences on the brewer masters; firstly, at a personal scale with the current use of sometimes conflicts with other professions' communities. It also creates clashes between the masters, sometimes arguing on the management of the significant amounts of taxes carried by the product. Moreover, a more precise study of this tax level shows that beer consumption is a more massive phenomenon than believe the contemporaries. Enough significant anyhow to allow some masters and craftsmen' widows to live in wealth thanks to their business but also by keeping up with wise family and professional relationships. Success does not concern all the members of the profession who sometimes are not capable of facing all the substantial expenses that the beer business is creating.

Keywords : 18th century; beer; brewers; business; consumption; corporations; drink; food; Paris; widows

ÉCOLE NATIONALE DES CHARTES

DISCIPLINE : Histoire moderne.

REMERCIEMENTS

Au terme de cette thèse d'École des chartes, je tiens d'abord à remercier M. Reynald Abad, professeur à l'université Paris IV, et M. Olivier Poncet, professeur à l'École des chartes, d'avoir accepté de superviser mon travail, et de m'avoir accordé leur confiance et leur disponibilité.

Nicolas Lyon-Caen, chargé de recherches au CRHQ-CNRS, pour son rôle décisif dans le choix de ce sujet, ses très nombreux envois, conseils et lumières sur les sources tant manuscrites que bibliographiques et sa précieuse relecture pour certains passages épineux.

Youri Carbonnier, Maître de Conférences en Histoire Moderne au CREHS de l'université d'Artois, pour son aide prompte et précise sur l'urbanisme parisien à la fin de l'Ancien Régime.

Thierry Sarmant, directeur adjoint du musée Carnavalet, et Marie-Laure Deschamps, responsable du département Histoire et arts décoratifs, pour m'avoir communiqué les photographies de plusieurs enseignes de brasserie.

Valentine Weiss, conservatrice au centre de topographie historique de Paris pour le temps et l'attention qu'elle m'a consacrés. Un grand merci également à tout le personnel d'accueil et de magasinage des Archives nationales pour leur bonne humeur et leur efficacité.

Clément Noual, pour avoir partagé les résultats du dépouillement systématique effectué par ses soins dans l'étude XVII lors de ses propres recherches en master puis en thèse d'École.

Florian Horrein pour ses indications sur l'histoire de l'adduction d'eau à Paris, Thomas Morel, pour sa relecture attentive et Tiphaine Gaumy, pour ses conseils bibliographiques et sa seconde relecture attentive.

UNITÉS DE MESURES ET ABRÉVIATIONS

Quelques précisions sur les mesures utilisées à Paris sous l'Ancien Régime

Dans les chapitres les plus descriptifs de cette étude, de même que dans ceux consacrés plus proprement aux affaires commerciales, il sera difficile d'évaluer les quantités achetées, vendues et produites sans un tableau simplifié de conversion des poids et mesures de l'époque moderne dans notre système métrique contemporain. Le manque de précision dans les sources ou les approximations dues aux conversions seront signalés lorsque nécessaire. Les calculs de volumes donneront en effet davantage lieu, en particulier pour l'eau et les grains, à des ordres de grandeur qu'à de véritables données statistiques, en raison de l'empirisme dont les brasseurs eux-mêmes faisaient preuve lorsqu'ils fabriquaient leurs brassins. Ces tableaux sont tirés de l'ouvrage publié sous la direction de Pierre Charbonnier, *Les anciennes mesures du Centre historique de la France*¹. Pour faciliter la lecture, nous avons choisi de conserver une écriture en chiffres pour toutes les données concernant des dates et des unités de mesure. Tous les prix sont exprimés en livres tournois de compte, sauf mention contraire.

Capacité (mesure pour les grains)

1 muid = 12 setiers

1 setier = 2 mines

1 mine = 2 minots

1 minot = 3 boisseaux

1 litron = 1/16 de boisseau

Mesures		Poids en livres	Poids en kilogrammes de blé
Muid	1	2880	1409,77
Setier	12	240	117,48
Mine	24	120	58,74

¹ Pierre Charbonnier (dir.), *Les anciennes mesures du Centre historique de la France*, Paris, Édition du Comité des travaux historiques et scientifiques, 2012, 547 p.

UNITÉS DE MESURES ET ABRÉVIATIONS

Minot	48	60	29,37
Boisseau	144	20	9,79
Litron	2304	1,25	0,61

Liquides

Mesure du vin clair (sur lie : 1 muid = 300 pintes)	Tableau de correspondance des tonneaux et muids et leurs sous- divisions		Contenance en litres selon les tables de l'an X
Tonneau	1		804,64
Queue ou pipe	2		402,32
Demi-queue	4		201,16
Muid	3	1	268,21
Feuillette		2	134,1
Quartaut		4	67,05
Setiers ou veltes	108	36	7,45
Quartes		144	1,86
Pintes		288	0,93
Chopines ou sextérons		576	0,47

Longueur et superficie

Perche	1					5,84 mètres
Toise	3	1				1,94 mètre
Pied de roi	18	6	1			32,48 centimètres

UNITÉS DE MESURES ET ABRÉVIATIONS

Pouce	216	72	12	1		2,7 centimètres
Ligne	2592	864	144	12	1	0,23 centimètre
Point	31104	10368	1728	144	12	0,02 centimètre

BNF : Bibliothèque nationale de France, département des manuscrits.

Mss : département des Manuscrits occidentaux de la Bibliothèque nationale de France.

AN : Archives nationales de France.

Min. Cent. : Minutier central des Archives nationales.

AP : Archives de la ville de Paris.

Bibl. Ars. : Bibliothèque de l'Arsenal.

INTRODUCTION

La bière, « comme l'on sait, est une espèce de vin de grain fait ordinairement avec de l'eau, la farine d'orge et le houblon ; mélange auquel on a fait subir la fermentation vineuse après que l'orge a été mouillé, germé, torréfié et réduit en farine dont on fait une décoction dans l'eau avec le houblon² ». Cette définition donnée par le *Dictionnaire de l'industrie* résume à elle seule combien « la consommation des boissons [...] singularise selon les temps et les lieux. Elles modifient l'intérieur de l'être, biologiquement et symboliquement, et le donnent à voir autrement³ ». Cinquante ans plus tôt, en 1740, Le Bel, lieutenant général d'Abbeville décrit dans un mémoire destiné au procureur général Joly de Fleury les différents types de bière consommées dans la région de Picardie : la bière double, « pour les grands repas du peuple et des artisans », la bière moyenne et la petite bière pour les « infirmes, les malades, les dames de condition, les femmes de marchands et leurs enfants, les domestiques⁴ ».

Il est éloquent de constater qu'un ouvrage parisien définit la bière grâce au vocabulaire du vin – plus familier à ses yeux –, alors qu'un habitant du Ponthieu – région où la bière est « d'un secours presque aussi nécessaire que le pain » – est capable de tenir des propos très nuancés, en alliant considérations techniques et sociales. Tout est dit. Dès lors, la présence d'une communauté de brasseurs à Paris apparaît comme une anomalie, une anormalité culturelle dans une Île-de-France fort peu consommatrice de bières, où « le peuple n'est pas accoutumé à leur amertume⁵ ». Notre ambition est de résoudre ce paradoxe apparent, en prenant pour point de départ non les consommateurs de bière – catégorie de population difficile à saisir en raison de la disparité des sources – mais la communauté des maîtres et marchands brasseurs, située au début de la chaîne de production.

« Mon ambition n'est pas ici d'écrire une histoire exhaustive des corporations – il faudrait disposer pour cela d'une masse de monographies individuelles [...] d'études portant sur les métiers et sur les communautés⁶ ». Voilà le constat de Steven Kaplan en 2001, lorsqu'il introduit son travail sur l'édit de Turgot, qui supprime les « corporations » en février 1776. C'est d'ailleurs la première fois que le terme est employé, par le contrôleur général des finances lui-même, pour désigner les

2 Duchesne (Henri) (dir.), *Dictionnaire de l'industrie*. Paris, Rémond, 1795, tome I, p. 156.

3 Didier Nourrison, *Crus et cuites : histoire du buveur*. Paris, Perrin, 2013, p. 10.

4 BNF, Mss, Joly de Fleury, t. 1127.

5 Jacques Lacombe, *Encyclopédie méthodique, Arts et métiers mécaniques*. Paris, Panckoucke, 1782-1791, tome VIII, p. 624.

6 Steven Kaplan. *La Fin des corporations*. Paris, Fayard, 2001, p. XIV

INTRODUCTION

communautés de métiers. Depuis bientôt quinze ans, les travaux historiques à ce sujet se sont multipliés, dans des perspectives qui renouvellent les schémas intellectuels traditionnels, longtemps marqués par une réticence toute révolutionnaire à l'égard du « corporatisme » ou au contraire par un enthousiasme donnant parfois lieu à des propos trop catégoriques⁷. Loin du foisonnement des publications existantes sur le sujet, la bière est quant à elle le parent pauvre d'une histoire française de l'alimentation qui se concentre nettement sur une boisson bien plus présente au quotidien dans le paysage de la France d'Ancien Régime, et notamment de Paris : le vin. L'histoire de la bière est pour sa part dominée par une production régionale et locale de qualité, mais surtout centrée sur le XIX^e siècle et par conséquent n'abordant pas les problématiques politiques et économiques propres au dernier siècle de l'époque moderne.

Comme le fait judicieusement remarquer Philippe Minard⁸, les travaux historiques en France sont longtemps restés marqués par la parution du livre d'Émile Coornaert en 1941, revu et augmenté en 1968⁹. La vision développée dans cet ouvrage est celle d'une société « médiatisée par des structures organiques », structures à la typologie très précise, à l'exemple de la distinction, en réalité souvent artificielle, entre métiers réglés et métiers jurés¹⁰. Cette décision un peu trop péremptoire est aujourd'hui remise en cause par les travaux historiques contemporains, qui envisagent plus finement la complexité des relations entre les communautés de métiers, les pouvoirs publics (gouvernement, municipalité) et les particuliers (revendeurs, débitants, consommateurs), voire au sein des communautés elles-mêmes, qui, loin de présenter la radieuse unité vantée par les mémoires de l'époque¹¹, sont le plus souvent déchirées par des querelles intestines. Toutefois, une vision totalement négative des solidarités corporatives, inspirée par les discours libéraux du XVIII^e siècle, ne tient pas non plus compte de l'importance, tant économique que sociale et intellectuelle, des communautés de métiers dans le monde artisanal d'Ancien Régime. Il importe en effet de ne pas considérer ces dernières seulement comme des freins à l'innovation, liquidés sitôt qu'ils cessent d'être des sources de revenus pour la monarchie¹². Il est donc difficile de se départir d'un discours

7 Steven Kaplan, Philippe Minard (dir.). *La France, malade du corporatisme ?* Paris, Belin, 2004, chapitre I.

8 *Ibid.*

9 Émile Coornaert. *Les Corporations en France avant 1789*. 2^e éd. revue et augmentée, Paris, les Éditions ouvrières, 1968.

10 Steven Kaplan, Philippe Minard. *La France, op. cit.*, chapitre I.

11 Voir par exemple « Représentation des maîtres et gardes marchands épiciers », cat. 1737-1738, Bibliothèque nationale (BNF) F^oF3 12433. Cité par Steven Kaplan « Conflit, idéologie et pratiques politiques au sein des corporations parisiennes pendant le XVIII^e siècle », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2002/1, p. 5-55.

12 C'est la vision que développe par exemple Hilton L. Root dans *La Construction de l'État moderne en Europe*. Paris, Presses universitaires de France, 1994.

INTRODUCTION

influencé par l'idéologie, alors que de nos jours encore, le « corporatisme » garde une connotation tout à fait négative, depuis les invectives de Le Chapelier en 1791 jusqu'au souvenir plus récent du régime de Vichy.

L'histoire – et l'historiographie – des corporations est également fortement marquée par les particularités et les pratiques régionales. Les publications sur des communautés de métiers sont en effet très nombreuses dans les sociétés et associations historiques locales, alors que les ouvrages généraux récents sont encore peu nombreux depuis, on l'a vu, les travaux d'Emile Coornaert et de François Olivier-Martin¹³. Il serait en revanche possible de synthétiser des travaux concernant les métiers les plus présents sur l'intégralité du territoire français, comme les bouchers, étudiés à Paris¹⁴ ou encore à Lyon¹⁵, mais ces ambitieux projets restent encore à écrire. En ce qui concerne Paris, les travaux sur le monde marchand, l'alimentation ou encore l'occupation de l'espace et les pratiques économiques et financières ont été l'objet de publications soutenues et de très bonne qualité, à l'image des travaux réunis en 2013 par Thierry Belleguic et Laurent Turcot¹⁶. Certains métiers de l'alimentation se sont aussi vus étudiés en détail, à l'image des épiciers¹⁷, des marchands de vin¹⁸, et bien sûr des boulangers¹⁹, toujours, on le voit, dans la perspective d'éclairer les professions les plus familières de la fin de l'Ancien Régime. Ce n'est pas le cas de la brasserie. En effet, malgré l'implantation pluriséculaire de la communauté des brasseurs à Paris, dont témoigne en 1268 le *Livre des métiers* d'Étienne Boileau, la consommation de la bière ne fait pas partie du « paysage parisien » traditionnel au XVIII^e siècle.

Quoi qu'il en soit, il s'agit ici de tenir compte autant que possible du renouveau des questionnements et des problématiques développés ces dix dernières années au sujet des communautés de métiers. Une réflexion riche et innovante a été menée par Steven Kaplan, qui a notamment renouvelé la vision de l'« après 1776²⁰ », celle de l'apprentissage²¹ et éclairé le problème de l'appréhension des communautés, tant par elles-mêmes que par les autorités²². Plus généralement,

13 François Olivier-Martin. *L'Organisation corporative de la France d'Ancien Régime*, Paris, Recueil Sirey, 1938.

14 Sylvain Leteux. *Libéralisme et corporatisme chez les bouchers parisiens (1776-1944)*. Thèse de doctorat en Histoire, dir. J.-P. Hirsch, Université Charles de Gaulle (Lille), dactyl., 2005, 2 vol., 847 p.

15 *Histoire de la boucherie lyonnaise, 1437-1989*. Lyon, Syndicat de la boucherie lyonnaise, 1989.

16 Thierry Belleguic, Laurent Turcot (dir.). *Les Histoires de Paris (XVI^e-XVIII^e siècle)*. Paris, Hermann, 2012.

17 Matthieu Marraud. « Permanences et déplacements corporatifs dans la ville : le corps de l'épicerie parisienne aux XVI^e-XVIII^e siècles. », *Histoire & mesure* [En ligne], mise en ligne le 15 juillet 2010, consulté le 14 mars 2014. URL : <http://histoiremesure.revues.org/3925>.

18 Michel Surun. *Marchands de vin en gros à Paris au XVII^e siècle*. Paris, L'Harmattan, 2007.

19 Steven Kaplan. *Le Meilleur Pain du monde : les boulangers de Paris au XVIII^e siècle*. Paris, Fayard, 1996.

20 Steven Kaplan. *La Fin des corporations, op. cit.*

21 Steven Kaplan. « L'apprentissage au XVIII^e siècle : le cas de Paris », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, numéro 40, 1993, p. 436-479.

22 Steven Kaplan. « Idéologie, conflits et pratiques politiques au sein des corporations parisiennes pendant le XVIII^e siècle ». *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, numéro 49, 2002, p. 5-55.

INTRODUCTION

les travaux américains sur le sujet se caractérisent par une approche très différente des pratiques françaises. Ils sont en effet plus attentifs aux questions d'identités collectives, de genre et d'« expression des cultures communautaires²³ ». Un bon exemple de cette manière nouvelle d'envisager les dynamiques des communautés a été réalisé sur le corps des épiciers parisiens²⁴. Sans les travers mentionnés plus haut, il mène une réflexion innovante sur les problématiques classiques des aspects démographiques, sociologiques et bien sûr politiques touchant à la communauté des épiciers. Dès lors, il s'agit, en tenant compte des acquis de ces nouveaux questionnements historiographiques, d'identifier les multiples fonctions remplies par ces communautés, qui ne se limitent évidemment pas à une économie de type monopolistique et une étroite surveillance qui étoufferait toute innovation. Philippe Minard parle très justement de trois clefs d'entrée, qui peuvent éclairer les pratiques corporatistes avec finesse²⁵. Tout d'abord les relations entre communautés et pouvoirs municipaux – se confondent-ils ? entrent-ils en concurrence ? – ensuite le lien entretenu avec les négociants – le négoce a-t-il lieu hors de la corporation ? Quels sont les rapports de force entre le monde du négoce et des fabricants ? – et enfin la nature des réglementations qui régissent la vie de la communauté, tant en ce qui concerne sa police intérieure que la régie de ses intérêts financiers. Tous ces axes et ces dynamiques nouveaux permettent de repenser l'histoire des métiers dans une perspective plus globale, qui fait davantage justice à leur inscription dans l'univers intellectuel d'Ancien Régime.

Le dynamisme de l'histoire des corporations s'allie dans le cadre de notre sujet avec celui des travaux en « histoire du boire », de plus en plus nombreux depuis les années 1990²⁶. « L'histoire culturelle envahit le champ de l'histoire économique, de l'histoire sociale, de l'histoire religieuse, de l'histoire politique. Elle a fondé l'histoire alimentaire, l'histoire des sens et propose une lecture sociale des représentations²⁷ ». Ce sont effectivement tous ces domaines qui vont nous être utiles pour comprendre quelle est la place de la bière dans le Paris du XVIII^e siècle et les facteurs multiples qui expliquent cette position. Le célèbre aphorisme de Brillat-Savarin « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es²⁸ » peut parfaitement s'appliquer à la boisson, comme en témoigne par exemple

23 Voir par exemple Cynthia Truant. « The Guildswomen of Paris : Gender, Power and Sociability in the Old Regime », *Proceedings of the Annual Meeting of the Western Society for French History*, 1987, vol. 15, 1988, Cité par Philippe Minard, *La France*, *op. cit.*, p. 9.

24 Matthieu Marraud. « Permanences et déplacements corporatifs dans la ville », *art. cit.*

25 Steven Kaplan, Philippe Minard (dir.), *La France*, *op. cit.*, p. 11.

26 Voir par exemple Jean-Claude Bologne, *Histoire morale et culturelle de nos boissons*, Paris, Robert Laffont, 1991 ; Guy Caro (dir.), *De l'alcoolisme au bien boire*, Paris, l'Harmattan, 1990.

27 Didier Nourrisson, *Crus et cuites : histoire du buveur*. Paris, Perrin, 2013, p. 9-10.

28 Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*. Édition établie par Charles Monselet, Paris, Librairie des

INTRODUCTION

le titre choisi par Charles Deulin pour un ouvrage paru en 1868, *Contes d'un buveur de bière*. Au XIX^e siècle – et la remarque est valable pour l'Ancien Régime, nous le verrons – l'individu peut donc être défini par ses choix de consommation, révélateurs de ses pratiques sociales, de sa culture voire de sa religion. L'histoire de la boisson, depuis l'étude des contenants²⁹ jusqu'à celle de la fréquentation des établissements de débits, sort donc de la « petite histoire », de l'anecdote plaisante, pour devenir un objet scientifique à part entière, qui puise dans les mêmes sources scripturales, iconographiques voire orales que le reste de la discipline historique.

La diversité des travaux sur l'histoire sociale de la boisson fait en revanche face à la faible place de la bière dans les grands ouvrages d'histoire alimentaire, qu'ils soient généraux ou consacrés à Paris en particulier³⁰, reflet de la faible implantation de cette consommation dans le paysage alimentaire français. Les ouvrages sur la vie quotidienne des Parisiens sont tout aussi laconiques à ce sujet, faisant la part belle à la boisson reine partout où la culture des vignes le permet : le vin³¹. Les quelques exceptions qui mentionnent la bière font surtout état de la faible importance de sa consommation³² et du peu de prestige dont elle dispose « pour des raisons culturelles complexes », tour à tour boisson propre aux païens, aux vaincus puis aux consommateurs peu raffinés³³. Il est d'ailleurs révélateur que l'article de Jean-Louis Flandrin « Boisson et manières de boire en Europe du XVI^e au XVIII^e siècle » prenne place dans un colloque intitulé *L'Imaginaire du vin*³⁴. Le potentiel culturel, économique et religieux de cette boisson marque en effet de manière beaucoup plus évidente les pratiques quotidiennes de la plupart des Français de l'Ancien Régime. Les problématiques abordées par les ouvrages de référence ont en revanche pu nous être utiles pour réfléchir à une histoire de la bière, certes inscrite dans un cadre institutionnel, spatial ou chronologique différent de ceux adoptés par ces auteurs, mais dont les enjeux rejoignent en partie l'histoire générale de la boisson³⁵.

Bibliophiles, 1879, tome 1, p. 2.

29 Jean-François Gautier, « Le tonneau à travers les âges », *Revue des œnologues*, novembre 2003, n°109, p. 13-15.

Cité par Didier Nourrisson, *Crus et cuites : histoire du buveur*. Paris, Perrin, 2013, p. 376.

30 On peut citer Philippe Meyzie. *L'Alimentation en Europe à l'époque moderne*. Paris, Armand Colin, 2010. Voir aussi Daniel Roche. « Cuisine et alimentation populaire à Paris ». *Dix-huitième siècle*, numéro 15, 1983, p. 7-15.

31 Daniel Roche. *Le Peuple de Paris, essai sur la culture populaire au XVIII^e siècle*. Paris, Fayard, 1998.

32 Fernand Braudel. *Civilisation, économie et capitalisme, XV^e-XVIII^e siècle, t. 1 : Les structures du quotidien*, Paris, Librairie générale française, 1993, p. 270-271.

33 Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari (dir.). *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 492

34 Jean-Louis Flandrin. « Boisson et manières de boire en Europe du XVI^e au XVIII^e siècle », *L'imaginaire du vin*, [colloque pluridisciplinaire, Dijon, organisé par le Centre de recherches sur l'image et le symbole, 15-17 octobre 1981], Max Milner et Martine Chatelain-Courtois (dir.), Marseille, J. Laffitte, 1989.

35 Roger Dion. *Histoire de la vigne et du vin en France : des origines au XIX^e siècle*. Paris, Clavreuil, 1959 ;

Michel Surun, *Marchands de vin en gros, op. cit.* ; Marcel Lachiver. *Vins, vignes et vignerons*, Paris, Fayard, 1988.

INTRODUCTION

Quitter l'histoire alimentaire générale pour se pencher sur l'histoire régionale et locale, laisse apparaître que le domaine de la bière présente une production de qualité, surtout du fait de sociétés historiques locales. Ces publications se penchent toutefois souvent sur la micro histoire, par établissement ou par famille, et proposent un travail qui, quoique rigoureux et précis, ne s'inscrit pas nécessairement dans les problématiques historiographiques actuelles et adopte la plupart du temps le cadre de l'histoire contemporaine. De plus, le caractère régionalement marqué de ces publications, en Alsace et Lorraine principalement³⁶, présente des paramètres trop différents de ceux du paysage parisien pour que les enjeux et les problématiques de ces travaux historiques puissent être communs avec l'aire géographique qui nous intéresse. Le seul ouvrage traitant précisément de la bière à Paris est le fait d'Emmanuel Oumamar³⁷. Son ampleur chronologique – du Moyen Âge jusqu'à l'époque contemporaine – ne permet cependant pas à l'auteur d'apporter toutes les précisions que permet une étude plus ciblée chronologiquement. De plus, dans la multiplicité des publications consacrées à la bière, les brasseurs ne sont jamais envisagés strictement sous l'angle de la communauté de métier, sauf par France Weber, dont le travail de recherche reste remarquable, mais mériterait aujourd'hui d'être actualisé³⁸. La seule exception à cette règle est l'ouvrage de Richard Unger, qui propose un panorama très documenté des pratiques de consommation, de fabrication et de vente de la bière dans l'Europe médiévale et moderne³⁹. En plus de se pencher sur la traditionnelle opposition entre vin et bière – dont nous reparlerons –, Unger est l'un des seuls à envisager le sujet sous un angle scientifique, et non uniquement local, folklorique, voire anecdotique. Le caractère très généraliste de son ouvrage, tant sur le plan géographique qu'économique, l'empêche cependant d'aborder précisément le cas de Paris, et encore moins de sa communauté de brasseurs.

L'historien de la brasserie parisienne doit donc employer des angles d'attaque transversaux et indirects, qui permettent de reconstituer un paysage professionnel lacunaire, mais consistant, concentré dans les faubourgs Saint-Antoine, Saint-Germain et Saint-Marcel. Les travaux réalisés sur ces trois quartiers⁴⁰ fournissent une première approche essentielle qui permet de replacer le

36 Philippe Voluer. *La Bière en Lorraine à l'époque des Lumières : l'exemple de Nancy et de Stenay*. Metz, Éditions Serpenoise, 2005.

37 Emmanuel Oumamar. *La Bière à Paris*, Saint-Avertin, Sutton, 2014.

38 France Weber. *Essai historique sur la brasserie française*. Soissons, J. Prudhomme, 1900.

39 Richard W. Unger. *Beer in the Middle Ages and the Renaissance*. Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2004.

40 Raymonde Monnier. *Le Faubourg Saint-Antoine, 1789-1815*. Paris, Société des études robespierristes, 1981 ; Haïm Burstin. *Le Faubourg Saint-Marcel à l'époque révolutionnaire*. Paris, Société des études robespierristes, 1983 ; Olivier Poncet, « Pouvoirs et société à Saint-Germain-des-Prés de la Renaissance à Louis XIV » dans *Saint-Germain-des-Prés. Mille ans d'une abbaye à Paris* (colloque organisé par l'Académie des Inscriptions et belles-lettres, 4 et 5 décembre 2014), Roland Recht et Michel Zink (dir.), à paraître.

INTRODUCTION

commerce de la bière dans un contexte socio-économique précis, particulièrement crucial en ce qui concerne le faubourg Saint-Antoine, qui dispose encore au XVIII^e siècle d'un régime économique particulier⁴¹.

Les deux seules études biographiques existantes sur des brasseurs envisagent ceux-ci sous l'angle de leur rôle dans l'épisode révolutionnaire, et seulement marginalement comme artisans et membres d'une communauté⁴². Cela n'empêche pas Raymonde Monnier, dans son ouvrage sur le faubourg Saint-Antoine, d'éditer le traité écrit par Antoine-Joseph Santerre : *L'Art du brasseur* ainsi que l'inventaire des ustensiles de sa brasserie réalisé en l'an V. L'étude prosopographique des brasseurs parisiens n'est donc pas un terrain entièrement vierge, mais offre déjà au chercheur des éléments précieux.

L'histoire des communautés de métiers a également profité du courant érudit du XIX^e siècle, qui a donné lieu au regroupement de nombreux documents juridiques à ce sujet, notamment sur les brasseurs⁴³. Cette démarche a permis d'esquisser les contours d'un premier cadre institutionnel et réglementaire, indispensable squelette à toute étude portant sur une profession précise. Les comptabilités communautaires ont elles aussi fait l'objet de travaux, aujourd'hui datés, mais qui ont le mérite d'avoir été les premiers à traiter avec rigueur le problème de l'endettement, réel ou supposé, dont on crédite les corps de métiers à la fin du XVIII^e siècle⁴⁴.

Il faut compter enfin avec la richesse de la réflexion menée actuellement sur les sources de l'histoire sociale et économique, principalement les comptes d'artisans⁴⁵ et les minutes de notaires⁴⁶, qui apportent une mise en perspective essentielle à la compréhension des mécanismes intellectuels de la fin de l'Ancien Régime. Il importe en effet de réfléchir sur les différents modèles de réseaux socio-économiques qui transparaissent dans l'étude des actes notariés et des livres de comptes, et de combiner utilement ceux-ci avec d'autres sources : actes consulaires, documents judiciaires ou encore sources imprimées.

41 Steven Kaplan. « Les corporations, les faux ouvriers et le faubourg Saint-Antoine ». *Annales : économies, sociétés, civilisations*, 1988/2, p. 253-278 et Alain Thillay. *Le Faubourg Saint-Antoine et ses faux ouvriers : la liberté du travail à Paris aux XVII^e et XVIII^e siècles*. Seyssel, Champ Vallon, 2002.

42 Geneviève Aclocque. *Un Défenseur du roi : André Arnoult Aclocque, commandant de la garde nationale parisienne, 1748-1802*. Paris, Picard, 1947 ; Raymonde Monnier. *Un Bourgeois sans-culotte : le général Santerre*. Paris, Publications de la Sorbonne, 1989.

43 René de Lespinasse. *Les Métiers et corporations de la ville de Paris, XIV^e-XVIII^e siècles*. Paris, imprimerie nationale, 1886-1897, p. 615-634.

44 René Nigeon. *État financier des corporations parisiennes d'arts et métiers au XVIII^e siècle*. Paris, Rieder, 1934.

45 Natacha Coquery. « Les écritures boutiquières au XVIII^e siècle : culture savante, encadrement légal et pratiques marchandes », N. Coquery, F. Menant, F. Weber (dir.), *Écrire, compter, mesurer, vers une histoire des rationalités pratiques*. Paris, Éditions Rue d'Ulm, 2006, p. 163-180.

46 Scarlett Beauvalet-Boutouyrie, Vincent Gourdon, François-Joseph Ruggiu (dir.). *Liens sociaux et actes notariés dans le monde urbain en France et en Europe, XVI^e-XVIII^e siècles*. Paris, Presses de l'Université Paris-Sorbonne, 2004.

INTRODUCTION

L'étude de la brasserie parisienne à la fin de l'Ancien Régime a la chance de pouvoir s'inscrire dans un contexte très dynamique de renouvellement des perspectives, tout d'abord dans le domaine de l'histoire culturelle ainsi que de l'histoire des communautés de métiers, qui vient battre en brèche les opinions très tranchées, dans un sens ou dans l'autre, subsistant encore de nos jours et durablement influencées par la Révolution. Elle profite aussi de solides outils méthodologiques et d'une réflexion récente sur les sources, autant d'éléments déterminants pour mener une recherche efficace, tant qualitativement que quantitativement. Une monographie sur cette communauté est donc une pierre de plus pour une étude d'ensemble du paysage corporatif parisien, qui reste elle aussi à écrire. Un autre intérêt que présente l'écriture de cette monographie réside dans le caractère marginal du commerce de la brasserie à Paris. C'est précisément parce que la ville n'est pas, historiquement, une grande consommatrice de bière qu'il est intéressant de connaître la situation de ses brasseurs, leur place dans la ville, et, si possible, le goût de leur production.

Avant de se pencher en détail sur le fonctionnement et l'identité des brasseurs parisiens, il convient donc de s'interroger sur la place qu'occupe cette boisson dans le paysage alimentaire de la capitale pour savoir si l'importance de sa consommation influe ou non sur la situation de ses fabricants. À première vue, Paris n'est en effet pas une terre traditionnelle de brasserie, culture plutôt réservée au Nord et à l'Est de la France. L'historiographie et les statistiques, modernes comme contemporaines, tendent à appuyer ce point de vue en montrant la part très faible de la bière face à l'écrasante présence du vin. Néanmoins, l'ancienneté (au moins dès le XIII^e siècle) et la richesse de la communauté des brasseurs parisiens, alliées à l'aisance financière et l'influence d'une partie de ses membres posent un paradoxe qui fait tout l'intérêt de l'étude de la brasserie parisienne à la fin de l'Ancien Régime.

Comme nous avons pu le voir, quelques régions de France bénéficient de la majorité des travaux historiques sur la brasserie. L'Alsace et la Lorraine ont par exemple été l'objet des travaux de Philippe Voluer, par ailleurs un des seuls auteurs à s'être intéressé à la production de bière à la fin de l'Ancien Régime⁴⁷. Les emblèmes de la profession ont quant à eux été étudiés par Maurice Ruch

⁴⁷ Philippe Voluer. *La Bière en Lorraine, op. cit.* ; Philippe Voluer. *Le Grand Livre de la bière en Alsace ; deux mille ans de tradition et de savoir-faire : les lieux, les hommes, les produits*, Nancy, Éditions Place Stanislas, 2008.

INTRODUCTION

grâce aux enseignes de brasseries strasbourgeoises, colmariennes, wasselonnaises ou encore hagenoviennes⁴⁸. Metz et la Moselle, ainsi que la ville de Strasbourg ont elles aussi été traitées dans des travaux plus ou moins récents, tandis que le Département de la Meuse a organisé il y a dix ans une exposition sur le thème de la bière⁴⁹. Il convient également de préciser que la plupart des publications plus générales se concentrent surtout sur le Nord de la France, l'Est et la Belgique⁵⁰.

Les écrits contemporains ne sont pas en reste. De façon certes quelque peu paradoxale, Savary des Bruslons affirme que la bière est la « boisson ordinaire, dans les lieux où il ne croît point de vignes, et où le cidre est rare, et de peu d'usage » avant de préciser que son commerce est « très considérable à Paris, et dans quelques provinces, particulièrement dans la Flandre flamingante, la Flandre française et la Picardie⁵¹ ». Quoiqu'assez centrée sur Paris, du fait de son lieu de publication, *l'Encyclopédie* mentionne quelques particularités de composition des bières brassées en « Picardie, Artois, Boulonois, Flandre française⁵² ». De même, les principales controverses sur la fabrication et la composition de la boisson parvenues jusqu'à nous proviennent de Valenciennes : il s'agit de la *Lettre sur la bière* de Gérard-François Crendal parue en 1734⁵³ et de la *Dissertation sur la bière* du médecin François Queminel publiée en 1737⁵⁴. Les autorités de ces provinces sont aussi très actives dans la défense des intérêts relatifs à la brasserie : l'interdiction de brasser consécutive à la famine de 1740 provoque de très nombreuses réactions en Picardie et en Artois. Les brasseurs parisiens montent eux aussi au créneau pour défendre la pratique de la profession, mais sans avancer de pareils arguments : il leur serait en effet difficile de soutenir que la consommation de bière à Paris est un phénomène généralisé dans toutes les couches de la population. Louis-Sébastien Mercier va quant à lui encore plus loin, en niant de façon pure et simple l'existence de véritables brasseries à Paris :

Le vin à Paris l'a trop emporté sur la bière : est-ce un bien, d'avoir tout sacrifié, et les

48 Maurice Ruch. *Alsace, les Artisans d'hier et leurs emblèmes*, Sarreguemines, Éditions Pierron, 2001.

49 Christian Jouffroy. *La Bière à Metz et en Moselle : saint Arnoul, patron des brasseurs*, Woippy, G. Klopp., 1998 ; Adolphe Seyboth. *Brasseurs et brasseries de Strasbourg, du treizième siècle jusqu'à nos jours*, Strasbourg, Imprimerie alsacienne, 1898 ; *La Bière, imagerie et imaginaire* [exposition itinérante organisée par les Musées de la Meuse, 1994], Philippe Pagnota, Philippe Voluer (dir.), Sampigny, Musées de la Meuse, 1994.

50 Edmond Urion, Frédéric Eyer. *La Bière, art et tradition*, Strasbourg, Librairie Istra, 1968 ; Jean-Claude Colin, Christian Deglas, Jean-Louis Sparmont. *L'ABCdaire de la bière*, Paris, Flammarion, 1988.

51 Jacques Savary des Bruslons. *Dictionnaire universel de commerce*, revu et publié par Philémon-Louis Savary, Paris, J. Estienne, 1744, p. 331-332

52 *Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, arts et métiers, par une société de gens de lettres*, Genève, Pellet, 1777-1779, article « brasseur », tome 2, p. 400.

53 Gérard-François Crendal. *Lettre sur la bière*, Valenciennes, G. Henry, 1734.

54 François Queminel. *Dissertation sur la bière et réponse à la lettre anonime sur le mesme sujet*, Bruxelles, F. Foppens, 1737.

INTRODUCTION

bois et les blés, à la culture des vignes ? Que d'esclaves employés à la récolte de cette boisson ! L'usage de la bière bien faite serait un avantage pour le Parisien qui aurait toujours une boisson sûre, fortifiante et plus saine que le vin vert qu'il avale, et qui le dispose à toutes les frénésies que les commissaires sont obligés ensuite de punir. Mais quoi ! s'il existait pareille boisson pour le peuple, bientôt la Ferme générale viendrait s'asseoir à la table où l'économie la verserait à la santé du pauvre, et il payerait un verre de bière autant que le verre de bourgogne ! Les brasseurs n'ont-ils pas déjà monté le prix de la bière presque au taux du vin ?⁵⁵

En effet, les sources et les publications, modernes comme contemporaines, insistent sur la faible importance de la consommation parisienne. Les ouvrages récents portant exclusivement sur la brasserie dans la capitale sont très peu nombreux. Les mentions à son sujet se trouvent surtout dans des travaux historiques portant sur les métiers parisiens ou l'économie, assez anciens pour une grande partie d'entre eux : René de Lespinasse, Alfred Franklin, René Nigeon ou encore Fernand Braudel⁵⁶. En ce qui concerne la réglementation contemporaine, le *Traité de la Police* donne le ton : vingt-sept chapitres sont consacrés à la fabrication, au transport, à la commercialisation et à la police du vin, alors que deux seulement concernent la bière⁵⁷. Plus généralement, les traités, ouvrages et mémoires sur le vin sont légion, il suffit de se reporter aux sources imprimées des ouvrages majeurs sur la question pour s'en convaincre⁵⁸, tandis que les traités portant sur les questions de bière et de brasserie sont très peu nombreux. Les écrits la concernant sont le fait des brasseurs eux-mêmes⁵⁹ ou de quelques amateurs éclairés⁶⁰, comme Le Pilleur d'Apligny. Auteur d'un ouvrage destiné aux particuliers désireux de fabriquer de la bière à domicile, il est par ailleurs spécialiste de teinturerie et a aussi écrit sur la musique et la morale. Par ailleurs, les écrits d'Ancien Régime soulignent surtout la faible consommation parisienne de bière. Les chiffres de Lavoisier, entourés bien sûr des précautions indispensables et permettant au moins une vision relative de la situation, estiment la consommation annuelle de bière à Paris à 20 000 muids par an au XVIII^e siècle⁶¹, alors qu'en 1709, les ventes au détail de vin semblent atteindre 200 000 muids par an⁶². Ce

55 Louis Sébastien Mercier, *Tableau de Paris*, édition établie sous la direction de Jean-Claude Bonnet, Paris, Mercure de France, 1994, tome II, p. 1516.

56 René de Lespinasse. *Les Métiers et corporations de la ville de Paris, XIV^e-XVIII^e siècle*, Paris, Imprimerie nationale, 1886-1897, 3 vol. ; Alfred Franklin. *Dictionnaire des arts, métiers et professions exercés dans Paris depuis le XIII^e siècle*, Paris, H. Welter, 1936, 2 vol. ; René Nigeon. *État financier des corporations*, op. cit. ; Fernand Braudel. *Civilisation matérielle*, op. cit., p. 270-271.

57 Nicolas Delamare. *Traité de la police*, Paris, Brunet, 1719, vol. 3, p. 519-785.

58 Marcel Lachiver. *Vins, vignes*, op. cit., p. 639-642 ; M. Surun. *Marchands de vin en gros*, op. cit., p. 318-322.

59 Antoine-Joseph Santerre. *L'Art du brasseur*, édité par Raymonde Monnier, *Un Bourgeois sans-culotte : le général Santerre*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1989., p. ?

60 Le Pilleur d'Apligny. *Instructions sur l'art de faire la bière*, Paris, Servière, 1783.

61 Soit environ 57 200 hectolitres.

62 Michel Surun. *Marchands de vin en gros*, op. cit., p. 7

INTRODUCTION

rapport d'un à dix est encore majoré si l'on considère les chiffres de Legrand d'Aussy dans *La Vie privée des Français*, paru en 1782 et que reprend Fernand Braudel⁶³ : entre 1781 et 1786, la consommation annuelle de vin à Paris serait alors de 730 000 hectolitres pour seulement 54 000 de bière. Un habitant consommerait alors 121,76 litres de vin par an pour 8,96 de bière. Le rapport passe avec ces chiffres de 1 à 13,6, creusant ainsi le fossé entre les deux boissons.

Les raisons de cette fracture culturelle entre le Nord de la France et la région parisienne sont complexes. Pour Marc Bloch, l'explication est frumentaire : « Excepté dans quelques provinces [...] moins de bière ou de cervoise, semble-t-il, qu'au Moyen Age ; le prodigieux accroissement de la population avait rendu les grains trop précieux⁶⁴ ». La plupart des textes considèrent en effet la bière comme une boisson « par défaut » consommée en l'absence de vignes. Selon Legrand d'Aussy, les difficultés causées par la guerre de Sept Ans entraînent une reprise de la fabrication de bière : « Des villes où jusqu'alors on n'avait connu que le vin apprirent à user de la bière⁶⁵ ». Le facteur de la pauvreté est d'ailleurs exposé dès le xv^e siècle dans le *Journal d'un bourgeois de Paris*, qui expose les difficultés rencontrées par les Parisiens pendant la période de marasme qui suit le dernier siège de la ville en 1435⁶⁶. La cherté du vin aurait obligé les habitants à consommer bière, cidre et poiré en attendant la baisse des prix. Cette consommation contrainte n'est cependant qu'une conséquence de la prépondérance du vin. Des raisons culturelles plus profondes sont proposées par Massimo Montanari :

La civilisation alimentaire du haut Moyen Âge européen est marquée par le triomphe du vin, boisson à la fois très prisée et consommation quotidienne. La dense cervoise – qui ne deviendra que beaucoup plus tard le liquide clair et transparent aromatisé au houblon que nous connaissons sous le nom de bière – restera longtemps le signe spécifique de la culture germanique et les païens s'en servent tout à fait consciemment dans leurs rituels pour marquer leur opposition à la sacralité chrétienne du vin. Avec le temps, elle cessera pourtant de rivaliser avec ce dernier, qui finira par être partout reconnu – pour des raisons de goût et d'image – comme la boisson du prestige par excellence⁶⁷.

La place de la bière dans les folklores celtique et d'Europe du Nord l'oppose en effet

63 Fernand Braudel. *Civilisation matérielle, op. cit.*, p. 270-271

64 *Pour une histoire de l'alimentation*, Recueil de travaux présentés par Jean-Jacques Hémardinquer, Paris, Colin, 1970, p. 231.

65 Fernand Braudel. *Civilisation matérielle, op. cit.*, p. 271.

66 *Ibid.*

67 *Pour une histoire de l'alimentation, op. cit.*, p. 287-288.

INTRODUCTION

fortement à la symbolique chrétienne du vin⁶⁸. Elle semble donc associée en France à une image peu raffinée et peu catholique, alors qu'elle trouve parfaitement sa place sur les tables des princes d'Allemagne du Nord⁶⁹. Cette connotation religieuse semble être toujours d'actualité à l'époque moderne. Les guerres de religion en Alsace se distinguent par une dichotomie entre le Haut-Rhin catholique, où la vigne est implantée de longue date, et le Bas-Rhin protestant où la consommation de bière se développe à partir du XVII^e siècle. Bertrand Hell souligne aussi l'importance du protestantisme dans la communauté des brasseurs strasbourgeois, tous réformés en 1789⁷⁰. Ces questions religieuses ne se posent pas à Paris, *a fortiori* après la révocation de l'Édit de Nantes de 1685, mais l'image liée à la bière semble continuer à exercer une forte influence sur sa consommation. L'étude du public des acheteurs nous apportera des lumières sur le sujet, mais l'on peut d'ores et déjà souligner au XVII^e siècle l'importance parmi les acheteurs des migrants venus du Nord, notamment les Flamands attirés par la manufacture des Gobelins au cœur du faubourg Saint-Marcel, quartier de brasseurs par excellence⁷¹. Mais en dépit de cet apparent manque d'enracinement culturel, il est surprenant de constater l'ancienneté et l'importance de la communauté des brasseurs ainsi que la richesse de certains de ses membres en particulier.

La communauté est en effet bien assise malgré la prépondérance du vin à Paris. Pour tenter de résoudre cet apparent paradoxe, il convient tout d'abord de nuancer les propos sur l'importance du commerce de la bière à Paris. Ce négoce est certes très faible par rapport à celui d'autres provinces pour lesquelles la bière constitue une denrée de base, mais bien plus important que dans l'écrasante majorité des provinces plus au Sud, pour lesquelles les raisons culturelles expliquées plus haut s'appliquent de façon encore plus prégnante. Bordeaux va jusqu'à interdire l'établissement des brasseries dans la ville en 1663 pour empêcher la concurrence avec le vin, en précisant que la bière est une boisson « pour les habitants des pays froids qui n'avaient point de vin⁷² ». De fait, le *Dictionnaire de commerce* précise que « Le commerce des bières de France ne s'étend guères au-delà du royaume ; mais il s'en fait un très considérable à Paris » et qualifie également la

68 Georges Dumézil. « Un mythe relatif à la fermentation de la bière », *École pratique des hautes études. Section des sciences religieuses. Annuaire 1936-1937*, Melun, Imprimerie administrative, 1936.

69 Rodolphe Reuss. *L'Alsace au XVII^e siècle*, Paris, Bouillon, 1897, p. 631. Cité par Bertrand Hell. *L'Homme et la bière*, Barenbach, J.-P. Gyss, 1983, p. 178.

70 Bertrand Hell. *L'Homme et la bière, op. cit.*, p. 179-181.

71 Haïm Burstin. *Le Faubourg Saint-Marcel à l'époque révolutionnaire*, Paris, Société d'études robespierristes, 1983, p. 32. Cité par Prosper Biju-Duval, *Les Brasseurs de Paris : étude matérielle et commerciale*, mémoire de master 1 en Histoire, dir. Reynald Abad, Université Paris IV, 2013, p. 3

72 Bertrand Hell. *L'Homme et la bière, op. cit.*, p. 170.

INTRODUCTION

communauté parisienne de « considérable⁷³ ».

Celle-ci présente en effet la particularité de faire partie des premiers corps réglementés en 1268 dans le *Livre des métiers* d'Étienne Boileau, preuve de son implantation ancienne dans la capitale. Outre cet âge vénérable, Paris semble être la première ville à réglementer la pratique de la brasserie⁷⁴, et de fait, le fonctionnement de la communauté présente plusieurs particularités uniques en Europe. À l'époque moderne, il faut tout d'abord souligner qu'elle possède une des hiérarchies les plus strictes dans les pays faisant partie de l'aire de consommation de la bière (Angleterre, Pays-Bas, Allemagne, Scandinavie, Bohême ainsi qu'une partie de la Pologne et la Lituanie)⁷⁵. Les quotas de production autorisés à Paris (un brassin par jour) sont ensuite bien plus élevés que partout ailleurs, notamment en Allemagne, Angleterre et Pays-Bas⁷⁶. De plus, et cette étude va tenter de le démontrer, les brasseurs constituent dans le dernier siècle de l'époque moderne une communauté riche et influente, à la fois en tant que collectivité, mais aussi à l'échelle individuelle pour une partie de ses membres. On vient donc, comme annoncé plus haut, de mettre en confrontation d'un côté la faible place occupée par la bière dans le paysage alimentaire parisien, et de l'autre la position sociale étonnamment avantageuse dont jouit la communauté des brasseurs de la capitale. Avant d'explorer plus avant ce paradoxe et d'entrer dans le cœur de l'exposé, un bref aperçu de la situation des communautés de métiers au XVIII^e siècle nous a semblé indispensable à une meilleure appréhension des enjeux du sujet. En effet, les bornes chronologiques choisies, depuis les toutes dernières années du XVII^e siècle jusqu'à la Révolution, prennent tout leur sens une fois replacées dans le contexte riche et foisonnant du dernier siècle de l'Ancien Régime.

À l'époque qui nous occupe, la ville de Paris compte plus de cent métiers jurés pour un total de trente à quarante mille maîtres⁷⁷. Ce système économique, connu aujourd'hui sous le nom de « corporations » est le pilier de l'activité artisanale urbaine depuis au moins le XIII^e siècle et jusqu'à sa suppression en 1791. Il serait une erreur de penser que cette suppression relève uniquement de la volonté révolutionnaire de mettre à bas les institutions les plus significatives et symboliques de l'Ancien Régime. La remise en question des communautés de métiers est en réalité bien plus ancienne et voit sa gestation débiter dans la première moitié du XVIII^e siècle et se développer dans les années 1760, notamment grâce aux convictions libérales de certains membres du gouvernement

73 Savary des Bruslons. *Dictionnaire universel de commerce, op. cit.*, p. 332.

74 Richard Unger. *Beer in the Middle Ages and the Renaissance*, Philadelphie, University of Pennsylvania Press, 2004, p. 48.

75 *Ibid.*, p. 232.

76 *Ibid.*, p. 179-180.

77 Steven Kaplan. *La Fin des corporations*, Paris, Fayard, 2001, p. XIII.

INTRODUCTION

parmi lesquels Turgot est le plus célèbre⁷⁸. Afin de cerner plus nettement comment la communauté des brasseurs se rapproche ou se différencie du fonctionnement « commun » des métiers réglés et interagit avec les acteurs de cette remise en cause, il nous a semblé utile de résumer à grands traits le fonctionnement ordinaire des communautés de métiers ainsi que les problèmes qu'elles rencontrent à la fin de l'Ancien Régime : opposition politique et économique de la part du pouvoir royal, mais aussi dysfonctionnements internes dus à l'essoufflement de leur modèle tel qu'il existait depuis le Moyen Âge. Le lecteur trouvera aussi rarement que possible dans cette étude le terme « corporations », jamais employé dans les écrits prérévolutionnaires qui lui préfèrent l'expression « communautés d'arts et métiers ». De plus, sa connotation contemporaine plutôt négative nous a semblé être un obstacle pour se rapprocher autant que faire se pouvait de la neutralité historique. Le risque est en effet de considérer les difficultés rencontrées par les membres des communautés de métier comme des maux nécessaires et inévitables, conditions obligatoires au renversement d'institutions immobilistes et surannées, pour progresser vers une économie libérale, plus proche de celle que nous connaissons.

Les notions fondamentales sur lesquelles nous allons revenir ici rapidement peuvent être approfondies grâce aux ouvrages généraux proposés dans la bibliographie⁷⁹. Les communautés de métiers rassemblent les professionnels d'un même domaine. « Juridiquement, ces métiers urbains organisés s'opposent aux métiers libres » : travailleurs ruraux, « marchands et artisans suivant la cour » chargés de l'approvisionnement des résidences royales, mais aussi de nombreux métiers urbains comme les petits métiers de rue et ceux liés au grand négoce⁸⁰. On oppose traditionnellement les métiers « réglés », pour lesquels les statuts peuvent varier d'un lieu à l'autre et qui sont placés sous l'autorité municipale ou seigneuriale, et les métiers « jurés », dont les statuts sont fixés par lettres patentes. Ces derniers présentent normalement des dispositions identiques pour tous les maîtres du royaume et sont placés sous les autorités locales de police et de justice. Le fonctionnement interne des communautés d'arts et métiers repose sur le principe du « bien commun », du service loyal au public et par conséquent sur le respect des statuts et de l'autorité de la communauté, incarnée par les jurés.

78 Pour un développement bien plus approfondi sur ces questions, voir Steven Kaplan. *La Fin des corporations*, *op. cit.*

79 Citons notamment Steven Kaplan. « L'apprentissage au XVIII^e siècle : le cas de Paris », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 1993/3, p. 436-479 ; Steven Kaplan. *La Fin des corporations*, *op. cit.* ; Abel Poitrineau. *Ils travaillaient la France : métiers et mentalités, du XVI^e au XIX^e siècle*, Paris, Colin, 1992 ;

80 Lucien Bély (dir.). *Dictionnaire de l'Ancien régime*, Paris, Presses universitaires de France, 1996, article « Corporations ou jurandes », p. 339.

INTRODUCTION

Les statuts de chaque communauté imposaient aux maîtres de vivre en harmonie. Et c'est essentiellement sur la base de la notion d'unité interne que la corporation se présentait comme communauté morale. La maîtrise était par définition fraternité. Les maîtres partageaient les mêmes valeurs, le même code moral, les mêmes intérêts et les mêmes attentes ; ils suivaient un parcours socioprofessionnel identique ou parallèle, et ce indépendamment des différences de richesse, d'origine ou de quartier. Les maîtres partageaient aussi ce que j'appellerais une solidarité totale, de laquelle dépendait leur identité, et qui les situait socialement et politiquement dans le grand univers corporatif de l'Ancien Régime, et qui les opposait aussi aux ouvriers dont l'assujettissement était garant de leur survie⁸¹.

C'est ainsi que Steven Kaplan définit la vision du monde des maîtres au début du XVIII^e siècle. De fait, cette solidarité et les statuts qui en sont l'émanation sont au service de trois buts : la protection sociale du maître, la formation de nouveaux venus et la surveillance de la qualité du produit. Les maîtres des communautés sont censés satisfaire ces trois objectifs grâce à une hiérarchie et une police strictes ainsi que par des mécanismes de solidarité entre les membres. L'organisation sociale et économique est ainsi fortement pyramidale. À la base viennent les apprentis. Rattachés à un maître par un contrat d'apprentissage passé devant notaire, ils sont le plus souvent des enfants ou des adolescents, plus rarement des adultes. Les modalités d'âge, de durée, de coût et d'hébergement peuvent varier considérablement en fonction des métiers et des périodes. L'apprentissage doit former de futurs maîtres et inculquer des valeurs morales à l'apprenti, soumis aux commandements de son maître dans les limites de la légalité et de la moralité. Les jurés interviennent normalement au terme du contrat pour délivrer un brevet d'apprentissage, payant et valable dans l'ensemble du royaume. Viennent ensuite les compagnons, ouvriers ou salariés formés. Ils sont la plupart du temps d'anciens apprentis ayant obtenu un brevet. Leurs conditions de travail relèvent des statuts de la communauté à laquelle ils appartiennent, ou de coutumes orales. Après un nombre d'années variable au service d'un maître, ils peuvent prétendre à la maîtrise par la réalisation d'un chef-d'œuvre et le règlement d'un droit dont le montant n'est pas fixé précisément. L'historiographie insiste sur les compagnonnages, « structures parallèles et extra légales [qui] consistent en sociétés très fermées, semi-clandestines : les Devoirs⁸² ». Sociétés élitistes de solidarité et symboles de la fierté ouvrière, elles s'illustrent lors de leurs oppositions avec les maîtres et les jurandes et se trouvent parfois en position de force, par la cessation du travail ou l'interdiction à leurs membres de travailler pour tel

81 Steven Kaplan. « Idéologie, conflits et pratiques politiques au sein des corporations parisiennes pendant le XIX^e siècle », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2002/1, p. 5.

82 Lucien Bély (dir.). *Dictionnaire de l'Ancien Régime*, op. cit., p. 339.

INTRODUCTION

ou tel maître. Ces oppositions sont en partie liées aux difficultés pour les compagnons de s'établir comme maîtres, en raison du coût de la maîtrise elle-même, mais aussi de la politique d'endogamie souvent pratiquée par les maîtres. Un troisième statut existe en parallèle des conditions d'apprenti et de compagnon, celui d'alloué. Savary le décrit comme « un garçon qui au sortir du temps de son apprentissage, s'engage chez un maître du métier dont il est apprenti » mais aussi comme « un garçon qui s'engage pour un temps chez un maître, sans avoir fait d'apprentissage. Il y peut apprendre la profession, mais cela ne lui donne pas le droit de parvenir à la maîtrise⁸³ ». Cette pratique semble résulter de la restriction du nombre d'apprentis – un maître peut en effet embaucher un alloué s'il a déjà atteint le nombre d'apprentis autorisé par les statuts – et créer ainsi un apprentissage à deux vitesses. L'alloué est en effet moins payé qu'un apprenti et en marge des structures corporatives, ce qui permet au maître d'avoir à son sujet davantage de liberté vis-à-vis des jurés. Le contrat d'allouage, semblable au contrat d'apprentissage, peut sembler peu attractif en raison de l'impossibilité pour l'alloué d'accéder à la maîtrise mais il présente en réalité des avantages. Tout d'abord, l'alloué peut espérer une évolution de son statut en cas de départ d'un apprenti. En outre, la tradition et l'autorité de la communauté pèsent moins fortement sur le contrat d'allouage. Il peut ainsi servir à une femme désirant apprendre un métier d'homme ou encore à un faux ouvrier, professionnel travaillant illégalement hors des structures communautaires, désirant transmettre son savoir. Assigné aux tâches rudes et simples, généralement docile, l'alloué est détesté des compagnons pour lesquels il représente une créature du maître⁸⁴. L'accès à la maîtrise est possible moyennant la réalisation d'un chef-d'œuvre défini par les statuts et le règlement de nombreux frais : ceux-ci doivent couvrir non seulement l'obtention de lettres de maîtrise, mais aussi un banquet, des gratifications aux jurés, des frais de procédure, etc. Enfin, une fois la maîtrise obtenue, un autre élément de hiérarchie existe au sein de la communauté : la soumission à sa loi interne, incarnée par les « jurés », « syndics » ou « gardes », généralement élus à intervalles réguliers. Il convient de préciser que les fils de maîtres échappent en partie à certains éléments de règlement. En effet, ils ne sont pas soumis à l'apprentissage et peuvent être reconnus aptes à la pratique du métier seulement grâce au chef-d'œuvre et à l'aval des jurés. L'obstacle du coût et les privilèges d'ordre fiscal accordés aux fils de maîtres – réduction voire suppression des droits d'accession à la maîtrise – tendent à faire de certaines communautés un « entre-soi » où les relations entre les membres, souvent guidées par des accords matrimoniaux ou des relations financières, sont doublées par un autre mécanisme de solidarité : la confrérie. Celle-ci forme le cadre spirituel du

83 Savary des Bruslons. *Dictionnaire universel de commerce, op. cit.*, p. 71-72.

84 Steven Kaplan. « L'apprentissage au XVIII^e », *op. cit.*, p. ?

INTRODUCTION

métier, et a vocation à réunir maîtres, compagnons et apprentis autour du saint patron de la profession. Présentes dans les cérémonies municipales, les confréries constituent un facteur de prestige pour le métier, mais aussi des garanties sociales : assistance aux veuves et aux orphelins, aide aux estropiés du métier, obsèques. Le pouvoir royal et les tenants de la réforme tridentine leur reprochent à partir du XVII^e siècle les excès qu'elles pourraient provoquer (banquets et fêtes) et les oppositions au pouvoir politique qu'elles pourraient dissimuler. Interdites sans succès dès l'ordonnance de Villers-Cotterêts en 1539, elles restent très vivaces et profondément enracinées dans de nombreuses villes jusqu'à la Révolution. Il est important de préciser également qu'il existe une hiérarchie entre les métiers, d'autant plus honorables qu'ils manient des matériaux précieux ou brassent des sommes d'argent considérables. À Paris, le sommet de cette hiérarchie est occupé par les Six Corps – drapiers, épiciers, merciers, pelletiers, bonnetiers et orfèvres – dont les membres briguent les plus hautes charges municipales⁸⁵.

En dépit de cet idéal d'harmonie et d'ordre, les communautés ne parviennent pas à dissimuler les fractures qui les morcellent, tant entre les maîtres qu'entre maîtres et apprentis et entre maîtres et compagnons. Arlette Farge a justement montré l'état de tension permanent à l'atelier entre le maître et l'apprenti, si le premier considère le second comme une main-d'œuvre servile et bon marché, mais aussi entre les compagnons et le maître⁸⁶. La peur des autorités face à l'insoumission des compagnons résulte du face-à-face entre d'une part la volonté d'ascension sociale de ceux-ci et la préservation de conditions de travail jugées décentes, et de l'autre le blocage social que représente la difficulté d'accession à la maîtrise. Les « Devoirs », réseaux de solidarité des compagnons se pensent comme « des sociétés de résistance qui permettent aux ouvriers de défendre leurs salaires et leurs conditions de vie ou de travail contre les maîtres, petits patrons de l'artisanat propriétaires des moyens de production⁸⁷ ». Cette vision marxiste de la situation entre maîtres et compagnons a le mérite de mettre en valeur le fossé parfois infranchissable entre les deux conditions. En effet, même s'il est nécessaire de relativiser l'idée de « fermeture » des communautés⁸⁸, les conditions d'accès à la maîtrise se resserrent tout au long de l'époque moderne, jusque, dans certains cas, à interdire l'entrée de nouveaux apprentis dans le métier et rendre la maîtrise tellement onéreuse que seuls les fils de maîtres et les artisans déjà fortunés peuvent y prétendre. Il serait certes dangereux de se

85 Jean Chagniot. *Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Association pour la publication d'une histoire de Paris, 1988, p. 95.

86 Arlette Farge. *La vie fragile : violence, pouvoirs et solidarités à Paris au XVIII^e siècle*. Paris, Éditions du Seuil, 1992, p. 137-148.

87 Lucien Bély (dir.). *Dictionnaire de l'Ancien Régime*, op. cit., p. 338.

88 Steven Kaplan. *La Fin des corporations*, op. cit., p. XV.

INTRODUCTION

laisser prendre par un effet de sources – les conflits sont toujours bien plus documentés que les situations harmonieuses –, mais les nombreuses altercations présentes dans les archives des commissaires ainsi que le phénomène des « faux ouvriers » travaillant hors du monopole supposé des jurandes montrent que le contrôle économique et social des communautés est loin d'être établi sur l'ensemble des travailleurs⁸⁹.

En outre, « la vie interne des corporations est ponctuée de conflits sérieux et constants laissant des brèches béantes dans le mur de la solidarité. Le clivage fondamental oppose l'élite dirigeante (une minorité généralement composée d'ex-officiers, d'officiers et d'anciens) à la masse des maîtres, novices récemment admis ("jeunes") ou vétérans ("modernes")⁹⁰ ». Il existe effectivement des inégalités marquées au sein même de la communauté, dont le fonctionnement ne gomme évidemment pas les situations sociales telles qu'elles étaient avant l'obtention de la maîtrise : un ancien compagnon devenu maître n'est pas considéré comme un fils de maître plusieurs fois élu juré. Ainsi, le système électif de nomination des jurés devient au XVIII^e siècle le cœur de luttes d'influence et de conflits de procédures interminables entre ces deux catégories de maîtres, même si, ne l'oublions pas, la majorité d'entre eux ne prend pas une part active aux luttes de pouvoir, « prudents, voire indifférents ou retenus par d'autres soucis⁹¹ ». Arlette Farge constate elle aussi « un fossé grandissant entre l'artisan et ses représentants⁹² » par la multiplication des recours et des conflits lors des visites ou encore des élections. Ces fissures ternissent l'image des communautés, image déjà écornée par leur endettement colossal et la critique libérale des années 1760.

Au XVIII^e siècle, les communautés de métiers connaissent en effet plusieurs problèmes rédhibitoires, outre leurs fractures internes, qui les fragilisent considérablement et concourent à leur abolition : les dettes contractées auprès de l'État et les attaques libérales, très virulentes à partir des années 1760. En effet, les guerres de Louis XIV et les besoins d'argent croissants de la monarchie au XVIII^e siècle conduisent le pouvoir royal à ponctionner lourdement les métiers, principalement par le biais de création d'offices de police (inspecteurs, visiteurs, contrôleurs, etc.) dans des domaines précis obligeant la communauté à des rachats très coûteux pour conserver la pleine autorité sur sa gestion. Des droits sur les produits sont également créés pour financer les gages de certains de ces

89 Voir à ce sujet Steven Kaplan. « Les corporations, les faux ouvriers et le faubourg Saint-Antoine », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1988/2, p. 353-378 et Arlette Farge. *La Vie fragile*, *op. cit.*

90 Steven Kaplan. « Idéologie, conflits », *op. cit.*, p. 6

91 Steven Kaplan. « Idéologie, conflits », *op. cit.*, p. 7

92 Arlette Farge. *La Vie Fragile*, *op. cit.*, p. 149.

INTRODUCTION

offices, sollicitant ainsi durement les maîtres, sur lesquels pèse l'obligation de rembourser des sommes pouvant atteindre des centaines de milliers de livres. Paradoxalement, « cette énorme dette corporative [...] empoisonn[e] la vie des corporations et la prolong[e] tout à la fois⁹³ », car elle constitue une manne dont le gouvernement peut alors difficilement se passer. Une grave crise des finances publiques en 1716 encourage toutefois la monarchie à constituer une commission pour enquêter sur l'endettement des communautés, imputé à la mauvaise gestion des jurés, et assainir les comptes. Son importance et ses moyens augmentent avec les années pour finalement passer de cinq commissaires à un personnel d'une vingtaine de personnes en 1724⁹⁴.

Ce déséquilibre financier et la prétendue incurie des jurés prètent le flanc à la critique libérale, portée notamment par le contrôleur général des finances Turgot, l'intendant du commerce Jacques Claude Vincent de Gournay ou encore son protégé Simon Clicquot de Blervache, inspecteur des manufactures et auteur des *Considérations sur le commerce, et en particulier sur les compagnies, sociétés et maîtrises* en 1758. Les communautés sont alors perçues comme des bastions du conservatisme et des privilèges personnels, empêchant l'innovation et la naissance d'un marché libre, réglé par le consommateur. Ce courant libéral favorisé par le pouvoir politique aboutit en février 1776 à la suppression des jurandes. La brutalité de la réforme, les inquiétudes et oppositions qu'elle engendre ainsi que la disgrâce de Turgot, renvoyé en mai, conduisent à un édit d'août 1776 rétablissant les communautés, avec quelques nouveautés cependant. Les métiers parisiens sont réduits à cinquante, le nombre de métiers libres élargi, les mesures de protection envers les femmes et les étrangers accrus, les droits d'entrée réduits et la permission d'exercer plus d'une profession accordée. Les maîtres reçus entre février et août peuvent accéder aux nouveaux corps moyennant un tiers du tarif habituel et les anciens titulaires de la maîtrise doivent quant à eux payer des droits sous peine d'être seulement « agrégés » au métier sans pouvoir participer à la vie communautaire. La hiérarchie est cependant réaffirmée, tout comme la chasse aux travailleurs illicites. Les jurés sont chargés de rédiger de nouveaux statuts, tâche titanesque entravée par les nombreux bouleversements juridiques et idéologiques causés par cet édit puis par les événements de 1789. La mesure provoque toutefois un changement dans les mentalités et l'admission de l'« individualisme compétitif », mais aussi une nostalgie du passé traduite par le regain d'autorité des Six Corps, alliés au parlement de Paris. Malgré ces changements, les communautés d'arts et métiers ne survivent pas à la Révolution. En 1791, leur abolition a lieu en deux temps : la loi Allarde des 2 et 17 mars 1791 supprimant les « corporations » à proprement parler, et la loi Le

93 Steven Kaplan. *La Fin des corporations, op. cit.*, p. 74

94 René Nigeon. *État financier des corporations, op. cit.*, p. 42.

INTRODUCTION

Chapelier du 14 juin 1791 proscrivant tout type d'organisation ouvrière et paysanne ainsi que le compagnonnage. L'image véhiculée par le système des communautés et les pratiques dont il est le cadre n'ont donc pas suffisamment évolué après 1776 pour être conservées par les nouvelles autorités politiques.

Tirailées entre une tradition de solidarité et des difficultés politiques et financières qui provoquent des dissensions profondes en leur sein, les communautés de métiers sont des entités complexes à la fin du XVIII^e siècle. Steven Kaplan résume admirablement cette simultanéité entre consensus et division :

Qu'en était-il de l'idéal de solidarité ? Était-il devenu la relique d'une époque dépassée, employée parfois comme un masque pour impressionner ou intimider le monde extérieur [...] ? Ou la solidarité continuait-elle à fonctionner discrètement, servant de contrepoids aux agitations, aux mises en accusation, aux critiques ? L'intensité du conflit ne révèle-t-elle pas en même temps l'étroitesse des liens au sein de la communauté et, d'une certaine façon, la revendication des vertus fondamentales ? S'agissait-il d'établir de nouvelles bases à l'exercice de la solidarité, de nouvelles bases pour mieux vivre ensemble ?⁹⁵

Il est en outre important de considérer que ces conflits, loin d'être réductibles aux prémices des lois révolutionnaires, peuvent permettre dans une certaine mesure aux communautés de modifier leur vision d'elles-mêmes et de se considérer comme des « véhicules beaucoup plus pragmatiques de la gestion et de l'articulation d'intérêts complexes⁹⁶ », en se détachant peu à peu des anciennes valeurs corporatives, de moins en moins convaincantes et pertinentes tout au long du siècle, pour se consacrer à des questions financières et politiques. Ainsi, la tenue des comptes, la gestion des revenus fiscaux, les relations avec la Ville de Paris et la monarchie peuvent prendre le pas sur les dépenses somptuaires et religieuses des confréries, souvent mises en sommeil parmi les métiers parisiens au XVIII^e siècle. Ces nouvelles pratiques ont inévitablement une influence sur la façon dont les maîtres et jurés pensent la communauté et se pensent eux-mêmes, provoquant un état de crise mais aussi un courant novateur dans un certain nombre d'entre elles⁹⁷. Ces problématiques se posent avec acuité dans le cas de la communauté des brasseurs parisiens, nous le verrons.

95 Steven Kaplan, « Idéologies et pratiques politiques », op. cit., p. 54-55

96 *ibid.*, p. 55.

97 C'est notamment le cas chez les épiciers, communauté dont l'importance politique croît à la fin de l'Ancien Régime, mais qui connaît des conflits internes nombreux. Voir à ce sujet : Steven Kaplan, « Idéologie et pratiques politiques », op. cit., p. 23, 38, 45 et 50 ; Matthieu Marraud, « Permanences et déplacements corporatifs dans la ville : le corps de l'épicerie parisienne aux XVII^e-XVIII^e siècles. », *Histoire & mesure* [En ligne], XXV-1 | 2010, mis en ligne le 15 juillet 2010, consulté le 14 mars 2014. URL : <http://histoiremesure.revues.org/3925>.

INTRODUCTION

Ce rapide tour d'horizon de l'historiographie du sujet – peu traité par les historiens et lorsque c'est le cas, dans des perspectives nécessitant d'être renouvelées – ainsi que l'aperçu des habitudes parisiennes de consommation, pourrait laisser penser que la bière a toutes les raisons de passer inaperçue dans l'histoire de la capitale : peu enracinée dans la culture de l'Île-de-France, elle serait par conséquent peu consommée. Nous allons donc essayer de montrer en quoi l'étude du corps des brasseurs parisiens est utile, pour l'enrichissement non seulement de l'histoire des communautés de métiers parisiennes, mais aussi de celle des pratiques commerciales et de la consommation à la fin de l'Ancien Régime.

En effet, le premier paradoxe énoncé engendre un ensemble de questions d'ordre économique, commercial et culturel. À l'époque qui nous occupe, les brasseurs sont implantés depuis près de cinq siècles dans quelques endroits précis de la capitale, et constituent un groupe strictement encadré, assez riche et influent pour prendre une part importante dans les négociations fiscales qui ont lieu avec la royauté au début du siècle et dans les années 1730. Cette ancienneté, inconcevable sans un public constant et suffisamment fourni, s'allie à d'autres éléments qui font de la communauté des brasseurs parisiens une jurande à part. Tout d'abord, la fabrication de la bière est un processus complexe, qui implique un important savoir-faire, mais aussi la possession de biens immobiliers (la brasserie) et mobiliers (les outils) considérables. Ces caractéristiques entraînent une implantation très ciblée des professionnels dans la capitale. Cette répartition est suffisamment marquée pour modérer la réputation voire la toponymie de certains quartiers, par le nombre et l'importance sociale des maîtres qui y sont présents. En outre, les Parisiens se sentent assez concernés par le problème de la qualité de la bière pour que certains particuliers y consacrent des traités ou se répandent en récrimination contre la qualité de la boisson disponible.

Peu nombreuse il est vrai, la communauté des brasseurs ne bénéficie pas moins d'un cadre réglementaire strict, à l'élaboration duquel la monarchie prend une large part. Une fois encore, cette matière juridique n'aurait pas eu de raison d'être sans la présence d'un public auquel garantir la qualité du produit proposé. Ce public, bien réel et très diversifié, peut être en partie cerné grâce à l'étude des circuits de commercialisation de la bière fabriquée. Les intérêts alors générés sont assez conséquents pour être l'objet de l'attention soutenue du pouvoir royal, toujours à l'affût de nouvelles sources de revenus. Les contraintes réglementaires qui en découlent ont les mêmes conséquences sur la communauté des brasseurs que sur les autres métiers de la capitale. Elles provoquent chez les maîtres une pressante nécessité d'affermir leur institution pour gérer les nouveaux flux financiers

INTRODUCTION

en circulation et ont pour conséquence à la fois un renforcement de leur police interne – destiné à limiter les fraudes à la production – mais aussi une inflation des conflits. Ceux-ci sont d'une part tournés vers l'extérieur et destinés à affirmer le monopole de la communauté sur l'exercice de sa profession et sévissent d'autre part entre les maîtres eux-mêmes, à la fois réunis et divisés par les nouveaux enjeux politiques et financiers dont leur corps est l'objet.

Enfin, les bénéfices générés par ce commerce sont suffisants pour permettre à une élite de maîtres – à l'image de la plupart des communautés de métiers parisiennes – de se distinguer par un mode de vie proche de celui de la bourgeoisie. Unions familiales, professionnelles et financières sont alors autant d'instruments qui prouvent leur prospérité au sein de la profession et montrent également la diversité de mise dans le monde de la brasserie parisienne, que l'on soit apprenti, compagnon, maître ou veuve.

Les maîtres et marchands brasseurs parisiens possèdent donc un corps aux règles précises. Jaloux de ses prérogatives, ils sont surveillés de prêt par le pouvoir royal en raison des bénéfices considérables générés par leur production. Individuellement, les maîtres présentent les mêmes caractéristiques que la majorité des artisans parisiens, partagée entre une riche oligarchie et un grand nombre de maîtres pauvres et d'ouvriers. Cette intégration dans le monde des communautés parisiennes suppose donc une image rénovée du phénomène de la consommation de bière à Paris.

PREMIÈRE PARTIE :
PRODUIRE DE LA BIÈRE À
PARIS AU XVIII^E SIÈCLE

INTRODUCTION

Pour comprendre les enjeux matériels, commerciaux et culturels autour de la bière, il convient dans un premier temps d'expliquer précisément comment le produit est fabriqué. La connaissance des étapes de production, depuis le choix des matières premières jusqu'à l'entonnement et au transport, est en effet indispensable pour étudier ensuite les règlements en vigueur, la fiscalité mais aussi rendre compte des disparités qui existent au sein de la profession. En effet, outils onéreux et risques importants de pertes contribuent à façonner le monde de la brasserie, en mettant en difficultés les artisans les moins solides financièrement. Ce prélude constitue donc en outre la base à toute étude socio-économique des brasseurs parisiens, difficile à mener sans considérer l'enjeu fondamental des moyens de production, non dans une perspective marxiste, mais afin de mieux considérer dans quelle mesure le financement de ceux-ci conditionne la carrière et la situation d'un brasseur.

Poursuivre l'analyse à l'échelle de la brasserie permet dans un second temps de reconstituer du mieux possible l'environnement immédiat de l'artisan, professionnel qui reste un Parisien avant tout et doit donc s'adapter aux contraintes du milieu urbain dans lequel il évolue. Un autre changement de perspective, cette fois à l'échelle de la capitale, se révèle quant à lui utile pour cerner les lieux de prédilection de la brasserie parisienne. Cet élément est des plus utiles pour reconstituer les étapes de l'implantation des brasseries à Paris et expliquer une partie des enjeux encore actuels dans la communauté au début du XVIII^e siècle, notamment les relations qu'entretiennent les maîtres parisiens avec leurs homologues du faubourg Saint-Antoine, lieu bien particulier dans l'histoire des métiers. En outre, les données géographiques répondent à des logiques purement pratiques mais aussi fiscales et culturelles, qu'il convient d'analyser avec soin pour cerner les points communs mais aussi les différences existantes entre les brasseurs et les autres communautés de métiers parisiennes.

Les textes encyclopédiques et le dépouillement d'archives décrivant les outils des brasseurs les plus riches ne doivent pas faire oublier les disparités matérielles entre les maîtres ni les controverses qui font rage au XVIII^e siècle à propos de la salubrité de la boisson. Les autorités municipales et les professionnels de la santé se font en effet les échos d'une méfiance généralisée du public à l'égard des brasseurs et des professions de l'alimentation en général. Ces craintes sont nourries par les pratiques de frelatage alors existantes mais aussi par l'attitude réservée des maîtres,

INTRODUCTION

convaincus que la confiance des consommateurs dans les communautés devrait être absolue, dans la mesure où la principale mission de ces dernières est de garantir une production de qualité. De plus, la volonté de conserver des « secrets professionnels » et un monopole sur le métier ne crée pas une atmosphère propice à l'apaisement des débats.

CHAPITRE 1 : LA FABRICATION DE LA BIÈRE

Le *Traité de la Police* résume efficacement la diversité qui est de mise lors de la fabrication de la bière, et la grande variété de goûts et d'aspects qui en résultent :

Il y a plusieurs sortes de bière ; les unes qui diffèrent en consistance, sont chargées, épaisses, troubles, ou sont claires et limpides : par rapport à la couleur, il y en a de blanches, de jaunes couleur d'ambre, et de rouge ; et pour le goût, les unes sont douces et pénétrantes, d'autres sont amères et âcres ; il y en a enfin de très piquantes. Elles diffèrent encore par leurs âges : la nouvelle a un goût fort différent, de celle qui a été reposée et gardée : la plupart de ces différences procèdent de la manière dont la bière a été préparée par les brasseurs [...], des eaux dont on s'est servi, du temps auquel on y a travaillé, des ingrédients qu'on y a fait entrer, et de leurs proportions¹.

Si l'on veut entrer dans les détails de la fabrication de la bière, les sources contemporaines les plus précises sont une fois encore l'*Encyclopédie* de Diderot et D'Alembert, les *Instructions sur l'art de faire la bière* de M. Le Pileur d'Apligny et le plus précieux de tous, car le plus précis écrit par un brasseur, *L'Art du brasseur*, d'Antoine-Joseph Santerre. Le *Dictionnaire raisonné universel des arts et métiers* et l'*Encyclopédie* éditée chez Panckoucke, reprennent très largement les données des deux premiers ouvrages. Le travail de Philippe Voluer à propos de la brasserie en Lorraine au XVIII^e siècle est en revanche un des seuls travaux récents à traiter l'aspect réellement technique de la fabrication de la bière avant l'ère industrielle. Le procédé décrit par ces ouvrages, aussi précis et technique qu'il soit, doit être considéré comme un modèle théorique qui peut considérablement varier d'un brasseur à l'autre. Les moyens financiers, la place disponible, les matières premières et les choix commerciaux sont autant de facteurs qui concourent à faire de la brasserie parisienne au XVIII^e siècle un ensemble de pratiques, certes réglementées et codifiées, mais où le « secret de fabrication » ainsi que les aléas d'une production encore artisanale – les débuts de l'industrialisation ne concernent la brasserie qu'à partir du XIX^e siècle – tiennent une place prépondérante. Cette procédure classique est contestée au XVIII^e, notamment par des observateurs comme d'Apligny, qui proposent des alternatives de fabrication souvent inspirées du savoir-faire anglais et destinées à réduire les coûts

1 Nicolas Delamare. *Traité de la Police*, Paris, M. Brunet, 1719, t. III, p. 769.

de production ou à améliorer la salubrité du breuvage. Les critiques proviennent tout d'abord des consommateurs, qui accusent les artisans de malfaçons pour augmenter les profits, mais aussi des communautés, soucieuses de la santé publique et de leur intérêt à conserver le monopole sur la fabrication et la commercialisation de la bière, la distinction entre ces deux motivations demeurant toujours délicate à déterminer. Brasseurs, consommateurs ou scientifiques reprochent donc à la bière courante son manque de qualité, dû à l'ajout de produits destinés à camoufler son aigrissement ou à baisser ses coûts de revient. Ces polémiques s'inscrivent dans un contexte de suspicion générale vis-à-vis des produits alimentaires, et des boissons en particulier, comme a pu le souligner Reynald Abad² pour le vin.

Le livre de Philippe Voluer mis à part, aucune étude récente ne retrace précisément à ce jour en détail le processus de fabrication de la bière avant l'ère industrielle, depuis le choix des matières premières jusqu'aux processus de conservation de la boisson obtenue. En plus de son intérêt pour l'histoire des techniques, la description des équipements d'après les écrits contemporains et les inventaires après décès permet de mieux visualiser la matérialité de la brasserie ainsi que l'espace considérable et le savoir-faire que son utilisation suppose, étroitement liés à la situation confortable, voire aisée, des brasseurs qui disposent à la fois d'un important capital investi en matériel et des connaissances pour le faire avantageusement fructifier. Le monde de la brasserie est cependant disparate, comme nous le montrent les inventaires modestement pourvus en outils ainsi que les dossiers de faillite. En effet, l'historien ne doit jamais perdre de vue qu'il transforme l'usage premier des documents, en l'occurrence inventaires après décès ou bilans de faillite, pour en faire un objet d'étude historique, économique et sociale. Une fois ces précautions prises, les sources manuscrites se révèlent cependant très précieuses pour mener l'étude de la brasserie parisienne à la fin de l'Ancien Régime.

Ce sont principalement les inventaires après décès et les ventes entre brasseurs qui permettent de déterminer avec précision la nature des instruments indispensables à la fabrication de la bière. L'examen d'une quinzaine de listes détaillées, ainsi que les descriptions présentées dans différents ouvrages contemporains permettent de reconstituer une typologie d'outils caractéristiques. La principale source imprimée utilisée pour cette étude est l'*Encyclopédie*³, qui s'inspire elle-même du *Dictionnaire raisonné universel des arts et métiers*⁴. Sa confrontation avec les sources primaires

2 Reynald Abad. « La fraude dans le commerce et l'approvisionnement alimentaires de Paris au XVIII^e siècle : aperçu d'ensemble et étude du cas des vins frelatés », dans *Fraude, contrefaçon et contrebande de l'Antiquité à nos jours*, dir. Gérard Béaur, Hubert Bonin et Claire Lemercier, Genève, Droz, 2006, p. 539-561.

3 *Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, arts et métiers, par une société de gens de lettres*, Genève, Pellet, 1777-1779, tome II, p. 400-406.

4 *Dictionnaire raisonné universel des arts et métiers. Nouvelle édition revue et mise en forme par M. l'abbé Jaubert*,

permet de confirmer la pertinence des articles consacrés à la brasserie dans ces deux ouvrages. Les mêmes outils sont présents dans les inventaires et les ventes, décrits de la même façon (taille, matière). *L'Art du brasseur* d'Antoine-Joseph Santerre⁵, édité par Raymonde Monnier, recoupe également ces données, de même que l'inventaire réalisé lors de la vente par Santerre de ses agrès de brasserie à un brasseur nommé Cousin le 9 janvier 1796⁶.

Les outils indispensables à la fabrication de la bière sont une touraille, un moulin à farine, des chaudières et cuves, des robinets et gouttières nécessaires pour l'adduction de l'eau, des vagues, fourquets et jets destinés au brassage et enfin un équipement de tonnellerie, des véhicules et des chevaux pour le conditionnement et la livraison de la bière. Pour avoir une vision synthétique des documents listant précisément ce matériel, le lecteur peut se reporter au tableau récapitulatif des documents inventoriant les agrès de brasserie ainsi qu'à l'édition partielle de trois inventaires après décès, présentés en annexes, afin de se figurer de façon concrète l'agencement d'une brasserie parisienne au XVIII^e siècle. Un « noyau » de matériel indispensable est commun à presque tous les brasseurs étudiés, mais le monde de la brasserie parisienne présente de grandes disparités d'équipement, tant en qualité qu'en quantité. Sur les douze inventaires comportant des listes précises d'ustensiles, il est intéressant de voir comment quatre d'entre elles se distinguent par la quantité, la qualité et la plus grande complexité technique de leur matériel. Les propriétaires les plus conséquents possèdent en effet deux corps de brasserie et jusqu'à cinq chaudières. Quatre autres présentent un matériel moyen, mais adapté à une activité complète et professionnelle de brasseur. Trois autres sont très modestes, alors que l'une d'entre elles semble assurer seulement une activité de transport et louer tout le reste du matériel, même si son propriétaire est qualifié de « marchand brasseur », nous y reviendrons. L'étude descriptive et comparative que nous nous proposons de faire ici a pour but de donner une image concrète et précise des établissements de brasserie parisiens dans leur unité et leur diversité, mais également de réfléchir aux quantités produites par les brasseurs, point sur lequel les sources sont imprécises.

A. Les matières premières

La fabrication de la bière requiert traditionnellement trois ingrédients principaux : l'eau, le

Paris, P. F. Didot jeune, 1773, vol. 1, p. 320-330.

5 Antoine-Joseph Santerre. *L'Art du brasseur*, édition établie par Raymonde Monnier dans *Le Faubourg Saint-Antoine*, Paris, Société des études robespierristes, 1981, p. 108-136.

6 Raymonde Monnier. *Le Faubourg Saint-Antoine*, Paris, Société des études robespierristes, 1981, p. 97.

grain et la levure. Dès le Moyen Âge et notamment grâce au *De Physica* d'Hildegarde de Bingen, le houblon devient un quatrième ingrédient majeur et provoque l'amertume caractéristique de la bière. La religieuse parle en effet du houblon comme antiseptique et conservateur, en adjonction avec une boisson fermentée. D'autres adjonctions peuvent être effectuées au gré du brasseur, selon sa volonté d'ajouter du goût ou des propriétés médicinales à sa boisson.

i. L'eau

Le choix de l'eau est primordial pour le goût et la qualité de la bière. Le médecin valenciennois Gérard-François Crendal mentionne la mauvaise qualité des eaux issues de la fonte de neige ou de glace⁷, mais les débats sur le sujet sont rares, tant il existe un consensus sur l'utilisation de l'eau de puits ou de rivière. *L'Encyclopédie méthodique*⁸ préconise simplement l'utilisation d'« *eau naturelle* », alors que Le Pilleur d'Apligny, amateur éclairé et auteur d'un ouvrage sur la brasserie, précise avec raison qu'une eau dure est plus propre à la fermentation qu'une eau douce⁹. Le pH du mélange eau-céréales doit effectivement être légèrement acide pour assurer un résultat optimal, sans arrière-goût, et une fermentation suffisante. Des procédures de filtrage (sur lit de craie ou avec de la chaux vive) sont également envisagées par l'auteur, mais le problème ne semble pas se poser à Paris, ni pour la qualité de l'eau ni pour son approvisionnement : « Dans plusieurs grandes villes, telles que Paris, on peut se passer de cette prévoyance¹⁰ ». D'Apligny met simplement en garde le brasseur amateur contre la trop grande proximité des latrines avec l'approvisionnement en eau. Les inventaires après décès et les comptes des brasseurs confirment cette utilisation ordinaire du puits : les jardins en possèdent souvent un, et même si aucun puits n'est mentionné, on ne trouve jamais de porteur d'eau dans les listes des fournisseurs ou des créanciers des brasseurs. Les sommes modiques en jeu pourraient certes expliquer un paiement comptant, qui ne laisse par forcément de traces, mais des journaux précis et quotidiens, comme celui d'Antoine-François Beaugrand¹¹, mentionneraient forcément ces dépenses d'eau, qui seraient un pilier de leur commerce. Les puits des maisons parisiennes sont le plus souvent situés dans la cour de celles-ci, isolés ou le long d'un mur, sur lequel est alors fixée la poulie. Ils peuvent dans quelques cas se trouver dans la cave, afin que leur margelle n'encombre pas la cour. Leur diamètre oscille généralement entre 40 centimètres

7 Gérard-François Crendal. *Lettre sur la bière*. Valenciennes, G. Henry, 1734, p. ?

8 *Encyclopédie méthodique, Jurisprudence, dédiée et présentée à monseigneur Hue de Miromesnil, garde des Sceaux de France*, Paris, Panckoucke – Liège, Plomteux, 1783-1789, tome V, p. 288.

9 Le Pilleur d'Apligny, *Instructions sur l'art de faire la bière, au moyen desquelles chaque particulier peut faire cette boisson chez lui, à peu de frais, et dans la plus grande perfection*. Paris, Servière, 1783, p. 64.

10 *Ibid.*, p. 65

11 Archives de Paris [désormais AP], D5B⁶ 1473, journal d'Antoine-François Beaugrand, juillet-octobre 1788.

et 1 mètre et ils peuvent être abrités par un petit ouvrage de maçonnerie ou plus simplement un couvercle pour éviter les chutes de feuilles, de pollens, etc¹².

Cette apparente simplicité à propos de l'eau parisienne n'est cependant pas synonyme de qualité. En effet, il est à l'époque moderne de notoriété publique pour tous les étrangers qui se rendent à Paris que la consommation de l'eau, notamment tirée de la Seine, y est risquée. En 1698, le naturaliste et physicien anglais Martin Lister se fait le témoin de cette méfiance : « A notre arrivée, on nous avait mis sur nos gardes contre l'insalubrité de l'eau, et suffisamment engagés à n'en point boire¹³ ». Il est vrai que l'extrême saleté des eaux de la Bièvre a détourné définitivement les Parisiens de sa consommation – le poète Claude Le Petit questionne d'ailleurs en 1663 : « Est-ce de la boue ou de l'eau ? / Est-ce de la suye ou de l'encre ? ¹⁴ » – mais les puits utilisés ne fournissent pas une eau de bien meilleure qualité. Ils sont alimentés par les nappes phréatiques provenant des infiltrations de la pluie et des nappes alluviales des eaux du fleuve, situées entre 4 et 5 mètres de profondeur rive droite et jusqu'à 30 mètres rive gauche. La qualité de leurs eaux souffre en premier lieu de l'infiltration des « boues de Paris » : eaux ménagères, excréments, sang des boucheries mais aussi sécrétions dues aux cadavres enterrés dans les fosses communes des cimetières parisiens. Le processus de fabrication de la bière implique de faire bouillir l'eau, ce qui limite sa dangerosité pour la santé mais il semble surtout que les Parisiens soient accoutumés à la consommation d'une eau qui rebute les étrangers, et que son utilisation dans la bière ne pose donc pas de problème particulier.

ii. L'orge

« On peut dire en général qu'elle [la bière] se tire du grain [...]. À Paris, et plus généralement en France, on n'y emploie que l'orge. Quelques brasseurs seulement y mêlent, les uns un peu de blé, d'autres un peu d'avoine¹⁵ ». Comme l'explique l'*Encyclopédie*, l'orge est la céréale qui entre le plus communément dans la fabrication de la bière. Il existe deux sortes principales d'orges : l'orge de printemps, la plus courante pour la brasserie, et l'orge d'hiver, qui se divise elle-même en plusieurs espèces comme l'escourgeon et le soucrillon¹⁶. Si la seconde est utilisée dans le Nord de la France, les brasseurs parisiens semblent utiliser exclusivement l'orge de printemps. La différence entre ces

12 Youri Carbonnier, *Maisons Parisiennes des Lumières*. Paris, Presses de l'Université Paris-Sorbonne, DL 2006, p. 423-433.

13 Martin Lister, *Voyage de Lister à Paris*. Paris, Société des Bibliophiles, 1873, p. 205-206. Cité par Laure Beaumont-Maillet, *L'Eau à Paris*. Paris, Hazan, cop. 1991, p. 26.

14 Claude Le Petit, Paul Lacroix et al., *Paris ridicule et burlesque au dix-septième siècle*. Nouv. éd. revue et corrigée, Paris, A. Delahays, 1859, p. 76. Cité par Laure Beaumont-Maillet, *L'Eau à Paris*. Op. cit., p. 13.

15 *Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, op. cit.*, p. 400.

16 *Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, op. cit.*, p. 400.

deux variétés de grains tient à leurs périodes de semence et de récolte. L'orge de printemps est semée vers les mois de février et mars et récoltée en août ; l'orge d'hiver est semée en septembre et récoltée au mois de juillet suivant. Si nos sources présentent une occurrence d'utilisation du blé – un inventaire après décès de 1733 mentionnant cinq minots de froment « pour servir à faire de la bière¹⁷ » – la plupart des sources contemporaines citent l'orge comme la céréale-reine de la brasserie et de la distillerie. Les inventaires après décès, les journaux de brasseurs et les perquisitions faites notamment lors de la famine de 1740¹⁸ décrivent eux aussi quasi exclusivement des réserves d'orge dans les greniers des brasseries. Sur douze inventaires après décès dépouillés, tous comportent des réserves plus ou moins importantes d'orge, parfois sous plusieurs formes (orge habillée, crue, germée, maltée, moulue), mais seulement deux d'entre eux possèdent quelques setiers d'avoine, et un seul, nous l'avons vu, du blé. À quantité égale, l'orge produit moins de bière que le blé, mais son prix d'achat moindre rend son exploitation plus intéressante. Encore aujourd'hui, l'orge est de loin la céréale la plus utilisée pour la fabrication de la bière, car sa germination la rend riche en diastases – des ferments puissants – et la structure de son grain lui permet de ne pas subir de détérioration lors de la cuisson¹⁹. L'avoine ou le seigle peuvent le compléter en plus ou moins grandes quantités, produisant ainsi une bière plus légère. Les journaux d'achats font mention de petites quantités d'avoine, mais il est difficile de savoir si elle est destinée à nourrir les chevaux ou à être transformée en malt. Le blé est peu utilisé, quoique produisant une boisson de meilleure qualité, en raison de son prix et de son utilisation réservée quasi exclusivement à la fabrication du pain. Cet état de fait semble être dû à des raisons de production autant que de mentalités. Les Parisiens acceptent en effet difficilement que ce « *grain si essentiel à la nourriture des hommes* » soit dévolu à un autre usage²⁰.

a) Modalités d'achat et pratiques parisiennes

Il existe deux lieux principaux d'achats pour le grain : les ports et la Halle. Parmi les premiers, le port de Grève est le plus actif, tandis que ceux de Saint-Paul, de Saint-Nicolas et des Théatins jouent le rôle d'auxiliaires. C'est sur les quais – si encombrés que les altercations entre

17 Archives nationales [désormais AN], Minutier Central des notaires de Paris [désormais Min. Cent.], MC/ET/LXXII/263. Inventaire après le décès d'Étienne Torchet, 12 août 1733.

18 Bibliothèque nationale de France [désormais BNF], département des manuscrits [désormais Mss], Collection Joly de Fleury, vol. 1127, f° 16-17.

19 Jean-Claude Colin, Christian Deglas, Jean-Louis Sparmont. *L'ABCdaire de la bière*, Paris, Flammarion, 1988, p. 48.

20 Voir à ce sujet : Steven Kaplan. *Le Pain, le peuple et le Roi : la bataille du libéralisme sous Louis XV*, Paris, Perrin, 1986 ; Steven Kaplan. *Le meilleur pain du monde : les boulangers de Paris au XVIII^e siècle*. Paris, Fayard, 1996.

conducteurs de véhicules et les accidents deviennent un problème pour les autorités municipales au XVIII^e siècle – que les transactions ont lieu, ainsi que le déchargement, toujours en présence de l'acheteur²¹. Les ventes, sur les ports comme aux Halles, ont normalement lieu deux ou trois jours par semaine, avec des règles spécifiques pour les grossistes : ils ont interdiction d'acheter hors des jours de marché et avant midi, afin de ne pas épuiser les stocks pour les particuliers²². En outre, certaines professions, dont les grainiers et les regrattiers, ont interdiction d'acheter plus de deux setiers de grain à la fois²³. Cette règle ne semble pas s'appliquer aux brasseurs, pour lesquels les sources témoignent d'achats ponctuels et en grosses quantités. Traditionnellement, aucun droit d'entrée ne frappe le grain depuis le XVII^e siècle. L'acheteur acquitte par contre des droits aux mesureurs chargés de vérifier les quantités en jeu dans la transaction. Le centre névralgique de l'approvisionnement en grains à Paris se situe donc non loin de l'Île de la Cité – la Halle aux blés se situe sous l'Ancien Régime à l'emplacement de l'actuelle Bourse de commerce – voire sur ses bords. C'est peut-être pour cette raison que le bureau de la communauté des brasseurs reste situé tout au long du siècle en plein cœur de Paris, en dépit de trois déménagements. En effet, même si l'activité de ses membres se situe dans les faubourgs et que le droit de contrôle des jurés ne s'applique que sur le houblon et les levures, les maîtres ont certainement jugé bon de conserver une assise non loin de ces points stratégiques et vitaux pour le commerce de la bière.

Dès 1672, dans une perspective d'étroit contrôle des prix et des mouvements commerciaux dans le domaine crucial du grain, la municipalité parisienne défend « aux brasseurs, maîtres grainiers et regrattiers, d'aller au-devant des marchands et laboureurs pour acheter leurs orges, ni d'en acheter ailleurs que sur les ports²⁴ ». De manière plus générale, dès la seconde moitié du XVI^e siècle, Charles IX interdit aux marchands parisiens d'acheter du grain à moins de huit lieues (entre 25 et 30 kilomètres) de la ville²⁵. Cette mesure est sujette à de nombreuses tensions entre les marchands de grains et les boulangers, acheteurs mais aussi revendeurs de grain et principale source de ravitaillement hors-marché pour la ville de Paris²⁶. Il semble qu'elle souffre d'exceptions en ce qui concerne les achats des brasseurs, puisque le livre d'achats de Nicolas Le Tellier, nous y reviendrons, comporte des mentions d'achats à Ivry, Villejuif, Arcueil ou encore Cachan, zones normalement interdites. En dépit de ces pratiques d'achats, il est probable que la grande majorité des

21 Steven Kaplan, *Les Ventres de Paris, pouvoir et approvisionnement dans la France d'Ancien Régime*. Paris, Fayard, 1988, p. 83-91.

22 Nicolas Delamare, *Traité de la Police*, op. cit., p. 730.

23 Jacques Savary des Bruslons, *Dictionnaire Universel de commerce*, op. cit., p. 930.

24 *Ibid.*

25 Nicolas Delamare, *Traité de la Police*, op. cit., p. 715.

26 Steven Kaplan, *Les Ventres de Paris*. Op. cit., p. 82.

brasseurs se fournisse dans ces points de vente incontournables dans le paysage parisien, qui possèdent plusieurs avantages : proximité, relations de confiance et de crédit avec des vendeurs connus, étroit contrôle de la municipalité parisienne – d'autant plus attentive et opiniâtre sur ces questions que le marché des grains est l'un de ses derniers fiefs de juridiction incontesté face au pouvoir royal – et pratiques de vente précises qui supposent une éthique et une sécurité rassurantes pour l'acheteur²⁷. Une délibération de la communauté du 25 février 1732, homologuée par une sentence de police, montre que le lotissement des grains a lieu en présence de tous les maîtres sur le port ou aux Halles. En effet, elle instaure l'obligation pour les maîtres d'être présents afin de distinguer le bon grain du mauvais et proposer un juste prix d'achat. Les absences doivent être justifiées par un certificat médical ou un billet autographe si elles n'excèdent pas deux jours. Dans un souci d'égalité et pour empêcher un brasseur d'accaparer du grain au détriment des autres, la même sentence stipule « qu'il sera permis à tous les maîtres brasseurs d'acheter les grains arrivant sur les ports [...] lorsqu'il se trouvera un juré présent ou un plus ancien maître, lesquelz grains ainsi achetez sur les ports seront lotis et partagés également comme à la halle²⁸ » entre les maîtres présents. Trois ans plus tard, une sentence du Bureau de la Ville tente de remédier à la confusion qui règne sur les ports et la Halle au moment des transactions de grains. La communauté devra ainsi acheter et étiqueter à son nom 800 sacs, qui serviront exclusivement pour l'achat et le lotissement du grain entre les maîtres. Un dépositaire unique, rémunéré 1 sol par sac, centralisera les achats. Les maîtres pourront prendre leur part et renvoyer le sac sous de brefs délais, sous peine de 25 livres d'amende en cas de perte ou de déchirure²⁹. Il est difficile de connaître l'impact réel de ces textes normatifs, mais ils montrent en tous les cas l'action volontariste de la communauté pour contrôler la chaîne de production, depuis l'achat des matières premières jusqu'au contrôle du produit fini.

b) Étude des prix

Il convient tout d'abord de préciser que les grains, sujets à des droits de mesurage³⁰, ne semblent faire l'objet d'aucune taxe spéciale destinée aux brasseurs. Statuts et textes de loi n'en disent rien, pas plus que les inventaires après décès ne mentionnent de quittance pour le règlement de droits à ce sujet, alors que les documents concernant le paiement de droits sur la bière sont

27 *Ibid.*, p. 119-120.

28 BNF, Factums, 12-878

29 BNF, Factums, 12-881.

30 Reynald Abad, *Le Grand Marché : l'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*. Paris, Fayard, 2002, p. 70.

nombreux. Tout comme les boulangers, violemment opposés aux mesureurs de grains à Paris sous le règne de Louis XIV³¹, les brasseurs n'hésitent pas à s'approvisionner hors de la ville, nous le verrons.

Le croisement des inventaires après décès, des livres de comptes et de l'étude menée par Ernest Labrousse³² ne permettent pas réellement d'esquisser un schéma des prix de l'orge et de leur impact sur les comptes des brasseurs tout au long du XVIII^e siècle pour plusieurs raisons. Tout d'abord, les inventaires dont nous disposons se concentrent sur la première moitié du siècle, entre 1700 et 1761. Une mise en parallèle avec les chiffres proposés par Labrousse, en tenant évidemment compte de la sous-estimation des prix, caractéristique de la source et sur laquelle nous reviendrons, serait hasardeuse dans la mesure où les relevés de celui-ci ne portent ni sur les marchés ni sur la généralité de Paris. Il apparaît cependant que les prix connaissent une hausse globale et importante tout au long du siècle. Selon Labrousse, les mouvements cycliques de l'orge sont plus extrêmes que ceux du blé, en raison de la plus grande instabilité d'une céréale dite « pauvre », dont la demande n'est pas stable, car elle n'est utilisée pour le pain que lorsque les autres céréales font défaut. Or, le blé connaît une hausse de 65 % entre la période 1726-1741 et le cycle 1785-1789, inévitablement répercutée sur l'orge. La meilleure façon de se rendre compte de l'importance de ce poste de dépense est donc de vérifier la part des dettes passives concernant la fourniture en grains dans les bilans de faillite dont nous disposons. Chez le brasseur Jean-Marie Babin de Bourneuil, si l'on excepte du passif cinq gros contrats de rentes d'un total de plus de quarante mille livres pour se concentrer sur les dettes contractées au quotidien auprès des fournisseurs (chaudronnier, marchand de bois, quincaillier, etc.), les dettes pour grains montent à plus de 14 % du total³³. Le même calcul pour Louis Deschamps aboutit à 22 % du total alors que la proportion est moindre chez Gellée : un peu plus de 8 %³⁴. L'importance alimentaire du blé et les propriétés moindres des autres céréales font de l'orge un achat incontournable. Il est un poste de dépense important pour les brasseurs et un élément déterminant dans le processus de fabrication de la bière. Les dettes importantes auprès des marchands de grains peuvent alors jouer un rôle non négligeable dans les faillites, talonnées par celles des autres fournisseurs de matières premières comme le houblon et le bois de chauffage.

31 *Ibid.*, p. 70-71.

32 Ernest Labrousse. *Esquisse du mouvement des prix et des revenus en France au XVIII^e siècle*. Paris, Dalloz, 1933, 3 vol.

33 AP, D4B⁶, carton 20, dossier 952. Dossier de faillite de Jean-Marie Babin de Bourneuil, février 1759.

34 AP, D4B⁶, carton 30, dossier 1645, dossier de faillite de Louis Deschamps, juillet 1767 ; AP, D4B⁶, carton 88, dossier 6008, dossier de faillite du sieur Gellée, octobre 1783.

c) Les recommandations contemporaines sur la culture et l'achat de l'orge

Antoine-Joseph Santerre consacre la première partie de son *Art du brasseur* au grain et y fait fréquemment mention, preuve de son importance capitale pour la réussite de la bière. Le brasseur ne donne pas de recommandation particulière concernant la provenance du grain, si ce n'est de s'assurer qu'il n'a pas souffert durant le voyage. Il recommande de choisir les grains les plus gros possible et de taille homogène. En effet, lors du trempage de l'orge, les petits grains s'imbibent d'eau plus rapidement que les gros, qui, faute d'un trempage assez long, pourrissent et se gâtent. Cet orge peut être payée au-dessus du cours s'il le faut, selon lui, tant sa bonne qualité est déterminante³⁵. D'Apligny insiste quant à lui sur les conditions de culture de l'orge et déconseille d'utiliser le fumier de cheval comme engrais : inoffensif pour le pain, il communiquerait à la bière une « fétidité » peu souhaitable. L'auteur décrit également l'aspect idéal de l'orge à l'achat : « Il faut avoir attention que l'orge qu'on achète soit d'une couleur claire et un peu luisante, qu'il soit bien nourri, sain et ferme au toucher, sans mélange de paille, d'ivraie ou d'autre grain³⁶ ». Les sources sont en revanche peu dissertes sur les quantités respectives de grain et d'eau à utiliser lors du brassage. Dans son ouvrage à l'usage des brasseurs amateurs, d'Apligny donne plusieurs proportions possibles. Les brasseurs de Londres utilisent selon lui un muid et un quart d'eau pour huit boisseaux de grains³⁷ ; des bières fortement houblonnées destinées à l'Amérique reçoivent deux muids d'eau pour huit boisseaux de grains ; les bières d'avoine emploient huit boisseaux de grains pour un peu moins d'un muid et demi d'eau.

d) Achat et conservation du grain

Retracer les achats d'orge au quotidien se révèle assez difficile. En effet, sur les trois livres de comptes de brasseurs à notre disposition, un seulement, celui de Le Tellier, concerne les achats d'orge³⁸. Le grand livre de Babin de Bourneuil détaille seulement ses livraisons de bière³⁹ et la période dépouillée pour Beaugrand, du 1^{er} juillet au 10 octobre 1788, ne mentionne qu'une seule transaction concernant de l'orge et de l'avoine⁴⁰. Ces lacunes s'expliquent par le fait que les

35 Antoine-Joseph Santerre. *L'Art du brasseur*, *op. cit.*, p. 109.

36 Le Pileur d'Apligny, *Instructions sur l'art de faire la bière*, *op. cit.*, p. 25.

37 Soit environ 335 litres d'eau pour 78 kilos de grains.

38 AP, D5B⁶ 3393, livre d'achats de Nicolas Le Tellier, 1788-1790.

39 AP, D5B⁶ 1737, livre de comptes de Jean-Marie Babin de Bourneuil, 1752-1756.

40 Journal d'Antoine-François Beaugrand, *cf.* note 4 du présent chapitre.

livraisons de grains et d'ingrédients devaient prendre place dans un registre particulier, comme c'est le cas pour Le Tellier, considéré peut-être comme moins important que la liste des clients et des livraisons de la brasserie et par conséquent moins conservé dans la série des livres de comptes, déjà peu fournie (dix livres de comptes en tout dont six pour Beaugrand). Le peu d'informations présentes dans le journal de Beaugrand tient sans doute au fait qu'il effectue des achats peu fréquents, mais en grandes quantités. Un dépouillement étendu quelques mois plus avant permettrait sans doute de retrouver des traces des achats de grains effectués par le brasseur. Le seul registre dédié à ces achats permet par contre une étude détaillée des transactions d'orge effectuées par Le Tellier entre décembre 1787 et août 1790.

Les brasseurs possèdent généralement des quantités d'orge assez importantes dans un ou plusieurs greniers. Ils le conservent sous plusieurs formes : orge crue, maltée, moulue ou « habillée » – qui possède encore sa première enveloppe extérieure, en plus du son et du germe. La conservation d'orge germée est moins courante, car elle est plus périssable. La présence de celle-ci dans un grenier ne dépasse généralement pas quelques jours, le temps pour la céréale de sécher avant d'être touraillée. Charles Bridenne est d'ailleurs le seul brasseur à posséder dans son inventaire après décès quarante-cinq setiers d'orge germée⁴¹. Il est difficile d'estimer combien de brassins⁴² cette quantité représente, car non seulement aucun ouvrage ne dicte précisément les quantités respectives de grain et d'eau à mélanger pour obtenir une bonne bière – secret de fabrication sans doute jalousement gardé par les brasseurs –, mais l'inventaire de Charles Bridenne ne mentionne de plus aucune chaudière. Il est donc impossible de faire une estimation en s'aidant du volume de celle-ci et en le recoupant avec les indications partielles données par d'Apligny. À titre de comparaison, les autres catégories d'orge, plus faciles à conserver, sont présentes dans des quantités allant de 15 à 273 setiers, et supérieures à 45 setiers dans près de 90 % des cas. La grande durée de conservation du grain, pour peu que les conditions y soient favorables, incite donc les brasseurs à effectuer des achats en grandes quantités, pour ensuite transformer leur orge petit à petit.

e) Étude de cas

Le livre de comptes de Nicolas Le Tellier permet d'avoir un aperçu des modalités d'achat de l'orge entre décembre 1787 et août 1790. Durant ces trente-trois mois, le brasseur effectue 64 achats d'orge, dans des quantités échelonnées entre 200 et 370 setiers. Des calculs de quantités et de

41 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/982, inventaire après décès de Charles Bridenne, 11 décembre 1747.

42 Quantité de bière faite en une fois.

dépenses mensuelles moyennes seraient cependant artificiels, car la répartition de ces achats dans le temps est très irrégulière et change suivant les années. Le grand livre de Beaugrand laisse supposer chez les brasseurs une pratique d'achats groupés et en grosses quantités. Ce schéma s'explique à la fois par la bonne conservation de l'orge, crue ou séchée, et par la capacité de stockage importante des brasseurs, qui leur permet d'acheter – du moins en théorie – quand les prix sont les plus intéressants. Cette logique semble respectée par Le Tellier durant les années 1788 et 1789, où l'on voit que les dates d'achats évitent soigneusement la période de soudure de l'orge de printemps, à savoir les mois de juin et juillet. En effet, le brasseur n'effectue pas de transactions d'orge entre avril et septembre 1788 ni entre avril et août 1789. Il abandonne cependant cette habitude en 1790, en pratiquant des achats mensuels et réguliers en juin et juillet. Son journal ne mentionne toutefois pas de hausse du prix du grain pour cette période, ce qui justifie sans doute son choix. Si l'on étudie en détail le journal de Le Tellier, plusieurs logiques semblent donc prévaloir au cours des trois années 1788, 1789 et 1790. En 1788, Le Tellier acquiert 324 setiers de grain en seulement trois achats : un massif en avril de 279 setiers et deux en septembre, respectivement de 25 et 30 setiers. Ce schéma correspond à ce que nous avons pu supposer grâce au grand livre de Beaugrand, c'est-à-dire l'achat d'une grosse quantité de grains une ou deux fois dans l'année et l'ajustement des stocks par des acquisitions moins importantes. L'année suivante voit Le Tellier effectuer un plus grand nombre de transactions (huit mois sur douze) dans des quantités plus grandes. Il achète 1 798 setiers en tout dont plus de 65 % entre février et avril. En septembre et octobre, il effectue pas moins de vingt-cinq achats de grains en petites quantités ne dépassant que rarement 30 setiers. Cette configuration peut s'expliquer par les tensions autour de l'approvisionnement, nées à la fois des mauvaises récoltes qui suivent l'hiver rigoureux de 1788-1789 et des troubles politiques contemporains, notamment à propos de la gestion du marché des grains. Ainsi, Le Tellier aurait jugé à propos de se constituer une réserve confortable en cas de véritable pénurie céréalière. Entre janvier et août 1790, il achète 679 setiers d'orge. L'année est marquée par des achats nombreux (sept mois sur huit) et conséquents pour mars (222 setiers) et avril (118 setiers), qui constituent la moitié du total. L'hypothèse de la mise en réserve de grains est moins probable cette fois, en raison de la quantité considérable amassée l'an passé, près de cinq fois supérieure à celle de 1788 (1 554 setiers contre 324). Plusieurs indices nous incitent à penser que ces chiffres importants sont une tentative de Le Tellier pour développer son commerce, tentative qui aurait finalement échoué, au vu des trois bilans de faillite qui émaillent les années 1790 et 1791. En effet, la Révolution et les transformations fiscales qu'elle implique après la nuit du 4 août permettent à certains brasseurs, comme Antoine-Joseph Santerre, de développer considérablement leur commerce, pour peu qu'ils disposent d'un important capital de

départ⁴³. Le Tellier est l'artisan le plus riche parmi les six bilans de faillite déposés aux Archives de Paris. Il est donc possible qu'il ait cherché à développer son commerce à partir de la fin de l'année 1789, d'où ses achats continus de grains entre septembre et décembre, puis ses achats massifs en mars et avril 1790. Ses tentatives auraient alors abouti à une première faillite en juillet de la même année.

Le registre contient les noms de seize fournisseurs ; l'un d'entre eux, Madame Dupont, est présent également dans les comptes d'Antoine-François Beaugrand en juillet et août 1788. Le brasseur effectue également des achats dans six lieux de transactions : la Halle de Paris, Arcueil, Ivry, Villejuif, Cachan et Montlhéry, tous situés dans les alentours immédiats du sud de Paris. Le brasseur ne possède pas de fournisseur régulier : certains d'entre eux ne sont consultés qu'une ou deux fois, d'autres plusieurs fois pendant une période courte puis plus du tout. L'endroit le plus fréquenté par Le Tellier est Arcueil, avec treize occurrences en 1788 et 1789. Il est difficile de discerner les raisons de ces choix, qui semblent ponctuels et ne répondent pas à une logique de prix. En effet, si on peut noter une augmentation globale des prix de l'orge achetée par Le Tellier durant la période, celui-ci ne semble pas systématiquement privilégier le produit le moins cher. Au cours du mois de juin 1790, il achète par exemple de l'orge à deux fournisseurs différents, l'un à 12 livres le setier, l'autre à 14 livres 10 sols. La proximité et la cohérence géographiques ne semblent pas être déterminantes non plus : entre le 14 et le 18 octobre 1789, Le Tellier se rend dans trois endroits différents pour acheter du grain, sans tenir compte non plus du prix le plus intéressant puisqu'il achète d'abord à Arcueil pour 12 livres le setier, puis à Ivry pour 12 livres 5 sols et enfin à Paris pour 13 livres le setier. Il est donc difficile de savoir si ces achats répondent à une logique purement circonstancielle, au gré de ses besoins et de ses déplacements, ou s'ils sont le résultat d'une observation précise et réfléchie sur les prix du grain, sa qualité et le calcul de rentabilité de son transport. En outre, contrairement à ce que l'on pourrait croire, les achats en gros ne sont pas synonymes de prix moindres : deux des plus gros achats du brasseur en mars et avril 1789, respectivement de 370 et 200 setiers, sont aussi ceux qui correspondent au second prix le plus élevé du registre, 17 livres 10 sols. Il est vrai cependant que ces quelques mois correspondent à une période de crise et de hausse des prix : le pic est atteint en août 1789 avec un setier à 24 livres. Mais l'année suivante, un achat de 117 setiers coûte 16 livres par setier au brasseur, alors que 2 setiers achetés deux jours plus tard lui reviennent à 15 livres chacun, preuve qu'aucun tarif de gros n'existe alors pour les achats de grain.

43 Raymonde Monnier. *Un Bourgeois sans-culotte*, op. cit., p. 15 et 21.

f) La réutilisation de la drêche

Le terme désigne le résidu d'orge obtenu après fermentation et filtration de la bière. Riche en protéines, la drêche est, à l'époque moderne et encore aujourd'hui, utilisée pour nourrir le bétail. Il est ainsi d'usage pour les brasseurs et les nourrisseurs de bestiaux de passer des «marchés de drêche» devant notaire. La transaction peut aussi avoir lieu avec des «voituriers par terre⁴⁴», intermédiaires qui revendent ensuite le produit dans Paris et ses alentours, mais aussi avec des laboureurs⁴⁵ ou des tanneurs⁴⁶, professions ayant recours à la force animale, voire des bouchers⁴⁷. Ceux-ci reçoivent en effet les bêtes encore vivantes et doivent parfois les nourrir durant quelques jours avant abattage. Les modalités ne varient pas beaucoup : le brasseur s'engage à fournir pendant un an la drêche issue de ses brassins. Son ou ses associés s'engagent à venir chercher la drêche à leurs frais au fur et à mesure de sa production, pour un prix oscillant entre 20 et 42 sols. Le prix semble globalement augmenter au cours du temps : en 1703 Pierre Le Vasseur demande 20 sols par livre pesant de drêche, en 1751 Pierre François en fait autant pour 35 sols⁴⁸ puis Jean Pochet passe le dernier contrat du corpus en 1761 et demande le prix le plus élevé, 42 sols⁴⁹. La hausse générale des prix au cours du siècle n'est cependant pas la seule explication. En 1698, Marie Moreau vend sa drêche pour la somme de 22 sols la livre pesant, alors que celle d'Adrien Berthou ne coûte que 20 sols en 1718. Le prix fixé dans le contrat est certes le résultat de la négociation entre le brasseur et son client, en fonction de l'offre et de la demande, mais aussi des rapports humains entre les individus. Il est également possible que le type de bière fabriquée entraîne une différence entre les drêches. La force et la durée de la cuisson peuvent en effet varier, nous y reviendrons.

iii. Le houblon

Le houblon est une plante grimpante cultivée pour ses inflorescences femelles, en forme de cônes. Celles-ci produisent une poudre jaune appelée lupuline, utilisée pour aromatiser la bière et lui donner un goût amer⁵⁰. Le houblon est également un agent conservateur de la bière : ses propriétés antiseptiques préviennent le développement des bactéries. Les auteurs du XVIII^e siècle voient également dans le houblon un agent d'assainissement de la bière, qui sans lui, serait difficile à

44 AN, Min. Cent., MC/ET/I/223, marché de drêche au profit de Jean Le Vasseur, 4 novembre 1703.

45 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/463, marché de drêche au profit de Marie Moreau, 30 novembre 1698.

46 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/595, marché de drêche au profit d'Adrien Bertou, 3 octobre 1718.

47 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/648, marché de drêche au profit d'Adrien Bertou, 17 novembre 1726.

48 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/801, marché de drêche au profit de Pierre François, 21 novembre 1751.

49 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVII/300, marché de drêche au profit de Jean Pochet, 5 février 1761.

50 *Le Petit Larousse illustré*. Paris, Larousse, 2008, p. 509.

digérer : « On doit à la vertu du houblon la salubrité de la bière et son meilleur goût. La bière, par ce moyen, n'a pas les défauts de celle des anciens ; elle est moins visqueuse, moins sujette à s'aigrir et à s'altérer ; elle est plus amie de l'estomac, plus propre à la digestion, plus forte, plus vineuse, plus apéritive⁵¹ ». Ainsi, les quantités de houblon ajoutées à la bière sont plus fortes en été et en cas de long voyage (vers l'Amérique notamment) pour éviter l'aigrissement de la boisson. Santerre prescrit pour sa part d'ajouter une demi-livre de houblon à 80 pintes de bière⁵². Le houblon peut être acheté à différents âges : juste après la récolte ou un an, voire jusqu'à deux ou trois ans après. Sa couleur, sa texture et son odeur doivent répondre à autant d'exigences de qualité que détaille Santerre, qui prévient le lecteur contre les marchands de houblon qui mélangent, selon lui, la plante fraîchement récoltée avec des récoltes plus anciennes pour vendre le tout plus cher. Le vieux houblon, lorsqu'il est acheté en tant que tel sans faire l'objet de fraude envers le client, peut être utilisé à l'avantage du brasseur. En effet, sur les douze brasseries ayant l'objet d'un inventaire après décès, quatre brasseurs possèdent de vieux stocks de houblon. La fabrication de la bière ayant lieu régulièrement, surtout dans de grosses brasseries comme celle de Jean-Baptiste Delongchamp, il est peu probable que leur présence soit l'effet de la négligence ou d'un achat trop important. La stratégie des brasseurs est plutôt, comme le mentionne Santerre⁵³, de mélanger du houblon frais, plus onéreux, avec un produit plus ancien, sans doute de moindre qualité et acheté moins cher. Si les proportions sont bonnes, l'emploi de vieux houblon ne nuit pas au goût de la bière.

D'après d'Apligny, le houblon est principalement produit dans le nord de la France⁵⁴. Son prix oscillerait entre 60 livres le quintal (100 livres pesant) et 240 livres, pour un prix moyen de 120 livres. Effectivement, le dossier de faillite du brasseur Gellée fait mention d'une dette envers un marchand de houblon résidant en Flandre. Ces derniers sont les intermédiaires entre les récoltants et les brasseurs. Au milieu du siècle, plusieurs brasseurs parisiens se fournissent par exemple chez le sieur Noël Testard, marchand à Grandfresnoy (Oise)⁵⁵. Santerre préfère pour sa part aller rencontrer directement les cultivateurs, et cite les villes de Bousies⁵⁶, de Poperinghe⁵⁷ ou encore de Solesmes⁵⁸ pour s'approvisionner. Le commerce du houblon existe aussi entre la France et l'Angleterre, puisque l'auteur de *L'Art du brasseur* explique comment il en a fait venir d'outre-Manche, au prix de 140 à 150 livres pour 100 livres pesant, pour un produit de bien meilleure qualité, explique-t-il, et qu'il a

51 *Encyclopédie méthodique, op. cit.*, p. 293.

52 Soit environ 500 grammes de houblon pour 74 litres de bière.

53 Raymonde Monnier. *Un Bourgeois sans-culotte, op. cit.*, p. 113.

54 Le Pileur d'Apligny, *Instructions sur l'art de faire la bière, op. cit.*, p. 76.

55 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXII/322, Union de créanciers, 8 juin 1751.

56 Nord, cant. de Landrecies.

57 Belgique, province de Flandre occidentale.

58 Nord, ch.-l. de canton.

pu revendre en France jusqu'à 280 livres les 100 livres pesant. Les prix donnés par les deux auteurs sont cohérents, et corroborés par le bilan de faillite de Louis Deschamps, qui mentionne la vente de houblon à un autre brasseur pour un montant de 63 livres le cent pesant. Les inventaires après décès, en revanche, sous-estiment très largement le prix du marché, même en tenant compte des courbes de prix globalement ascendantes tout au long du XVIII^e siècle : les prix au quintal sont au maximum de 30 livres pour du houblon récent et 3 livres pour du vieux houblon. Jean-Baptiste Delongchamp possède par exemple du houblon récent estimé à 24 livres le quintal, du houblon moyen à 18 livres et du vieux houblon à 12 livres⁵⁹. Cette sous-estimation à deux fois, voire trois fois la valeur du prix du marché est courante dans les inventaires, mais permet toutefois de constater que le rapport entre les extrêmes est conservé : les prix fournis par d'Apligny vont du simple (60 livres) au quadruple (240 livres) tout comme les prix constatés dans les inventaires : de 8 à 30 livres le quintal de houblon frais. Troisième élément fondamental de la fabrication de la bière, le houblon en est aussi l'ingrédient qui lui procure son amertume caractéristique. Cette amertume se communique tout naturellement à la levure de bière issue de la fermentation, et a parfois été reprochée au pain fabriqué à l'aide de cette même levure.

D'après les statuts de la communauté des brasseurs, « les jurez brasseurs verront et visiteront les houblons, auparavant que ceux qui les ont fait venir puissent les employer, ny les exposer en vente [...] afin que s'ils sont trouvez defectueux, lesdits jurez en fassent rapport à justice, pour être jettez en la rivière, si faire se doit⁶⁰ ». Le bureau des brasseurs semble posséder une pièce dédiée à la réception et au contrôle du houblon qui entre dans la capitale. Ce contrôle nécessite beaucoup d'espace, parfois difficile à trouver ou à conserver, pour les raisons de loyer⁶¹. Le cas échéant, il peut être mené dans une auberge, mais les contrôleurs redoutent alors les fraudes et une trop grande exposition à l'air. Il est également possible que les brasseurs préfèrent conserver le secret sur leurs transactions avec les marchands de houblon, nous y reviendrons.

iv. La levure

La levure utilisée par les brasseurs est un organisme unicellulaire, de type *Saccharomyces cerevisiae* (dite encore aujourd'hui « levure de bière »), du même type que celle utilisée en boulangerie. Elle n'est pas indispensable à la fermentation, mais accélère et améliore celle-ci,

59 AN, Min. Cent., MC/ET/CXV/460, inventaire après décès de Jean-Baptiste Delongchamp, 16 décembre 1728.

60 Nicolas Delamare. *Traité de la police, op. cit.*, p. 778.

61 BNF, Factums, 12-903.

notamment en produisant une boisson plus alcoolisée qu'en cas de fermentation spontanée⁶². D'Apligny mentionne que la levure produite lors de la fabrication de bière est de meilleure qualité que celle qui résulte de la fermentation de petite bière. Le choix et l'attention de l'acheteur sont en effet de première importance, car une levure gâtée gâche un brassin entier. La nécessité de sa qualité empêche les brasseurs d'être autosuffisants dans leur production de levure. Celle-ci demande à être régulièrement renouvelée par petites quantités, comme en témoignent les achats de levure présents dans les livres de comptes des brasseurs. La fermentation se déroule en deux étapes : d'abord dans la cuve guilloire, une fois la bière cuite et refroidie, puis dans des tonneaux non bouchés, pour éviter fissures et explosions. La fermentation produit deux sortes de levures, « sèche » et liquide. La première, qui apparaît sous forme de mousse, est la levure destinée aux boulangers pour faire lever la pâte à pain (eux-mêmes peuvent l'appeler « levure des brasseurs »). La seconde, également dite « purure » est celle qui sert aux brasseurs lors de la fermentation et se conserve une fois séchée. Pour ce faire, elle est placée dans des « sacs à égoutter⁶³ » puis pressée. Étienne Torchet possède dans la cour de sa maison un hangar surnommé « le cabinet à leveûre⁶⁴ », signe qu'au moins une partie des brasseurs est attentive à stocker le produit dans des conditions particulières de lumière et d'humidité. La levure est donc partiellement réutilisée d'un brassin sur l'autre, mais son renouvellement occasionne des échanges avec des professionnels dédiés à la revente de ce produit, d'autres brasseurs, et des boulangers. La profession de « marchand de leveure de bierre⁶⁵ » est en effet présente dans certains actes notariés, et prouve que le commerce de cette substance n'est pas seulement l'affaire des artisans qui la produisent ou la consomment. Par exemple, le livre de comptes d'Antoine-François Beaugrand mentionne plusieurs transactions relatives à la levure. Tout d'abord avec un marchand levurier nommé Huchasol à qui il revend de la « levure dure » et passe un marché pour une revente à 5 sols par livre pesant le 29 juillet 1788. Il lui livre alors 19 livres pesant le 31 juillet, 45 livres le 6 août, 67 livres le 9 août, 27 livres le 14 août, 31 livres le 20 août, 30 livres le 23 août, 20 livres le 25 août et 6 quarts (de muid) de levure « molle » le 28 août, vendus aux prix d'une livre le quart⁶⁶. Cette dernière précision indique peut-être que Beaugrand vend habituellement à Huchasol de la levure déjà pressée et exceptionnellement sous forme liquide (et donc calculée en muids). En effet, Santerre mentionne dans son ouvrage le même prix de 5 sols par livre pour la revente de la levure pressée alors que sa vente sous forme semi-liquide ne rapporterait

62 Jean-Claude Colin, Christian Deglas, Jean-Louis Sparmont. *L'ABCdaire de la bière*, op. cit., p. 83.

63 *Encyclopédie méthodique*, op. cit., p. 294.

64 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXII/263, inventaire après décès d'Étienne Torchet, 12 août 1733.

65 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXI/166, consentement, 21 novembre 1702.

66 AP, D5B⁶ 1473, cf. note 4 du présent chapitre.

que 4 sols par livre. Si un quart de muid de déchets coûte une livre et que la livre pesant de levure molle coûte 4 sols, alors un quart de muid de déchets une fois pressé contient 5 livres pesant de levure. Pour un mois, le commerce de la levure rapporte à Beaugrand 65 livres 15 sols, pour un total de 269 livres livrées, ce qui situe la livre pesant de levure entre 4 et 5 sols. Aux profits de ce marché, il faut ôter les achats de levure que Beaugrand effectue. Entre le 1^{er} juillet et le 2 septembre, le brasseur dépense 17 livres 10 sols en levure mesurée en quarts de muid. Le quart coûte entre 1 livre et 1 livre 5 sols, soit le prix de revente de la levure molle entre Beaugrand et Huchasol. Beaugrand achète donc sa levure non séchée. Des transactions entre brasseurs existent également, par exemple entre Deschamps et un nommé Cousin, brasseur rue Mouffetard qui lui achète pour 41 livres 5 sols de levure et bière⁶⁷. Enfin, le troisième type de transaction relatif à la levure, et le plus connu est la vente faite par les brasseurs aux boulangers. La pratique est mentionnée par *l'Encyclopédie*⁶⁸ et on en trouve également trace dans les comptes des brasseurs. La liquidation de la communauté de biens entre les époux François le 24 juin 1781 mentionne plus de 900 livres de dettes actives concernant deux boulangers à qui de la levure avait été livrée⁶⁹. Les prix au détail ne sont malheureusement pas indiqués, pas plus qu'ils ne sont mentionnés par Santerre ou d'Apligny. L'utilisation de la levure de bière par les boulangers a durant longtemps fait l'objet d'une controverse au sujet de ses effets sur la santé des consommateurs : « *Il y a près d'un siècle que les boulangers de Paris se servent de levere, en ayant enfin obtenu la permission par un arrêt du parlement, malgré le décret de la Faculté de Médecine de Paris, qui l'avoit déclaré contraire à la santé. Il paroît que l'expérience a encore depuis décidé en faveur de la boulangerie contre la médecine*⁷⁰ ». En réalité, l'attention du pouvoir législatif quant à la levure de bière remonte à 1556, lorsque le roi Henri II confirme par petites lettres patentes les statuts de la communauté, donnés en 1514 par Louis XII et ordonne le contrôle des levures avant la fabrication de la bière :

[...] est advenu, que aucuns tant estrangers que nostre royaume, exposent et mettent en vente en nostredite ville, forsbourgs et cité de Paris, plusieurs leveures de bierres, qui sont infectées, corrompuës et gastées [...]. Nous [...] faisant par vous deffences à tous marchands estrangers, que austres, de vendre, ne exposer en vente, ne mettre en œuvre, ou composition de bierre lesdites leveures, qu'ils n'ayent esté premièrement veuës et visitées par les jurez dudit mestier, et certifiées saines, valables et loyalles⁷¹

67 AP, D4B⁶, carton 1645, dossier 30, cité par Prosper Biju-Duval, p. 33.

68 *Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, op. cit.*, p. 406.

69 AN, Min. Cent., MC/ET/C/839, liquidation de la communauté de biens entre les époux François, 24 juin 1781.

70 Jacques Savary des Bruslons. *Dictionnaire universel de commerce, op. cit.*, p. 80.

71 Nicolas Delamare. *Traité de la police, op. cit.*, p. 775.

En dépit de ce contrôle, l'utilisation de la levure de bière par les boulangers ne fait pas l'unanimité, si bien que le parlement de Paris ordonne par un arrêt du 31 août 1668 une enquête pour recueillir les avis de six médecins de la Faculté de Médecine de la ville et de six bourgeois pour statuer définitivement sur cette pratique. Les avis sont très partagés. Les quatre premiers médecins considèrent qu'au vu de la dangerosité de la bière, « triple boisson faite de houblon, d'orge ou de froment corrompu & d'eau gâtée, souvent même tirée des mares... », l'ajout de levure dans le pain est néfaste à la santé et uniquement causé par l'avarice des boulangers, désireux d'obtenir un pain plus vite et plus facilement levé (la levure de bière est en effet plus efficace que le seul levain pour faire lever la pâte à pain). Les deux médecins suivants, favorables à l'échange entre les deux professions, insistent simplement sur l'importance de la bonne qualité de la levure et le goût amer, issu du houblon, qu'elle peut donner au pain si le boulanger utilise en trop grandes quantités une levure gâtée dont les propriétés sont amoindries. Au vu de cette enquête, le lieutenant général de police de Paris et le procureur au Châtelet demandent l'interdiction totale de l'utilisation de la levure de bière par les boulangers. Un arrêt du parlement du 21 mars 1670 fait finalement « défenses aux boulangers d'employer d'autre levure de bière dans le petit pain, que de celle qui se fait dans la ville, fauxbourgs, banlieue, prévosté et vicomté de Paris, fraîche et non corrompue, à peine de cinq cens livres d'amende⁷² ». Cette décision finale s'explique par le souci d'assurer aux consommateurs l'utilisation d'une levure fraîche, première garantie de qualité pour la fabrication du pain. Les boulangers pouvaient en effet faire venir le produit d'autres régions de France, comme la Flandre et la Picardie. Le transport et les délais de livraison gâtaient la plupart du temps la levure fraîche, difficile à conserver telle quelle durant le voyage. Durant le XVIII^e siècle, le commerce entre brasseurs et boulangers semble être monnaie courante, et les polémiques qui subsistent encore concernent davantage la qualité et la fraîcheur du produit que la pratique elle-même.

v. Autres ingrédients et combustibles

a) Ajouts supplémentaires

Même si Santerre et d'Apligny parlent d'ingrédients aussi divers que l'iris de Florence, la graine de camomille ou les baies de sureau pour donner du goût ou de la couleur à la bière, les seuls éléments complémentaires à la levure, au grain et au houblon trouvés dans les sources sont la coriandre et la colle de poisson. La première est une plante aromatique dont les fruits séchés sont

72 Nicolas Delamare. *Traité de la police, op. cit.*, p. 569.

utilisés comme épice. Elle est vendue par les épiciers aux autres artisans de l'alimentation⁷³, notamment les brasseurs. On en trouve quelques traces dans les inventaires après décès et dans un des livres de compte de Nicolas Le Tellier. Les trois inventaires après décès concernés, mentionnent d'importantes quantités conservées allant de 4 à 12 setiers⁷⁴ pour un prix estimé entre 10 et 17 livres⁷⁵. Le livre de comptes de Le Tellier détaille tous ses achats et paiements de coriandre entre le 9 juin 1788 et le 4 août 1790. Il effectue durant cette période onze achats, pour une périodicité située entre un et quatre mois, mais le plus souvent tous les trois mois. Les quantités oscillent entre 2 et 6 setiers et le prix est fixe durant toute la période : 16 livres le setier. Ce prix n'est pas très supérieur aux estimations des deux premiers inventaires, datés de 1728 et 1736, signe que la valeur de la coriandre a dû stagner, voire baisser entre les années 1730 et la fin du siècle. L'un d'entre eux (celui de Françoise Blanvin, veuve Delongchamp, en 1737) présente même une prise supérieure au prix payé par Beaugrand, alors que la sous-estimation des denrées est presque constamment la caractéristique des inventaires après décès. De son vivant, la veuve a donc dû payer l'épice bien plus cher que ce dernier. Le peu d'exemples de prix dont nous disposons ne permet cependant pas de savoir s'il s'agit d'une tendance sur le long terme ou si le produit est sujet à de brusques fluctuations d'une année sur l'autre.

La colle de poisson, utilisée pour éclaircir la bière lorsqu'elle n'est pas destinée à être une bière de garde, semble être un ingrédient commun à tous les brasseurs puisqu'il en est fait mention dans toutes les sources qui traitent de la fabrication de la bière : l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert, *L'Art du brasseur* ou encore les *Instructions sur l'art de faire la bière*. On en trouve trace dans les livres de compte de Nicolas Le Tellier et d'Antoine-François Beaugrand. Dans le même intervalle de dates que précédemment, le premier achète de la colle à dix-sept reprises, la plupart du temps par quantités de 6 livres. Ses deux premiers achats sont distants de six mois puis ils se rapprochent de plus en plus, devenant bimestriels, mensuels puis bimensuels. Cet emballement des achats de colle simultanément avec l'augmentation des achats de grains confirme sa tentative, exposée plus haut, de développer son commerce à la fin de l'année 1789 et au début de l'année 1790. Beaugrand, quant à lui, achète 2 livres de colle le 31 juillet 1788 puis 2 autres livres le 2 septembre suivant. Tandis que Le Tellier achète la livre de colle à 12 livres, Beaugrand ne dépense que 9 livres par livre pesant. Cette différence laisse donc supposer l'existence de plusieurs niveaux

73 Reynald Abad, *Le Grand Marché*, op. cit., p. 620.

74 Soit entre 1409,77 et 469,92 kilogrammes.

75 AN., Min. Cent., MC/ET/CXV/460, inventaire après décès de Jean-Baptiste de Longchamp, 16 décembre 1728 ; MC/ET/I/375, inventaire après décès de Jean Pochet, 23 janvier 1736 ; MC/ET/CXV/506, inventaire après décès de Françoise Blanvin, 22 octobre 1737.

de qualités pour les colles de poisson. Santerre explique en effet dans son ouvrage que plus la préparation est blanche, plus elle est chère. Aucun stock de colle de poisson n'est présent dans les inventaires après décès, ce qui s'explique difficilement au vu de la périodicité des achats de Le Tellier et Beaugrand. Peut-être le produit n'est-il pas considéré comme un élément de la brasserie et n'apparaît-il pas dans l'inventaire, au même titre que les stocks de nourriture présents dans les habitations. Plus communément utilisée que la coriandre, dont l'ampleur précise de l'utilisation est difficile à définir, la colle de poisson est un produit efficace pour permettre un débit presque immédiat de la bière brassée et éviter ainsi les risques de voir se gâter une bière mise en garde pour s'éclaircir d'elle-même.

b) Combustibles : bois, charbon de bois, charbon de terre

La fabrication de la bière requiert de chauffer à plusieurs reprises de grandes quantités de liquide, parfois jusqu'à ébullition, pendant plusieurs heures d'affilée. Les dépenses en énergie sont donc considérables et constituent un poste très important de dépense dans une brasserie. Les inventaires après décès et le livre de comptes d'Antoine-François Beaugrand laissent apparaître deux méthodes différentes quant à l'utilisation du bois. Sur dix inventaires après décès, seuls trois brasseurs conservent de grandes quantités de bois chez eux : 220 voies⁷⁶ pour Jean Baptiste Delongchamp⁷⁷, 130 voies pour Jean Pochet⁷⁸ et 42⁷⁹ pour Charles Bridenne⁷⁹. Les prix donnés par les estimations sont compris entre 7 et 18 livres par voie, prix cohérent par rapport au prix réel, dont nous avons un exemple chez Beaugrand : 21 livres 6 sols la voie⁸⁰. L'absence de bois dans les autres inventaires s'explique par des stocks inexistants ou très peu importants, qui suggèrent un achat de bois quotidien ou presque. C'est le cas de Beaugrand, dont le livre de comptes mentionne, pour les deux mois d'été 1788, l'achat d'une voie de bois tous les deux jours (quatorze achats au mois de juillet et treize au mois d'août). L'examen des dettes passives des brasseurs montre que des sommes importantes sont souvent dues à des marchands de bois, systématiquement présents dans les dossiers de faillis en tant que créanciers. Nicolas Villot doit 1 276 livres à deux fournisseurs en bois⁸¹, Jean Marie Babin de Bourneuil plus de 3 500 livres à trois marchands différents⁸² et Louis Deschamps 1 434 livres. Ce dernier précise en outre dans une partie de ses comptes intitulée

76 Une voie de Paris est équivalente à 1,9 stère de bois. Un stère correspond à un mètre cube de bois.

77 AN, Min. Cent., MC/ET/CXV/460, inventaire après décès de Jean-Baptiste Delongchamp, 16 décembre 1728.

78 AN, Min. Cent., MC/ET/I/375, inventaire après décès de Jean Pochet, 23 janvier 1736

79 Inventaire après décès de Charles Bridenne, *cf.* note 16.

80 Dossier de faillite d'Antoine-François Beaugrand, *cf.* note 4 du présent chapitre.

81 AN, Min. Cent., MC/ET/XXXIV/625, inventaire après décès de Nicolas Villot, 21 janvier 1761.

82 AP, D4B⁶ carton 20 dossier 952, dossier de faillite de Jean-Marie Babin de Bourneuil, février 1759.

« Tableau des faits qui ont causé les pertes du S. Deschamps dans sa brasserie⁸³ » que la mauvaise construction des fourneaux a causé une surconsommation de bois très dommageable à ses affaires. Si les inventaires après décès ne précisent pas les essences de bois de chauffage utilisées par les brasseurs, Le Pileur d'Apligny mentionne l'utilisation du hêtre, du bouleau ou de tout autre bois produisant peu de fumée pour les fourneaux de la touraille. Il est en effet important qu'il ne communique ni goût ni couleur indésirable au grain. Pour les chaudières en revanche, ni d'Apligny ni Santerre ne spécifient quoi que ce soit, sans doute car les pratiques en vigueur rejoignent celles de n'importe quel artisan utilisant un fourneau ou un four.

La volonté de réduire les coûts des combustibles se manifeste chez quelques brasseurs à la fin du siècle, notamment par l'emploi du charbon de terre. Celui-ci est introduit en France dans les années 1760, d'abord avec peu de succès. Sa fumée est en effet plus désagréable que celle du bois et il nécessite des mesures spécifiques contre l'incendie. Il peut être épuré pour rendre ses rejets plus supportables et prend alors le nom de coke. Sa réelle introduction à Paris a lieu dans les années 1780 lorsque les frères Périer, dans un contexte de pénurie de bois, mettent au point une pompe destinée à approvisionner la ville en eau et fonctionnant grâce à l'énergie du charbon de terre. Des expériences sont menées à l'Arsenal à la même époque pour comparer les rendements du bois, du charbon de bois, du charbon de terre, de la tourbe et du coke. C'est finalement le charbon de terre qui est reconnu le plus efficace, incitant certains artisans à s'équiper en conséquence. C'est le cas de Santerre, qui passe d'une source d'énergie à l'autre entre 1778 et 1783⁸⁴. C'est la rencontre avec un ingénieur et concessionnaire des mines de charbon de Noyant qui le décide à faire construire dans sa brasserie un fourneau « à la flamande ». La réussite des brassins cuits par ce moyen et l'économie réalisée auraient alors enthousiasmé les autres artisans « qui à son exemple firent construire de semblables fourneaux à l'usage du charbon de terre. Depuis ce tems, presque tous les brasseurs de Paris n'employent plus de bois dans leurs brasseries⁸⁵ ». Si ce constat semble quelque peu exagéré – Mathieu a des intérêt dans l'exploitation de mines de charbon dans le Bourbonnais et a donc tout intérêt à insister sur l'efficacité de cette nouvelle technique –, on trouve des traces de l'utilisation de charbon de terre chez d'autres professionnels que Santerre. Dans son dossier de faillite en 1790, Nicolas Le Tellier a par exemple 1 400 livres de dettes pour achat de charbon.

Le prix élevé du bois comme du charbon incite cependant les brasseurs à trouver des méthodes pour économiser les combustibles. Après la cuisson de l'eau dans les chaudières, Santerre

83 AP, D4B⁶ carton 30 dossier 1645, dossier de faillite de Louis Deschamps, juillet 1756.

84 Thomas Le Roux, *Le laboratoire des pollutions industrielles. Paris, 1770-1830*. Paris, A. Michel, 2011, p. 146-153.

85 AN, F¹⁴ 7593. Mémoire des frères Mathieu au ministre de l'Intérieur Champagny au sujet de l'approvisionnement de Paris en charbon de terre, juin 1807.

préconise par exemple de trier les braises encore présentes dans le fourneau. Il réutilise celles de couleur noire et crible les blanches pour les employer dans la touraille, qui nécessite une chaleur moins vive. Le houblon, une fois filtré et pressé, est également un bon combustible pour la cuisson à feu vif de la bière rouge ou le chauffage de l'eau de brassage⁸⁶.

La place importante du processus de chauffage dans les brasseries entraîne des risques d'incendie. Il semble qu'au cours de l'Ancien Régime, les mesures de prudence prises par la Ville de Paris se soient révélées efficaces contre les sinistres de grande ampleur⁸⁷. Elles sont regroupées en 1781 dans une ordonnance prise par le lieutenant de police Lenoir. Un ramonage annuel obligatoire est instauré, la construction de soupentes autour de forges ou fourneaux est interdite, les fours doivent être séparés des autres locaux. Ces précautions n'empêchent pas toutes les catastrophes de se produire, ainsi qu'en témoignent un procès-verbal de 1770 relatant un incendie chez le brasseur Delongchamp.

Vers les neuf heures du soir, le feu prend dans les magasins du Sieur Longchamp riche brasseur demeurant rue Mouffetard fauxbourg Saint-Marcel, [...] ; on avoit, disoit-on, mis trop de bois dans les fournaux de l'endroit destiné à faire sécher les grains, et on avoit négligé d'y aller voir, comme on devoit le faire de tems en tems ce qui donna lieu à l'incendie qui fut si considérable qu'il occasionna la perte de toutes les provisions de houblon et de grains, et que le magasin presque entier ainsi que tous les ustensiles de brasserie furent réduits en cendres ; il n'y eut que son moulin qu'on regardoit comme une pièce rare et qu'il eût été très difficile de remplacer qui échappa à la voracité des flammes [...]. Tout le travail pour arrêter les progrès de cet incendie se porta plutôt dans le voisinage, c'est-à-dire à garantir les brasseries des Sieurs François et Ruel tous deux voisins du Sieur Longchamp qu'à celle du Sieur Longchamp lui-même qu'il étoit impossible de conserver et qu'on se vit contraint d'abandonner aux flammes qui s'en étoient emparées⁸⁸.

La même année, Nicolas Pérignon voit lui aussi sa brasserie réduite en cendres lors d'un incendie qui fait rage deux jours durant⁸⁹. En effet, les grandes provisions de grains indispensables à l'exercice du métier sont aussi des combustibles de choix pour les flammes.

L'attention portée par les brasseurs aux quelques matières premières nécessaires à la fabrication de la bière concerne non seulement leur achat et leur stockage, mais aussi la gestion de

86 Raymonde Monnier. *Un Bourgeois sans-culotte*, op. cit., p. 118.

87 Thomas Le Roux, op. cit., p. 39.

88 Simon Prosper Hardy, *Mes loisirs ou Journal d'événemens tels qu'ils parviennent à ma connoissance, 1753-1789*, volume I, 1753-1770. Pascal Bastien, Sabine Juratic, Daniel Roche (dir.), Paris, Hermann, 2012, p. 593-594.

89 *Ibid.*, p. 665.

leur devenir après utilisation. Le traitement des déchets fait ainsi partie intégrante du métier de brasseur, devenant objet de réglementations et de contrats. Certains peuvent être réutilisés directement dans le cadre de la brasserie, permettant des économies, alors que d'autres impliquent des transactions avec d'autres professions. Cette volonté d'économie s'explique tout naturellement par la nécessité pour un commerçant d'équilibrer ses recettes et ses dépenses, contrainte particulièrement présente dans le monde de la brasserie, où le nombre et l'importance des outils nécessaires en font un poste de dépense très important.

B. La préparation du grain

Le processus de fabrication de la bière se divise en quelques étapes qui demeurent les mêmes depuis l'époque moderne jusqu'à nos jours. Après un temps de repos, l'orge est mise à tremper puis à germer. Les grains sont ensuite séchés dans un four, étape où ils prennent le nom de malt, et concassés. L'eau et le malt moulu sont ensuite mélangés, chauffés et brassés. Le liquide obtenu est ensuite filtré et additionné de houblon. Après refroidissement, on y ajoute la levure, qui transforme le sucre contenu dans le mélange en alcool et en gaz carbonique. Une fois la première fermentation achevée, la bière est entonnée et subit une seconde fermentation, à l'issue de laquelle elle est conservée durant une période variable avant d'être consommée.

i. Le trempage et la germination

La première étape, celle de la « trempage », consiste à plonger le grain dans l'eau d'une cuve dédiée : la cuve mouilloire, pendant trente à soixante heures. Ce délai dépend de la dureté de l'eau et de la température extérieure. La cuve mouilloire est un bac de bois, plus rarement en plomb ou ciment, de forme ovale ou rectangulaire. Elle ne repose pas à même le sol, mais sur une base constituée de sommiers – traverses en bois – qui reçoivent perpendiculairement d'autres planches, de sorte à former un plancher qui isole la cuve du sol. Le brasseur accède à la cuve par un petit escalier ou une échelle. Seuls les inventaires les plus importants fournissent quelques mesures, parfois approximatives. La cuve ovale de Jean-Baptiste Delongchamp présente un « diamètre commun » de plus de 2 mètres sur 1,62 mètre de profondeur, données insuffisantes pour calculer son volume⁹⁰. Celle de Nicolas Villot est un rectangle de 2,2 sur 1,67 mètre, mais sa profondeur

90 AN, Min. Cent., MC/ET/CXV/460. Inventaire après décès de Jean-Baptiste Delongchamp, 16 décembre 1728.

n'est pas précisée⁹¹. La seule cuve relevée précisément est celle de Jean Pochet, capable de contenir presque six mille litres⁹². Cette taille imposante, supérieure à celle des chaudières, s'explique par la taille du grain cru, plus gros que dans les étapes suivantes, où il est séché et débarrassé de ses déchets, et surtout par les quantités importantes de grains dont le brasseur a besoin, tant pour lui-même que pour une revente éventuelle. Sa qualité et sa taille sont sans doute moins déterminantes pour le commerce de brasserie que celles du moulin, de la touraille et des chaudières, car les valeurs des cuves trouvées dans les actes ne sont cette fois pas proportionnelles à l'importance de leurs propriétaires. Si Nicolas Villot possède effectivement la cuve la plus chère, 450 livres, celle de Delongchamp n'en vaut que 35, alors que Charles Poissant en possède une d'une valeur de 250 livres⁹³. Pierre Le Couvreur est le seul à en posséder deux, signe que cette précaution est loin d'être indispensable, même pour traiter d'importantes quantités de grains⁹⁴. Cependant, les brasseurs en possèdent tous au moins une ; ils n'achètent donc pas un grain déjà trempé.

Un garçon brasseur nettoie à cette occasion les impuretés du grain, qui est considéré suffisamment imprégné d'eau lorsqu'il s'écrase « sans peine sous l'ongle⁹⁵ ». Il est ensuite transféré dans le germoir. L'orge est d'abord disposée en tas pendant environ vingt-quatre heures, après quoi il est étendu en une couche de 20 à 30 centimètres d'épaisseur. Après 12 à 15 heures de repos, en fonction de la température extérieure, le germe du grain apparaît. Le brasseur ou son aide doit alors rompre la couche, c'est-à-dire retourner le grain et le disposer en une nouvelle couche moins haute (12 à 14 centimètres). Après une nouvelle demi-journée de repos, un dernier pelletage est effectué, puis le grain repose encore 15 à 16 heures. Le temps de germination est alors suffisant pour pouvoir passer à l'étape de touraillage. Il est évident qu'en cas de forte chaleur, le grain a besoin de moins d'eau pour tremper et germe plus vite. Santerre avertit cependant son fils contre ces pratiques, et recommande une germination longue, qui rend le grain plus facile à moudre et plus propre à produire davantage de bière. Il raconte même qu'au cours de l'hiver 1770, douze jours ont été nécessaires à la germination de son grain, mais que la bière n'en était pas moins excellente⁹⁶. Comme l'orge germée pendant l'hiver est de meilleure qualité que celui produit en été, les brasseurs en conservent fréquemment dans leurs greniers. Il est en effet utile de mêler les deux pour brasser la meilleure bière possible tout au long de l'année. L'orge germée est désigné sous le nom de drêche, terme qui s'emploie également au sujet du malt filtré après la fabrication de la bière et utilisé pour

91 AN, Min. Cent., MC/ET/XXXIV/625. Inventaire après décès de Nicolas Villot, 21 janvier 1761.

92 AN, Min. Cent., MC/ET/I/375. Inventaire après décès de Jean Pochet, 23 janvier 1736.

93 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVIII/184. Inventaire après décès de Charles Poissant, 14 juillet 1722.

94 AN, Min. Cent., MC/ET/I/372. Inventaire après décès de Pierre Le Couvreur, 13 juin 1735.

95 *Encyclopédie, op. cit.*, p. 400.

96 Raymonde Monnier, *Un Bourgeois sans-culotte, op. cit.*, p. 133.

nourrir le bétail.

Contrairement aux autres éléments que nous nous apprêtons à décrire, le germoir n'est pas un agrès de brasserie, mais « un lieu où l'on met à germer le grain mouillé qu'on destine à faire de la bière⁹⁷ ». Il peut se présenter sous la forme d'une simple pièce ou d'une cave voûtée, dans laquelle le brasseur étend le grain après l'avoir trempé dans l'eau plusieurs heures afin de le faire germer. La brasserie de la veuve Heusey est dans le second cas. L'expert des bâtiments de Paris qui la visite le 27 septembre 1719 remarque : « sommes ensuite descendus dans le germoir, avons trouvé qu'il est nécessaire de refaire partye de la voûte⁹⁸ ». Les caractéristiques d'humidité et de température que présente la cave lui donnent la préférence des ouvrages théoriques par rapport à une pièce quelconque⁹⁹. Elle est d'ailleurs également recommandée pour conserver la boisson une fois entonnée. Tout comme les éléments de matériel, le germoir peut donc plus ou moins bien se prêter au processus de germination. Lors de la location d'une brasserie vacante rue Mouffetard, Santerre raconte par exemple que le concierge du lieu, ancien ouvrier brasseur, lui avait assuré que les germoirs de la brasserie ne valaient rien¹⁰⁰. Ceux-ci sont loin d'être présents dans tous les inventaires, sans doute parce qu'ils sont souvent considérés comme une simple pièce de la brasserie et non comme un élément à part entière. Le germoir peut en effet être assigné à un autre usage en cas de départ du brasseur ou de changement dans la configuration de la brasserie. Une fois le grain germé, le brasseur doit en extraire l'humidité à l'aide d'un instrument considérable : la touraille.

ii. Le tourailage ou maltage

L'étape de séchage est particulièrement importante car c'est elle qui va « griller [le grain] plus ou moins, lui donnant sa couleur finale, déterminante pour celle de la robe de la bière¹⁰¹ ». Le four utilisé pour faire sécher l'orge et le transformer en malt est l'un des instruments caractéristiques d'une brasserie : la touraille. Elle est composée de deux parties : un fourneau dans sa partie inférieure et une structure en forme de pyramide inversée fixée sur celui-ci dont les murs sont composés d'un mélange de bois, de briques et de plâtre, destiné à résister à la chaleur du fourneau. La partie haute de cette pyramide, ou « trémie » (voir image 1, n°1), reçoit une « haire » (n°2), c'est-à-dire un tissu grossier où est disposé le grain à faire sécher. Cette haire est posée sur un plancher

97 *Encyclopédie, op. cit.*, p. 400.

98 AN, Z¹ 540, visite de l'expert des bâtiments de Paris chez la veuve Heusey, 27 septembre 1719.

99 Le Pileur d'Apligny, *Instructions sur l'art de faire la bière*, op. cit., p. 178.

100 Raymonde Monnier, *Un Bourgeois sans-culotte*, op. cit., p. 133.

101 Jean-Claude Colin, Christian Deglas, Jean-Louis Sparmont, *L'ABCdaire de la bière*. Paris, Flammarion, 1988, p. 68.

constitué de madriers entre lesquels sont laissés des espaces vides. Santerre souligne la difficulté à trouver une bonne haire, car celles du seul fabricant de Paris, nommé Perrin, sont d'après lui trop minces et de mauvaise qualité. Il a acheté la sienne en Angleterre et en a également fait venir une pour un nommé Blondeau, de 18 pieds sur 19, pour la somme de 100 livres¹⁰². Sous la trémie est construit le fourneau (n°3). Il communique sa chaleur à l'intérieur de celle-ci par une ouverture qui comporte un goulot d'étranglement. Les bords de cette ouverture sont couronnés par des briques, disposées de façon à permettre le passage de la chaleur une fois recouvertes d'une plaque de fer et d'une maçonnerie de tuiles appelée « truite » (n°4). Cette truite a la forme d'un toit surélevé qui chapeaute le conduit du fourneau et permet à la flamme de ne pas directement brûler dans la trémie et à la chaleur de se répandre uniformément. La pente donnée à ce toit protège également le fourneau des déchets de grains qui tombent dans la touraille. Ceux-ci glissent sur la truite et tombent dans une gouttière aménagée à cet effet autour du fourneau : la ventouse (n°5). Il est délicat d'estimer la taille totale d'une telle installation, étant donné que celle-ci peut varier en fonction des besoins du brasseur. *L'Encyclopédie* donne une largeur de 20 pouces et une profondeur de 4 pieds et demi¹⁰³ pour le fourneau, enchâssé lors de sa construction dans une maçonnerie de pierre. Si l'on considère que les proportions de la touraille sont à peu près respectées sur la gravure jointe à l'article et que la base de la trémie est carrée, la superficie moyenne de la haire serait d'environ cinq fois la largeur de la bouche du fourneau, soit 100 pouces carrés, c'est-à-dire un peu plus de 7 mètres carrés. La taille considérable des plus grandes d'entre elles implique que la touraille soit construite sur un rez-de-chaussée et que la haire aboutisse à l'étage au-dessus, permettant ainsi plus facilement de décharger les grains pour les stocker. Le devis de construction effectué pour Claude Poissant modifie d'ailleurs le premier étage du bâtiment qui abrite sa touraille pour le remodeler ainsi : « La partie [de plancher] ensuite entre la touraille et la grande antonnerie [...] sera plus exhausmée que les autres, étant celle sur laquelle on déchargera les grains de la touraille et sur laquelle ses grains seront repris pour être jettés à la pesle sur les deuxiesme planchers¹⁰⁴ ».

102 *Ibid.*, p. 135.

103 Environ 54 centimètres sur un peu moins de 1,5 mètre.

104 AN., Min. Cent., MC/ET/CV/1236, marché de construction pour la réfection de la brasserie de Claude Poissant, 5 juin 1751.

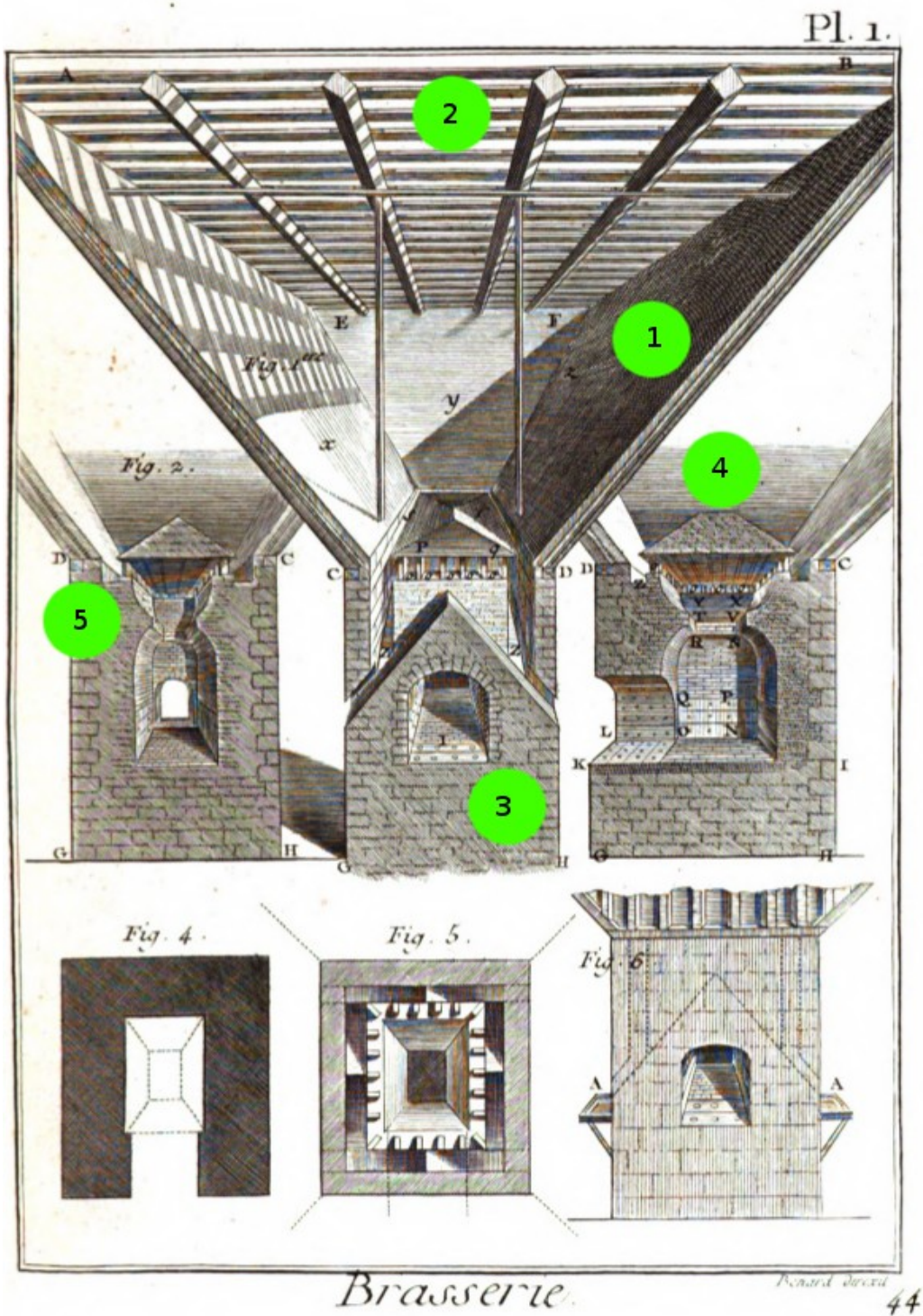


Image 1 : Description de la touraille.

Source : *Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, arts et métiers, par une société de gens de lettres*, introduction et planches 1 à 5, volume 2, chapitre "Brasserie", Genève, Pellet, 1777-1779. [En ligne], Wikisource, URL : http://fr.wikisource.org/wiki/Planches_de_l%E2%80%99Encyclop%C3%A9die_-_2

Planche numéro 1.

D'Apligny préconise pour le séchage du grain l'utilisation de bois de hêtre ou de bouleau, qui fait peu de fumée¹⁰⁵. Le plus important est de disposer d'un bois très sec, afin de ne pas donner de goût à l'orge qui sèche. Certains brasseurs comme Antoine-Joseph Santerre ou Nicolas Le Tellier utilisent, nous l'avons vu, du charbon de terre à la fin du siècle. Le grain est étendu en couche d'une quinzaine de centimètres sur une moitié de la haire de la touraille, elle-même posée sur des claies au-dessus du fourneau. La différence de température provoquée par la présence de ces claies entraîne l'apparition d'une « rosée » d'humidité aux endroits où le grain est directement en contact avec la chaleur du fourneau. La drèche est alors remuée et disposée sur l'autre moitié de la touraille pour obtenir un séchage uniforme. Santerre diffère de la pratique courante sur ce point, car il recommande de laisser l'humidité s'échapper du grain le plus longtemps possible, pour éviter que le grain sec n'absorbe l'humidité ambiante lorsque la couche est retournée¹⁰⁶. Lorsque l'humidité a presque complètement disparu du grain, la touraille est « rebrouillée », c'est-à-dire que le grain est retourné pelletée par pelletée et le feu éteint. L'orge, devenue désormais du malt, est laissée tel quel quelques heures, pour garantir un séchage complet. Le nombre de manipulations du grain et leur moment d'exécution dépendent aussi des choix propres à chaque brasseur. La dernière étape de la préparation du grain consiste à le passer au tamis (le cribler) une fois séché, afin d'en éliminer les dernières impuretés et les touraillons, c'est-à-dire les germes séchés ; marcher sur le grain qui repose permet un criblage plus facile. Il ne faut cependant pas tamiser le grain s'il est destiné à une longue conservation. C'est cette étape de séchage qui distingue en premier lieu les bières blanche et rouge. La première est pâle, du fait d'un malt peu touraillé. La seconde comporte un malt quasiment grillé, qui produit une couleur sombre, proportionnelle au temps de cuisson.

L'expérience du brasseur permet de définir la durée de repos du malt avant mouture. Il est en effet important que le grain à moudre ne soit ni trop sec ni trop humide, afin que la farine qui en résulte favorise au maximum la fermentation et la conservation de la bière. D'Apligny mentionne un repos de quelques jours, afin de permettre au grain de s'imprégner d'un peu d'humidité¹⁰⁷ ; Santerre prescrit une quinzaine de jours, puis la conservation, s'il y a lieu, dans un lieu à l'abri des changements de température et d'hygrométrie¹⁰⁸.

La touraille semble être un bon indice pour déterminer l'importance et le niveau de richesse d'une brasserie. Françoise Blanvin, veuve de Jean-Baptiste Delongchamp, reprend la brasserie après la mort de celui-ci avant de vendre les ustensiles à son fils Charles en 1737. Elle possède pour sa

105 Le Pileur d'Apligny, *Instructions sur l'art de faire la bière*, op. cit., p. 37.

106 Raymonde Monnier, *Un Bourgeois sans-culotte*, op. cit., p. 112.

107 Le Pileur d'Apligny, *Instructions sur l'art de faire la bière*, op. cit., p. 47.

108 Raymonde Monnier, *Un Bourgeois sans-culotte*, op. cit., p. 112.

part une touraille de plus de 28 mètres carrés, soigneusement décrite dans la vente faite à Charles :

Plus une touraille de hair de dix-huit pieds de long sur quinze pieds de large composée de quatre sommiers de bois de chesne de vingt pieds de long sur dix pouces de gros pour supporter les tringles de sapin qui portent le hair et de trentes-six poteaux de neuf pieds de cinq sur quatre pouces de gros composant le corps de la touraille avec sa massonnerie et son massif fait en moilon piqué et pierre de taille où est renfermé le fourneau et la truitte, la dite touraille et ce qui la compose estimé la somme de trois cents cinquantes livres¹⁰⁹.

Étant donné que la touraille mentionnée dans l'inventaire après décès de Jean-Baptiste Delongchamp neuf ans auparavant avait été estimée à 380 livres¹¹⁰, il est tentant de penser que les deux équipements sont les mêmes, et que la baisse de prix a pour cause le vieillissement du matériel. Peu d'inventaires décrivent la superficie des tourailles. Celle de Marie-Françoise Haribelle présente une superficie comparable de presque 27 mètres carrés¹¹¹. Cette taille, bien que considérable, semble cohérente dans la mesure où les deux brasseries présentent toutes deux cinq chaudières, ce qui suppose une harmonisation dans les capacités des différents équipements. En revanche, la touraille de Haribelle n'est estimée qu'à 186 livres, ce qui implique l'existence d'autres facteurs que la superficie pour estimer le prix de l'ustensile. Celui-ci peut effectivement posséder un système de roues et de poulies pour monter le grain jusqu'à la haire. Ces équipements peuvent varier du plus élaboré au plus simple. Jean Pochet dispose par exemple d'« une machine pour monter le grain sur la touraille composée d'une lanterne qui est embrayée par le grand rouet du moulin à farine¹¹² » alors que Pierre Le Couvreur se contente de « deux mannes d'osier servant à charger la touraille avec deux paires de crochets au même usage¹¹³ ». Les trois dernières tourailles, estimées entre 120 et 58 livres, se réduisent à leur plus simple expression : « avec ses sommiers et tringles montée sur son fourneau » chez Étienne Torchet¹¹⁴ ou sont en mauvais état. Enfin, les trois établissements les plus modestes, ceux qui possèdent le moins de chaudières, de chevaux et de matériel de conditionnement et de transport, ne possèdent pas de touraille. Il est donc très probable que certains brasseurs pratiquent la location de leur matériel ou l'achat de grain déjà touraillé. Cela

109 AN, Min. Cent., MC/ETCXV/506, vente de la brasserie de Françoise Blanvin à son fils Charles Delongchamp, 22 octobre 1737.

110 Inventaire après décès de Jean-Baptiste Delongchamp, cf. note 52 du présent chapitre.

111 AN, Min. Cent., MC/ET/CV/1238, inventaire après décès de Marie-Françoise Haribelle, 18 octobre 1751.

112 Inventaire après décès de Jean Pochet, cf. note 53 du présent chapitre.

113 AN, Min. Cent., MC/ET/I/372, inventaire après décès de Pierre Le Couvreur, 13 juin 1735.

114 Inventaire après décès d'Étienne Torchet, cf. note 39 du présent chapitre.

expliquerait alors la taille considérable de certains équipements, ou le fait de disposer de deux tourailles, comme Nicolas Villot¹¹⁵.

La délicatesse requise pour une bonne cuisson des grains sur la touraille et les pertes coûteuses qu'entraîne un mauvais séchage ont incité Santerre et d'autres à améliorer le fonctionnement de la leur, pas toujours avec bonheur. Santerre cite l'exemple d'un nommé Villot « doyen des brasseurs de Paris » (sans doute le père de Nicolas, André Villot, qui devient tuteur de ses petits-enfants à la mort de son fils) qui fait installer de grands volets de bois sur le dessus de sa haire, peut-être pour éviter les pertes de chaleur. Cette installation empêche finalement l'humidité de s'échapper et fait pourrir le grain. Santerre veut quant à lui contrer le problème majeur de la touraille : l'air chaud chargé d'humidité qui s'échappe au-dessus des grains se condense au contact de l'air froid et imprègne à nouveau les grains d'humidité. Il apporte donc une double amélioration à sa touraille : un conduit est installé au-dessus de la haire pour mieux évacuer l'air et des trous sont percés dans la trémie afin de mélanger air chaud et air froid pour créer un courant d'air propre à sécher le grain plus rapidement¹¹⁶.

iii. La mouture du grain

La mouture est ensuite elle aussi une étape importante : une farine trop grosse ne permet pas l'interaction de l'eau et des sucres contenus dans le grain ; trop fine, la farine est trop compacte et l'eau ne peut pas s'y mélanger. Un repos de quelques jours est bénéfique à la drêche avant son utilisation, de même que le mélange de moutures d'âges différents.

Le moulin est le second élément remarquable parmi les instruments de brasserie. Équipement complexe, qui peut servir en même temps à moudre la farine et conduire l'eau partout dans la brasserie, il est souvent décrit avec un luxe de détails dans les inventaires, en raison du grand nombre de pièces qui le composent. Même si son prix peut être considérable, il est présent chez la plupart des brasseurs, car la mouture du grain est souvent coûteuse, et le meunier est généralement objet de suspicion de la part de ses clients : « *Un moulin à cheval ou chevaux est trop peu coûteux pour que l'on s'en prive et qu'on évite d'être subjugué par les meuniers, qui ont des porcs à nourrir*¹¹⁷ ». Le moulin est structuré autour d'une grande pièce de bois verticale appelée « arbre debout » (image 2, n°1) installée dans une pièce de rez-de-chaussée. En raison de sa hauteur, l'arbre debout traverse le plafond de la pièce pour se poursuivre à l'étage supérieur. Des « aisseliers » (n°2),

115 Inventaire après décès de Nicolas Villot, cf. note 56 du présent chapitre.

116 Raymonde Monnier, *Un Bourgeois sans-culotte*, op. cit., p. 126.

117 *Ibid.*

longues perches de bois, sont emmanchés à sa base pour atteler des chevaux et le faire tourner. Une grande roue dentée, le rouet (n°3), est montée perpendiculairement à l'arbre debout. Un « arbre de couche » (n°4), lui aussi perpendiculaire à l'arbre debout, supporte deux autres rouets plus petits (n°5) à chacune de ses extrémités et deux « lanternes » (n°6) de chaque côté du grand rouet. Une lanterne est composée de tiges de bois disposées en cercle et qui reçoivent à chacune de leurs extrémités un disque de bois percé de trous, formant ainsi une sorte de cage entraînée par les dents du rouet. Lorsque le grand rouet est actionné par les chevaux, il entraîne les deux lanternes qui font ainsi tourner l'arbre de couche et les deux petits rouets. Ces deux rouets entraînent à leur tour deux autres lanternes (n°7) fixées à des arbres de fer, parallèles à l'arbre debout et reliées à deux meules « courantes » qui écrasent le grain sur deux meules « gisantes » (n°8). Il n'est pas nécessaire que le diamètre des meules dépasse 1,3 mètre, car la mouture est plus efficace près du centre de celles-ci. La farine ainsi produite tombe par une « anche », trou aménagé sur les bords de la meule, puis dans un sac. D'après Santerre, si l'orge est correctement trempée et germée, un cheval peut moudre quatre sacs de grain à l'heure.

En plus de la meunerie, de nombreux moulins servent également à conduire l'eau du puits vers un réservoir, comme chez Jean-Baptiste Delongchamp : « Un moulin à cheval, faisant de grain farine et servant à tirer l'eau du puits et à mettre le grain dans les greniers, et sur la tourelle, ledit moulin ayant quatre meulles¹¹⁸ ». Un tel équipement est estimé chez lui à 2 100 livres. Ce réservoir est généralement équipé de gouttières de bois ou de plomb qui redistribuent l'eau partout dans la brasserie. Pour ce faire, un deuxième grand rouet (n°9) est installé au-dessus du premier, avec un second arbre de couche. Il actionne une autre lanterne (n°10), qui fait tourner l'arbre de couche au bout duquel est ajustée une étoile (n°11), disque de bois dans l'épaisseur duquel sont emmanchés des « cornichons », cylindres de bois qui font office de dents de pignon pour recevoir une chaîne. La chaîne comporte à intervalles réguliers des « chapelets », disques de cuir faisant office de soupapes. Un long tuyau de bois, dont le diamètre est ajusté à celui des chapelets, relie le puits et le réservoir. Les chapelets emprisonnent ainsi l'eau dans le tuyau et la conduisent jusqu'au réservoir. Il s'agit d'un équipement considérable, souvent construit sur deux étages : un manège au rez-de-chaussée et les meules au premier étage.

118 Inventaire après décès de Jean-Baptiste Delongchamp, *cf.* note 52 du présent chapitre.

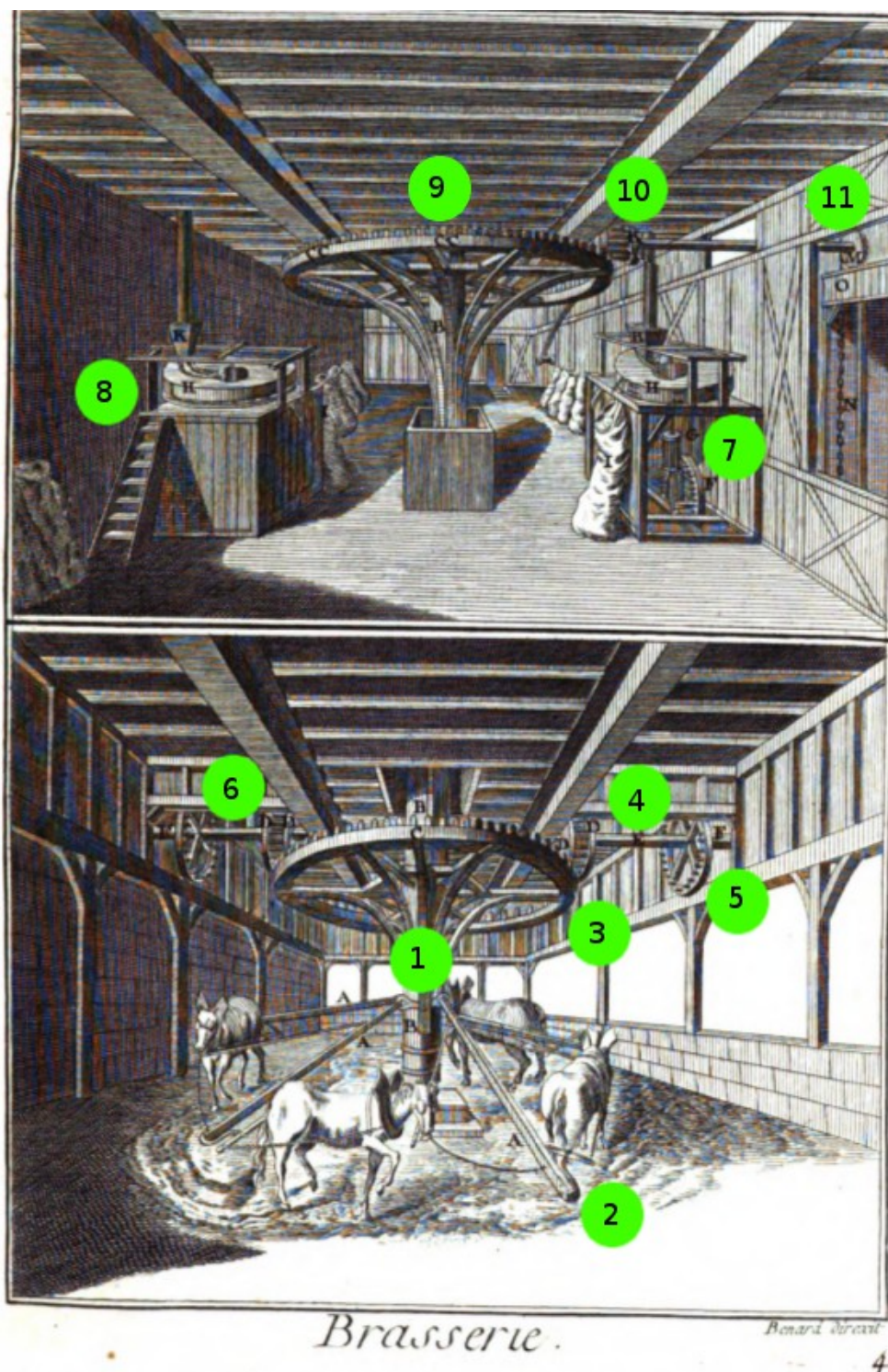


Image 2 : Moulin à eau et à farine.

Source : *Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, arts et métiers, par une société de gens de lettres*, introduction et planches 1 à 5, volume 2, chapitre "Brasserie", Genève, Pellet, 1777-1779. [En ligne], Wikisource, URL : http://fr.wikisource.org/wiki/Planches_de_l'E2%80%99Encyclop%C3%A9die_-2
Planche numéro 3.

Chez Jean Pochet, les deux moulins sont séparés. On trouve chez lui « un moulin à eau composé d'un arbre debout de onze pieds de haut et un pied de gros avec son rouet de sept pieds huit pouces de diamètre qui embreille une lanterne de 15 fuseaux emanchés à un arbre de couche de neuf pieds et demi de long et de huit pouces de gros au bout duquel est une étoile garnie de ses cornichons¹¹⁹ ». Le moulin est donc haut de plus de 3,5 mètres, avec un rouet de presque 2,5 mètres de diamètre qui entraîne un arbre de couche de plus de 3 mètres de long. Son moulin à farine fait quant à lui 2,6 mètres de haut et actionne deux meules de près de 1,5 mètre de diamètre. Le même dispositif peut aussi servir à monter les sacs de grain dans les greniers ou sur la touraille. On le voit chez Pochet, qui possède « une machine pour monter le grain sur la touraille composée d'une lanterne qui est embrayée par le grand rouet du moulin à farine » et « un arbre debout de six pieds de long et huit pouces de gros où est un hérisson de trois pieds de diamètre, une autre lanterne emmanchée à une pièce de bois de douze pieds de long où est pris le câble servant à monter le grain¹²⁰ ». L'ensemble est estimé à 808 livres pour les deux moulins, plus 349 livres pour la touraille et son équipement pour un total de 1 157 livres. Ce chiffre est cohérent par rapport au prix du moulin de Delongchamp, qui possède deux meules de plus et un système de poulies plus développé, qui monte jusqu'au grenier. L'inventaire après décès de Marie-Françoise Haribelle, qui décrit la brasserie de son fils Antoine-François et celle de son mari Claude, comporte un moulin « double » estimé à 1 100 livres et deux autres moulins « séparés » estimés ensemble à 1 050 livres. Cet ensemble de prix correspond donc à des équipements de bonne qualité, capables de moudre de grandes quantités de grain en peu de temps, au vu de la taille et du nombre des meules, et d'épargner au brasseur le fatigant et coûteux travail de l'adduction de l'eau. Une expérience de brassage utilisant le mouvement du moulin a été réalisée par Santerre, qui l'abandonne finalement en raison de son peu d'efficacité et de précision.

Les quatre brasseurs « intermédiaires » définis plus haut, auxquels on peut ajouter Louis Crahet¹²¹, possèdent quant à eux des moulins estimés entre 330 et 400 livres. Ils semblent inférieurs par la taille à ceux des brasseurs les plus riches : les meules du couple Rodesse mesurent un peu plus d'un mètre de diamètre¹²² contre 1,5 mètre chez Jean Pochet. Il est cependant difficile de se faire une idée précise des brasseries plus modestes, car les inventaires, certainement pour des raisons d'économie, sont moins détaillés dans ces derniers cas.

Enfin, Charles Bridenne et Charles Poissant, deux brasseurs pas ou peu équipés en cuves et

119 Inventaire après décès de Jean Pochet, *cf.* note 53 du présent chapitre.

120 *Ibid.*

121 AN, Min. Cent., MC/ET/I/216, inventaire après décès de Louis Crahet, 13 octobre 1700.

122 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXII/323, vente des ustensiles de brasserie du couple Rodesse, 4 novembre 1751.

touraille, ne possèdent pas de moulin. Néanmoins, on trouve chez Bridenne de grandes quantités de grain cru, touraillé et moulu¹²³. Il est donc probable qu'il achète dans un premier temps du grain cru, et loue les outils manquants, plutôt que d'acheter du grain directement préparé, auquel cas il n'aurait pas possédé plus de sept tonnes d'orge cru dans sa brasserie. Poissant en revanche, ne conserve que « huit muids tant grains que farine¹²⁴ » : il est plus difficile de savoir quel est son mode d'approvisionnement en grains.

Force motrice par excellence pour le fonctionnement du moulin et le transport, le cheval est présent dans la quasi-totalité des inventaires et ventes dépouillés, Rodesse mis à part. Son prix moyen (estimation totale divisée par le nombre de chevaux) varie entre 240 livres chez Jean-Baptiste Delongchamp et 50 chez Nicolas Villot. Ce dernier ne possède qu'un seul cheval « hors d'âge » pour quatre charrettes et haquets plus un moulin, ce qui pose la question de la location éventuelle d'animaux et de matériel par les propriétaires de brasseries. Il se peut également que la situation soit exceptionnelle, et résulte de difficultés financières ou de l'intervalle de temps entre la mort de plusieurs bêtes et l'achat de chevaux de remplacement par le brasseur. En effet, un écrit de 1758 présent dans les papiers du défunt mentionne une demande de prêt pour les chevaux de Villot par un dénommé Brottier, preuve que plusieurs d'entre eux étaient présents à la brasserie. Il convient de distinguer les bêtes destinées au moulin et celles qui assurent les livraisons. Les premières sont le plus souvent vieilles et en assez mauvais état, puisqu'elles ne sortent pas de la brasserie et ne font pas d'efforts violents. Les secondes en revanche doivent assurer le transport à travers la ville, parfois rapidement, et sont aussi un élément de représentation pour le brasseur : un cheval de prix donne ainsi une meilleure image de son propriétaire qu'une bête infirme et fatiguée. Pierre Le Couvreur possède par exemple trois chevaux. Le premier est un « hongre gris pommelé » prisé 200 livres alors que les deux autres atteignent ensemble la somme de 55 livres¹²⁵. De même, l'inventaire après le décès de Marie-Françoise Haribelle mentionne sept bêtes dont quatre « de peu de valeur », sans doute celles assignées au moulin¹²⁶. A l'inverse, Jean Pochet possède cinq chevaux « avec leur harnais tant de ville que pour le moulin¹²⁷ ». Tous les brasseurs ne ressentent donc pas le besoin de marquer la différence entre bêtes de somme et chevaux destinés à être vus de tous, soit parce qu'ils n'ont pas les moyens d'investir dans une belle bête – ce qui ne semble pas être le cas de Pochet, par ailleurs très bien équipé – soit parce qu'ils considèrent que tous leurs chevaux sont « présentables »

123 Inventaire après décès de Charles Bridenne, cf. note 16 du présent chapitre.

124 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVIII/184, inventaire après décès de Charles Poissant, 14 juillet 1722.

125 AN, Min. Cent., MC/ET/I/372, inventaire après décès de Pierre Le Couvreur, 13 juin 1735.

126 AN, Min. Cent., MC/ET/CV/1238, inventaire après décès de Marie-Françoise Haribelle, 18 octobre 1751.

127 AN, Min. Cent., MC/ET/I/375, inventaire après décès de Jean Pochet, 23 janvier 1736.

et en mesure d'assurer des livraisons. Une fois le grain apprêté intervient l'étape de brassage proprement dite, centrale dans le processus de fabrication.

C. Brassage et fermentation

i. Le brassage

L'étape du brassage fait intervenir deux autres outils indispensables à la brasserie : les chaudières et la cuve-matière. Les premières servent à assurer dans un premier temps le chauffage de l'eau avant de la mélanger au malt puis la cuisson du mélange obtenu après brassage.

a) Les chaudières

Brasser avec une seule chaudière est une gageure, en raison de la nécessité de séparer les « métiers », nom donné aux différentes étapes du mélange de grain et d'eau pendant la cuisson, pendant la fabrication. Les brasseurs modestes possèdent généralement deux chaudières, tandis que les plus aisés en possèdent jusqu'à cinq. Pour une production quotidienne, Santerre préconise trois chaudières de taille moyenne plutôt que deux grandes, pour des raisons de conservation de la bière¹²⁸. Les chaudières reçoivent l'eau destinée au brassage puis le mélange d'eau et de grain qui est chauffé avant fermentation. Ce sont des demi-sphères de cuivre posées sur des fourneaux. La base de ces fourneaux est un parallélépipède de moellons d'environ 70 centimètres de haut sur le dessus duquel sont placés des pavés de grès ou des briques (image 3, n°1). Viennent ensuite l'embouchure et l'intérieur du fourneau, de forme concave (n°2). D'après l'*Encyclopédie*, l'espace destiné à recevoir le bois de chauffe est d'environ 40 centimètres de haut. Les murs qui s'élèvent au-dessus de cet espace sont construits en demi-sphère, de façon à épouser la forme de la chaudière, dont les bords sont repliés de façon à pouvoir la poser dans le fourneau (n°3). Ceux-ci sont construits côte à côte, pour pouvoir installer au-dessus des embouchures une hotte reliée à une cheminée qui évacue la fumée produite et une partie de la chaleur (n°4). Santerre évoque la construction des cheminées, tant pour les chaudières que pour la touraille, et déconseille d'employer une armature en fer pour les parois. Il conseille de combler l'épaisseur des murs avec des briques, du plâtre ou encore une armature de bois liée à la chaux¹²⁹. Tout autour des chaudières est construit un plancher en briques, bois et ciment. Il reçoit les sommiers (n°5), deux planches de chêne fixées de chaque côté de la

128 Raymonde Monnier, *Un Bourgeois sans-culotte*, op. cit., p. 130-131.

129 *Ibid.*, p. 129.

chaudière. D'autres planches posées sur les sommiers servent de couvertures aux chaudières, grâce à un système de coulisses, et supportent les bacs à jeter lors des manipulations de la bière. Un petit escalier est généralement aménagé au pied du fourneau pour pouvoir accéder aux bords des chaudières, qui comportent un banc de cuve, nom du plancher de bois construit autour des cuves et chaudières. D'Apligny préconise dans le cas des plus grandes brasseries de placer les chaudières à plus de 3 mètres du sol, pour faciliter l'adduction de l'eau depuis celles-ci vers les cuves matière et guilloire¹³⁰.

La fabrication de la bière exige de posséder au moins deux chaudières, car le brassin nécessite d'être séparé en deux au début du processus. C'est le cas seulement chez les brasseurs les plus modestes, comme Louis Crahet ou Charles Poissant. Pour calculer la contenance d'une chaudière, il faut multiplier le rayon de la cuve au cube par quatre tiers et le nombre pi. On obtient un résultat en mètres cubes, qu'il faut diviser par deux, car la formule précédente sert à calculer le volume d'une sphère entière, puis multiplier par mille pour connaître le nombre de litres contenus dans la chaudière. La première chaudière de ce dernier présente un diamètre de 3 pieds 1 pouce, soit un peu plus d'un mètre. Elle contient donc environ 1 000 litres¹³¹. Sa seconde chaudière, d'un diamètre de 3 pieds 7 pouces, est à peine plus grande. À titre de comparaison, la plus grande chaudière du corpus, d'un diamètre de 8 pieds 6 pouces, appartenant à Jean-Baptiste Delongchamp, peut contenir jusqu'à 5 500 litres d'eau. Tous ces calculs sont donnés à titre indicatif, car les chaudières inventoriées ne sont pas des sphères parfaites : leur profondeur, lorsqu'elle est indiquée, correspond rarement à la moitié de leur diamètre. Un brasseur assez aisé, mais pas extrêmement riche, comme Nicolas Villot, dispose par exemple de trois chaudières. La première de 1 558 litres, la seconde de 3 298 litres et la troisième de 648 litres. Ces volumes, qui peuvent paraître importants, sont nécessaires dans la mesure où 5 à 6 litres d'eau sont nécessaires pour fabriquer 1 litre de bière¹³².

130 Le Pileur d'Apligny, *Instructions sur l'art de faire la bière*, op. cit., p. 119.

131 $V = 4/3 \times \pi \times R^3$, ici divisé par deux, car la chaudière à la forme d'une demi-sphère.

132 Jean-Claude Colin, Christian Deglas, Jean-Louis Sparmont. *L'ABCdaire de la bière*, op. cit., p. 58.

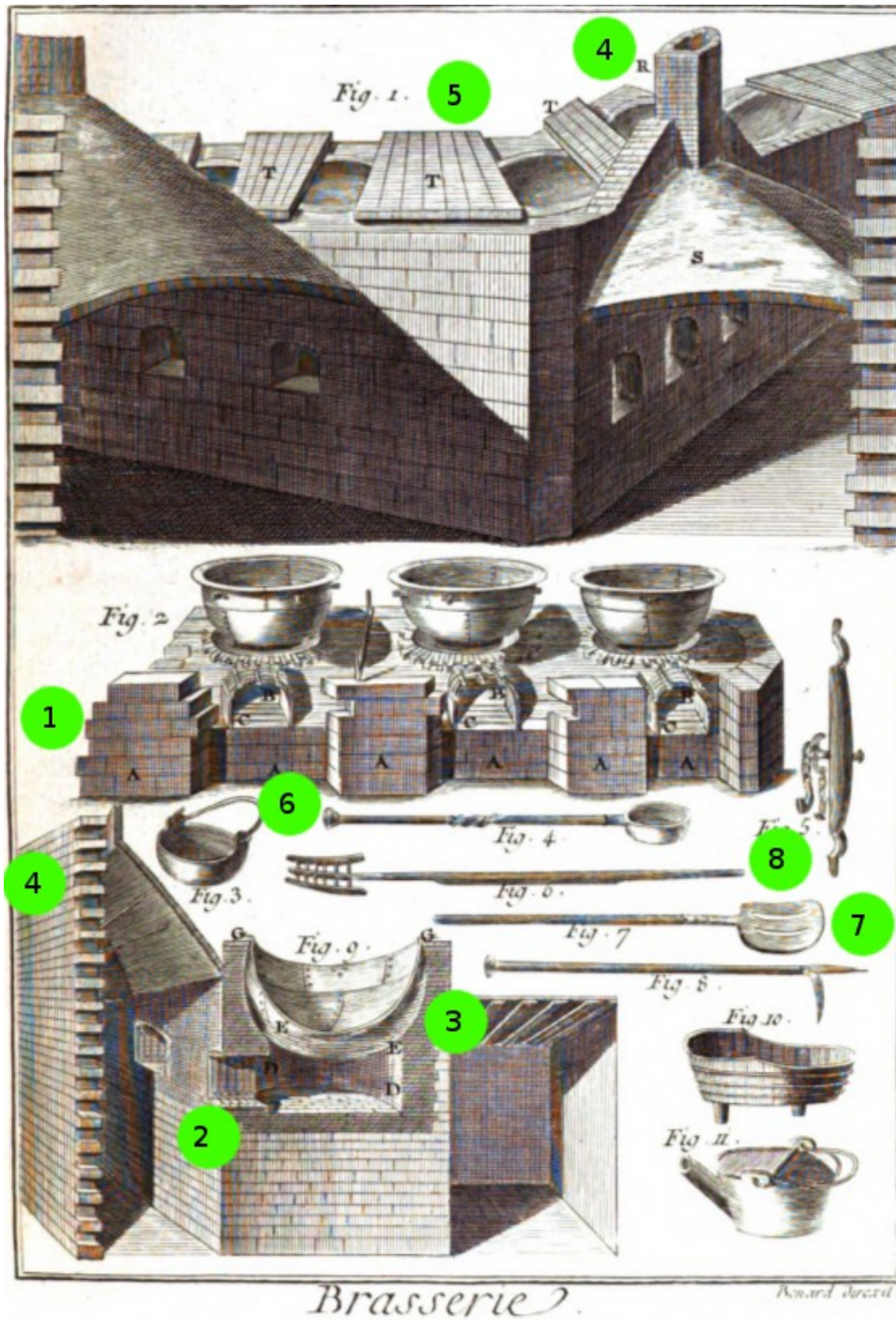


Image 3 : Description des chaudières et outils de brasserie.

Source : *Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, arts et métiers, par une société de gens de lettres*, introduction et planches 1 à 5, volume 2, chapitre “Brasserie”, Genève, Pellet, 1777-1779. [En ligne], Wikisource, URL : http://fr.wikisource.org/wiki/Planches_de_l'Encyclop%C3%A9die_-2
Planche numéro 2.

Quoi qu'il en soit, on retrouve ici une fois encore la hiérarchie ébauchée plus haut : Delongchamp, Pochet et Poissant possèdent respectivement cinq, quatre et cinq chaudières, estimées à 4 557 livres pour le premier, 2 422 livres pour le second et 5 337 livres pour le dernier. Les cinq chaudières acquises aux Rodesse par la veuve Jalhaye se placent ensuite avec 1 650 livres, puis les trois chaudières de Nicolas Villot prisées 1 400 livres. Étienne Torchet et Charles Poissant n'en ont que deux, prisées moins de 1 000 livres, de même que Nicole Ramet et Louis Crahet. Cette différence est importante dans la mesure où le nombre de chaudières est significatif du nombre de brassins produits par le brasseur. En effet, posséder plusieurs moulins ou une très grande touraille peut signifier que le brasseur prépare le grain pour d'autres que lui. L'étape du brassage est cependant strictement personnelle à chaque brasseur, qui se sert donc des chaudières disponibles uniquement pour lui ou son fils, s'il est également brasseur. Elles sont donc véritablement représentatives de l'importance de la production de la brasserie. Les trois principaux brasseurs peuvent ainsi fabriquer deux, voire trois brassins à la fois, comme en témoigne également le nombre de cuves de refroidissement et de fermentation présentes dans leur établissement.

Un élément essentiel qui n'apparaît qu'imparfaitement dans les illustrations de *l'Encyclopédie* est la hauteur à laquelle les chaudières et les bacs doivent être placés pour permettre l'adduction et la redistribution de l'eau. Dans les grandes brasseries, les chaudières comportent généralement des conduits qui descendent vers la cuve guilloire, utilisée pour la fermentation, elle-même placée au-dessus des tonneaux dans lesquels la bière se déverse pour fermenter. Les sommiers et les chantiers, qui accompagnent systématiquement les cuves et les tonneaux dans les inventaires et les ventes, permettent d'ajuster cette hauteur en fonction de la taille des cuves et des tonneaux. En raison de cette hauteur, les cuves sont entourées par un « banc de cuve » aux planches disjointes pour faciliter l'évacuation et le nettoyage, sur lequel les ouvriers accèdent par quelques marches et qui leur permet de circuler aisément entre les chaudières, les cuves et la pompe. Malgré quelques différences d'équipement, les cuves sont pour la plupart en bois cerclé de fer, plus rarement en cuivre ; une forme conique garantit une meilleure tenue du cerclage¹³³. Leurs différentes fonctions justifient ensuite des équipements distincts.

b) Brasser la bière : une opération délicate

L'eau est donc chauffée dans les chaudières jusqu'à la température convenable, que le brasseur définit en « goûtant les eaux ». En effet, le thermomètre ne remplace l'empirisme dans la

133 Raymonde Monnier, *Un Bourgeois sans-culotte*, op. cit., p. 128.

fabrication de la bière sous l'Ancien Régime qu'assez tardivement, sauf chez quelques brasseurs avant-gardistes comme Santerre. La communauté des brasseurs veille en effet très jalousement sur des « secrets de fabrication » dont elle s'estime la seule gardienne légitime. Santerre utilise un thermomètre de Réaumur, échelonné de 0 (0°C) à 80, normalement point d'ébullition de l'éthanol qui se trouve à l'intérieur (78,37°C), en réalité confondu par Réaumur avec le point d'ébullition de l'eau. Il situe la température idéale de l'eau à 100°C, pour prévoir le refroidissement qui a lieu durant le transfert de l'eau. L'opération suivante consiste à jeter trempe. Afin d'être mélangée au malt, l'eau chauffée est transférée des chaudières vers des « bacs à jeter » à l'aide d'un jet (image 3, n°6). Cet outil se présente comme un chaudron de cuivre fixé à un manche de bois et comportant à son extrémité un contrepoids de plomb. Le manche est appuyé sur les sommiers, le chaudron plongé dans l'eau et remonté facilement grâce à l'action du contrepoids. Une simple torsion de poignet permet ensuite de verser l'eau. Les bacs à jeter possèdent une gouttière (image 4, n°1) conduisant à la cuve matière (n°2), où le malt a été préalablement disposé. Le raccord avec la gouttière mis à part, ils ne présentent aucune caractéristique particulière. Ils sont généralement construits en bois, avec des tuyaux de plomb. Certains inventaires les distinguent des bacs de décharge, qui servent à faire refroidir la bière : « Un baque à jetter trempe de cinq pieds de long sur quatre de large, un autre baque servant de décharge¹³⁴ ». D'autres en revanche, ne prennent pas cette peine : « Dix bacqs de bois de sapin [...] de différentes grandeur et forme prisés ensemble avec un plancher de planches de bois de chesne qui conduit auxdits bacqs et leurs sommiers et autres supports de bois de chesne et leurs tuyaux de communication et de descharge de plomb¹³⁵ ».

Après avoir « jeté trempe », le brasseur mélange le grain, transformé en malt par séchage, avec l'eau et commence le brassage. La cuve matière est au centre du processus de brassage. Également de forme ovale, elle a la particularité de posséder un faux fond, posé à environ 5 centimètres du fond de la cuve. Ce faux fond est percé de trous de forme conique, dont le sommet est dirigé vers le haut de la cuve. Dans la cuve est posée une pompe, tuyau creux qui traverse le faux fond et est posé sur quatre pieds. Elle relie les bacs à jeter et la cuve grâce à des gouttières et sert à conduire l'eau chaude directement entre le fond et le faux fond. Sous la cuve matière se trouve un autre bac plus petit : le raverdoir (ou reverdoir). Il est équipé d'une pompe à chapelet, dite « à cabarer » (n°3), qui récupère dans le faux fond après brassage le mélange eau-grain pour le conduire à nouveau dans les chaudières au moyen de gouttières. Les planches de l'*Encyclopédie* présentent la cuve matière comme un cylindre. Même si ce principe est une facilité, nous l'adoptons ici pour

134 Inventaire après décès de Jean Pochet, *cf.* note 53 du présent chapitre.

135 Inventaire après décès de Jean-Baptiste Delongchamp, *cf.* note 52 du présent chapitre.

CHAPITRE 1 : LA FABRICATION DE LA BIÈRE

pouvoir nous faire une idée des volumes contenus dans les cuves, ainsi que de la cohérence qu'ils présentent avec ceux des chaudières. La forme cylindrique est par ailleurs celle qui convient le mieux pour le confort des garçons réunis autour de la cuve lorsqu'ils brassent le mélange. Celle de Delongchamp présente un diamètre de plus de 3,3 mètres pour une hauteur d'environ 1,3 mètre et un volume de 11 920 litres. La veuve Jalhay achète aux époux Rodesse une cuve de taille légèrement supérieure, tandis que celles de Nicolas Villot peuvent chacune contenir plus de 9 000 litres. Il semble hasardeux de faire un calcul précis de rapport de contenance entre la ou les cuves matières d'un brasseur et ses chaudières. En effet, les approximations des mesures, si elles permettent de se faire une idée des volumes qui vont et viennent, deviennent périlleuses si on en manipule plusieurs dans un même calcul. Il ressort néanmoins des inventaires de Delongchamp, Jalhay, Villot et Pochet, dont on possède à la fois les mesures des chaudières et celles des cuves matières, que le contenant total des chaudières est moins important que celui des cuves. De même, sur les onze brasseurs qui possèdent une cuve matière, tous ont au moins deux chaudières pour une cuve, voire plus. Ces deux données montrent qu'un brassin fabriqué dans une cuve matière est sans doute effectué avec l'eau contenue dans deux chaudières ou plus, au volume de laquelle s'ajoute le grain placé au fond de la cuve et la place nécessaire aux mouvements du brassage. Il est donc normal que le volume des cuves matières soit si important.

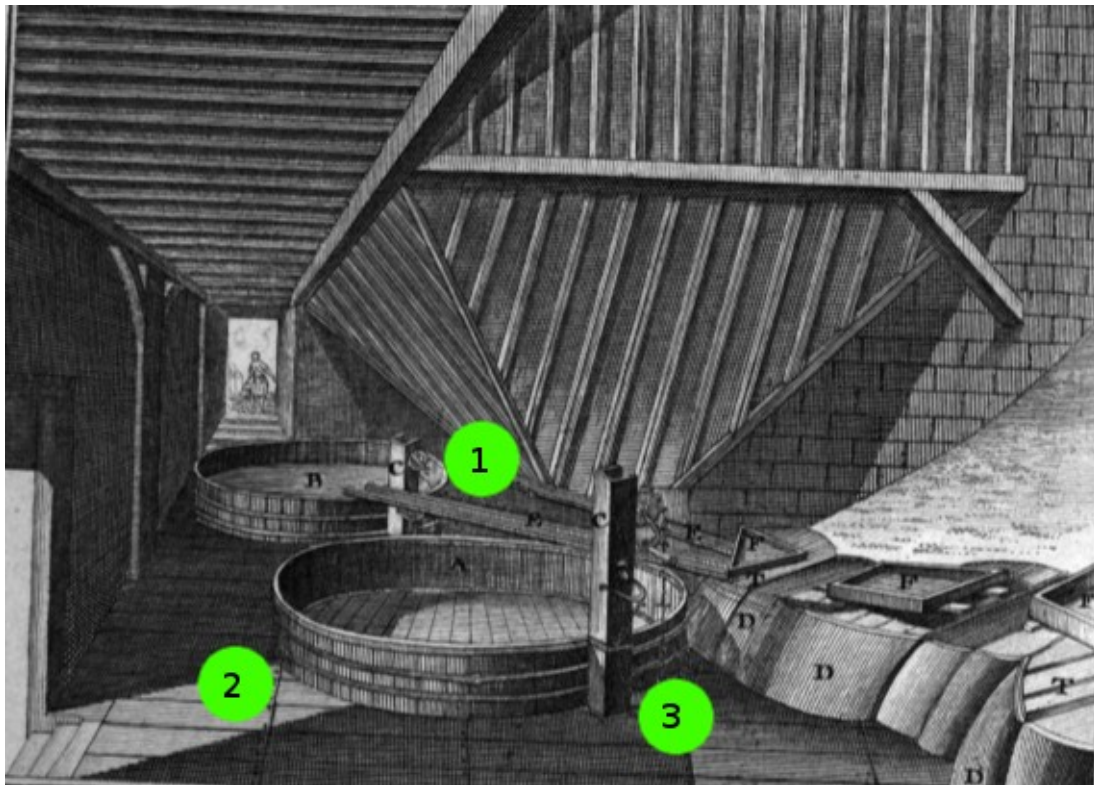


Image 4 : Cuves matière, bacs à jeter et gouttières de brasserie.

Source : *Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, arts et métiers, par une société de gens de lettres*, introduction et planches 1 à 5, volume 2, chapitre “Brasserie”, Genève, Pellet, 1777-1779. [En ligne], Wikisource, URL : http://fr.wikisource.org/wiki/Planches_de_l'E2%80%99Encyclop%C3%A9die_-2
Planche numéro 5.

Le brassage est l'opération centrale du processus et aussi la plus physique. Les deux outils destinés à cet usage et devenus des emblèmes du métier de la brasserie sont le fourquet (planche 2, n°7) et la vague (planche 2, n°8). Le premier est une pelle de cuivre ou de fer percée de deux fentes, la seconde est une sorte de fourche aux extrémités de laquelle sont fixées perpendiculairement des chevilles de bois. L'extrémité du manche forme ainsi un « quadrillage » propre à brasser efficacement le mélange d'eau et de grain. Si un brasseur comme Le Couvreur ne possède pas moins de deux jets, treize vagues et quatre fourquets, tous ces outils ne sont pas toujours présents dans tous les inventaires. Les fourquets ne sont pas toujours mentionnés (ils sont cités seulement dans celui de Marie-Françoise Haribelle et de Pierre Le Couvreur), contrairement aux vagues. Peut-être l'utilisation des deux instruments n'est-elle pas de mise dans toutes les brasseries. Il est cependant étonnant de ne trouver ni l'un ni l'autre chez Delongchamp ou chez Villot. Il est difficile de faire l'hypothèse d'une omission dans l'inventaire. En effet, la famille d'un riche propriétaire comme

Delongchamp n'a pas besoin de rogner sur les dépenses notariées en écourtant la procédure, et la plupart des inventaires précisent la présence d'objet en très mauvais état ou de peu de valeur. L'inventaire après le décès d'Étienne Torchet décrit par exemple « un entonnoir de bois » prisé 1 livre 10 sols. Les outils semblent donc être bel et bien absents lorsque l'inventaire ne les cite pas. Leur faible coût (moins d'une centaine de livres pour tous les outils) exclut l'hypothèse d'une location. Il est plus probable qu'au-delà des explications théoriques proposées par l'*Encyclopédie*, les pratiques de chaque brasseur varient, ainsi que, dans une certaine mesure, les outils utilisés. Ainsi, une fourche ou une pelle, présentes par contre dans tous les inventaires, sont peut-être utilisées en lieu et place des vagues et fourquets, qui ne sont après tout que des variantes de ces instruments.

L'opération de brassage se déroule en plusieurs étapes. Plusieurs garçons brasseurs écartent la farine à l'aide des fourquets pour favoriser le passage de l'eau et homogénéiser le mélange. Il est important de considérer à cette étape le refroidissement de l'eau, beaucoup plus important en cas d'utilisation des jets que si les cuves sont reliées entre elles par des robinets et des gouttières. Après un repos d'une dizaine de minutes, le restant de l'eau est ajouté – proportionnellement à la teneur en alcool voulue – puis les ouvriers quittent le fourquet pour la vague et commencent la phase de brassage à proprement parler. L'opération dure entre 1 heure et 1 heure 30 et se poursuit jusqu'au parfait délayage de la farine dans l'eau. Le mélange obtenu après avoir brassé ou vagué prend alors le nom de fardeau. Les mouvements des garçons, qui peuvent parfois être rythmés par la voix du maître, sont très précis¹³⁶.

136 Philippe Voluer, *La Bière en Lorraine, op. cit.*, p. 113.



Image 5 : Jean-Louis Hoyer (1762-1829), *La Brasserie de Soissons : opération de brassage*. Aquarelle. Soissons, musée Saint-Léger.

Source : Jean-Claude Colin, Christian Deglas, Jean-Louis Sparmont, *L'ABCdaire de la bière*. Paris, Flammarion, 1998, p. 69.

ii. Cuisson et ajout du houblon

Le fardeau repose ensuite durant « une heure ou environ », afin de permettre au mélange de s'éclaircir et de précipiter¹³⁷. Le liquide qui résulte de la précipitation du fardeau prend le nom de « métiers ». Le brasseur ensuite « donne avoi », c'est-à-dire qu'il ouvre la trappe qui clôt le faux fond de la cuve-matière pour faire passer les métiers à travers la drêche. Le liquide coule dans le raverdoir ou reverdoir. Pendant cette phase de repos, une partie des métiers est délayée avec un peu d'eau et mise à bouillir : c'est la seconde trempe. Après avoir coulé dans le reverdoir, cette seconde trempe est à nouveau versée dans une chaudière grâce à une pompe à cabarer. L'autre partie des métiers est gardée en réserve. Cette étape différencie la bière blanche de la bière rouge. Le brasseur ne doit pas faire bouillir les premiers métiers, s'il désire obtenir de la bière blanche. Ceux-ci sont en revanche bouillis pour obtenir de la bière rouge. Dans les deux cas, après avoir bouilli, la seconde

¹³⁷ *Encyclopédie, op. cit.*, p. 403.

trempe est à nouveau transférée dans la cuve-matière et brassée. Le temps de repos est cette fois plus court (autour de 45 minutes). Il est aussi possible de délayer encore une fois le mélange pour obtenir une troisième trempe, dont la teneur en alcool est plus faible et qui sert à fabriquer la petite bière. Santerre précise que le brasseur doit agir avec précaution sous peine de gâter la drêche, qui sera ensuite invendable, car impropre à la consommation des animaux. C'est à ce moment qu'intervient l'ajout du houblon. La quantité ajoutée au mélange varie en fonction du goût souhaité pour la bière, de la qualité de la drêche et de celle du houblon. Ses vertus antiseptiques en font également un agent de conservation qui empêche la bière de tourner et de s'aigrir. Les sources proposent plusieurs solutions, difficiles à appréhender en raison de l'absence d'une donnée fondamentale : la quantité relative de grain et d'eau mélangés lors de la fabrication d'un brassin. Pour huit boisseaux de drêche¹³⁸, d'Apligny conseille d'ajouter autant de livres¹³⁹ de houblon que de mois de conservation de la bière¹⁴⁰ ; Voluer parle quant à lui d'ajouter environ 7 livres et demie de houblon pour 1 muid d'eau¹⁴¹, Antoine-Joseph Santerre un peu plus de 1 livre et demie¹⁴², tandis que l'*Encyclopédie* considère une moyenne de 3 ou 4 livres par pièce de bière, sans préciser le volume de la pièce en question¹⁴³. Il semble en tout cas que pour des raisons de conservation, la bière soit beaucoup plus fortement houblonnée, et donc amère, que la boisson que nous connaissons aujourd'hui. Les premiers chiffres précis apparaissent au XIX^e siècle et mentionnent une quantité de 700 grammes de houblon par hectolitre, alors qu'en 1959, la brasserie parisienne Daumesnil ajoute seulement 140 grammes de houblon par hectolitre à sa bière¹⁴⁴. C'est en partie l'ajout du houblon qui différencie la bière dite « double » des bières blanche et rouge. Plus fortement houblonnée, celle-ci se conserve par conséquent plus longtemps et présente une plus haute teneur en alcool, de l'ordre de 7 degrés, là où la bière ordinaire se situe à environ 5 degrés et la petite bière à 2¹⁴⁵. Quel que soit le type de bière fabriqué, les prescriptions sur les quantités de houblon à ajouter au moût sont donc peu homogènes, et l'information est difficilement vérifiable par l'étude des inventaires après décès. En effet, les quantités de houblon conservées par les brasseurs dans leurs greniers peuvent énormément varier : de 158 quintaux chez Jean Pochet à un seul chez Jeanne Coste. De plus, les brasseurs ne conservent pas tous les mêmes proportions d'orge et de houblon, interdisant ainsi toute

138 Environ 78 kilogrammes de grains

139 Environ 0,49 gramme

140 Le Pileur d'Apligny, *Instructions sur l'art de faire la bière*, op. cit., p. 87.

141 Soit environ 4 kilogrammes de houblon pour 268 litres d'eau. Philippe Voluer, *La Bière en Lorraine*, op. cit., p. 116.

142 Raymonde Monnier, *Un Bourgeois sans-culotte*, op. cit., p. 114.

143 *Encyclopédie*, op. cit., p. 404.

144 Emmanuel Oumamar, *La Bière à Paris*, op. cit., p. 54.

145 Louis Bonnaud, « Établissement de la première brasserie à Limoges au XVIII^e siècle » dans *Bulletin de la société archéologique et historique du Limousin*, volume 124, 1996, p. 162.

estimation, même imprécise, du rapport entre les quantités de houblon et de grain. Le houblon peut également être mis dans un sac, puis trempé dans la bière, afin de servir pour la seconde et éventuellement troisième trempe. Le sac est ensuite ouvert et répandu dans les métiers qui cuisent, afin de libérer toute sa saveur¹⁴⁶.

C'est également à cette étape de fabrication qu'il est possible de rajouter d'autres ingrédients : coriandre, graines de camomille, gingembre, cannelle, aspérule odorante, baies de sureau pour colorer la bière... Les ajouts communément admis permettent généralement une meilleure conservation de la bière par leurs propriétés antiseptiques, aromatiques ou encore médicinales : angélique, genièvre, origan¹⁴⁷. La coriandre est l'une des épices les plus courantes. Elle se trouve sous forme de grains, auquel cas le brasseur la suspend dans un sac placé dans la cuve-matière, ou moulue et dans ce cas, saupoudrée sur le mélange. Les contemporains ne sont pas diserts sur les quantités exactes à ajouter au brassin. Cette étape relève sans doute de la pratique personnelle à chaque brasseur et ne semble pas être systématique : on ne trouve de stocks de coriandre que dans un quart des inventaires après décès dépouillés. L'ajout de la mélasse, interdit en Angleterre, est l'objet d'une contrebande active en France¹⁴⁸. Obtenu lors du raffinage du sucre, ce sirop épais sert à augmenter la teneur en alcool du mélange tout en réduisant la quantité de grains nécessaire. Sa supposée nocivité, l'altération qu'il apporte à la bière et la facilité de fabrication qu'il permet par rapport à la bière de grains sont autant de raisons qui poussent les brasseurs à s'opposer farouchement à son emploi¹⁴⁹. Santerre évoque dans son ouvrage la possibilité d'ajouter 30 livres de miel à un mélange de 50 quarts de muids d'eau et 50 quarts de bière bouillante en cas de pénurie de grains. Il estime que cet ajout est l'équivalent de 180 livres d'orge germée¹⁵⁰. Cet usage du miel peut se rapprocher de celui de la mélasse, à l'exception notable que son usage ne semble pas être très répandu et qu'il n'est pas supposé nocif par les autorités.

Une seconde cuisson achève de distinguer la bière rouge de la blanche. La première reste sur un feu très doux, pendant un délai d'environ 8 à 10 heures, parfois jusqu'à 30 ou 40. On y met plus de houblon, car elle cuit moins longtemps. La seconde cuit à feu très vif pendant 3 à 4 heures seulement, si bien que le volume des métiers se réduit de près d'un tiers. Le brasseur peut également y ajouter un sac de malt plus cuit que l'ordinaire. En commerçant économe, Santerre conseille à son fils de presser le houblon récupéré au fond des cuves pour en récupérer la petite bière, que les

146 Raymonde Monnier, *Un Bourgeois sans-culotte*, op. cit., p. 118.

147 Emmanuel Oumamar, *La Bière à Paris*, op. cit., p. 52.

148 Philippe Voluer, *La Bière en Lorraine*, op. cit., p. 107.

149 BNF, Factums, FOL-FM 18 255, *Mémoire pour la communauté des maîtres jurez brasseurs de bière à Paris [...] contre André de Saint-André* [fabricant de bière à base de mélasse], 1741.

150 Raymonde Monnier, *Un Bourgeois sans-culotte*, op. cit., p. 131.

garçons vendent sinon à leur compte. Une fois sec, il peut servir de combustible pour la cuisson de la bière rouge ou le chauffage de l'eau de brassage¹⁵¹.

iii. Fermentation

Après la cuisson, le mélange est transféré dans des bacs de décharge ou réfrigérants pour refroidir et atteindre la température adaptée à la fermentation. Celle-ci dépend de la température extérieure, attendu que la fermentation nécessite un minimum de chaleur (environ 15°C). Par conséquent, il est important de disposer d'une pièce peu sensible aux variations de température. Elle doit rester fraîche en période de chaleur mais ne pas devenir trop froide l'hiver. Ce repos est crucial, car c'est à ce moment que des bactéries peuvent infecter le brassin et le rendre impropre à la consommation. Il est par ailleurs nécessaire de laisser le tout à l'air libre, pour oxygéner le moût et favoriser la fermentation ultérieure. L'outil nécessaire à la poursuite de la fermentation porte le nom de cuve guilloire.

Cette cuve tire son nom du mot « guillage » qui désigne la « fermentation par le moyen de laquelle la bière récemment entonnée pousse hors du tonneau cette écume que les brasseurs nomment levure¹⁵² ». Elle est reliée aux bacs à décharge par un système de robinets et de gouttières, car la fermentation nécessite l'ajout progressif de la bière dans la cuve. Une trop grande quantité délivrée d'un coup empêcherait en effet la fermentation. Comme les cuves matières, elle est le plus souvent en bois cerclé de fer et repose sur des planches et sommiers, parfois additionnés de dés de pierre. Le volume total des cuves guilloires est plus petit que celui des cuves matières. Ainsi, Poissant possède une cuve matière de 7 pieds 9 pouces de diamètre et 4 pieds de profondeur, et une cuve guilloire de 6,5 pieds de diamètre et 6 pieds de profondeur. Jean Pochet possède quant à lui deux cuves matières pour une seule cuve guilloire. Soit le contenu d'une cuve matière est fermenté en plusieurs fois, soit le besoin de place que nécessite le brassage et qui justifie le volume important de la cuve matière n'a plus de raison d'être pour la cuve guilloire. Il est cependant important de souligner que celle-ci n'est jamais remplie à ras bord. La fermentation provoque en effet une importante montée de mousse, qui ne doit surtout pas déborder de la cuve, sous peine de faire s'évaporer l'alcool en formation¹⁵³.

Après avoir reposé, le liquide est donc partiellement transféré dans la cuve guilloire et additionné de levure. Le mélange obtenu porte le nom de pied de levain. Puis la fermentation

151 *Ibid.*, p. 118.

152 *Dictionnaire de l'Académie française*, quatrième édition, Paris, Veuve de Bernard Brunet, 1762, p. 853.

153 Raymonde Monnier, *Un Bourgeois sans-culotte*, *op. cit.*, p. 132.

commence, durant environ 2 heures. Après ce délai, des crevasses apparaissent sur la mousse. Il faut alors ajouter le reste de la bière dans la cuve guilloire, de façon progressive pour conserver un début de fermentation vigoureux. Le gros du brassin aura ainsi eu tout le temps de refroidir. Après 6 ou 7 heures de fermentation supplémentaire, la mousse formée sur le brassin ne se reproduit plus et commence à s'affaisser ; elle est alors battue à l'aide d'un râble. Cette étape s'appelle « battre la guilloire ». Lors de cette première étape, il est important de ventiler correctement le local où se trouve la cuve guilloire, car l'air issu de la fermentation est dangereux pour l'homme¹⁵⁴.

D. Conservation et transport

i. L'entonnement et la conservation

Vient ensuite l'entonnement. Sous les tonneaux, non bouchés, sont disposés des baquets destinés à recueillir la bière et la levure qui se forme lors de la fermentation. C'est lors de cette seconde phase de la fermentation que de la mousse déborde des tonneaux. Il ne s'agit d'abord que de bière sous forme d'écume, qui redevient rapidement liquide après avoir coulé dans les bacs situés sous les tonneaux, puis la mousse devient « plus grasse et plus épaisse¹⁵⁵ » peu de temps avant que la fermentation ne se ralentisse. On « pure » alors les baquets en reversant leur contenu dans les tonneaux, ce qui provoque un nouveau départ de fermentation. La quantité présente dans les baquets ne suffit pas à remplir entièrement les tonneaux : on y verse également le surplus de bière gardé en réserve au début du processus de fabrication. Les tonneaux rejettent alors la véritable levure, gardée d'un brassin sur l'autre pour être réutilisée. Afin de la recueillir, une planche appelée « puroire » est posée sur les baquets. La levure demeure sur la puroire alors que la bière expulsée ou « purure » coule dans le baquet. Le brasseur assure cinq remplissages successifs, sans purer cette fois les baquets, au fur et à mesure de la formation de la levure. Les deux premiers toutes les 2 heures, puis à 1 heure d'intervalle. Le temps écoulé entre les différents remplissages est important, car il détermine la qualité de la fermentation. Quand celle-ci ralentit, il est nécessaire d'ajouter à la bière les purures des brassins précédents. Froides, elles abaissent la température de la bière et achèvent en douceur la fermentation. Les tonneaux ne doivent pas être fermés avant 24 heures de repos, sans quoi ils risqueraient de se fissurer ou d'exploser sous la pression de la fermentation. À l'issue de ces 24 heures, les baquets sont vidés et la levure séparée de la nouvelle purure. Le *Dictionnaire raisonné universel des arts et métiers* précise qu'une fermentation trop violente dissipe l'alcool et les

154 *Ibid.*, p. 132.

155 *Encyclopédie, op. cit.*, p. 404.

arômes de la bière, tandis que trop longue, elle rend la bière aigrelette et trop courte et produit une bière plate¹⁵⁶. Ainsi, une trop grosse chaleur ou un temps trop froid peuvent gâcher un brassin, en empêchant le bon déroulement de cette phase.

Outre les traditionnelles bières blanche, rouge et petite bière, le processus de fabrication peut être adapté pour produire d'autres sortes de boissons, ce dont ne s'est pas privé Santerre, qui présentait le succès des bières imitées de l'Angleterre. Il décrit notamment dans son *Art du brasseur* les différences entre « ale » et « porter », deux bières anglaises de fermentation haute. La première n'est normalement pas houblonnée, mais Santerre semble la fabriquer « à la française », en y ajoutant du houblon, dans des proportions inférieures aux quantités habituelles présentes dans les bières « traditionnelles ». Les deux bières présentent en outre un processus de trempage des grains différent et un refroidissement plus important. Le grain de la porter est davantage touraillé et sa cuisson plus longue, processus qui la rapproche de la bière rouge. Ses deux autres expériences sont la bière d'absinthe et l'ajout de « sprûce », c'est-à-dire d'extraits végétaux tirés de l'épicéa. L'absinthe est écrasée, mise dans un sac puis plongée dans le tonneau de bière. Le mélange est apparemment mauvais, mais salutaire pour de nombreux problèmes de santé. Il en est de même pour l'ajout d'une « espèce de raisiné liquide » acheté à Londres et obtenu à partir des graines des fruits de l'épicéa : sa consommation aurait guéri plusieurs clients du brasseur, notamment des maladies de peau¹⁵⁷. Santerre n'hésite donc pas à essayer de nouvelles recettes, avec raison, semble-t-il, au vu de l'« anglomanie » ambiante dans la France de la fin du XVIII^e siècle.

« Ce seroit fort inutilement qu'on se donneroit beaucoup de peine pour faire de bonne bière, si l'on ignoroit les moyens de la conserver dans son état de bonté, et de l'éclaircir, lorsque trop de vétusté l'a rendue trouble, et de lui rendre son premier goût lorsqu'elle a tourné¹⁵⁸ ». On a peu de traces de bières de garde au XVIII^e siècle, en partie à cause de l'aigrissement que provoque une mauvaise conservation et de la très bonne qualité requise pour les tonneaux utilisés. En effet, l'impossibilité de réfrigérer les brasseries à l'échelle industrielle avant le XIX^e tourne la fabrication de la bière d'Ancien Régime entièrement vers la fermentation haute, c'est-à-dire à l'aide d'une levure réagissant à des températures situées aux alentours de 20 degrés. La fermentation basse nécessite quant à elle une température inférieure à neuf degrés tout au long de la fabrication ; cette contrainte technique empêche les bières qui en résultent, dont la plus célèbre, la *pils*, de connaître une fabrication industrielle avant le XIX^e siècle et l'invention du réfrigérateur. La première technique

156 *Dictionnaire raisonné universel des arts et métiers. Nouvelle édition... revue et mise en forme par M. l'abbé Jaubert*, Paris, P.-F. Didot jeune, 1773, tome I, p. 327.

157 Raymonde Monnier, *Un Bourgeois sans-culotte*, op. cit., p. 123.

158 *Dictionnaire raisonné universel des arts et métiers*, op. cit., p. 327.

permet normalement la production de bières dites « de garde », qui fermentent entre quarante et soixante jours avant leur commercialisation. Elle est cependant délicate à mettre en œuvre, car la température élevée favorise le développement de champignons et de bactéries qui peuvent rendre la bière impropre à la consommation¹⁵⁹. D'Apligny recommande d'éviter les caves sous les rues, car le passage provoque des vibrations qui gâtent la boisson, mais aussi sous une basse-cour en raison de la pénétration de l'humidité dans la cave. En cas de non-respect de ces principes, la bière peut s'altérer. *L'Encyclopédie* ne précise pas la durée pendant laquelle la bière est conservée après la fin de la fermentation. Elle mentionne toutefois des procédés pour éclaircir la bière « si l'on est pressé d'en faire usage », ce qui signifie que la période actuelle de mise en garde de la bière de fermentation haute, environ 3 semaines, n'est pas toujours de mise au XVIII^e siècle. En effet, si la bière de garde s'éclaircit normalement d'elle-même, une boisson débitée rapidement nécessite en revanche d'être éclaircie. Ce procédé s'effectue à l'aide d'une gelée à base de colle de poisson additionnée d'eau et de vin blanc ou de vieille bière. La préparation est délayée dans l'eau et filtrée puis ajoutée au mélange à raison d'une pinte¹⁶⁰ par demi-muid. La bière et la colle de poisson sont mélangées durant quelques minutes puis reposent pendant 12 heures. La bière est alors prête pour être mise en bouteille, débitée au détail, transportée chez le consommateur ou gardée quelque temps en tonneau. Santerre précise que cette colle peut s'acheter en bâtons et peut être remplacée, en cas de pénurie, par des rognures de cuir ou des pieds de veau¹⁶¹. Alors que, de nos jours, la période de garde est l'objet de la plus grande attention afin de minimiser les risques de contamination de la bière (cuves fermées hermétiquement, température de 0 degré), les conditions sont plus délicates à réunir à l'époque moderne. Ces difficultés de conservation entraînent une autre différence par rapport à la consommation et à la commercialisation de la bière contemporaine : l'absence à Paris, semble-t-il, de « saison » particulière pour la fabrication de la bière, qui a lieu presque toute l'année. En effet, dès le XIV^e siècle naît à Arras la tradition de la bière de mars, « brassée au début de l'hiver avec les meilleures orges de la récolte de septembre¹⁶² » et mise en garde deux mois durant après 3 mois de repos du grain. Les sources contemporaines (le *Traité de la Police* ou *l'Encyclopédie*) ne mentionnent pas cette pratique à Paris. En l'absence d'un public de consommateurs suffisamment nombreux et amateur de bière pour pouvoir apprécier la démarche, l'on peut en effet penser qu'il serait hasardeux pour un brasseur de se risquer à une pareille pratique. Outre le danger d'aigrissement, il n'est pas certain que la fabrication d'une bière de mars provoquerait un

159 Jean-Claude Colin *et al.*, *L'ABCdaire de la bière*, *op. cit.*, p. 83.

160 Une pinte est égale à 0,93 litre.

161 Raymonde Monnier, *Un Bourgeois sans-culotte*, *op. cit.*, p. 123.

162 *ibid.*, p. 88.

engouement du public et l'augmentation de ses ventes. Les documents commerciaux trouvés dans les archives des brasseurs ne mentionnent en tous les cas jamais une boisson de ce type. Il semble cependant que la production de bière connaisse une période moins active durant l'automne et l'hiver car Santerre prescrit à son fils de soigneusement faire sécher et ranger les futailles en trop à cette période pour les utiliser à nouveau au printemps. Cette baisse d'activité peut s'expliquer par la baisse de température qui pourrait empêcher le processus de fermentation haute, impossible si la température n'atteint pas 15 degrés. La brasserie de Santerre comporte d'ailleurs une « grande entonnerie » et une « entonnerie d'hyver », aux proportions plus modestes, plus facile à chauffer et mieux adaptée à une activité réduite.

La bonne conservation de la bière dépend donc non seulement de l'air ambiant, de la levure mais aussi de l'état des contenants. Les futailles et tonneaux sont un gros poste de dépense pour les brasseurs, qui s'en servent pour la livraison et les récupèrent ensuite, une fois vidés, auprès des clients. Claude Poissant ne possède pas moins de huit-cent-cinquante futailles, la veuve Blanvin quatre cent, Charles Bridenne trois cent et Étienne Torchet deux cent. Le prix de celles-ci oscille entre 4 et 15 sols, en fonction de leur qualité et de leur solidité. Il est parfois difficile au brasseur de récupérer les tonneaux chez ses clients, en plus des dettes que ceux-ci contractent pour livraison de bière. Ainsi, lors du décès de Jean-Baptiste Delongchamp, l'inventaire mentionne six futailles et trente-deux baquets prisés 9 livres et la veuve espère récupérer des futailles pour une valeur de 40 livres chez ses différents clients. Le matériel de tonnellerie est généralement réduit au strict minimum chez les brasseurs, mis à part pour Le Couvreur qui possède un équipement complet. Les artisans les plus aisés, on trouve le cas chez Santerre à la fin du siècle, disposent d'un tonnelier : « toujours ce doit être le tonnelier de la maison qui perce les tonneaux, attendu qu'il y apporte l'attention, que les brasseurs négligent¹⁶³ ». Le Couvreur mis à part, on trouve plutôt trace de l'ouvrage de tonneliers dans les livres de comptes et les créances des ménages – la liste des créanciers du couple Poissant comporte par exemple l'un d'entre eux. La frontière est parfois fine entre les ouvrages et réparations propres aux brasseurs et la construction de tonneaux, réclamée par la communauté des tonneliers comme son domaine exclusif. D'Apligny souligne l'importance des tonneaux pour la conservation de la bière : un bois trop vert absorbe l'alcool contenu dans la bière, alors qu'un bois trop vieux risque de lui donner un goût désagréable. D'après lui, les meilleurs tonneaux sont ceux qui ont contenu du vin blanc¹⁶⁴. Il est possible que certains brasseurs appliquent cette pratique, car certains se fournissent en tonneaux auprès des marchands de vin, comme Louis

163 Raymonde Monnier, *Un Bourgeois sans-culotte*, op. cit., p.123.

164 Le Pilleur d'Apligny, *Instructions sur l'art de faire la bière*, op. cit., p. 177.

Crahet. Le même auteur insiste sur l'importance de garder les tonneaux propres, en les rinçant après chaque usage avec de l'eau de chaux. La saleté donne en effet un goût aigre à la bière et la difficulté pour la désincruster du bois est souvent synonyme de perte du matériel. L'importance de l'entretien des tonneaux pour la qualité de la bière est telle qu'elle fait l'objet de l'article III de l'édit de 1626 destiné à remédier aux abus et fautes commis par les brasseurs. Il précise que les contenants doivent être « bons et non vieux [...] lavez avec eau bouillante, sans qu'ils [les brasseurs] puissent mettre la nouvelle bière sur la vieille¹⁶⁵ ». Santerre conseille à son fils de soigneusement laver les futailles en trop chaque automne, ôter leur fond et stocker le tout au sec en attendant les grosses livraisons du printemps¹⁶⁶. D'Apligny affirme que certains brasseurs, après un nettoyage à l'eau chaude, frottent l'intérieur du tonneau avec du houblon, de la coriandre voire du soufre et de l'eau-de-vie pour en enlever tout goût ou odeur indésirable. En tous les cas, la conservation en fûts de bois, même dans de bonnes conditions, entraîne la fuite du dioxyde de carbone et diminue le pétilllement de la bière au cours du temps. La vieille bière est donc volontiers mélangée à des brassins plus jeunes pour pallier cet inconvénient¹⁶⁷. Une fois la bière conservée, la dernière étape de sa vente est le transport.

ii. Le transport

Certains brasseurs pratiquent le débit dans leur propre boutique, néanmoins la livraison de leurs produits est une constante, comme en témoigne la présence de matériel de transport chez onze des treize brasseurs étudiés : charrettes, haquets et chevaux. Le transport des marchandises par ce moyen est très répandu à Paris au XVIII^e siècle et les brasseurs ne font pas exception à la règle. Ils sont notamment concernés par un règlement de police du 20 septembre 1782 qui interdit « à tous charretiers, voituriers, garçons bouchers et autres qui conduisent des charrettes et tombereaux [...] de faire courir ni trotter les chevaux, et de conduire lesdites voitures autrement qu'à pied et à la tête de leurs chevaux¹⁶⁸ » sous peine de confiscation et d'amende. Louis-Sébastien Mercier, dans le chapitre des *Tableaux de Paris* intitulé « Gare ! Gare ! » témoigne en effet de la dangerosité des rues parisiennes, provoquée notamment par la conduite parfois brutale de certains garçons de boutique. Ainsi, une sentence de police du 1^{er} avril 1735 condamne Valadon l'aîné, garçon charretier du brasseur Cousin, à vingt livres d'amende solidairement avec celui-ci, pour avoir monté ses chevaux au galop rue Censier et insulté les passants¹⁶⁹. Le même règlement instaure des mesures

165 Nicolas Delamare, *Traité de la police*, op. cit., p. 776

166 Raymonde Monnier, *Un Bourgeois sans-culotte*, op. cit., p.134.

167 Emmanuel Oumamar, *La Bière à Paris*, op. cit., p. 54-55.

168 *Recueil général des anciennes lois françaises*, Paris, Plon frères, 1821-1833, vol. 27, p. 229.

169 BnF, Sentence de police du Châtelet de Paris. F-21029 (190).

d'identification pour les usagers :

Enjoignons auxdits plâtriers, aux brasseurs [...] et généralement à tous ceux qui se servent de charrettes, haquets ou tombereaux pour l'exercice de leur commerce ou profession, de faire apposer à leur charrettes, haquets ou tombereaux, des plaques de fer peintes en jaune [...] ; sur lesquelles seront écrits en lettres et chiffres noirs, d'un pouce de hauteur, non seulement le numéro, mais encore les noms et prénoms des propriétaires d'icelles.

Comme pour les agrès de brasserie, l'équipement en matériel de transport est diversifié, tant en qualité qu'en quantité, en fonction de l'importance du commerce qui lui est associé. La brasserie de Claude Poissant est la mieux pourvue en la matière, avec sept chevaux estimés, dans l'inventaire après décès de sa femme, à une valeur de 1 280 livres ainsi que cinq charrettes et haquets d'une valeur de 560 livres. L'investissement dans cet équipement peut être quantitatif, mais aussi qualitatif : lorsque Jean-Baptiste Delongchamp meurt en 1728, il laisse à sa femme quatre charrettes et haquets d'une valeur de 400 livres. Sa veuve décède à son tour en 1737 et possède pour sa part trois voitures pour une valeur totale de 450 livres. La différence est due à la taille des équipements, mais aussi à leur état. Une des charrettes et un des haquets de Delongchamp sont qualifiés de « tout à fait usée » et « fort usé ». Les livraisons quotidiennes et multiples des brasseurs éprouvent en effet le matériel qui constitue un poste de dépense régulier, tout comme un important capital de départ, nous le verrons.

Le matériel de transport est un des équipements les plus onéreux de la brasserie avec les chaudières et le moulin, qui sont les seuls objets de plus forte valeur dans les inventaires après décès. Le journal d'Antoine-François Beaugrand mentionne entre juillet et septembre 1788 19 livres 17 sols de frais relatifs à l'équipement de transport (maréchal-ferrant, soin aux chevaux, réparations sur les véhicules) sans compter la nourriture des chevaux, difficile à cerner précisément dans ce document, car elle se mêle aux achats de grains et à la nourriture pour les cochons que possède le même Beaugrand – en dépit de l'interdiction de tels élevages dans une brasserie. Dans son dossier de faillite du 24 juillet 1767, Louis Deschamps détaille les « faits qui ont conduit les pertes du sieur Deschamps dans sa brasserie ». Il n'est pas possible de connaître le prix d'achat de ses chevaux, car celui-ci est compris avec l'achat des bacs de brasserie, mais les seuls frais de réparation et entretien des haquets et harnais des chevaux, les pertes provoquées par la revente de l'un d'entre eux, la nourriture des bêtes et les gages du charretier montent à 1 705 livres¹⁷⁰. Ainsi, le coût élevé du

170 Dossier de faillite de Louis Deschamps, *cf.* note 58 du présent chapitre.

transport pour le brasseur explique sans doute certains choix commerciaux. Dans les contrats de livraisons de drêche, il est par exemple toujours stipulé que l'acheteur viendra enlever la drêche produite par la fabrication de la bière. En effet, une livraison réduirait à néant la rentabilité de l'opération pour le brasseur.

Les dangers inhérents au transport (accidents, effets néfastes sur la bière) sont multipliés par la fréquence des livraisons aux clients. Babin de Bourneuil effectue par exemple soixante livraisons chez un client entre mars 1752 et janvier 1754, soit une moyenne de 2,6 livraisons par mois. Le même calcul pour cinq autres clients de son livre de comptes montre un rythme de livraison qui ne descend jamais sous la périodicité du mois et demi. De même, le limonadier Bataille reçoit de petites quantités de bière (entre 1 et 6 demi-muids) entre une et six fois par mois¹⁷¹. Cette situation s'explique par la difficile conservation de la bière de fermentation haute, qui oblige les brasseurs à produire tout au long de l'année. En témoignent les nombreuses pièces de bière « relevées » chez les clients en raison de leur aigrissement, perte dont se plaint Louis Deschamps dans son dossier de faillite. Ces inconvénients n'empêchent pas la livraison d'être le mode de diffusion le plus répandu pour les marchandises, le débit à domicile étant très marginal chez les brasseurs eux-mêmes.

Depuis le choix des matières premières jusqu'à l'entonnement en passant par la préparation des grains et le brassage, la fabrication de la bière est un processus précis et délicat, qui nécessite des connaissances précises mais aussi un matériel considérable et coûteux. Le statut de maître brasseur garantit en principe une certaine homogénéité du savoir-faire et des connaissances théoriques – encore peu nombreuses avant l'ère industrielle – mais l'ouvrage d'Antoine-Joseph Santerre, destiné exclusivement à la transmission familiale, montre que les secrets de fabrication sont de rigueur même entre professionnels. Inégaux devant les connaissances, les brasseurs le sont aussi devant les outils. En effet, les importantes disparités existantes entre les inventaires après décès laissent supposer que chez les moins aisés des fabricants, pelles et fourches remplacent fourquets et vagues, tandis que les transferts d'eau bouillante et de liquide sont effectués par les ouvriers à l'aide de simples chaudrons et non par un système élaboré de pompes et d'adduction. En outre, toutes les phases de fabrication de la boisson présentent des risques de perte du produit : mauvaise qualité des matières premières, contamination à cause d'une levure gâtée, mauvaise fermentation due à un environnement défavorable. Tous ces facteurs, parfois difficilement contrôlables, entraînent eux aussi une fragilisation des fabricants les plus modestes, pour lesquels les pertes peuvent entraîner des difficultés financières considérables.

171 AP, D5B⁶ 5022, journal du limonadier Jacques Bataille, 1722-1723.

CHAPITRE 2 : DES BÂTIMENTS QUI S'ADAPTENT AUX CONTRAINTES DU MÉTIER

Les contraintes qu'impliquent les outils de production entraînent l'aménagement d'espaces bien spécifiques : les brasseries. Ces contraintes peuvent être envisagées à deux échelles. Si l'aménagement intérieur est destiné à faciliter du mieux possible la fabrication et le commerce de bière, l'implantation des établissements dans la ville de Paris ne doit rien au hasard elle non plus. Une fois encore, le croisement des enseignements théoriques et des documents d'archives nous permet de reconstituer une partie de l'environnement matériel des maîtres, de la disposition de leur brasserie jusqu'à leur répartition dans quelques quartiers parisiens bien définis.

A. La disposition d'un bâtiment de brasserie

La brasserie est « l'atelier qui contient les cuves, chaudières, moulins, et tous les autres instrumens, agrès et commodités nécessaires pour faire la bière¹⁷² ». La réalité est plus nuancée que la définition qu'en donne l'*Encyclopédie*. En effet, un établissement de brasserie se compose du bâtiment à proprement parler, avec les chaudières, fourneaux et cuves, et de parties qui peuvent en être indépendantes ou non : touraille, moulin, écurie, éventuellement entonnerie, germoir et greniers. D'Apligny ne s'y trompe d'ailleurs pas lorsqu'il rédige sa « Description d'une brasserie, et des agrès nécessaires pour faire la bière¹⁷³ » : son bâtiment type comporte seulement chaudières, fourneaux, cuves et bacs, en laissant de côté un certain nombre d'outils décrits plus haut. La taille idéale du bâtiment est selon lui de 20 à 30 mètres de longueur pour 13 à 19 mètres de largeur, mesures difficiles à vérifier en raison du manque de précision des inventaires, dont nous avons déjà parlé, et des tailles diverses existantes pour les cuves et chaudières. *L'Art du brasseur* n'est pas en reste pour décrire la disposition idéale d'une brasserie. L'ouvrage précise que les greniers doivent disposer de fenêtres sur la cour pour pouvoir y monter facilement les sacs de grains à l'aide d'une poulie. Le grain destiné à être stocké doit être mis de préférence au second étage tandis que celui

¹⁷² *Encyclopédie, op. cit.*, p. 400.

¹⁷³ Le Pilleur d'Apligny, *Instructions sur l'art de faire la bière, op. cit.*, p. 112.

CHAPITRE 2 : DES BÂTIMENTS QUI S'ADAPTENT AUX CONTRAINTES DU MÉTIER

destiné à être criblé et rapidement utilisé est placé au premier pour un accès plus facile. Le crible peut être soit directement relié à la cuve mouilloire, soit déchargé à la pelle. Ainsi, l'*Encyclopédie* montre dans une de ses planches cette disposition idéale : le germoir est placé au rez-de-chaussée (partie inférieure de l'image), avec une trappe et une poulie au plafond pour monter le grain vers une pièce qui accueille à la fois un grenier mais aussi le plancher supérieur de la touraille (difficilement visible sur la partie supérieure de l'illustration, au fond de la pièce).

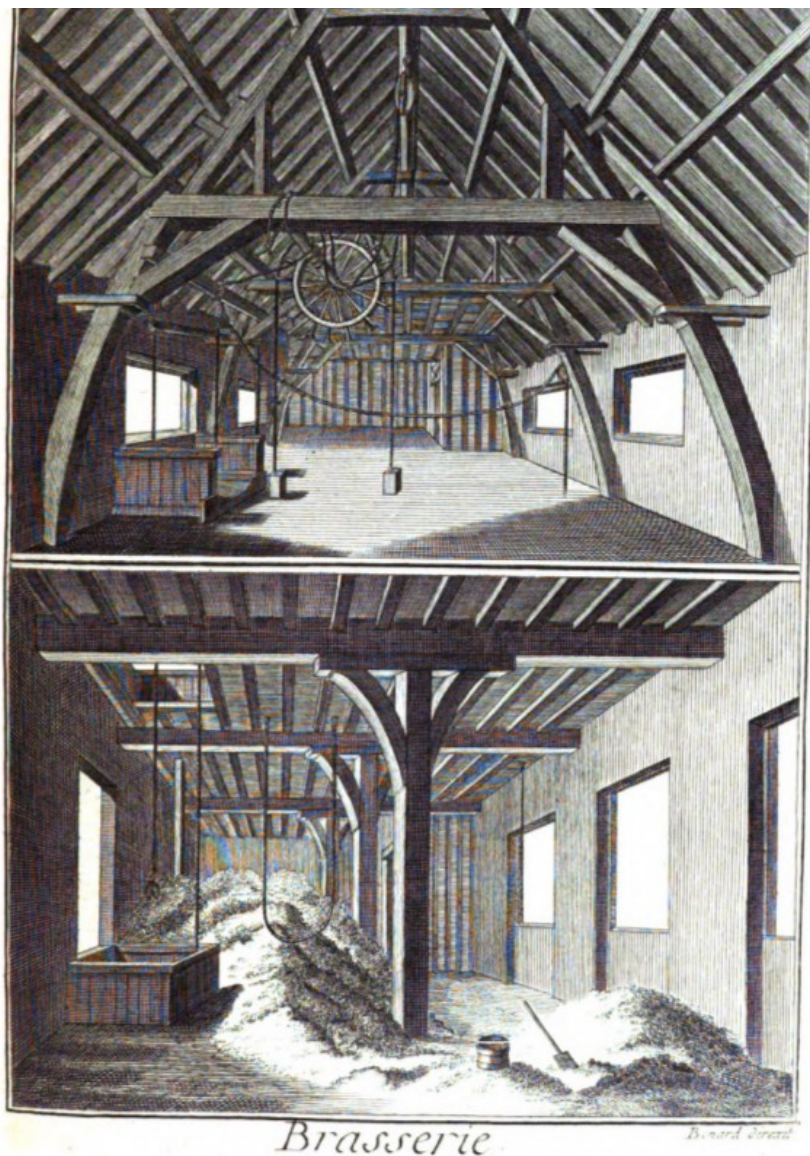


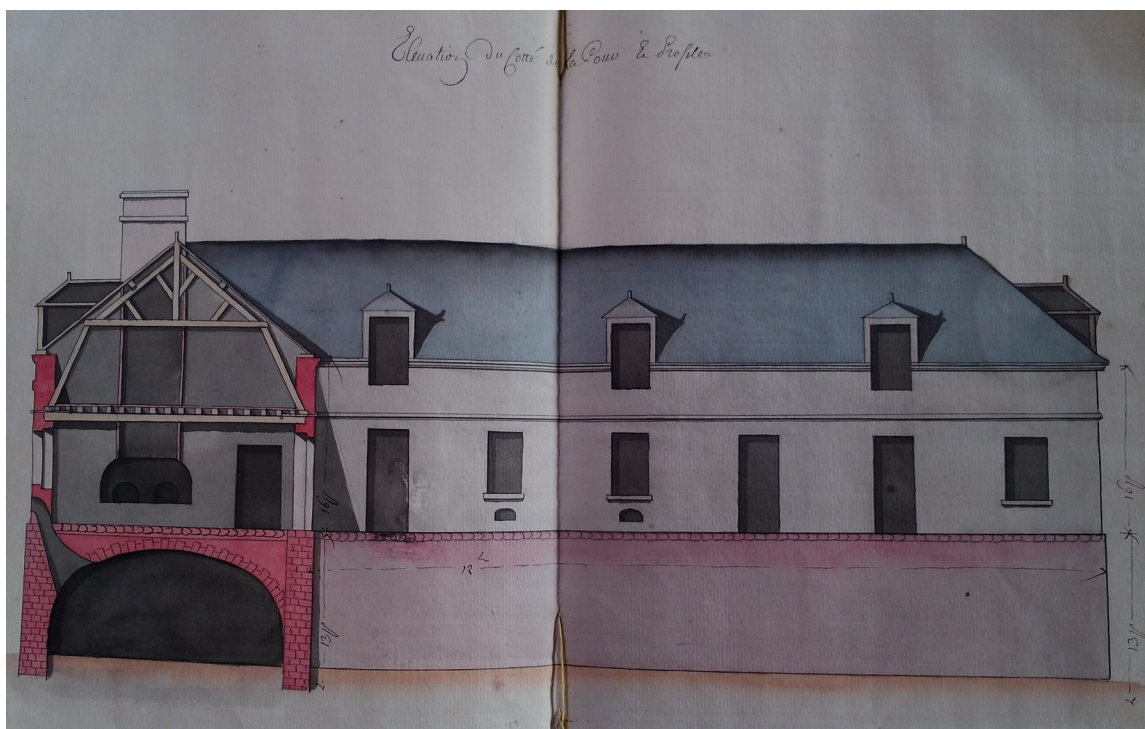
Image 6 : Greniers et poulies de brasserie.

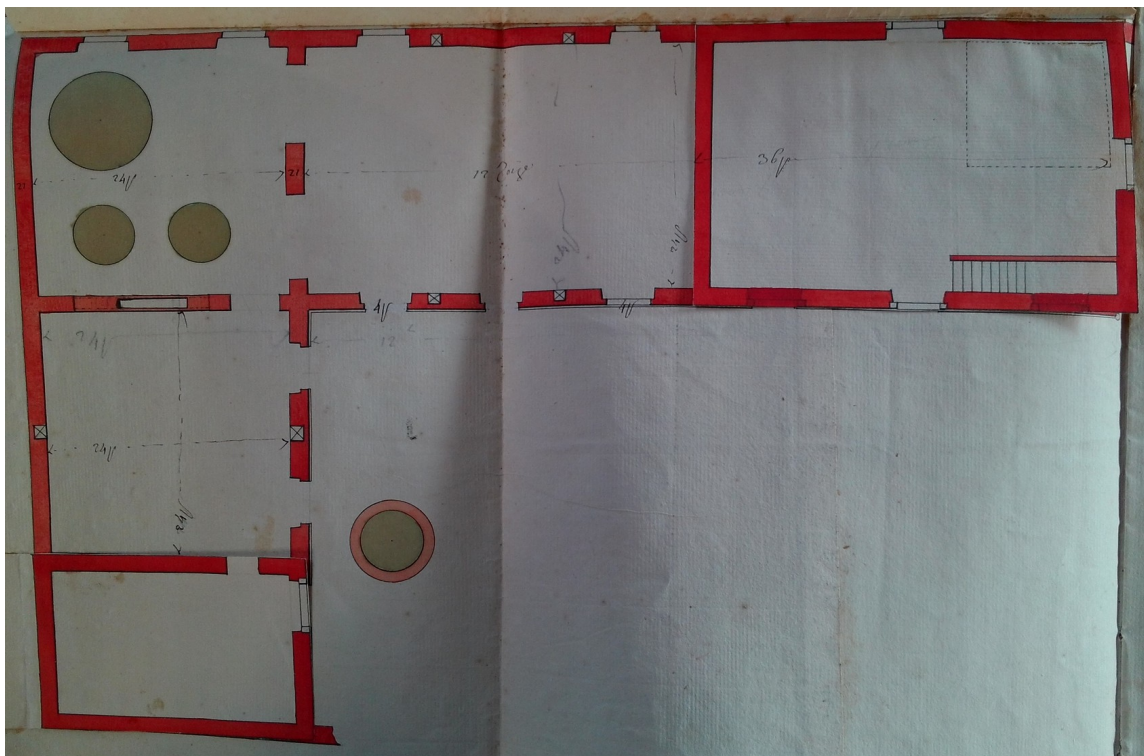
Source : *Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, arts et métiers, par une société de gens de lettres*, introduction et planches 1 à 5, volume 2, chapitre "Brasserie", Genève, Pellet, 1777-1779. [En ligne], Wikisource, URL : http://fr.wikisource.org/wiki/Planches_de_l'E2%80%99Encyclop%C3%A9die_-2

Planche numéro 4.

CHAPITRE 2 : DES BÂTIMENTS QUI S'ADAPTENT AUX CONTRAINTES DU MÉTIER

Ces conseils semblent cohérents et suivis par la majorité des brasseurs, au vu de la disposition des établissements étudiés, cernée grâce à plusieurs types de sources. Les inventaires après décès sont rarement précis sur la disposition générale des bâtiments d'une habitation, car ils progressent plutôt pièce par pièce. Les ventes et baux sont plus utiles dans la mesure où leur démarche est plus générale et détaille parfois l'extérieur de l'habitation et les terrains avec lesquels elle est contiguë. La difficulté d'utilisation de ce type de source provient de la familiarité des contractants avec les lieux, qui les incite parfois à ne pas décrire dans le détail une disposition qu'ils connaissent déjà, et qui est certainement très commune à Paris. La source la plus adaptée pour étudier les caractéristiques physiques d'un bâtiment de brasserie est le devis avant travaux. Il nécessite généralement la confection d'un plan et d'une description précise pour permettre à l'artisan de fixer un prix pour le chantier. Ainsi, l'on peut voir par exemple que le projet de maison et brasserie de Pierre Verdier à Versailles répond en partie aux impératifs pratiques courants dans ce type de bâtiments : la cave, probablement le germoir, possède une bouche d'aération pour permettre le renouvellement de l'air, la touraille s'étend sur deux étages – fourneau au rez-de-chaussée et haire au premier étage – avec une cheminée qui traverse tout le bâtiment. La haire coïncide avec un grenier pour faciliter le déchargement du grain. On peut supposer que le premier étage est réservé à des greniers, équipés de fenêtres régulièrement disposées le long de la façade. Enfin, une vue de l'intérieur montre une disposition en « L » et un puits situé dans la cour, tandis que trois cuves ou chaudières sont disposées dans le corps de la brasserie.





Images 7 et 8 : Représentation de la façade et plan de l'intérieur de la brasserie de Pierre Verdier.

Source : AN, Min. Cent., MC/ET/XXXVIII/304, Devis et marché pour la construction d'une maison et brasserie pour le sieur Pierre Verdier, marchand brasseur à Versailles, 18 avril 1739.

i. Caractéristiques d'un bâtiment de brasserie

a) Disposition générale

Les références de sources manuscrites en note sont citées à titre d'exemple et non de manière exhaustive, car les caractéristiques énoncées ci-dessous sont très communes dans les maisons et brasseries du corpus. Celles-ci s'articulent le plus souvent autour d'au moins une cour, voire deux si un édifice est construit au milieu. Pour des raisons de circulation et de propreté, cette cour peut être pavée, par exemple de grès, comme le précise le rapport de visite de la brasserie du sieur Cousin¹⁷⁴. L'aile qui fait face à la rue, dite « corps de logis », est divisée en deux par une porte-cochère¹⁷⁵. Deux portes se font face à l'intérieur du passage. Elles débouchent sur des pièces avec vue sur rue :

¹⁷⁴ AN, Z¹ 537, visite de la brasserie de Joseph Cousin effectuée le 17 janvier 1719.

¹⁷⁵ AN, Min. Cent., MC/ET/VI/747, bail d'une brasserie appartenant à André Aclocque, 4 décembre 1761.

la cuisine¹⁷⁶, une boutique le cas échéant¹⁷⁷ et plus généralement une salle qui sert d'espace de vie aux habitants¹⁷⁸. Il est également possible que le bâtiment soit loué pour laisser au brasseur les ailes et les édifices dans la cour¹⁷⁹. Le corps de logis peut être divisé en deux dans le sens de la longueur et comporter deux séries de pièces, chambres ou cabinets de travail¹⁸⁰. Il est généralement haut de deux étages, avec des chambres et des pièces de vie et de travail au premier¹⁸¹ et des greniers ou un autre étage de chambres au second¹⁸². Plus rarement, un troisième étage peut comporter d'autres pièces de vie¹⁸³. Le rez-de-chaussée du corps de logis abrite le plus souvent l'entrée de la cave ou des caves, qui servent à stocker la bière et le vin¹⁸⁴. Les entrées de celles-ci sont maçonnées, comme en témoigne la mention de « berceau de cave » (voûte en plein cintre) qui marque l'entrée de celle d'Étienne Torchet¹⁸⁵. La cave est unique chez la plupart des brasseurs, mais il est possible de distinguer cave à bière et cave à vin. Cette disposition est commune à presque tous les brasseurs du corpus étudié – ainsi qu'à un grand nombre de maisons parisiennes du XVIII^e siècle – ; ce sont les emplacements des équipements de brasserie qui varient ensuite d'un artisan à l'autre, en fonction des contraintes de l'espace et des choix du propriétaire. Quelques-uns divergent cependant de ce modèle de référence. Le corps de logis d'André Aclocque est dédié pour moitié à la brasserie et au germoir, avec un grenier à l'étage¹⁸⁶. Sa maison et brasserie, articulée en « L » comporte dans l'aile droite une entonnerie et une chambre, surmontées elles aussi d'un grenier. Le germoir de Joseph Cousin occupe lui aussi une partie du corps de logis, face à une cuisine et un lavoir de l'autre côté du passage de la porte-cochère. La cuisine semble en outre jouxter l'entonnerie, car une des chambres au-dessus de cette partie du corps de logis est située « sur l'entonnerie ». Dans le cas de Cousin, tous les équipements sont disposés dans les quatre ailes autour de la cour, ne rendant pas nécessaire la construction d'édifices supplémentaires¹⁸⁷. Chez les deux brasseurs, des chambres, greniers et cabinets occupent classiquement les étages supérieurs du corps de logis principal.

À partir de cette base, toutes les déclinaisons sont possibles. La brasserie peut occuper le

176 Inventaire après décès de Marie-Françoise Haribelle, *cf.* note 75 ; Inventaire après décès de Charles Bridenne, *cf.* note 87.

177 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVII/259, bail d'une brasserie appartenant à Jean-Baptiste de Many, 19 juillet 1751.

178 Bail d'une brasserie appartenant à André Aclocque, *cf.* note 118.

179 AN., Min. Cent., MC/ETLXXXVII/955, bail d'une brasserie appartenant à Jean Torchet, 21 décembre 1749.

180 Inventaire après décès de Jean Pochet, *cf.* note 76.

181 Inventaire après décès de Pierre Le Couvreur, *cf.* note 77.

182 *Ibid.*

183 Vente des ustensiles de brasserie du couple Rodesse, *cf.* note 86.

184 AN., Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/1003, vente d'une brasserie appartenant aux descendants d'Étienne Torchet, 19 février 1751.

185 *Ibid.*

186 Bail d'une brasserie appartenant à André Aclocque, *cf.* note 118.

187 *Cf.* note 118.

milieu de la cour et diviser celle-ci en deux. C'est par exemple le cas chez Rodesse : les ailes droite et gauche du corps de logis encadrent les petite et grande brasseries. Une grande cour sépare le corps de logis de la brasserie, dont l'arrière donne sur un jardin à côté duquel est un second bâtiment avec une brasserie plus petite¹⁸⁸. De même, Jean-Baptiste de Many loue un corps de logis et une brasserie qui donnent à l'arrière sur l'écurie, un jardin et une serre¹⁸⁹. Charles Poissant possède un jardin entre le corps de logis et la brasserie, qui donne à l'arrière sur une cour dite « des enfants trouvés », qu'il partage avec l'institution du même nom¹⁹⁰. La mention de « première » cour et « cour de derrière » dans l'inventaire après décès de Jean-Baptiste Delongchamp suggère également que le bâtiment dédié à la brasserie se situe au milieu de son habitation¹⁹¹. Néanmoins, elle se situe le plus souvent au fond de la cour, face au corps de logis. Chez Jean-Baptiste Heusey le corps de logis et la brasserie sont séparés par un jardin et une cour, et font tous deux « quatre travées » de longueur, ce qui, en valeurs relatives, nous montre que les deux édifices ferment le périmètre de la maison à l'avant et à l'arrière¹⁹². Les seconds étages et suivants servent en général de greniers pour la farine, le grain cru ou le malt. Pour cette raison, les fenêtres et les ouvertures sont des éléments importants, car elles permettent la ventilation, et évitent ainsi la stagnation de l'humidité ambiante ou de la chaleur provoquée par le stockage de grandes quantités de grains. La façade arrière de la brasserie de Louis François ne comporte pas moins d'une douzaine de fenêtres et lucarnes¹⁹³ (image ci-dessous). Ces ouvertures ne sont pas uniquement destinées à charger et décharger le grain, car la résolution à l'amiable de François avec sa voisine l'oblige à sceller les ouvertures à l'aide de grilles de fer et à y appliquer un treillis. La seule utilisation qu'il peut donc encore en faire est bien celle de l'aération et de la circulation de l'air.

188 Vente des ustensiles de brasserie du couple Rodesse, *cf.* note 86.

189 Bail d'une brasserie appartenant à Jean-Baptiste de Many, *cf.* note 120.

190 Inventaire après décès de Charles Poissant, *cf.* note 88.

191 Inventaire après décès de Jean-Baptiste Delongchamp, *cf.* note 74.

192 AN, Z¹ 540, visite de la brasserie de Jean-Baptiste Heusey effectuée le 27 septembre 1719.

193 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVI/484, accord à l'amiable entre Louis François et sa voisine au sujet de leurs terrains contigus, 31 octobre 1755.

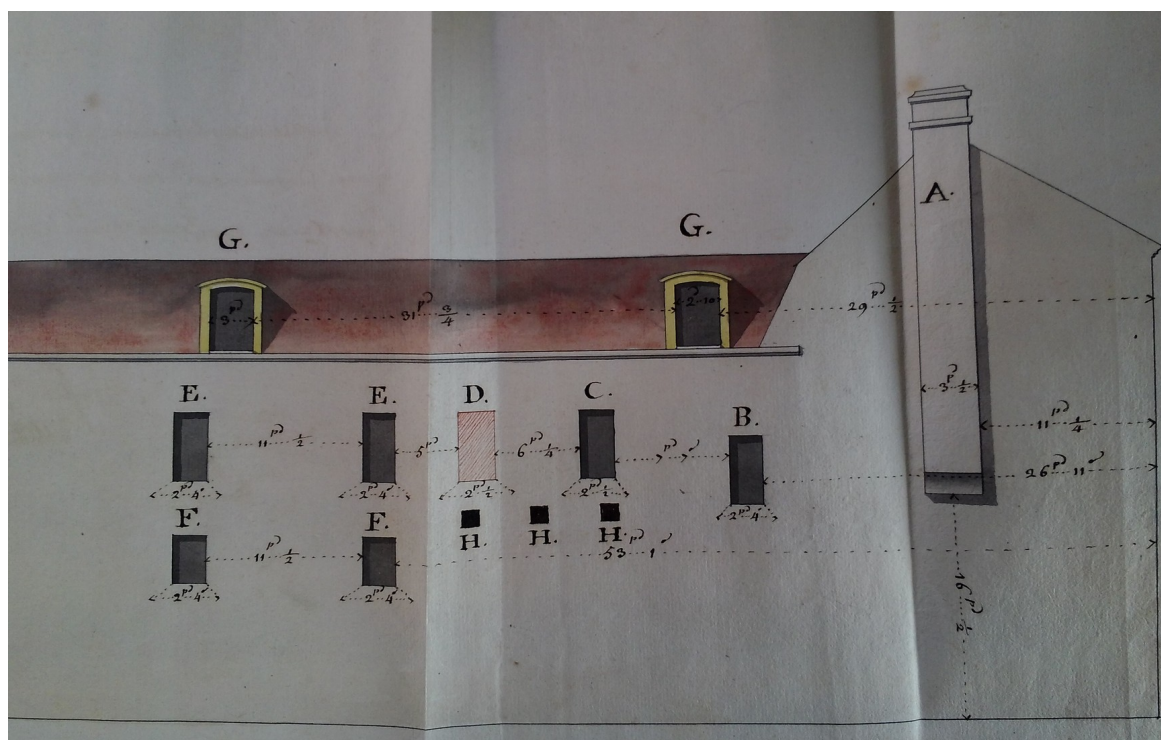


Image 9 : Représentation de la façade mitoyenne de la brasserie de Louis François avec le jardin de sa voisine Anne Pesnant.

Source : AN, Min. Cent., MC/ET/XXVI/484, accord à l'amiable entre Louis François et sa voisine au sujet de leurs terrains contigus, 31 octobre 1755.

Les rapports des greffiers des bâtiments coïncident assez heureusement avec les mesures données par d'Apligny. Ainsi, le mur de pignon de la brasserie de Georges Jalhaye, rue Saint-Victor mesure 11,36 mètres de long pour un premier étage de presque 4 mètres de hauteur¹⁹⁴. Cette taille semble cohérente au vu des dimensions moyennes des chaudières et bacs, de leur nombre important et de l'espace nécessaire aux manipulations de l'eau et de la bière. Néanmoins d'importantes disparités existent : le règlement à l'amiable d'une querelle entre le brasseur Louis François et sa voisine au sujet d'un mur de brasserie mitoyen entre leurs deux propriétés donne des dimensions bien supérieures aux précédentes : plus de 60 mètres de long pour le corps principal de la brasserie et jusqu'à 14 mètres de hauteur au sommet de la cheminée¹⁹⁵. L'adduction d'eau nécessite également une élévation des chaudières et des cuves les unes par rapport aux autres, ce qui justifie cette importante hauteur de plafond. Le plus gros facteur de différenciation pour la taille de la brasserie est le moulin. Il peut en effet être séparé du bâtiment ou en faire partie. Louis Crahet possède par

194 AN, Z¹ 545, visite de la brasserie de Georges Jalhaye effectuée le 17 décembre 1720.

195 Cf. note 137.

exemple deux constructions distinctes¹⁹⁶ tandis que la « petite brasserie » de Jean Pochet comporte un moulin à eau et un autre à grains¹⁹⁷.

Le matériel nécessaire à la brasserie peut être disposé dans les ailes droite et gauche du bâtiment et/ou entreposé dans des bâtiments indépendants construits dans la cour. La touraille et le germoir peuvent être ou non construits à part, en fonction de leur taille et de celle de la brasserie, de même que l'entonnnerie. Une des ailes de la maison Rodesse comporte par exemple l'écurie, une chambre et des greniers au-dessus tandis que l'autre abrite la touraille et un grenier¹⁹⁸. L'entonnnerie et le moulin sont construits à part. Étienne Torchet ne semble pas être propriétaire des ailes gauche et droite qui donnent sur sa cour, aussi tous les bâtiments sont-ils séparés les uns des autres (entonnnerie, serre, brasserie, écurie et moulin) et disposés dans la cour¹⁹⁹. La touraille et le germoir sont dans l'édifice du fond, devant lequel est construit un hangar qui abrite le moulin à eau et le puits.

Les chambres des garçons brasseurs sont généralement séparées du reste du logis. On les trouve au-dessus de l'écurie chez Delongchamp²⁰⁰, près de la touraille chez Pochet²⁰¹ ou encore au-dessus des fourneaux de la brasserie voire sur un banc de cuve chez Torchet²⁰².

b) Le réservoir et l'adduction d'eau

Possédé par tous les brasseurs riches ou seulement aisés, il s'agit du point névralgique de la distribution d'eau dans la brasserie. De forme ronde, ovale ou rectangulaire, il est généralement approvisionné par un moulin à eau et une pompe à chapelet et est souvent relié à plusieurs gouttières destinées à desservir les chaudières, la cuve mouilloire ou encore l'écurie. Seuls les quatre brasseurs les moins bien équipés n'en possèdent pas. Dans les brasseries de Jean Pochet et de Claude Poissant, il s'agit des bacs les plus grands. Un rectangle de 4,3 mètres de large sur 1,5 mètre de long et 32 centimètres de profondeur pour le premier ; une immense cuve de 6,5 mètres sur presque 3 mètres et 1,5 mètre de profondeur chez le second. D'autres, comme Nicolas Villot, font le choix d'en avoir plusieurs de plus petite taille. Delongchamp, Le Couvreur et Torchet n'en ont pour leur part qu'une seule, de proportions semblables à celles des autres cuves de brasserie, c'est-à-dire des cylindres mesurant entre 1,5 à 2,5 mètres de large et 1 à 1,3 mètre de haut. L'eau qui provient du

196 Inventaire après le décès de Louis Crahet, *cf.* note 85.

197 Inventaire après le décès de Jean Pochet, *cf.* note 76.

198 Vente des ustensiles de brasserie du couple Rodesse, *cf.* note 86.

199 Vente d'une brasserie appartenant aux descendants d'Étienne Torchet, *cf.* note 86.

200 Inventaire après décès de Jean-Baptiste Delongchamp, *cf.* note 74.

201 Inventaire après décès de Jean Pochet, *cf.* note 76.

202 Vente d'une brasserie appartenant aux descendants d'Étienne Torchet, *cf.* note 86.

puits, pompée manuellement ou à l'aide d'un moulin, peut être directement conduite dans le réservoir par un tuyau unique ou passer par des récipients intermédiaires, en fonction de la disposition de la brasserie. La pompe de la veuve Blanvin débouche par exemple sur un premier récipient intermédiaire qui se déverse dans un second, lui-même relié au grand réservoir, le tout grâce à 13 mètres de gouttières entre la pompe et le réservoir. Une fois alimenté, celui-ci est ensuite placé au centre d'un système complexe d'adduction d'eau vers toute la brasserie, voire d'autres parties de la maison comme l'écurie.

Lors de la fabrication de la bière, le brasseur doit en effet faire face à deux problèmes : amener l'eau dans les différentes cuves puis l'en faire ressortir pour l'amener ailleurs. Il dispose pour ce faire de deux possibilités : l'adduction au moyen de gouttières ou le transport manuel. La solution choisie dépend surtout de l'importance de la brasserie. Les tuyaux et gouttières nécessitent davantage d'aménagements et de dépenses, mais permettent finalement une limitation des pertes qu'occasionne le transport au moyen de chaudrons et un gain de temps considérable. Les conduites sont en plomb ou en bois recouvert de plomb, avec un diamètre qui varie entre 3 et 8 centimètres, et sont généralement raccordées à un robinet de cuivre ou de potin²⁰³. Les gouttières sont quant à elles constituées de trois planches de bois disposées en « U ». Leurs longueurs varient considérablement en fonction de la disposition de la brasserie. Les listes décrites dans les inventaires ne permettent pas toujours de reconstituer l'ensemble du dispositif d'adduction, mais il semble que les installations les plus modestes, celles de Louis Crahet, Nicole Ramet et Charles Poissant, se limitent à deux robinets sur la cuve guilloire et quelques gouttières et tuyaux fixés sur les bacs à jeter ou à décharger. Les « chaudrons à remplir » trouvés chez Crahet montrent que l'essentiel du transport de l'eau et de la bière se fait manuellement, hormis dans la cuve guilloire. En effet, lorsque le levain est mélangé à la bière pour amorcer la fermentation, il est important d'effectuer le mélange progressivement pour ne pas « noyer » le pied de levain²⁰⁴. Le débit modeste et régulier d'une gouttière est donc plus approprié que l'utilisation de chaudrons, qui implique de grandes quantités versées d'un coup.

Les installations se complexifient lorsque l'établissement est plus grand et que le brasseur dispose d'un réservoir qui conduit l'eau à plusieurs endroits de la brasserie, comme c'est le cas chez Étienne Torchet et Nicolas Villot ou encore chez les époux Rodesse. Le réservoir d'eau comporte souvent deux voire trois tuyaux ou gouttières qui conduisent l'eau dans la cuve mouilloire, les chaudières et parfois l'écurie, sur des longueurs parfois considérables : près de 30 mètres entre le

203 Sorte de cuivre jaune, ainsi appelé, à la différence du cuivre rouge, qu'on appelle autrement *cuivre de rosette*. (*Dictionnaire de l'Académie française*, quatrième édition, 1762).

204 Raymonde Monnier, *Un Bourgeois sans culotte*, *op. cit.*, p. 119.

réservoir et les chaudières chez Torchet. Dans la brasserie Rodesse, le réservoir est relié à la cour par un tuyau de 3,5 mètres de long et aux chaudières par une gouttière de 15,5 mètres. Le réservoir d'eau de la veuve Delongchamp est équipé d'un énorme tuyau de presque 30 mètres de long pour 5 centimètres de diamètre où sont soudés 6 robinets qui conduisent aux chaudières et deux tuyaux supplémentaires qui conduisent dans l'entonnellerie et l'auge à cochons. Les équipements qui conduisent l'eau du puits jusqu'à la brasserie présentent des mécaniques proches de celles des moulins à farine. En effet, Laurent Blancheton, serrurier chargé chez la veuve Diart de la maintenance « de la machine [...] pour monter l'eau dans sa brasserie²⁰⁵ », s'assure du bon état de « douze cornichons [...] et plusieurs virolles [...] avec plusieurs tourillons garnies de leur pallier à pivoter pour l'arbre debout garny de sa crapaudine ». La veuve achète par ailleurs à Blancheton une chaîne de plus de 25 mètres de long pour son puits, commande qu'elle désire identique à celle fournie au sieur Ramet, son beau-père, aussi maître brasseur. Cette précision est un élément supplémentaire pour remarquer la certaine homogénéité d'équipement qui règne chez les brasseurs de cette époque, au moins entre professionnels de situations financières identiques. L'adduction est également un outil précieux pour l'évacuation des liquides. Les cuves mouilloires sont équipées de « robinets de décharge » reliés à des tuyaux qui évacuent l'eau usée. Une fois remplis grâce au jet, les bacs à jeter trempe peuvent être reliés aux cuves matières par des conduites de plomb. Le brasseur peut même se passer entièrement d'eux et relier directement la chaudière à la cuve matière par une conduite. Santerre remarque toutefois que ce système est plus dangereux pour les ouvriers, car l'eau ne refroidit pas pendant le transfert, ce qui rend tout débordement plus dangereux²⁰⁶. De nombreux tuyaux avec leurs robinets sont également cités tels quels dans les inventaires, signe qu'ils semblent pouvoir s'adapter à plusieurs cuves ou bacs, pour les remplir ou les vider. Les chaudrons à remplir et à cabarer coexistent cependant souvent avec un système plus perfectionné de gouttières et tuyaux, preuve que l'adduction d'eau manuelle est encore largement répandue dans les brasseries.

Les deux établissements les mieux pourvus en la matière, ceux de Claude Poissant et Jean Pochet, fonctionnent suivant les mêmes principes : redistribution de l'eau des réservoirs, cuves équipées de robinets, communication des cuves, bacs et chaudières. La différence réside dans la multiplication des bacs de décharge destinés à recevoir la bière après la cuisson. Pochet possède ainsi neuf bacs qui communiquent entre eux par des tuyaux d'environ 2 mètres de long et 5 centimètres de diamètre. Ce dispositif permet à la bière de refroidir plus vite et en plus grande

205 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/488, marché, 10 novembre 1703.

206 Raymonde Monnier, *Un Bourgeois sans-culotte*, op. cit., p. 129.

quantité. Claude Poissant possède le même dispositif, avec sept bacs « posés sur leurs supports et garnys de leurs conduites de plomb, de leurs tuyaux ausy de plomb d'un pouce d'eau, de douze pieds de long²⁰⁷ ». Ils comportent en outre chacun un robinet de cuivre de même diamètre. Les deux brasseurs possèdent cependant une fois encore des chaudrons à remplir et à cabarer, peut-être pour ajouter de faibles quantités d'eau dans les chaudières ou les cuves en cas de besoin, ou encore pour entonner. Les tonneaux remplis de bière ont en général une capacité d'un demi-muid (environ 130 litres). Ils peuvent être remplis sous la cuve puis roulés et posés sur des chantiers. Des tuyaux de cuir sont utilisés dans le cas de tonneaux plus gros, pour relier ceux-ci avec la cuve. Destinés notamment au transport sur mer, ces contenants sont d'une taille considérable, qui empêche le brasseur de les faire rouler, sous peine de les endommager.

Les systèmes d'adduction peuvent parfois provoquer des dégâts en cas d'inattention. Santerre explique par exemple les dangers des robinets qui relient le réservoir avec les chaudières et les cuves : si le brasseur oublie de les fermer une fois le réservoir vide, ils peuvent déverser de l'eau dans la bière lorsqu'ils se remplissent à nouveau. Il préconise donc de les faire aboutir à côté des cuves et d'utiliser pour les remplir un « ajoutoir », conduit complémentaire adaptable à l'extrémité du robinet²⁰⁸.

Le bâtiment de brasserie est donc le résultat d'un mélange entre une maison parisienne courante et un édifice professionnel, adapté aux contraintes du métier. Cette organisation n'est pas propre aux brasseurs parisiens. En témoigne le rapport archéologique d'une brasserie construite en 1669 à Québec par l'intendant Jean Talon, dans le but de produire une boisson moins onéreuse que l'eau-de-vie ou le vin, à la fois pour la consommation locale mais aussi pour des exportations vers le Canada et les Antilles²⁰⁹. La brasserie possède quatre niveaux : une cave semi-enterrée, un rez-de-chaussée, un étage de greniers et un de combles. Tout comme les brasseries parisiennes, le plancher de la touraille est au même niveau que les meules et un palan assure le transport du grain dans les combles. Les chaudières semblent également similaires à l'équipement étudié ci-dessous car le roi en fait don à Talon, pour une valeur située entre 1 000 et 2 500 livres. La seule différence notable que présente l'installation québécoise est la culture du houblon, que Talon assure lui-même, en affirmant que son produit est « d'aussi bonne qualité que celui des houblonnières de Flandre²¹⁰ ».

207 Inventaire après décès de Marie-Françoise Haribelle, cf. note 75.

208 Raymonde Monnier, *Un Bourgeois sans-culotte*, op. cit., p. 128.

209 Marcel Moussette, *Le Site du Palais de l'intendant à Québec : genèse et structuration d'un lieu urbain*. Québec, Septentrion, 1994, p. 34-48.

210 *Ibid.*, p. 45.

Cette auto-suffisance est permise par le semis urbain très dispersé autour de la brasserie, qui permet l'implantation de terres cultivées.

ii. Étude de cas

a) Claude Poissant

Le bâtiment de Claude Poissant est un des mieux connus, car les travaux qu'il a réalisés dans sa maison et brasserie ont donné lieu à un devis très détaillé, accompagné de plans, qui donnent un modèle possible de disposition de bâtiments²¹¹. Son cas n'est cependant pas le plus commun, dans la mesure où il fait partie des quelques brasseurs qui disposent de deux brasseries. Comme ses autres confrères, il dispose d'un corps de logis sur la rue qui comporte une cuisine, une salle et un étage avec deux grandes chambres. Deux pièces dépendantes de ce corps de logis sont construites dans la cour. Les deux ailes de chaque côté de la cour sont occupées par les deux brasseries (du père et du fils), tandis que la cour est coupée en deux par un bâtiment transversal. Celui-ci présente un passage en son milieu, avec à droite la touraille (image ci-dessous, n°1), le germoir (n°2) et une petite entonnerie (n°3), et à gauche une grande entonnerie (n°4), tandis que la pièce en haut à gauche présente deux chaudières ou plus probablement une cuve matière – de grande taille – et une autre cuve, peut-être guilloire (n°5). Poissant désire relier ce bâtiment avec les ailes et le rehausser de deux étages de greniers plus des combles pour pouvoir stocker plus facilement le grain et le transporter entre les différentes pièces de son établissement. L'étage au-dessus de la touraille est en effet destiné à communiquer avec le germoir et les entonneries, dans un bâtiment désormais relié aux deux brasseries. D'après les estimations du devis et les plans annexés à l'acte, la façade rénovée mesurerait presque 30 mètres de long pour plus de 10 mètres de haut et environ 15 mètres de large. Ces mesures correspondent aux estimations d'Apligny. On peut alors supposer qu'il s'agit, au moins pour la longueur et la largeur, de dimensions « standard », adéquates pour la circulation et la manipulation du grain. Grâce à l'inventaire après décès de la femme de Claude Poissant, Marie-Françoise Haribelle, on connaît les éléments présents dans les deux brasseries du père et du fils, ce qui permet de présumer que la taille des deux bâtiments est à peu près la même²¹². L'inventaire cite cependant la touraille et l'entonnerie comme faisant partie intégrante de la brasserie du fils de Claude Poissant, et précise qu'une touraille est en construction dans l'autre, ce qui brouille les limites entre brasserie à proprement parler et équipements annexes.

211 AN, Min. Cent., MC/ET/CV/1236, marché de construction concernant la brasserie de Claude Poissant, 5 juin 1751.

212 Inventaire après décès de Marie-Françoise Haribelle, cf. note 75

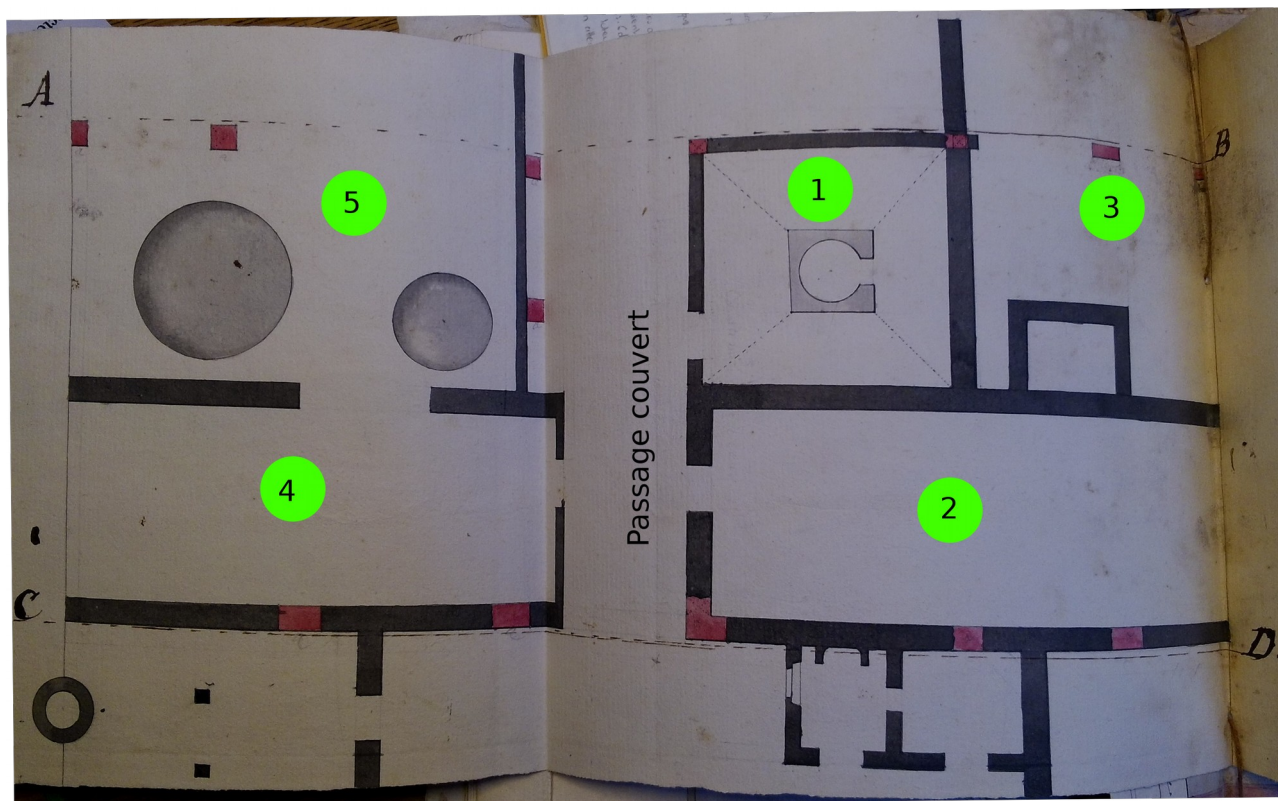


Image 10 : Plan du rez-de-chaussée de la brasserie de Claude Poissant.

Source : AN, Min. Cent., MC/ET/CV/1236, marché de construction concernant la brasserie de Claude Poissant, 5 juin 1751.

b) Une brasserie exemplaire : Antoine-Joseph Santerre

Antoine-Joseph Santerre se sépare en 1797 de sa brasserie « de l'Hortensia », située au numéro 288 de la grande rue du Faubourg-Saint-Antoine pour la vendre au brasseur Jean-Claude Cousin, immédiatement mitoyen du bâtiment²¹³. Une quinzaine d'années plus tard, un plan en est dressé, certainement lors d'une autre vente, car le nom du propriétaire, mentionné sur le document, a encore changé. Même si l'élévation n'est pas représentée sur l'image, l'on peut cependant voir illustrés un certain nombre des principes de fonctionnement énoncés dans le présent chapitre. La brasserie proprement dite est située dans le côté sud du bâtiment et regroupe le germoir, trois chaudières, une cuve matière et des escaliers qui conduisent très certainement à des greniers. La touraille et le moulin sont absents mais le plan mentionne dans la pièce des chaudières le « massif d'un ancien four démolé », peut-être encore actif une quinzaine d'années auparavant. En outre, l'acte

²¹³ L'histoire de ce bâtiment est particulièrement bien documentée. Voir à ce sujet Raymonde Monnier, *Un Bourgeois sans-culotte*, op. cit. : Henri Vial, « Santerre à Reuilly », *La correspondance historique et archéologique*. Paris, 1906, p. 235-245

CHAPITRE 2 : DES BÂTIMENTS QUI S'ADAPTENT AUX CONTRAINTES DU MÉTIER

de vente entre Santerre et Cousin mentionne en premier lieu une touraille au premier étage, de 21 pieds de haut et de 19,5 pieds de diamètre et en second lieu un moulin « à double moullage dans le genre anglais », avec un manège du côté de la rue de Reuilly. Tous les outils de brasserie étaient donc bien présents de ce côté en 1797. Cette partie comprend aussi le nécessaire pour la fabrication du cidre, sur laquelle nous reviendrons. De l'autre côté de la cour des Usines, l'on trouve l'écurie, une remise « avec mangeoires » et la sellerie. Notons que les lieux réservés aux animaux, poulailler et écurie, sont séparés des bâtiments de la brasserie par une cour, limitant ainsi les risques d'infection. La mention d'une auge accolée au mur de la pièce qui contient les cuves peut certes signaler la présence de cochons mais aussi n'être simplement qu'un abreuvoir pour les chevaux. Les pièces situées dans le passage qui relie les deux cours sont dédiées à la conservation de la bière : l'on y trouve une « grande entonnerie » et une « entonnerie d'hyver » et une tonnellerie derrière laquelle se trouve une « pièce aux futailles » en mauvais état. Enfin, les pièces donnant sur la rue du Faubourg-Saint-Antoine sont réservées à la vie quotidienne des occupants : une boutique, une salle, une cuisine et deux chambres. Les différents espaces de la brasserie, sont donc clairement délimités, et l'acte de vente de 1797 permet de constater que l'organisation du bâtiment a peu évolué en quinze ans, très certainement car elle était parfaitement adaptée pour poursuivre l'activité, en l'absence d'évolutions techniques majeures. Les brasseries possèdent donc des caractéristiques internes bien particulières, mais projettent aussi leur présence sur la rue avec un élément familier au Parisien depuis le Moyen Âge : l'enseigne.

Légende :

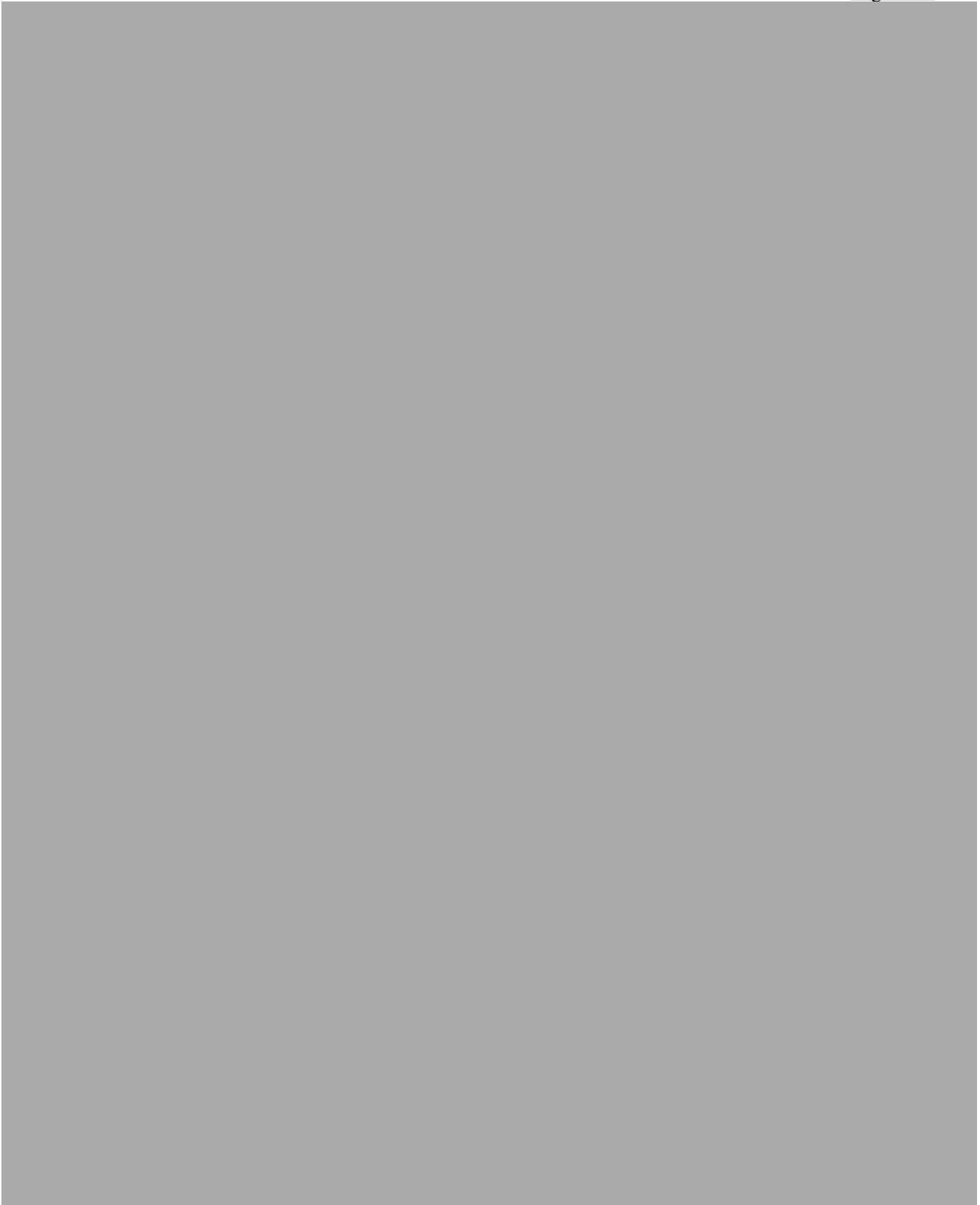


Image 11 : Plan du rez-de-chaussée de la brasserie d'Antoine-Joseph Santerre.

Source : Raymonde Monnier, *Un Bourgeois sans-culotte*, op. cit., p. 106.

iii. *Les enseignes*

L'enseigne est « une incitation à acheter et à consommer qui met en cause divers éléments culturels. [...] La mémoire culturelle de l'artisan joue sur des motifs qui doivent trouver écho dans celle des clients, puiser dans un arsenal de thèmes partagés par tous²¹⁴ ». Maurice Ruch a relevé pour l'Alsace plusieurs enseignes de brasseries, représentant pour la plupart l'étoile de David (combinaison des quatre éléments et emblème des brasseurs) ou les outils de la profession : vague, jet²¹⁵. L'on pourrait penser que les armes de la communauté (« De gueules, à deux chaudrons d'or en chef et un tonneau d'argent cerclé d'or, en pointe²¹⁶ ») auraient pu également inspirer les enseignes de brasseries présentes dans les rues parisiennes au XVIII^e siècle, mais c'est en réalité peu le cas. Quelques enseignes parisiennes font référence à la culture propre aux brasseurs, comme « L'image saint Arnoult » rue de Sèvres²¹⁷ ou encore « La Belle Étoile » faubourg Saint-Honoré²¹⁸, mais d'autres logiques, géographiques, religieuses ou commerciales ont une place plus importante. Ces dernières sont visibles tout d'abord dans les allusions à la Flandre et à l'Angleterre, terres d'excellence brassicole, qui constituent un premier ensemble : « La Couronne et la ville de Mons » chez Louis Crahet²¹⁹, la brasserie de « La Tour de Londres » rue du Cherche-Midi²²⁰, celle de la « Rose rouge²²¹ » ou encore celle de « La Ville de Londres » rue Mouffetard, appartenant à Jean-Marie Babin de Bourneuil²²². D'autres enseignes peuvent vanter la qualité du produit : c'est le cas des enseignes « La Bonne source » ou de « La Bonne eaue de saint Jean-Baptiste », toutes deux rue Mouffetard²²³. D'autres semblent répondre à une simple logique géographique, comme la brasserie du « Petit saint Antoine », rue du faubourg du même nom²²⁴, la « Brasserie Royale des Gobelins » rue Mouffetard²²⁵ ou encore la brasserie de la « Fontaine » rue de Sèvres²²⁶ (l'édifice actuel date de 1807, mais il est fort possible, quoique nous n'en ayons pas trouvé la trace, qu'un point d'eau ait existé antérieurement). Une troisième catégorie d'enseignes fait la part belle aux images religieuses :

214 Daniel Roche. *Le Peuple de Paris*, op. cit., p. 306.

215 Maurice Ruch, *Les Artisans d'hier et leurs emblèmes*, op. cit., p. 61-62.

216 René de Lespinasse, *Les Métiers et corporations de la ville de Paris*, op. cit., p. 615.

217 AN, Z¹¹ 553, visite de la brasserie de François Besnard, 19 août 1722.

218 AN Z¹¹ 528, visite de la brasserie de Jacques Lallé, 28 décembre 1716.

219 Inventaire après le décès de Louis Crahet, cf. note 85.

220 AN, Min. Cent., MC/ET/I/348, contrat de mariage entre André Villot et Marie Chenu, 11 août 1730.

221 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXIX/600, bail d'une brasserie appartenant à Marie-Jeanne Le Trogneux, 4 octobre 1761.

222 AN, Y 14846, procès contre Jean-Marie Babin de Bourneuil, janvier-juin 1742.

223 Visite de la brasserie de Joseph Cousin, cf. note 118 ; visite de la brasserie de Jean-Baptiste Heusey, cf. note 136.

224 AN, Z¹¹ 529, visite de la brasserie de Jean Delaverde, 23 février 1717.

225 Inventaire après décès de Nicolas Villot, cf. note 79.

226 AN Z¹¹ 534, visite de la brasserie de Nicolas Chesne, 16 avril 1718.

sainte Geneviève²²⁷, saint Martin²²⁸, brasserie « des deux anges²²⁹ », à l'image de « La Grâce de Dieu²³⁰ », la « Croix d'or²³¹ ». Enfin, une dernière catégorie aussi plus difficile à classer : outre les classiques brasseries « Royale²³² » et des « Trois Roys²³³ », l'on trouve aussi des noms plus fantaisistes et plus poétiques : les « Trois Poissons²³⁴ » ou l'enseigne du « Soleil d'or²³⁵ » (voir image ci-dessous). Notons que les mentions de l'adjectif « royal » ne semblent pas se rapporter à un privilège professionnel particulier. Dans notre corpus, seul Claude Poissant se présente dans les actes notariés comme « brasseur ordinaire du roi²³⁶ ». Ce n'est pas le cas de Nicolas Villot, ni d'Adrien Bertou ni de Thomas Willis, propriétaires des enseignes concernées. Les brasseurs parisiens semblent donc se distancier d'un patrimoine culturel plus ancré dans les grandes régions brassicoles françaises, comme l'Alsace, pour adopter une logique plus changeante, davantage dépendante de facteurs quotidiens (dévotion, emplacement) que de traditions professionnelles.

Les collections du musée Carnavalet recèlent deux exemples d'enseignes de brasseurs. Si la première semble clairement identifiée, il n'est pas certain que la seconde soit parisienne. En effet, l'étoile de David est un symbole très répandu dans la profession mais le bretzel est une spécialité allemande, aussi très répandue en Alsace²³⁷. Sa présence peut cependant indiquer que le brasseur est originaire de cette région ou qu'il a voulu suggérer la qualité de son produit en y faisant référence grâce à son enseigne.

227 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/626, vente d'outils par Nicolas André Ramet, 5 septembre 1722.

228 Inventaire après décès de Pierre Le Couvreur, *cf.* note 77.

229 AN, Min. Cent., MC/ET/I/348, contrat de mariage entre Pierre Le Breton et Geneviève Élisabeth Cousin, 24 juin 1730.

230 AN, Min. Cent., MC/ET/XCI/643, quittance reçue par Martin Turpin sur son héritage, 26 novembre 1717.

231 AN, Min. Cent., MC/ET/VI/613, contrat de mariage entre Hubert Hansen et Jeanne Denoyelles, 25 juillet 1700.

232 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/563, quittance reçue par Adrien Bertou pour le remboursement du capital d'une rente constituée sur les aides et gabelles, 11 août 1714.

233 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/650, convention de prêt entre Guillaume O'Brien et le brasseur Thomas Willis, 6 juin 1724.

234 AN, Min. Cent., MC/ET/LVIII/517, inventaire après décès du garçon brasseur Jean-Baptiste Febvre, 22 septembre 1783.

235 Vente d'une brasserie appartenant aux descendants d'Étienne Torchet, *cf.* note 86.

236 AN, Min. Cent., MC/ET/CV/1236, constitution de 1250 livres rente par Claude Poissant à Jean-Marie Babin de Bourneuil pour le prêt de la somme de 25 000 livres, 25 mai 1751.

237 Jean-Pierre Willesme. *Enseignes du Musée Carnavalet, histoire de Paris : catalogue raisonné*. Paris, Paris musées, 1996, p. 37.



Image 12 : Enseigne du Soleil d'or.

Source : Musée Carnavalet. Fer étiré, repoussé et doré / H. 0,33 - L. 0,34 / xvii^e ou xviii^e siècle²³⁸ / Origine : faubourg Saint-Antoine, MC/ET/LXXXVII/1003, vente d'une brasserie appartenant aux descendants d'Étienne Torchet, 19 février 1751.



Image 13 : Enseigne de l'étoile.

Source : Musée Carnavalet. Deux triangles évidés et entrelacés forment une étoile à six branches, le tout est entouré d'un ruban ondulé. Ils portent, dans leur centre, deux lions lampassés. Ils se dressent sur leurs pattes de derrière, et soutiennent un bretzel, de leurs membres antérieurs. L'enseigne est exécutée sur deux faces.

Fer découpé, étiré et ajouré / H. 0,61 – L. 0,53 / xviii^e siècle / Origine inconnue²³⁹.

238 *Ibid.*, p. 28.

239 *Ibid.*, p. 36.

Chez les brasseurs comme chez les chapeliers, « les outils massifs et la spécificité de certaines étapes de fabrication impliquent une installation particulière dans l'habitation et les boutiques²⁴⁰ ». Aucun brasseur ne possède un lieu de travail distinct de son domicile, même si certaines contraintes, d'hygiène et d'espace, obligent à opérer une séparation au sein d'un même ensemble de bâtiments. Cette logique interne, qui semble répondre à une certaine homogénéité dans la profession, répond à une logique externe, à l'échelle de la ville, qui préside à l'installation des bâtiments de brasserie.

B. Cadre géographique : l'implantation des brasseurs dans la capitale

Il est intéressant de constater que la communauté des brasseurs parisiens présente des schémas d'implantation urbaine bien précis, dus à des facteurs pratiques, historiques et économiques. Les données sont issues de tous les dépouillements que nous avons effectués aux Archives nationales et aux Archives de Paris²⁴¹. Elles comportent en tout cent-trente-deux personnes, brasseurs, « brasseuses » et garçons brasseurs. Le néologisme « brasseuse », que nous réutiliserons par commodité, est tiré d'un acte concernant la location d'une brasserie par Marie-Marguerite Ferré, qualifiée à l'occasion de « maîtresse et marchande brasseuse²⁴² ». Le fond de carte utilisé est l'œuvre de Jean-Baptiste-Michel Renou de Chauvigné, dit Jaillot, géographe ordinaire du roi et membre de l'académie d'Angers²⁴³. Datée de 1777, la carte permet de retrouver, à quelques exceptions près, l'ensemble des adresses citées dans les livres de comptes des brasseurs. Les points figurant sur le croquis ne correspondent pas à l'emplacement d'un seul établissement de brasserie, mais représentent le nombre de brasseurs actifs recensés sur la totalité du siècle dans telle ou telle rue. En effet, le passage des générations entraîne parfois la transmission du même bâtiment de brasserie du père ou de la veuve au fils, comme c'est le cas pour Françoise Blanvin, veuve de Jean-Baptiste de Longchamp et « brasseuse » sur le point de se retirer au profit de son fils Charles²⁴⁴. Nous avons donc préféré privilégier les personnes aux bâtiments pour figurer l'activité réelle de

240 Tiphaine Gaumy, *op. cit.*, p. 73.

241 Une fois encore, nous remercions Nicolas Lyon-Caen et Clément Noual pour les compléments de documentation qu'ils nous ont communiqués. Le détail des sources écrites et des choix qui ont présidé lors de leur dépouillement est exposé dans l'état des sources.

242 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/955, vente du 21 décembre 1749.

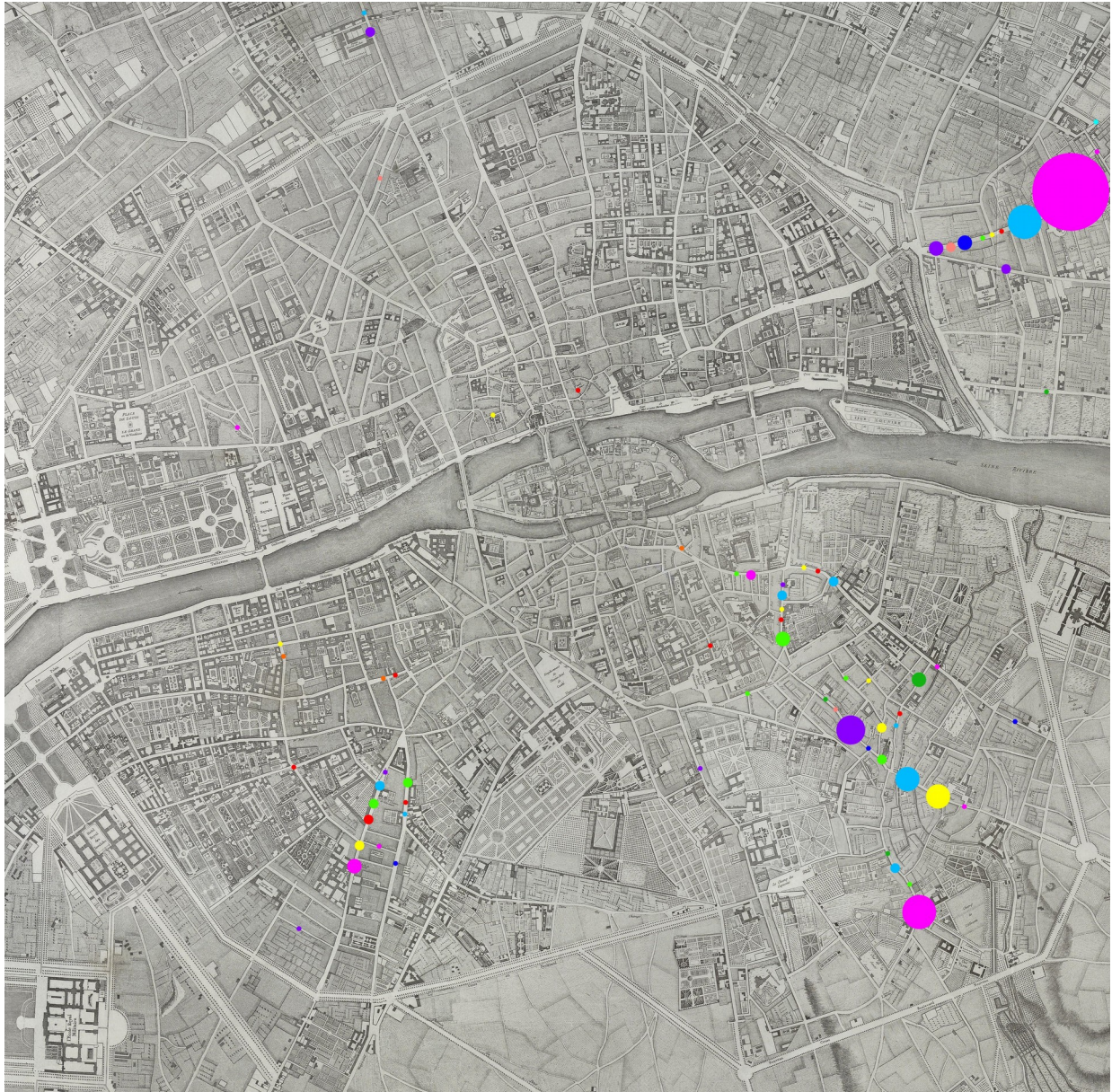
243 Fiche de référence de la BNF [En ligne] URL :

http://data.bnf.fr/12614487/jean-baptiste-michel_renou_de_chauvigne_dit_jaillot/ (consulté le 15 février 2015).

244 AN, Min. Cent., MC/ET/CXV/506, vente du 22 octobre 1737.

CHAPITRE 2 : DES BÂTIMENTS QUI S'ADAPTENT AUX CONTRAINTES DU MÉTIER

brasserie : en effet, les infrastructures seules ne reflètent pas toujours les dynamiques commerciales (ventes, transmissions, locations). La taille des cercles sur le croquis est proportionnelle au nombre d'individus présents dans une rue : elle double à chaque occurrence. L'échantillon se compose de 119 maîtres et maîtresses brasseurs(euses) et de 23 garçons brasseurs. Les adresses des uns et des autres n'ont pas fait l'objet d'une légende différenciée dans la mesure où les compagnons habitent souvent chez un maître brasseur. Les modalités plus précises de leur logement sont étudiées dans le chapitre qui leur est consacré. Les actes, datés entre 1698 et 1790, ont été retenus pour la composition du croquis lorsqu'ils mentionnaient l'adresse (composée de la rue et le plus souvent de la paroisse) d'un brasseur ou d'un ouvrier en activité. Le travail a été grandement facilité par le fait que le logement du brasseur et la brasserie sont la plupart du temps confondus au XVIII^e siècle, que celui-ci en soit propriétaire ou simple locataire.



Croquis n°1 : localisation des brasseurs parisiens au XVIII^e siècle

Sources : AN, Min. Cent., AP, séries D4 B⁶ et D5 B⁶.

Légende



Il est frappant dès le premier regard de constater combien l'activité de brasserie est précisément circonscrite à Paris dans les faubourgs Saint-Antoine et Saint-Marcel ainsi que dans une partie du quartier du Luxembourg. Quelques rues concentrent à elles seules une grande partie de l'activité brassicole parisienne : près de 26 % pour la rue du Faubourg-Saint-Antoine et 16 % pour la rue Mouffetard. Les deux autres pôles importants sont les rues de Lourcine et de Sèvres, chacune avec 7,6 % des artisans. Avec les trois rues, très proches entre elles, de Saint-Victor, des Fossés Saint-Victor et du Faubourg Saint-Victor, cet ensemble de sept rues concentre plus de 70 % des brasseurs et brasseries de Paris.

i. Le faubourg Saint-Marcel

Le faubourg Saint-Marcel est le pôle le plus célèbre de l'activité de brasserie parisienne sous l'Ancien Régime. Le lieu a mauvaise réputation auprès des Parisiens, situation dont Louis-Sébastien Mercier se fait l'écho :

C'est le quartier où habite la populace de Paris la plus pauvre, la plus remuante et la plus indisciplinable. [...] C'est dans ces habitations éloignées du mouvement central de la ville, que se cachent les hommes ruinés, les misanthropes, les alchimistes, les maniaques, les rentiers bornés, et aussi quelques sages studieux, qui cherchent réellement la solitude [...]. Jamais personne n'ira les chercher à cette extrémité de la ville²⁴⁵.

Il semble que cette image d'Épinal soit en partie un *topos* entretenu par la littérature. Plusieurs facteurs participent à cette vision dans l'imaginaire collectif. Tout d'abord, la présence de la Bièvre a encouragé depuis le Moyen Âge l'installation de professions polluantes : tanneurs, abattoirs, teintureries, situation encore renforcée par l'action du pouvoir public pour y transférer les activités de ce type²⁴⁶. Les eaux de la Bièvre sont extrêmement sales et polluées, et la physionomie du faubourg se reflète dans sa toponymie, par exemple avec le « Pont-aux-Tripes » qui enjambe la Bièvre non loin de l'église Saint-Médard. En second lieu, la présence d'établissements charitables comme la Salpêtrière ou Bicêtre entraîne la présence d'une foule de pauvres et d'indigents qui renforcent l'image miséreuse du faubourg²⁴⁷. Il semble cependant que la réalité soit plus complexe, notamment du fait que celui-ci renferme certaines activités culturelles et artisanales de haut niveau.

245 Louis-Sébastien Mercier, *Tableau de Paris*, éd. Jean-Claude Bonnet, Paris, Mercure de France, 1994, p. 217.

246 Haïm Burstin, *Le Faubourg Saint-Marcel*, *op. cit.*, p. 26.

247 *Ibid.*, p. 281.

Ainsi y sont situés le Jardin du roi (actuel Jardin des plantes), l'Observatoire ou encore la manufacture des Gobelins²⁴⁸ – les contemporains semblent en effet inclure les faubourgs voisins de Saint-Jacques et Saint-Victor dans les limites virtuelles du faubourg Saint-Marcel. Si la présence de ces activités n'empêche pas que le quartier ait été effectivement grouillant et peu salubre, elle montre donc que le faubourg Saint-Marcel était loin d'être un quartier peuplé exclusivement d'oisifs et d'individus peu fréquentables.

Les secteurs de l'artisanat présents dans le faubourg sont nombreux (habillement, bâtiment, textile), mais « toutes les sources [...] attribuent unanimement au faubourg Saint-Marcel le monopole d'une autre activité liée au secteur de l'alimentation : la brasserie. Ceci [...] dépendait d'un usage fort ancien qui s'était répandu dans le quartier et avait rendu célèbre sa bière aux yeux du public parisien²⁴⁹ ». Cette « tradition fort ancienne » est difficile à dater précisément, mais il est certain que pour la période moderne, la forte implantation des brasseurs dans le faubourg Saint-Marcel n'est pas liée au hasard. Les ouvriers du textile immigrés des Pays-Bas ou des Flandres sont en effet nombreux dans le quartier ; ils amènent avec eux leurs pratiques alimentaires, et notamment l'habitude d'une consommation importante de bière. Cette implantation brassicole de longue date, nécessitant des capitaux importants et souvent effectuée par des familles issues de la bourgeoisie d'affaires de province, donne aux brasseurs un rôle économique et social important dans le faubourg²⁵⁰. Parmi les rues qui composent le faubourg Saint-Marcel, quelques-unes concentrent à elles seules la quasi-totalité de l'activité de brasserie. Il s'agit en premier lieu de la rue Mouffetard, puis des rues de Lourcine, Saint-Victor, des Fossés-Saint-Victor et du Faubourg-Saint-Victor. La rue Censier est parfois évoquée²⁵¹, mais n'apparaît pas dans le corpus cité plus haut. L'implantation rue Mouffetard semble s'expliquer par son ancienneté : elle fait partie de l'« ancêtre » du faubourg Saint-Marcel, le bourg Saint-Médard, délimité au ^{xiv}^e siècle par la Bièvre, la rue du Faubourg-Saint-Victor, la rue Copeau (actuelle rue Lacépède) et la rue Mouffetard²⁵². La rue de Lourcine (actuelle rue Broca) est également ancienne : le nom apparaît dès 1182 pour désigner un fief qui devient à cette époque la propriété de la commanderie de Saint-Jean de Latran²⁵³. Les artisans qui y travaillent sont alors affranchis de certaines taxes. Retracer l'histoire précise de la rue serait un travail de recherche à part entière. Aussi, contentons-nous de préciser qu'en 1603, date d'un bail passé entre le procureur et receveur général du Grand Prieur de France et le jardinier de la commanderie, celle-ci

248 *Ibid.*, p. 23.

249 *Ibid.*, p. 169.

250 *Ibid.*, p. 174.

251 *Ibid.*, p. 169-176

252 Jacques Hillairet, *Dictionnaire historique des rues de Paris*, Paris, Éditions de Minuit, 1964, p. 163.

253 *Ibid.*, p. 243.

est encore propriétaire dans le faubourg et dispense encore, en toute logique, le privilège médiéval. L'implantation des brasseurs a donc pu être encouragée par cette situation avantageuse qui, même si elle prend fin au plus tard en 1780 avec la construction d'une caserne sur l'emplacement de l'ancien fief par le maréchal Biron²⁵⁴, a conditionné pendant une grande partie de l'époque moderne la concentration de l'artisanat. Il est très possible que même après la fin de l'exercice du privilège, les bâtiments déjà présents et la tradition aient perpétué l'habitude des artisans de s'installer à cet endroit. Enfin les rues Saint-Victor, du Faubourg-Saint-Victor et des Fossés-Saint-Victor sont des emplacements « stratégiques » dans la géographie du faubourg. Les deux premières se suivent et forment une artère importante qui relie la place Maubert à la Bièvre. Le secteur est très densément peuplé, notamment avec des manufactures textiles, qui attirent des clients. La rue des fossés Saint-Victor est également un lieu d'implantation assez naturel, puisqu'elle relie les principaux pôles brassicoles du faubourg : les rues Saint-Victor et Mouffetard.

ii. Le faubourg Saint-Antoine

Le choix du faubourg Saint-Antoine par de nombreux brasseurs s'explique par son histoire particulière et les privilèges dont il bénéficie depuis une période incertaine, privilèges matérialisés par un édit de 1581 qui affirme l'autorité des communautés de métiers sur les faubourgs de Paris, sauf sur Saint-Antoine – c'est en tout cas l'interprétation qu'en font les tenants des privilèges du faubourg à l'époque moderne²⁵⁵. Haut lieu du travail « libre », le faubourg Saint-Antoine concentre une partie importante du monde de l'artisanat parisien au début du XVIII^e siècle, notamment pour les métiers du bois. Il devient par là même, dès le siècle précédent, un symbole à abattre pour les maîtres parisiens, au moins autant pour l'absence de garantie qualitative de la marchandise que pour l'exemple dangereux de désordre et d'insubordination qu'il offre aux apprentis et compagnons de la capitale²⁵⁶. Cette lutte aboutit en 1642 à un édit obtenu par Charles Moreau, favori du roi en relation avec les communautés parisiennes, et supprimant les privilèges de juridiction du faubourg. Suite à la procédure d'appel de l'abbesse de Saint-Antoine, la mesure est finalement supprimée par lettres patentes en 1657 et les privilèges du lieu réaffirmés par ses habitants²⁵⁷. Cette décision finale a pour conséquence un contexte de tensions extrêmes entre travailleurs faubourgiens et maîtres parisiens

254 *Ibid.*, p. 244.

255 Steven Kaplan, « Les corporations, les faux ouvriers et le faubourg Saint-Antoine », dans *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 43^e année, numéro 2, 1988, p. 358.

256 Alain Thillay, *Le faubourg Saint-Antoine et ses faux ouvriers : la liberté du travail à Paris aux XVII^e et XVIII^e siècles*, Seyssel, Champ Vallon, 2002.

257 *Ibid.*

durant toute la seconde moitié du xvii^e et une partie du xviii^e siècle. Les brasseurs ne font pas exception à la règle et les membres de la communauté « mènent une guerre d'usure misant sur la fragilité politique, psychologique et financière de l'union des forces du faubourg [...] font des visites dans le faubourg pour harceler et décourager les ouvriers [...] font des saisies pour les obliger d'entrer en procès [...] veulent briser leur volonté²⁵⁸ ». Ces empiétements sont facilités par des lettres patentes du 20 mars 1678 qui soumettent les ateliers indépendants à la visite des jurés. Ces tensions aboutissent à de nombreux procès, dont le dernier en 1717, au cours duquel les brasseurs du faubourg, lassés des pressions exercées sur eux, demandent finalement leur réunion à la communauté des brasseurs de Paris²⁵⁹. Les griefs exposés dans le mémoire qu'ils déposent aux magistrats exposent parfaitement la situation de guerre ouverte entre jurés et artisans libres. Les visites sont l'occasion de « saisie, execution, enlèvement des choses saisies, et des poursuites les plus violentes²⁶⁰ ». Une autre contrainte pèse sur les artisans libres : l'interdiction ou du moins la difficulté qu'ils rencontrent pour acheminer leurs marchandises à Paris, obligeant le plus souvent les clients à se déplacer. Les brasseurs du faubourg résument leur difficile situation dans le mémoire de 1717 :

Les différentes persécutions que les maîtres brasseurs de Paris ont exercées contre ceux du faubourg Saint-Antoine malgré les titres les plus incontestables, ont fait abandonner le faubourg à la plus grande partie de ces derniers ; et ceux qui y restent, réduits présentement au nombre de six, sont encore plus maltraités que jamais ; puisqu'on les veut forcer à recevoir les visites des jurés de Paris, à ne pouvoir faire entrer leurs bières dans cette ville après en avoir payé les droits dus au Roy, et enfin à n'avoir aucun domestique pour la fabrique de cette boisson²⁶¹.

Les brasseurs du faubourg Saint-Antoine justifient le bien-fondé de leur demande par deux antécédents de 1716, grâce auxquels les bonnetiers de tricot et les boulangers du faubourg se sont joints à leurs homologues de la ville. Ils se fondent aussi sur un arrêt obtenu en 1697 à l'issue d'un des nombreux procès de la période leur donnant raison contre les défendeurs et promettent de participer au paiement des dettes de la communauté sans la grever des leurs, de payer tous les droits requis sur la fabrication et le commerce de la bière et de renoncer au « titre victorieux » qui fait d'eux des travailleurs libres. La fierté n'est en effet pas la moindre caractéristique des travailleurs du

258 *Ibid.*, p. 359.

259 BNF, Factums, FOL-FM 12 380, *Mémoire pour les brasseurs du faubourg Saint-Antoine, demandeurs, contre les maîtres brasseurs de la ville de Paris, défendeurs*, 1717.

260 *Ibid.*

261 *Ibid.*

faubourg. Ils n'hésitent pas à assurer que « la bière du fauxbourg Saint-Antoine a toujours passé pour la meilleure de Paris » et qu'« elle s'y vend moins cher que partout ailleurs ». L'excellence est en effet un des arguments des partisans du faubourg : ils font en effet valoir que l'absence de qualité de leur produit aurait chassé tous les clients depuis longtemps. La présence d'acheteurs serait alors la meilleure preuve de la viabilité et de l'efficacité de ce système de privilèges. Les brasseurs du faubourg n'en font pas moins le choix de la réunion, qui a finalement lieu peu après 1717. Ce changement de statut ne dissuade pas les maîtres de s'installer massivement rue du Faubourg-Saint-Antoine : c'est le cas de trente-quatre d'entre eux entre 1718 et 1790. Le lieu possède en effet encore de l'attrait. Tout d'abord, sa situation juridique ambiguë permet aux maîtres de « jouer les deux jeux – d'une part, remplir les fonctions corporatives les plus évidentes, et d'autre part transiger avec le faubourg et profiter de ses avantages²⁶² ». En revanche, les avantages fiscaux liés à la situation géographique d'un tel emplacement sont moins immédiatement identifiables et constituent donc une explication moins probante quant à l'attrait du faubourg auprès des brasseurs. Le XVIII^e siècle est une période où les autorités parisiennes tentent d'élargir le périmètre géographique des perceptions sur l'approvisionnement, mais aussi les catégories de produits concernés par ces taxes et le montant de ces dernières²⁶³. Dans ce contexte, les faubourgs de Paris sont le théâtre d'épisodes de contrebande parfois rocambolesques et il est difficile de savoir dans quelle mesure les jurés de la communauté répriment ou tolèrent les possibles incartades fiscales de tel ou tel maître, écarts qui n'apparaissent évidemment pas dans les livres de comptes. D'autre part, la densité urbaine plus lâche, caractéristique des faubourgs et qui aurait ainsi permis la construction des bâtiments importants que sont les brasseries est un argument intéressant, mais non valable dans ce cas précis. En effet, le faubourg Saint-Antoine, même s'il présente une importante superficie de terrains agricoles, possède un tissu urbain resserré aux abords de la capitale et sur la longueur de la rue du Faubourg, où sont présentes les brasseries. La construction de celles-ci répond donc aux mêmes contraintes qu'à l'intérieur de la ville de Paris. L'intense activité brassicole dans le faubourg Saint-Antoine au XVIII^e siècle a en tout cas marqué l'histoire de la rue éponyme, depuis la figure marquante du général Antoine-Joseph Santerre, qui possédait sa brasserie au numéro 267²⁶⁴, jusqu'à la trace plus discrète de la fontaine de Charonne, dite fontaine « Le Trogneux », au numéro 61²⁶⁵, du nom de Louis Le Trogneux, actif au milieu du siècle.

262 Steven Kaplan, « Les corporations, les faux ouvriers », *op. cit.*, p. 364.

263 Jean Chagniot, *Paris au XVIII^e siècle*, *op. cit.*, p. 285-288.

264 Jacques Hillairet, *Dictionnaire historique*, *op. cit.*, p. 499.

265 *Ibid.*, p. 496.

iii. *Le faubourg Saint-Germain*

À côté des deux pôles principaux que sont les faubourgs Saint-Antoine et Saint-Marcel, un autre faubourg mérite d'être signalé pour les vingt-et-un brasseurs et garçons brasseurs qui y exercent leur activité au XVIII^e siècle : Saint-Germain-des-Prés. En effet, avec notamment les rues de Sèvres et du Cherche-Midi, il forme un troisième pôle, certes moins important que les deux autres, mais non négligeable. Pour comprendre les raisons de cette implantation, il faut revenir sur quelques éléments d'histoire de l'ancien bourg de Saint-Germain-des-Prés, dont ces deux rues forment des artères principales. L'abbaye est fondée dès le VI^e siècle et provoque rapidement autour d'elle le développement d'un bourg considérable, enclos de murs. Au début de l'époque moderne, l'abbé détient la plus importante justice seigneuriale de la capitale, et le lieu, tout comme le faubourg Saint-Antoine, présente une puissance d'attraction liée à sa liberté fiscale et réglementaire²⁶⁶. Pendant les deux premiers siècles de l'époque moderne, l'espace foncier y est disponible pour un prix raisonnable, on y trouve de l'eau et « les artisans échappaient partiellement aux contraintes pesantes des communautés de métiers de la ville²⁶⁷ ».

La vingtaine de statuts de métier conservée pour le Faubourg montre que le temps d'apprentissage, ou d'exercice du métier, comme compagnon, avant d'accéder à la maîtrise, y est moins long d'un quart, les droits de réception sont moins élevés, le chef-d'œuvre plus accessible, les amendes moins fortes. Les clauses de privilège familial pour la transmission de la maîtrise sont les mêmes qu'à Paris (fils de maître, veuve de maître), toutefois la filiation et le mariage font moins de maîtres qu'à Paris (10 % contre 20 %), en revanche la maîtrise s'y acquiert plus facilement par lettres de don : 40 % des cas contre 20 % à Paris. Le Faubourg assure ainsi le rôle d'une frange d'acclimatation au métier urbain, et pour les compagnons parisiens qui y refluent, c'est une aire où l'acquisition de la maîtrise est plus facile²⁶⁸.

Cette autonomie institutionnelle est cependant battue en brèche par l'évêque, puis l'archevêque de Paris après 1622, et surtout par la municipalité et la justice royale à partir du XVII^e siècle. L'intégration urbaine progressive du bourg avec la ville de Paris à partir de François I^{er} s'accompagne d'une série de mesures destinées à limiter les privilèges du lieu. En 1674, une réforme

266 Olivier Poncet, « Pouvoirs et société à Saint-Germain-des-Prés de la Renaissance à Louis XIV » dans *Saint-Germain-des-Prés. Mille ans d'une abbaye à Paris* (colloque organisé par l'Académie des Inscriptions et belles-lettres, 4 et 5 décembre 2014), Roland Recht et Michel Zink (dir.), à paraître.

267 *Ibid.*

268 Jean Nagle, « Présidial et justice seigneuriale au XVII^e siècle » dans *Les Cahiers du Centre de Recherches Historiques* [En ligne], 27 | 2001, mis en ligne le 23 novembre 2008, consulté le 16 juin 2015. URL : <http://ccrh.revues.org/1153>, p. 7-8.

des justices parisiennes supprime les justices seigneuriales urbaines, entraînant du même coup la réunion des maîtres du faubourg avec ceux de Paris. En dépit de la contribution substantielle apportée pour ce faire par les premiers aux seconds, les maîtres parisiens restèrent réticents à cette fusion ; « pour les amadouer, on leur donna autorité sur les maîtres des faubourgs, et ce sont leurs jurés qui font visitation dans toute la ville²⁶⁹ ». C'est donc par la contrainte que les métiers du faubourg, à l'image de ceux de Saint-Antoine à la même période, se rallient à leurs homologues parisiens. « La substitution de l'autorité royale à l'autorité abbatiale s'accompagnait ainsi d'une mutation du caractère socio-économique du faubourg qui, de producteur, devint essentiellement consommateur²⁷⁰ ». En effet, son intégration en tant que douzième quartier de Paris en 1702 et les entreprises immobilières du pouvoir royal provoquent des mouvements de population et lui ôtent les atouts qui faisaient de lui un lieu d'implantation artisanal : privilèges statutaires et semis urbain disparate. Les brasseries présentes dans le faubourg Saint-Germain au xviii^e siècle représenteraient donc une survivance de la vie artisanale du lieu au siècle dernier, sans que leur implantation présente désormais un intérêt particulier pour leurs propriétaires, soumis aux mêmes contraintes que les autres maîtres parisiens.

Les faubourgs Saint-Marcel et Saint-Antoine sont donc les deux lieux historiques d'implantation des deux communautés de brasseurs parisiens réunis au début du xviii^e siècle, ce qui explique leur influence très importante dans la répartition des artisans. Le faubourg Saint-Germain est représenté dans une moindre mesure en raison de sa situation avantageuse pour les artisans de toutes professions jusqu'à la moitié du xvii^e siècle, date après laquelle il est entièrement intégré à la ville de Paris mais conserve en souvenir de cette époque un certain nombre de bâtiments de brasserie. Les quelques établissements supplémentaires éparpillés dans le reste de la ville (rues d'Argenteuil, de Bourbon ou du Faubourg-Saint-Laurent) semblent relever davantage de dynamiques individuelles ou de choix familiaux et non de raisons historiques liées à la communauté des brasseurs toute entière.

Les brasseries parisiennes s'inscrivent parfaitement dans le paysage urbain, car elles présentent les mêmes caractéristiques architecturales que la plupart des maisons d'habitation²⁷¹, même si elles nécessitent davantage d'espace. Supportant un bâti en forme de « U », avec une ou deux cours intérieures, les parcelles qui supportent les logements et brasseries sont le plus souvent

269 *Ibid.*, p. 8.

270 Olivier Poncet, « Pouvoir et société à Saint-Germain-des-Prés », p. 92.

271 Voir à ce sujet Youri Carbonnier. *Maisons parisiennes des Lumières*, Paris, Presses universitaires de Paris-Sorbonne, 2006.

CHAPITRE 2 : DES BÂTIMENTS QUI S'ADAPTENT AUX CONTRAINTES DU MÉTIER

construites en longueur. Murs, charpente et planchers sont essentiellement constitués de bois renforcé de plâtre. Leur façade ne se distingue pas de celle des autres bâtiments dans une rue : un ou deux étages auxquels l'on accède par une porte cochère présentent chacun plusieurs fenêtres sur rue, les outils de brasserie étant généralement réservés à des bâtiments annexes dans la cour. Ces constructions non-péreennes sont fragiles – les rapports d'experts sur le mauvais état de certains bâtiments pourtant récents en témoignent²⁷² – mais aussi plus aisées à agrandir ou à rénover, comme c'est le cas chez Claude Poissant par exemple.

Le volume conséquent occupé par les outils de brasserie explique en partie la construction de ces dernières dans les faubourgs Saint-Marcel, Saint-Antoine et Saint-Germain, lieux périphériques où au début de l'époque moderne la pression spatiale et démographique est moins importante que dans le centre de la capitale, qui ne comporte d'ailleurs aucun de ces établissements²⁷³. Les facteurs spatiaux ne sont pas seuls à entrer en jeu pour expliquer cette implantation : les facilités fiscales propres aux faubourgs jusqu'au début du siècle voire une situation réglementaire complètement à part dans le cas du faubourg Saint-Antoine expliquent également ces choix géographiques. Les réunions successives qui aboutissent en 1717 à la constitution d'une communauté unique pour les brasseurs de Paris et des faubourgs ne vont pas sans heurts et illustrent deux points de l'idéologie en vigueur chez la plupart des maîtres : orgueil du travail bien fait et volonté de monopole sur un secteur professionnel précis.

272 C'est par exemple le cas de la brasserie louée à Florent Legras, par le brasseur Louis Despréaux. (AN, Z¹¹ 541, 8 février 1720).

273 Nous remercions Youri Carbonnier pour cette information : ses dépouillements archivistiques n'ont en effet permis de localiser aucune brasserie entre 1760 et 1792 pour un périmètre compris entre la rue de la Verrerie au Nord, la muraille de Philippe Auguste au Sud, le Louvre à l'Ouest et la rue des Barres à l'Est.

CHAPITRE 3 : UNE PRODUCTION TRANSPARENTE ET EXCLUSIVEMENT DÉDIÉE À LA BIÈRE ?

Une fois la bière éclaircie et mise à reposer, les problèmes de conservation que peuvent rencontrer les brasseurs sont contrés par des « recettes » et pratiques variables qui ont fait couler beaucoup d'encre tout au long du XVIII^e siècle. La période est en effet marquée par une suspicion générale des consommateurs et des autorités vis-à-vis des artisans du domaine alimentaire²⁷⁴. Malgré des statuts et des textes réglementaires sévères, les brasseurs jouissent d'une assez mauvaise réputation, perceptible à travers la littérature et les témoignages des contemporains. En 1719, 1737 et 1758, les autorités parisiennes sont par exemple obligées d'intervenir pour faire cesser des rumeurs prétendant que la bière brassée serait « préjudiciable à la santé, par rapport aux mauvais ingrédients dont elle est composée²⁷⁵ » et qui mettaient en danger le commerce de la boisson²⁷⁶. Les adjonctions et traitements appliqués à la bière ont fait l'objet de descriptions et de débats nombreux, sans que l'on puisse pourtant estimer réellement la portée de telles pratiques.

La situation est résumée par Georges Blond : « Ils [les brasseurs parisiens] ont mauvaise réputation : on les accuse de colorer leur bière en y faisant bouillir de méchantes drogues²⁷⁷ ». Si, en effet, un auteur comme d'Apligny souligne et condamne les procédés ordinaires de brasserie utilisés pour la conservation et la présentation de la bière, il n'est pas le seul à désapprouver les pratiques des brasseurs de son époque, « qui n'ont que le profit en vue²⁷⁸ ». On trouve aussi des témoignages de cette défiance dans la littérature. L'Allemand Joachim Christoph Nemeitz, dans son *Séjour de Paris*, publié en 1727, se plaint de voir le houblon remplacé par des « herbes amères » ou du « fiel de boeuf²⁷⁹ ». Les médecins se font aussi l'écho de cette défiance générale lors d'une enquête commandée par le parlement de Paris en 1669 à propos de la levure de bière. Quatre d'entre eux parlent de la levure comme de la « pourriture de l'eau et de l'orge ou autres pires grains dont on fait la bière » et poursuivent en définissant celle-ci comme une boisson « faite de houblon, d'orge ou de

274 Reynald Abad, « La fraude dans le commerce... », *op. cit.*, p. 539.

275 BNF, Factums, 12-883

276 Emmanuel Oumamar, *La Bière à Paris*, *op. cit.*, p. 44.

277 Georges Blond, *Festins de tous les temps : histoire pittoresque de notre alimentation*, Paris, Fayard, 1976, p. 305.

278 Le Pileur d'Apligny, *Instructions sur l'art de faire la bière*, *op. cit.*, p. 182.

279 Joachim Christoph Nemeitz, *Séjour de Paris*. Cité par Alfred Franklin, *Dictionnaire des arts*, *op. cit.*

froment corrompu et d'eau gâtée, souvent même tirée des mares²⁸⁰ ». Il est toutefois difficile de savoir quelles pratiques relèvent du quotidien et quelles autres de la pure calomnie ou tout du moins de l'exagération, comme le relève le dictionnaire de Savary :

On fait croire en France, que les Anglois, pour donner à la bière, qu'ils brassent chez eux, cette force qui la met, pour cette qualité, au-dessus de toutes les autres bières de l'Europe, même de celles de Mons et de Bremen, y jettent, en la brassant, quelque chien écorché, dont ils font consumer toutes les chairs par la cuisson : mais outre que cette pratique n'est guères vraisemblable, il est certain qu'aucun Anglois n'en tombe d'accord...²⁸¹

A. Frelatage et pratiques ordinaires

Les produits mentionnés par les brasseurs eux-mêmes sont, nous l'avons vu, un certain nombre de plantes comestibles, la colle de poisson, le miel, parfois la chaux (utilisée par Santerre pour purifier l'eau de son puits), parfois les pieds de veau ou de bœuf, mais jamais d'huile de vitriol ou de talc, que d'Apligny signale comme remèdes à une bière trouble. Plusieurs querelles ont donc fait rage dans le monde de la brasserie au XVIII^e siècle au sujet des ingrédients propres ou non à la fabrication de la bière. Comme pour le vin, il est difficile de savoir ici « où finit la préparation de la boisson et où commence la falsification²⁸² ». Les sources réglementaires s'accordent pour définir la falsification comme une adjonction destinée à économiser sur les produits de base que nécessite la fabrication de la bière ou à dissimuler un vice de fabrication causé par la mauvaise qualité des ingrédients ou les conditions de conservation. Les occasions de modifier la composition traditionnelle de la bière sont nombreuses, au vu de la difficulté à obtenir et conserver dans de bonnes conditions une bière de fermentation haute, plus sujette à l'infection par des bactéries.

D'Apligny distingue plusieurs types d'altérations possibles, avec autant de remèdes employés par les brasseurs, qu'il désapprouve²⁸³. Si la bière refuse de s'éclaircir, elle est dite « revêche ». Il mentionne alors l'ajout de talc et d'« huile de vitriol » (ou acide sulfurique) ou d'« eau-forte » (acide nitrique). Le caractère hautement toxique de ces adjuvants laisse penser qu'il s'agit de rumeurs rapportées par d'Apligny ou d'ajouts en quantités infimes ; les brasseurs tireraient en effet difficilement avantage d'une boisson nocive pour les consommateurs. L'abbé Jaubert s'est penché lui aussi sur les pratiques des brasseurs et rapporte l'utilisation d'infusion d'hysope avec du sel de tartre, de blanc d'œuf, de

280 Nicolas Delamare. *Traité de la Police*, op. cit., p. 561.

281 Savary des Bruslons. *Dictionnaire universel de commerce*, op. cit., p. 331.

282 Reynald Abad, « La fraude dans le commerce... », op. cit., p. 545.

283 Le Pilleur d'Apligny, *Instructions sur l'art de faire la bière*, op. cit., p. 208-213.

colle de poisson, de décoction de noix de galle ou encore de gomme arabique²⁸⁴. Si malgré ces ajouts, les bières ne s'éclaircissent pas, mais deviennent « louches et opaques au point d'intercepter entièrement le passage des rayons de lumière », d'Apligny constate que le brasseur ne peut plus qu'ajouter des éléments pour masquer cet état, comme la mélasse, liquide noir issu du raffinage du sucre. Il est également possible que la bière perde son alcool si la fermentation échoue. Elle est alors « plate » ou « éventée ». Il suffit alors de recommencer la fermentation pour redonner de la force à la bière. Le problème rencontré le plus souvent par les brasseurs, et qui les oblige souvent à reprendre la bière livrée chez les clients est l'« acescence » : la bière s'aigrit et devient acide, en raison de la présence de bactéries acétiques (que l'on trouve dans le vinaigre). Cet état peut être dû à une quantité insuffisante de houblon, une trop grande chaleur ou une vieillisse excessive de la bière. D'Apligny cite les remèdes habituels : coquilles d'huîtres calcinées, chaux vive, sel d'absinthe, gingembre « et autres drogues ». Quant à Jaubert, il prescrit la préparation de « vin de drêche ou d'orge préparée, mêlé avec de l'eau-de-vie²⁸⁵ ». Le premier conseille ensuite des « remèdes plus convenables » à ces altérations, dues selon lui aux mauvaises pratiques de fabrication des brasseurs. Une nouvelle fermentation pour les bières troubles, une décoction de houblon pour les bières aigres et une nouvelle fermentation avec de la lie-de-vin pour les bières plates. Il est intéressant de constater que les remèdes cités par les deux auteurs ont aussi cours dans le monde du vin : mélasse pour en adoucir le goût, ajout d'eau-de-vie pour en augmenter la teneur en alcool ou encore correction de l'acescence grâce à des « substances métalliques contenant du plomb [...] ou du potassium²⁸⁶ ». Ces contrefaçons ont cependant une plus grande visibilité dans les textes juridiques comme le *Traité de la Police* de Nicolas Delamare ou encore en littérature, en raison de la consommation massive de vin par les Parisiens. Louis-Sébastien Mercier ou l'*Encyclopédie méthodique* se penchent en effet sur cette question sans l'étendre spécifiquement aux autres boissons²⁸⁷.

Une des raisons de ces tensions entre le public et les professionnels semble être à la fois la méconnaissance par les consommateurs des réelles contraintes en jeu pour la conservation de la bière et le secret dont s'entourent les brasseurs, jaloux de leur monopole sur la fabrication du produit. Ainsi, l'ordonnance de Louis XIII de 1626 spécifie que « seront les doubles bières

284 *Dictionnaire raisonné universel des arts et métiers*, *op. cit.*, p. 328.

285 *Ibid.*

286 Reynald Abad, « La fraude dans le commerce... », *op. cit.*, p. 546.

287 Louis-Sébastien Mercier, *Tableau de Paris*, édition établie sous la direction de Jean-Claude Bonnet, Paris, Mercure de France, 1994, t. I, p. 268, 668-669, 670, note p. 1571-1572 et t. II, p. 205, 185, 403. Cité par Reynald Abad, « La fraude dans le commerce... », *op. cit.*, p. 547 ; *Encyclopédie méthodique*, article « Vin », t. VII, p. 818. Cité par Reynald Abad, « La fraude dans le commerce... », *op. cit.*, p. 551.

composées avec eaues nettes, grains froment, orges et houblon, qui soient sains, et non corrompus » et défend l'emploi « d'eau mal nette, grains et houblon corrompus [...] d'aucunes drogues, espiceries, et autres matières que celles dont se doivent faire les bonnes bières²⁸⁸ ». Il est douteux que ces articles aient été rédigés avec la participation de professionnels de la brasserie, car ils mentionneraient sinon les additifs couramment utilisés dans le métier et considérés inoffensifs : colle de poisson, épices, fruits etc. L'obsession pour la « pureté » de la boisson et les inévitables ajouts liés aux difficultés techniques du temps entraînent donc une dichotomie entre les attentes du public, qui se méfie à juste titre des ingrédients non présents dans les textes normatifs, et les nécessaires ingrédients destinés à améliorer le goût et la conservation de la boisson. En l'absence de réglementation pour ceux-ci, la frontière avec les produits dangereux est donc nécessairement floue et sujette à tensions.

B. Polémiques et discussions

i. La controverse de Valenciennes

Ces tensions sont parfois assez virulentes pour passer devant les tribunaux. La question de la clarté de la bière et des adjuvants utilisés pour la provoquer est illustrée par une querelle entre la ville de Valenciennes et ses brasseurs. Au début du XVIII^e siècle, les autorités de la ville souhaitent faire interdire l'adjonction de chaux et de pieds de bœuf dans la bière, pour n'autoriser que l'orge et le houblon. Les brasseurs acceptent la première injonction, mais font appel à un médecin pensionnaire de la ville, François Queminel, pour réfuter la soi-disant nocivité des pieds de bœuf, destinés à éclaircir la bière. Par un *Avis en faveur des brasseurs* du 28 décembre 1718²⁸⁹, Queminel soutient que les pieds de bœuf ou de veau rendent la bière « moins féculente, plutôt clarifiée, plus délicieuse et plus coulante » et que ces ingrédients sont au contraire salutaires pour les reins et l'estomac. Le 1^{er} octobre 1734, un médecin de l'hôpital royal de la ville, Gérard-François Crendal, fait paraître anonymement une *Lettre sur la bière* qui vitupère contre toutes les sortes d'adjonctions « plus grossières, plus visqueuses et plus difficiles à digérer que le vin²⁹⁰ » et milite en faveur d'une boisson composée uniquement d'orge et de houblon. Il préconise une teneur en alcool moyenne et des couleurs « citronnées tirant sur l'orangère » plutôt qu'une bière très sombre. La pratique qu'il

288 Nicolas Delamare, *Traité de la Police*, op. cit., p. 776.

289 François Queminel, *Dissertation sur la bière et réponse à la lettre anonyme sur le mesme sujet*, Bruxelles, F. Foppens, 1737, p. 7-10.

290 Gérard-François Crendal, *Lettre sur la bière*, Valenciennes, G. Henry, 1734, p. 51.

désapprouve le plus est celle de faire cuire des pieds de bovin dans la bière, au lieu de s'en servir seulement au moment de l'entonnage, comme simple moyen d'éclaircissement de la boisson. En 1737, Queminel lui répond par une *Dissertation sur la bière et réponse à la lettre anonyme sur le même sujet* dans laquelle il soutient cette dernière pratique²⁹¹. Selon lui, elle modère la teneur en alcool de la boisson, concourt à mieux la conserver et « la rend plus humectante & plus rafraîchissante ». Il souligne de plus les très petites quantités utilisées : un pied de bœuf pour plus de 2 000 litres d'eau et fait d'ailleurs valoir le même argument pour l'utilisation de la chaux, qui permettrait de dégraisser la bière et la rendrait plus diurétique. Même s'il est difficile de connaître les motivations réelles de chacune des parties, il est visible que les hésitations de la chimie et de la médecine rendent tout avis contestable, et que les partis pris relèvent davantage de l'attachement à une tradition ou au contraire du manque de confiance dans le commerçant, qui empoisonnerait ainsi son client sans aucun scrupule. Dans ce cas précis, cette particularité de fabrication, publique et à l'échelle de toute une ville, semble relever d'une tradition solidement ancrée et pratiquée en toute bonne foi. Les fraudes réellement dangereuses ou scandaleuses sont par contre perçues comme telles par le commerçant, qui les pratique alors à l'abri des regards²⁹². Les conflits de ce type ne sont pas rares à la fin du XVIII^e siècle. En 1783, Strasbourg connaît aussi un débat entre les contrôleurs des bières (Bierkieser) et la communauté des brasseurs de la ville au sujet des adjonctions de substances faites à la boisson pour corriger son aigreur. La pratique de couper la nouvelle bière avec de la vieille est aussi considérée comme normale par les brasseurs à Strasbourg, car ils considèrent que la limpidité de la bière est l'élément le plus important²⁹³.

ii. La difficile distinction entre fraude inoffensive et empoisonnement

Les deux affaires font apparaître le flou existant entre les deux situations, frontière que la police du XVIII^e siècle a elle-même des difficultés à saisir et préciser, en raison des faiblesses de l'expertise scientifique, délaissée au milieu du siècle en faveur des dégustateurs. Les attaques sur la salubrité de telle ou telle pratique peuvent donc dissimuler des enjeux commerciaux, dans la mesure où des arguments contradictoires sont soutenable de manière « scientifique ». De plus, aucune matière véritablement dangereuse (comparable à la litharge ou l'alun pour le vin) n'est utilisée dans

291 François Queminel, *Dissertation sur la bière*, *op. cit.*, p. 11-37.

292 Voir par exemple l'affaire Arnaud chez les marchands de vin. *Mémoire pour les Marchands et Gardes en Charge du Corps des Marchands de Vin, Intimés, Contre le Sieur Arnaud, Marchand de Vin, Appellant. Et encore contre les créanciers unis audit Arnaud*, Paris, 1773 [BNF, Imp., 4° Fm 25148]. Cité par Reynald Abad, « La fraude dans le commerce... », *op. cit.*, p. 559.

293 Edmond Urion, Frédéric Eyer, *La Bière, art et tradition*, *op. cit.*, p. 150.

les deux affaires, ce qui éloigne également la perspective d'un jugement objectif et tranché.

Entre les pratiques contestables, mais publiques et traditionnelles, et la réelle contravention à la loi, on trouve chez les brasseurs un entre-deux issu d'un souci exacerbé d'économie, qui conduit parfois à des pratiques contestables. D'Apligny détaille ces pratiques lorsqu'il compare les bières anglaise et flamande aux bières françaises. Au vu de la similarité des ingrédients et de la meilleure qualité des premières, il conclut que cette mauvaise qualité est uniquement due à une « mauvaise manipulation, à une conduite défectueuse de la fermentation, et surtout à l'abus de faire bouillir les moûts un tems considérable, et d'extraire une trop grande quantité de la substance du grain²⁹⁴ ». Ainsi, les brasseurs parisiens, selon lui, ajoutent une eau trop chaude à la drêche, qu'ils brassent ensuite trop fortement. L'ébullition menée ensuite n'aurait d'autre effet que détruire la capacité du moût à fermenter de lui-même, raison pour laquelle les brasseurs seraient obligés d'ajouter de la levure au brassin. Il reproche ensuite aux brasseurs d'incorporer les corps gras de la levure dans la bière lorsqu'ils battent la guilloire, et ainsi de gâter leur produit. Il n'hésite pas non plus à accuser les brasseurs anglais et français de sécher trop fortement leur grain sur la touraille, produisant ainsi une bière « âpre, épaisse, très difficile à fermenter et à s'éclaircir ensuite²⁹⁵ » et nécessitant le recours à des additifs. Même si l'avis de d'Apligny est susceptible d'être contesté – il n'est en effet qu'un amateur qui a également rédigé des traités sur la musique et sur la teinturerie – cette insistance tout au long de l'ouvrage sur « les abus qui résultent de la manipulation des brasseurs publics²⁹⁶ », est révélatrice du manque de confiance qu'il éprouve, en tant que consommateur, face aux détenteurs du monopole de fabrication de la bière.

Aucune des pratiques citées par d'Apligny dans son ouvrage n'est cependant interdite par les statuts de la communauté, qui spécifient simplement l'usage de grains et de houblon de bonne qualité. Le frelatage chez les brasseurs semble donc faire l'objet de la suspicion publique, mais est moins clairement réglementé que celui du vin, et peut s'abriter derrière des pratiques de longue date ou de simples ajouts bénins, jugés nécessaires à la bonne économie de la brasserie. L'absence de véritables débats concernant la communauté parisienne rend cependant difficile toute estimation de l'ampleur et de la gravité des frelatages, destinés avant tout à améliorer la conservation de la bière. Les difficultés de stockage que représente celle-ci et l'importance de l'investissement nécessaire pour établir et équiper une brasserie peuvent mener les brasseurs à un autre choix de production : celui du cidre.

294 Le Pileur d'Apligny, *Instructions sur l'art de faire la bière*, op. cit., p. 10.

295 *Ibid.*, p. 41-42.

296 *Ibid.*, p. 239.

C. Le complément du cidre

i. Le cidre : un atout pour le commerce de brasserie

« Mais de toutes ces boissons que les fruits nous fournissent, il n'y en a point après le vin de plus anciennes, de plus abondantes, de plus délicieuses, et de plus utiles, que celles que nous tirons des poires et des pommes [...] et que nous nommons cidre²⁹⁷ ». Il est intéressant de constater que la fabrication et la vente de cidre sont, sinon la règle, du moins une pratique courante chez les brasseurs parisiens, comme en témoignent les références qui y sont faites dans deux dossiers de faillite et plusieurs actes notariés. Ils semblent y avoir recouru plutôt dans la seconde moitié du siècle, car les actes mentionnant des transactions autour du cidre datent d'entre 1761 et 1780. La première mention d'un tel commerce se trouve dans l'inventaire après décès du brasseur Nicolas Villot, le 22 janvier 1761²⁹⁸. Dans ses papiers se trouve une quittance du « droit payé pour la fabrication de cidre » bien que le reste de l'inventaire ne mentionne ni stocks de pommes ou de cidre ni outils de fabrication de la boisson. Comme pour les agrès de brasserie, il est possible que soit pratiquée la location de matériel ou leur stockage dans un autre bâtiment que ne possède pas toujours le brasseur, mais où il conserve des outils, comme c'est le cas pour Pierre Rasse²⁹⁹. Cette situation peut s'expliquer par une fabrication épisodique de cidre, qui ne nécessite pas de posséder continuellement sur place tous les outils. En 1780, André Villot, très certainement le petit André François Noël Villot mentionné lors du décès de son père Nicolas et devenu lui aussi maître brasseur, vend deux brasseries en sa possession³⁰⁰. Les acheteurs sont tenus de poursuivre jusqu'au bout les deux baux en cours, dont sont titulaires un fabricant de papier et un vinaigrier nommé Pelletier, qui voit son loyer diminué de 200 livres tant qu'il se fournit chez Villot pour ses achats de bière et de cidre. La pratique du père semble donc vingt ans plus tard se poursuivre chez le fils, dans des proportions assez importantes pour qu'elle soit mentionnée dans un contrat avec un débitant. Il est difficile de concevoir que Pelletier puisse obtenir une remise aussi importante s'il ne faisait qu'une consommation personnelle de la boisson achetée à Villot ; de plus, les vinaigriers sont une des professions les plus courantes parmi les débitants de bière, nous le verrons. La fabrication du cidre semble donc ici être habituelle, tout comme on le constate dans l'inventaire après décès de

297 Nicolas Delamare, *Traité de la Police*, op. cit., p. 765.

298 Inventaire après décès de Nicolas Villot, cf. note 56 du présent chapitre.

299 AN., Min. Cent., MC/ET/XXXVIII/625, inventaire après décès de Pierre Rasse, 16 février 1780.

300 AN., Min. Cent., MC/ET/XXVIII/482, vente de deux brasseries appartenant à André Villot, 27 juillet 1780.

Pierre Rasse, qui fait mention d'une « pilée garnie de sa meule de pierre et de toutes ses parties *le tout à usage de brasseur*³⁰¹ ». Cette « pile » est une rigole circulaire où l'on plaçait les pommes qui étaient ensuite écrasées par une meule. Les brasseurs semblent donc être la profession de référence pour la fabrication de cidre, alors même que les statuts ne mentionnent rien à ce sujet. Une autre trace de vente de cidre se trouve chez Louis Deschamps, dont le dossier de faillite présente trois listes de débitants : les professionnels, à qui il vend du cidre et de la bière, les particuliers et les clients exclusivement acheteurs de cidre³⁰². Ces derniers représentent seulement cinq clients sur soixante-dix-neuf, mais le document ne précise malheureusement pas la proportion de débitants qui vendent à la fois du cidre et de la bière.

Le nombre de brasseurs chez qui l'on constate ce phénomène n'est pas assez important par ailleurs pour savoir si la fabrication de cidre est plutôt de mise pour les artisans en difficultés financières ou est un mécanisme courant chez les brasseurs. En effet, pour Rasse et Beaugrand, nous l'avons vu plus haut, les sources dont nous disposons laissent entendre que ce commerce est une tentative pour pallier le manque de capitaux nécessaires à la fabrication de la bière, mais le peu de clients consommant exclusivement du cidre chez Deschamps et la bonne situation de la famille Villot – l'opulence de l'inventaire après décès du père et la situation d'important propriétaire immobilier du fils en témoignent – infirment en partie cette hypothèse. Il est également possible que cette production réponde à une demande du public. En effet, pour les immigrants venus de Normandie, le cidre est la boisson ordinaire depuis le ^{xvi}^e siècle, date de l'introduction de nouvelles variétés de pommes, plus juteuses³⁰³. Même si les raisons précises du commerce de cidre dans les fonds de brasserie sont délicates à cerner précisément, complément lucratif ou tentative de sauvetage d'un commerce qui périclité, il est par contre évident que la production de cette boisson est un moyen bien plus économique et rapidement rentable que la brasserie, et qui nécessite en outre un capital de départ bien moins important.

ii. La fabrication du cidre

Le processus de production du cidre nécessite en effet bien moins de temps et de moyens que celle de la bière. Les pommes à cidre sont dans un premier temps broyées à l'aide d'une pile et de meules en pierre. Le résultat ne doit être ni trop fin, sous peine d'obtenir trop de lie, ni trop gros, ce qui entraîne une perte dans la quantité de moût. Ce moût est ensuite passé au pressoir et le jus

301 C'est nous qui soulignons..

302 Dossier de faillite de Louis Deschamps, *cf.* note 58 du présent chapitre.

303 Didier Nourrisson. *Crus et cuites : histoire du buveur*, Paris, Perrin, 2013, p. 77.

obtenu entonné, tandis que le moût restant peut-être vendu tout comme la drêche de brasserie³⁰⁴. La fermentation est visible après quelques heures et s'achève une quinzaine de jours plus tard. Un premier soutirage est alors effectué pour séparer le cidre de la lie tombée au fond du tonneau et poursuivre la fermentation. Il est possible, mais pas obligatoire d'en effectuer un second, en fonction du degré de qualité et de l'environnement de conservation du cidre, plus ou moins propice à la garde. Le second soutirage produit en effet un cidre de longue garde, mais il peut aussi gâter la boisson s'il est fait dans de mauvaises conditions³⁰⁵. Au strict minimum, une quinzaine de jours est donc nécessaire entre le broyage des pommes et la vente du cidre entonné, à peu près autant que pour la bière, qui nécessite normalement trois semaines de garde, mais peut être éclaircie pour être commercialisée avant ce délai.

iii. Le cas d'Antoine-François Beaugrand

Le journal de Beaugrand, au moment où il commence la production de cidre, mentionne le 31 août 1788 l'achat de deux meules pour 48 livres, de travaux sur la pile pour 49 livres 13 sols et d'achat de pommes à 7 livres le muid³⁰⁶. En comparaison, le muid d'orge est estimé dans les inventaires après décès, bien en dessous de son prix réel donc, entre 60 et 96 livres. Par ailleurs, l'estimation du matériel strictement nécessaire à n'importe quelle brasserie (touraille, moulin à farine, deux chaudières, trois cuves et des bacs à refroidissement) ne descend jamais à moins de 500 livres. Le choix de la fabrication de cidre est donc compréhensible dans la mesure où elle est beaucoup plus rapidement rentable et ne présente pas plus de risques que la bière en termes de pertes et d'altérations.

Dans le cas de Beaugrand, le terme « recommence » serait plus approprié, car son journal ne mentionne ni l'achat d'un pressoir ni celui d'une pile, éléments qui auraient été présents s'il débutait complètement la production. Dès le 21 septembre, il effectue sept livraisons pour un total de 74 livres (le prix du quart de muid oscillant entre 9 et 10 livres selon les clients). Deux jours avant, le brasseur vend du marc de pommes à un nourrisseur de bestiaux pour 2 livres 2 sols. Le recyclage des déchets organiques, avantage certain de la production de bière, est donc également possible pour le cidre. Le prix d'achat semble certes modeste : 8 sols la pilée. Les documents ne permettent pas de

304 Antoine-François Beaugrand vend par exemple du « marc de pommes » à un nourrisseur de bestiaux nommé Martin (AP, D5B⁶ 1473).

305 « Conférence de M. Langlais, Professeur départemental d'agriculture de l'Orne sur la fabrication du cidre » dans *Bulletin de la Société d'agriculture de l'Arrondissement de Lisieux*, Lisieux, Emile Mack, 1898, p. 55-62. [En ligne], mis en ligne le 20 novembre 2000, consulté le 21 mars 2015.

URL : <http://www.bmlisieux.com/normandie/cidre.htm>

306 Journal d'Antoine-François Beaugrand, *cf.* note 4.

CHAPITRE 3 : UNE PRODUCTION TRANSPARENTE ET EXCLUSIVEMENT DÉDIÉE À LA BIÈRE ?

savoir précisément à quelle quantité correspond une pilée, mais Beaugrand en vend 88, soit la valeur de 35 livres 4 sols entre le 19 septembre et le 10 octobre, dates auxquelles il vend un peu plus de 26 muids de cidre soit environ 7000 litres. Même si le prix est modique, il faut y inclure la dépense évitée par Beaugrand pour transporter et évacuer le marc.

Il existe aussi des aléas importants dans ce type de commerce, notamment la conservation des pommes puis du cidre. Le bilan de faillite du brasseur mentionne en février 1782 la perte de cidre et de pommes pour une valeur de 350 livres et en janvier 1783 la perte de plus de 50 muids de pommes entre septembre, octobre et décembre 1782 pour un total de 675 livres 10 sols. Même si les sommes en jeu sont importantes, il faut toutefois garder à l'esprit que son premier bilan comporte également 2 500 livres de bière gâtée et perdue.

Les comptes détaillés dont nous disposons pour Beaugrand permettent de constater, malgré les pertes subies, que la vente de cidre prend une très grande importance dans son commerce. Sur les vingt-sept clients mentionnés dans le bilan de 1782, tous sauf un sont débiteurs pour fourniture de bière et de cidre. Son journal contient entre octobre 1788 et février 1789 la vente de 612 quarts de muid répartis entre 69 clients. Sur ce total, 58,3 % consistent en vente de cidre. Les prix du quart de muid oscillent durant cette période entre 8 et 13 livres, avec parfois des différences entre clients livrés à la même date, ce qui laisse supposer l'existence de boissons de qualités diverses – notamment par leur date de fabrication – et de facteurs humains – fidélité, confiance, solvabilité – difficiles à saisir au travers de documents comptables. Cette part de son commerce prend donc vite le pas sur celui de la bière, dès lors que Beaugrand en relance l'activité. L'absence de données sérielles entre 1782 et 1789 ne permet pas de constater avec précision pourquoi le brasseur choisit de se consacrer à la fabrication du cidre à tel ou tel moment. La mention de ces choix dans des bilans et documents comptables liés à sa faillite laisse penser qu'il s'agit de passes difficiles pour son commerce, mais peut-être y a-t-il un moment de l'année particulièrement propice à la fabrication du cidre.

Tout comme le vin et les denrées alimentaires en général, la bière fait au XVIII^e siècle l'objet de suspensions à propos de sa salubrité et de la nature des ingrédients qui entrent dans sa composition. L'attitude des maîtres n'est sans doute pas étrangère à cette méfiance des consommateurs et des professionnels de la santé envers leur production. En effet, même si la rigidité des statuts à propos de la composition de la bière n'a d'égal que leur zèle pour poursuivre tout particulier soupçonné d'attenter à la santé publique, ils refusent dans le même temps d'intervenir ouvertement dans le débat public par crainte de diffuser des secrets de fabrication

jalousement gardés. Ce manque de transparence est propice à exciter l'hostilité du public et à faire circuler des rumeurs dangereuses pour la profession.

Les difficultés de conservation et les pertes qui peuvent s'ensuivre conduisent donc certains brasseurs, notamment durant les périodes peu favorables à une activité de brassage ou au moment de mauvaises passes financières, à se diversifier pour se consacrer à la fabrication du cidre, plébiscité par les consommateurs parisiens. L'exercice de cette activité est possible dans la mesure où il n'existe pas – au moins à Paris – de communauté réservée aux fabricants de cidre, l'essentiel de l'approvisionnement de la capitale provenant de Normandie³⁰⁷. Chez certains brasseurs, comme Antoine-François Beaugrand, la production et la vente de cidre peuvent même représenter pendant plusieurs mois l'essentiel du commerce.

307 Jacques Savary des Bruslons, *Dictionnaire universel de commerce*, t. 1, p. 759.

CONCLUSION

Depuis le choix des matières premières jusqu'à la mise en garde en passant par l'utilisation d'un matériel bien spécifique, l'activité de brasserie à la fin de l'Ancien Régime est une profession complexe, qui requiert un savoir-faire et des moyens importants. Le croisement des écrits théoriques et des documents d'archives permettent d'établir un profil « idéal » du brasseur parisien mais il est important de ne pas se laisser prendre à un effet de sources : malgré l'importance du matériel décrit dans les inventaires et les ventes, la plupart des brasseurs utilisent quotidiennement des instruments bien plus modestes.

La diversité de l'équipement implique certes une différence « quantitative » entre les bâtiments de brasserie, quant à leur étendue et d'éventuelles annexes, mais pas de différence « qualitative » : la majorité des brasseries sont en effet construites sur le modèle des autres maisons parisiennes, dont elles ne diffèrent que par leur ordonnancement interne. En cas de faillite ou de déménagement, les ailes anciennement consacrées aux ustensiles de brasserie ainsi que la boutique peuvent en effet être utiles à n'importe quel artisan parisien, après quelques aménagements mineurs. Une certaine homogénéité règne également dans l'implantation géographique des brasseurs, répartis entre le faubourg Saint-Antoine, le faubourg Saint-Marcel et le faubourg Saint-Germain, la plupart du temps pour des raisons de libertés financières et professionnelles qui n'ont plus lieu d'être au début du XVIII^e siècle, période d'extension urbaine où les autorités municipales et les communautés de métiers s'emploient à grignoter les prérogatives des quartiers privilégiés autour de Paris³⁰⁸.

L'activité de réglementation et de surveillance de la communauté des brasseurs n'empêche cependant pas les rumeurs de circuler, notamment au sujet de la médiocre qualité de la bière et de la dangerosité des ingrédients ajoutés pour pallier les difficultés de conservation ou faire davantage de profit. Elles sont aggravées par l'attitude ambivalente des professionnels eux-mêmes, partagés entre la volonté de montrer l'innocuité de leurs pratiques et celle de garder secrètes des recettes peut-être contestables, mais surtout réservées aux maîtres et à leurs successeurs. Ces dissimulations s'expliquent facilement si l'on considère la culture de l'excellence qui préside en théorie à l'existence des communautés mais aussi la crainte de la concurrence, principal cheval de bataille des gardes et jurés. Le cadre réglementaire imposé par ceux-ci est certes sensible à l'étape de la fabrication de la

308 Jean Chagniot, *Paris au XVIII^e siècle*, p. 241-269.

CONCLUSION

bière, par les ingrédients et les « bonnes pratiques » qu'il impose, mais aussi lors de l'étape suivante : la commercialisation du produit et la fiscalité qui l'accompagne.

Table des matières

PREMIÈRE PARTIE : PRODUIRE DE LA BIÈRE À PARIS AU XVIIIÈ SIÈCLE.....	1
INTRODUCTION.....	2
CHAPITRE 1 : LA FABRICATION DE LA BIÈRE.....	4
A. Les matières premières.....	6
i.L'eau.....	7
ii.L'orge.....	8
a)Modalités d'achat et pratiques parisiennes.....	9
b)Étude des prix.....	11
c)Les recommandations contemporaines sur la culture et l'achat de l'orge.....	13
d)Achat et conservation du grain.....	13
e)Étude de cas.....	14
f)La réutilisation de la drêche.....	17
iii.Le houblon.....	17
iv. La levure.....	19
v.Autres ingrédients et combustibles.....	22
a)Ajouts supplémentaires.....	22
b)Combustibles : bois, charbon de bois, charbon de terre.....	24
B. La préparation du grain.....	27
i.Le trempage et la germination.....	27
ii.Le touraillage ou maltage.....	29
iii.La mouture du grain.....	34
C. Brassage et fermentation.....	39
i.Le brassage.....	39
a)Les chaudières.....	39
b)Brasser la bière : une opération délicate.....	42
ii.Cuisson et ajout du houblon.....	47
iii.Fermentation.....	50
D. Conservation et transport.....	51
i.L'entonnement et la conservation.....	51
ii.Le transport.....	55
CHAPITRE 2 : DES BÂTIMENTS QUI S'ADAPTENT AUX CONTRAINTES DU MÉTIER.....	58
A. La disposition d'un bâtiment de brasserie.....	58
i.Caractéristiques d'un bâtiment de brasserie.....	61
a)Disposition générale.....	61
b)Le réservoir et l'adduction d'eau.....	65
ii.Étude de cas.....	69

CONCLUSION

a) Claude Poissant.....	69
b) Une brasserie exemplaire : Antoine-Joseph Santerre.....	70
iii. Les enseignes.....	73
B. Cadre géographique : l'implantation des brasseurs dans la capitale.....	76
i. Le faubourg Saint-Marcel.....	79
ii. Le faubourg Saint-Antoine.....	81
iii. Le faubourg Saint-Germain.....	84
CHAPITRE 3 : UNE PRODUCTION TRANSPARENTE ET EXCLUSIVEMENT DÉDIÉE À LA BIÈRE ?.....	87
A. Frelatage et pratiques ordinaires.....	88
B. Polémiques et discussions.....	90
i. La controverse de Valenciennes.....	90
ii. La difficile distinction entre fraude inoffensive et empoisonnement.....	91
C. Le complément du cidre.....	93
i. Le cidre : un atout pour le commerce de brasserie.....	93
ii. La fabrication du cidre.....	94
iii. Le cas d'Antoine-François Beaugrand.....	95
CONCLUSION.....	98

**DEUXIÈME PARTIE : L'ORGANISATION
DE LA PROFESSION ET LA
COMMERCIALISATION DE LA BIÈRE**

INTRODUCTION

« Comme cette boisson [la bière] est fort commune en France parmi le peuple, et que sa bonté dépend beaucoup de sa préparation, l'on a établi à Paris une communauté très ancienne de brasseurs, et on leur a prescrit par des statuts et des réglemens, ce qu'ils doivent observer pour la bien faire¹ ». Cette phrase de Nicolas Delamare résume une des compétences majeures dévolues aux communautés de métiers : la garantie pour le public de se voir fournir un produit de qualité. Les mesures réglementaires et le contrôle de leur application ont également d'autres buts : assurer aux maîtres une protection individuelle et collective face à la concurrence et gérer la fiscalité pesant sur leur marchandise ; le contrôle du recrutement des nouveaux venus dans la profession s'inscrit pleinement dans ces perspectives.

Les règlements de la communauté s'adressent à un public de consommateurs qui reste à définir, dans la mesure où les écrits contemporains considèrent la consommation de bière comme quasi-anecdotique et ne lui ont pas accordé les mêmes exercices littéraires que le vin². Les registres de livraisons et les études déjà menées sur les pratiques de consommation parisiennes permettent toutefois de reconstituer partiellement la typologie de cette clientèle de buveurs de bière. L'ensemble des archives comptables tenues par les brasseurs, sources directes des dossiers de faillite ou indirectes des actes notariés, sont en outre utiles pour étudier les pratiques d'économie différée, très courantes dans le milieu de l'artisanat parisien à la fin de l'Ancien Régime.

Toutes ces données réglementaires et commerciales forment le décor dans lequel évolue la communauté, qui doit faire face à plusieurs types de difficultés au cours du siècle : prélèvements royaux, attaques de son monopole ou encore épineux conflits internes, caractéristiques de la crise que traverse le modèle corporatif au XVIII^e siècle. Les relations entretenues avec le pouvoir royal ont des conséquences complexes qui influent également sur son fonctionnement. Si les brasseurs acceptent parfois difficilement l'autorité centrale, celle-ci, en instaurant le dialogue avec les jurés, donne également une ampleur institutionnelle nouvelle à la communauté, qui doit apprendre à gérer de nouveaux enjeux comptables et fiscaux.

1 Nicolas Delamare. *Traité de la police*, p. 769.

2 Voir à ce sujet notamment Louis-Sébastien Mercier, chapitres « Vins », tome II, p. 403-405.

CHAPITRE I : CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA BRASSERIE PARISIENNE

Les documents réglementaires et les ouvrages décrivant la ville de Paris (guides, almanachs) sont les deux sources les plus importantes pour tracer un premier tableau de la communauté des brasseurs dans la capitale au XVIII^e siècle. La communauté des brasseurs parisiens se voit attribuer pour la première fois des statuts en 1268 dans le *Livre des Métiers* d'Étienne Boileau, alors prévôt de Paris. Un de ses successeurs, Jacques d'Estouteville, renouvelle le texte le 6 octobre 1489 et le porte de huit à quinze articles. En 1514, c'est cette fois le roi Louis XII qui accorde de nouveaux statuts à la communauté. Plusieurs fois réaffirmés au cours du XVI^e et au début du XVII^e siècle, ils sont finalement modernisés en 1630 et confirmés une nouvelle fois par Louis XIV en 1686 sans modification du texte. Le texte compte dix-huit articles, destinés à réglementer l'entrée dans la profession, son exercice et les moyens employés pour faire respecter la réglementation dans ces deux domaines. Ces dispositions générales peuvent se voir en cas de besoin renforcées ou réaffirmées par des règlements particuliers. Les trois principaux de ces règlements sont des lettres patentes d'Henri II datées du 6 mars 1556 et interdisant l'utilisation de levures gâtées pour la fabrication de la bière, un édit de Louis XIII enregistré au parlement le 6 mars 1626 précisant les modalités de fabrication de la bière et instaurant les offices de visiteurs et contrôleurs de cette boisson et enfin un arrêt du Conseil du roi donné le 24 août 1694 empêchant quiconque de fabriquer de la bière à Paris et dans ses faubourgs sans être membre de la communauté des brasseurs. Ce cadre normatif, nous allons le voir, est autant destiné à offrir à la clientèle de la bière de bonne qualité qu'à protéger la communauté de la concurrence de brasseurs qui lui seraient étrangers³.

Les travaux récents sur les communautés de métiers, initiés par Steven Kaplan, montrent que le repli sur elles-mêmes dont les accuse la critique libérale est dans la plupart des cas largement exagéré, notamment à cause de la différence entre le discours élitiste porté par les maîtres et le fonctionnement réel de l'institution⁴. Le dépouillement des registres de réception à la maîtrise nous permettra de voir quelles sont les logiques qui président, chez les brasseurs, à l'intégration de

3 Nicolas Delamare, *Traité de la police, op. cit.*, t. III p. 769-785.

4 Steven Kaplan, *La Fin des corporations*, p. 248-249..

CHAPITRE I : CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA BRASSERIE PARISIENNE

nouveaux venus ou au contraire à la pratique de l'entre-soi. Si les jurés sont, au moins avant 1776, souverains sur les questions de reproduction professionnelle et de recrutement, il en va autrement de la réglementation fiscale, régie par le pouvoir royal et les autorités municipales.

A. L'encadrement de la communauté

i. *La population des brasseurs parisiens*

Les chiffres dont nous disposons pour estimer la population des brasseurs parisiens datent surtout de la seconde moitié du siècle. La capitale compte soixante-dix-huit maîtres en 1766⁵, et trente-sept brasseries sont recensées par Roze de Chantoiseau pour l'année 1769⁶, chiffre que l'on retrouve en 1789 dans l'*Almanach de Paris*⁷. Ludovic Lalanne, dans son *Dictionnaire historique de la France*, compte pour sa part soixante-quinze brasseurs à Paris à la fin du XVIII^e siècle, alors que la communauté des marchands de vin compte pour sa part mille-cinq-cents maîtres⁸. Tous ces chiffres dressent donc un tableau cohérent pour les trente dernières années de l'Ancien Régime et nous révèlent également que tous les brasseurs sont loin de posséder leur propre bâtiment pour la fabrication de bière, nous y reviendrons. Il est plus difficile de retrouver un nombre exact d'artisans dans la première moitié du siècle. Une délibération de la communauté de 1736 mentionne cinquante-trois maîtres présents, mais l'absentéisme, provoqué par l'indifférence ou les possibles désaccords de certains maîtres, est une réalité difficile à appréhender. Ainsi un procès porté devant le procureur du roi au Châtelet le 24 mai 1757 frappe de onze livres d'amende les brasseurs qui négligeraient de se rendre aux assemblées de la communauté⁹. Ces différents chiffres contredisent l'affirmation de Legrand d'Aussy selon laquelle en « 1750, Paris comptait quarante brasseurs [...]. Aujourd'hui [dans les années 1780] ils [...] ne sont en tout que vingt-trois¹⁰ ». Peut-être celui-ci ne prend-il en compte que les brasseries et non le nombre de maîtres, parfois très peu actifs, voire inactifs, il est vrai, en raison de la cherté de l'établissement en tant que brasseur. Effectivement, lors de la disette de l'hiver 1740, qui entraîne une interdiction de brasser durant un an, des inspections

5 Emmanuel Oumamar, *La Bière à Paris, op.cit.*, p. 57.

6 Mathurin Roze de Chantoiseau, *Essai sur l'almanach général d'indication d'adresse personnelle et domicile fixe, des six corps, arts et métiers*. Paris, Veuve Duchesne, 1769, n. fol.

7 Emmanuel Oumamar, *La Bière à Paris, op.cit.*, *ibid.*

8 Ludovic Lalanne, *Dictionnaire historique de la France*, 2^e édition, Paris, Hachette, 1877. Cité par Charles Desmazes, *Les Métiers de Paris d'après les ordonnances du Châtelet*, Paris, E. Leroux, 1874, p. 166-167.

9 Steven Kaplan, « Idéologie, conflits », *op. cit.*, p. 21.

10 Cité par F. Braudel, *Civilisation matérielle, op. cit.*, p. 271.

CHAPITRE I : CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA BRASSERIE PARISIENNE

sont organisées dans les brasseries parisiennes pour vérifier qu'aucun professionnel ne dissimule d'orge, alors destiné à être transformé en pain. Le commissaire de police se rend dans quarante-quatre brasseries¹¹. Sept ans plus tard, un mémoire produit lors d'un procès expose que « la communauté des maîtres et marchands brasseurs de cette ville de Paris [est] composée de 34 maîtres et 8 veuves¹² ». Cette chute d'effectifs, peut-être une conséquence de l'hiver 1740, est compensée les années suivantes par dix réceptions en 1748, le nombre le plus important de tout le siècle¹³. La stabilité du corps s'explique en tout cas pour la seconde moitié de la période : un arrêt de 1745, « pour mettre ladite communauté en état de soutenir son commerce et faciliter aux fils de maîtres les moyens de parvenir à la maîtrise », interdit aux maîtres de prendre des apprentis pour les vingt ans à venir¹⁴. Cette interdiction est renouvelée au début des années 1760. Le conseil du roi autorise en effet les brasseurs à ne pas recevoir de nouveaux apprentis durant les quinze années à venir¹⁵. La transmission de père en fils, l'admission de quelques compagnons à la maîtrise par un mariage judicieux et les quelques accessions par privilège royal assurent alors le renouvellement des artisans sans créer de concurrence.

ii. La formation des brasseurs

Les statuts de 1268 ne donnent aucune prescription particulière sur le statut de brasseur. Tout fabricant respectant les articles concernant la composition et la qualité de la bière vendue peut s'établir comme artisan. Dès 1489, la formation dans la profession est assurée par la réalisation d'un apprentissage, fixé à trois ans, sans qu'un maître puisse employer plus d'un ou deux apprentis à la fois ni débaucher celui d'un autre maître. Ce préalable devient nécessaire pour accéder à la maîtrise à partir de 1514. Les statuts de 1489 contraignent également l'aspirant brasseur à présenter un *chef-d'œuvre* à des « gardes et jurez » qui lui permettront ou non d'acquérir le statut de maître et de s'établir dans le commerce de la bière. Ce chef-d'œuvre consiste en la réalisation d'un brassin de bière à partir d'au moins 4 setiers de grains ; les frais de maîtrise sont fixés à 60 sols, excepté pour les fils de maîtres, qui en sont exemptés. L'article X des troisièmes statuts de 1514 spécifie en outre que, pour pouvoir aspirer à la maîtrise, un compagnon doit avoir effectué son apprentissage à Paris ou dans ses faubourgs. Il supprime également le privilège de gratuité dont bénéficiaient jusque-là

11 BNF, Mss, Joly de Fleury, 1127.

12 BNF, Mss, Joly de Fleury, t. 253, dossier 2545.

13 AN, Y 9326. Registres des jurandes et maîtrises des métiers de la ville de Paris. 1748.

14 BNF, Factums, F 12-889.

15 *Guide du corps des marchands, op. cit.*, p. 180.

CHAPITRE I : CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA BRASSERIE PARISIENNE

les fils de maîtres. Le maintien de la brasserie après la mort de l'artisan peut être assuré par la veuve « pourvu qu'elle soit femme de bonne vie et renommée ». Celle-ci n'a pas le droit de prendre en charge d'autres apprentis que ceux présents à la mort de son mari.

La version définitive de 1630 précise et durcit ces points. L'apprentissage est porté à cinq ans, et sanctionné par la remise d'un brevet d'apprentissage délivré par les jurés de la communauté et enregistré au greffe du procureur du roi au Châtelet. La durée minimale du compagnonnage est portée à trois ans, le chef-d'œuvre est réalisé avec 6 setiers de grains et les droits de maîtrise maintenus à 60 sols. La somme doit être divisée entre le roi et la confrérie, et 52 sols supplémentaires doivent être remis à chaque juré. En réalité, l'accès à la maîtrise et l'établissement dans le commerce sont bien plus onéreux, et permettent une première sélection. Le second obstacle rencontré par les maîtres est ensuite l'investissement dans le matériel de brasserie. Cette sélectivité par l'argent soude entre eux les maîtres solidement établis. Ceux-ci deviennent souvent jurés de la communauté et veillent à protéger celle-ci de la concurrence ou des malversations commises dans l'exercice du métier.

iii. La protection des brasseurs

Les communautés de métiers sont notamment destinées à protéger les intérêts économiques de leurs membres et à promouvoir pour ce faire des mécanismes de solidarité censés accompagner l'artisan durant toute sa carrière. Une des plus anciennes manifestations de cette solidarité est la confrérie. Tous les guides et almanachs de Paris s'accordent pour dire que celle des brasseurs officie dans la partie basse de la Sainte-Chapelle, mais diffèrent quant à savoir quel est le saint patron de la confrérie : la Vierge ou saint Léonard. L'influence de ce dernier semble néanmoins présente dans l'organisation de la communauté, car l'élection des jurés a généralement lieu aux alentours de la fête du saint, le six novembre. La confrérie des brasseurs semble très peu active au XVIII^e siècle : nulle mention de sa participation dans les frais d'enterrement des artisans, nulle place dans les testaments et aucune mention d'aide ou d'intervention dans les documents concernant les veuves et les orphelins. La seule mention de sa présence se trouve dans la révision des comptes de la communauté, débutée en 1750, où sont mentionnées à plusieurs reprises la réception de « droits de confrérie » et des dépenses de plusieurs centaines de livres par cette dernière, malheureusement non détaillées¹⁶. Il est donc assez difficile de saisir son rôle exact. À cause du contexte agité dans lequel

¹⁶ Archives nationales, V⁷ 423, commission de révision des comptes des communautés d'arts et métiers de Paris. Dossier d'examen des dettes de la communauté des brasseurs depuis 1729 jusqu'en 1777.

CHAPITRE I : CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA BRASSERIE PARISIENNE

évolue la communauté des brasseurs au XVIII^e siècle, nous le verrons, la confrérie pourrait en effet servir de point de ralliement officieux pour les maîtres ou les ouvriers d'une coterie afin de pouvoir se réunir entre eux. C'est d'ailleurs l'un des arguments des libéraux, qui considèrent les confréries comme « des repaires du cagotisme et de la superstition, où les compagnons risquent de fonder impunément des associations illicites¹⁷ ».

Si la confrérie est donc censée prendre en charge la protection matérielle des membres de la communauté par son rôle de réseau de solidarité, la protection économique des brasseurs, quant à elle, est assurée par des mesures établies dans les statuts eux-mêmes. Le marquage des futailles en présence des jurés est ainsi décidé dès 1489. Il permet d'identifier leur propriétaire, et ainsi d'éviter les vols de contenant ou de contenu. La vente par un brasseur d'un tonneau ne portant pas sa marque est formellement interdite. Les relations entre les brasseurs et leurs employés sont également réglementées : l'interdiction de prendre plus d'un apprenti à la fois, ou de prendre à son service l'employé d'un concurrent marque l'interventionnisme de la communauté dans les pratiques commerciales. Débaucher un apprenti est puni de 40 sols d'amende, un compagnon de 20 sols. Un maître brasseur ne peut pas non plus s'associer avec un artisan ne possédant pas le statut de maître, sous peine de 100 livres d'amende. Les statuts définitifs adoptés en 1630 établissent également le monopole de la communauté pour la revente de levure de bière, en la réservant aux brasseurs, uniquement au sein de leur établissement ainsi qu'aux seuls boulangers et pâtisseries. Cette mesure est à la frontière entre protection économique pour les commerçants et contrôle de la qualité du produit, qui, il est vrai, se gâte facilement. Beaucoup d'articles des statuts sont ainsi à la frontière entre pur souci monopolistique et attention portée aux possibles abus de brasseurs peu scrupuleux, tant par les contraintes de la formation que par celles du commerce. Ainsi la production de bière est limitée en 1630 à un brassin par jour. Les brasseurs ne doivent donc pas posséder de matériel capable de produire davantage, sous peine pour les contrevenants de confiscation des brassins et de 300 livres d'amende. Cette limitation, permettant d'éviter la montée en puissance de gros producteurs qui provoqueraient la faillite des petits, est imposée sous prétexte de fluidifier l'approvisionnement en grain pour tous et de pallier la difficulté de conserver de grandes quantités de bière, mais une telle mesure empêche évidemment toute tentative d'innovation et d'industrialisation de la production, disposition récurrente dans les règlements des communautés de métiers et très critiquée à la fin de l'Ancien Régime¹⁸. En revanche, n'est pas « réputé tenir un train

17 Jean Chagniot. *Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Association pour la publication d'une histoire de Paris, 1988, p. 350.

18 Steven Kaplan. *La Fin des corporations*, *op. cit.*, p. 28.

CHAPITRE I : CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA BRASSERIE PARISIENNE

de brasserie¹⁹ » celui qui n'a pas brassé au moins 200 muids de bière dans l'année, entre le 1^{er} octobre et le 30 septembre de l'année suivante. La mesure est sans doute destinée à éloigner les petits artisans capables de réunir la somme nécessaire à leur réception mais insuffisamment riches pour équiper une véritable brasserie. De même, une autre mesure est destinée à limiter la concurrence directe ou l'agglomération de plusieurs établissements : les brasseries des enfants – ceux-ci impérativement âgés d'au moins vingt ans – doivent être éloignées d'une distance d'au moins deux maisons de celle de leurs parents²⁰. La volonté de réglementer pour garantir la qualité du produit et contrôler les commerçants à toutes les étapes de la production est l'une des préoccupations majeures des statuts et implique deux aspects : d'un côté des prescriptions précises concernant la composition, la fabrication et la vente de la bière et de l'autre la mise en place d'autorités de contrôle.

iv. La surveillance du produit

L'attention portée à l'offre proposée au public est l'une des raisons d'être des communautés de métiers, qui, pour garantir la qualité de cette offre, s'appuient d'abord sur leurs statuts et ensuite sur les textes réglementaires émis par la Ville de Paris voire par le roi lui-même. En premier lieu, les préambules des statuts, depuis ceux établis par le prévôt Étienne Boileau en 1268 jusqu'à leur dernière confirmation par Louis XIV en 1686, insistent sur les boissons « aigres et tournées²¹ », les « fautes et abus²² », les « fraudes²³ » et les « désordres²⁴ » causés par les revendeurs ou les particuliers. Dans les statuts de 1630, confirmés en 1686, cinq articles sur dix-huit concernent directement la qualité de la production : qualité du grain et du houblon (article III), de la levure (articles IV et V), interdiction de posséder des animaux de basse-cour dans l'enceinte de la brasserie (article VI) et surveillance des revendeurs (article X). Tous ces éléments sont soumis au contrôle régulier des jurés de la communauté, chargés de rapporter tout abus commis à la justice.

Les statuts ne sont pas les seuls textes réglementaires garantissant la qualité de la bière. Dès 1556, Henri II oblige par lettres patentes les marchands de levure à se soumettre à une visite des jurés de la communauté pour éviter la vente de « leveures de bières [...] infectées, corrompues et gastées²⁵ ». Le texte le plus ambitieux est un édit de 1626 réglementant précisément la fabrication de

19 BNF, Factums, F 12-893

20 BNF, Factums, F 12-863

21 Statuts de 1268, article V, cités dans N. Delamare, *Traité de la police, op. cit.*, t. III, p.770.

22 Statuts de 1489, cités dans N. Delamare, *Traité de la police, op. cit.*, t. III, p. 770.

23 Statuts de 1514, cités dans N. Delamare, *Traité de la police, op. cit.*, t. III, p. 773.

24 Édit de 1626, cité dans N. Delamare, *Traité de la police, op. cit.*, t. III, p. 776.

25 Lettres patentes de 1556, citées dans N. Delamare, *Traité de la police, op. cit.*, t. III, p. 775-776.

CHAPITRE I : CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA BRASSERIE PARISIENNE

la bière dans tout le royaume et créant des offices de visiteurs et contrôleurs de bière partout où elle est fabriquée et commercialisée²⁶. Le préambule insiste une fois encore sur les frelatages et abus commis par les brasseurs eux-mêmes :

Ayant reçu plusieurs plaintes de divers endroits de notre royaume où il y a brasserie de bière, des abus qui se commettent en la composition, vente et débit desdites bières, par les brasseurs et autres qui s'en entremettent [...] et nous ayant été rapporté que la plupart desdits brasseurs, au lieu de se servir de bons ingrediens [...] composent lesdites bières avec de l'eau épaisse et corrompue, et pour la colorer et lui donner un goût haut et piquant, y font bouillir plusieurs mauvaises drogues ; comme aussi y mêlent plusieurs sortes d'épiceries les plus grossières [...].

Sur les dix articles de l'édit, cinq insistent sur la qualité des matières premières et l'hygiène « pour faire que la bière puisse être de garde » et empêcher les adjonctions destinées à corriger les défauts d'une boisson mal fabriquée. Le premier article prescrit l'utilisation d'« eaux nettes, grains, froment, orges et houblon, qui soient sains, et non corrompus » et précise les modalités d'une fabrication saine et correcte de la bière. Le deuxième article concerne la petite bière²⁷ et donne également la marche à suivre pour la fabriquer correctement. Les tonneaux et leur propreté sont l'objet des articles III et IV. Enfin, les ingrédients proscrits (« eau mal nette, grains et houblon corrompus [...] drogues, épiceries, et autres matières que celles dont se doivent faire les bonnes bières ») sont détaillés à l'article V. De même, la présence d'animaux de basse-cour est interdite dans la brasserie pour des raisons d'hygiène. Les cinq derniers articles établissent les modalités de création des offices de visiteurs et contrôleurs des bières. Toutes ces précautions n'empêchent cependant pas la fabrication et la composition de la bière d'être l'objet d'une grande méfiance de la part du public et des professionnels de la santé, et ce même si les autorités municipales tentent de désamorcer les rumeurs et calomnies qui pourraient circuler.

Le dernier texte cité par Delamare est à la frontière des questions de salubrité et de monopole de la communauté des brasseurs sur le métier. Il s'agit d'un arrêt du Conseil du 24 août 1694 passé à la suite d'une supplique de la communauté confirmant l'article II des statuts de 1630 qui interdit aux non-maîtres de fabriquer et vendre de la bière dans Paris et ses faubourgs sous peine de confiscation et de 500 livres d'amende²⁸. Contrairement à l'édit de 1626, le préambule du texte

26 Édit de 1626, cité dans N. Delamare, *Traité de la police*, op. cit., t. III, p. 775-778.

27 Lors de la fabrication de la bière, la réutilisation du malt après brassage permet d'obtenir une boisson faiblement alcoolisée : la petite bière.

28 Arrêt du Conseil du 24 août 1694, cité dans N. Delamare, *Traité de la police*, op. cit., t. III, p. 784-785.

CHAPITRE I : CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA BRASSERIE PARISIENNE

exclut les brasseurs des fraudes commises pour les rejeter uniquement sur les commerçants libres : « le public se trouve dans des risques évidens, par la mauvaise fabrication des bières que les particuliers façonnent, dans la composition desquelles ils font entrer des drogues qui altèrent et détruisent la santé, que les supplians ne peuvent connoître ». Outre la salubrité publique, les enjeux sont donc également économiques et commerciaux, car la fabrication et le choix des ingrédients de la boisson sont normalement la chasse gardée des communautés, qui apprécient peu qu'un particulier remette en question leur savoir-faire et la qualité de leur production. Il est donc nécessaire de faire la part du discours et de la réalité dans les textes réglementaires. Le fait que la plainte au sujet de la qualité de la boisson y soit présente pendant plus de six cents ans témoigne sans doute à la fois de la difficulté de la communauté à établir un monopole sur la fabrication de la bière, et de la nécessité réelle de prendre des mesures pour répondre à des abus, des soupçons et des plaintes incessantes sur la qualité du produit tout en détournant les torts sur les particuliers et les brasseurs non titulaires de la maîtrise.

Le respect de cet arsenal réglementaire implique bien évidemment la présence d'autorités compétentes pour contrôler et réprimer le cas échéant : les jurés. Le *Livre des métiers* établit déjà « deux preudes hommes jurez et serementez de par le Roy, liquel preudommes jurent sur saints pardevant le prevost de Paris, que ils garderont bien et loyaument le mestier devant dit ». Ils ont « pooir d'arrester les cervoises forfaites » et sont tenus de rapporter les infractions constatées au prévôt de Paris (articles II et III). Un peu moins de deux siècles plus tard, les « jurez et gardes » de la communauté consistent en trois maîtres élus. Tous les deux ans, aux alentours de la Saint-Léonard, a lieu tour à tour leur renouvellement individuel puis par paire. Leurs fonctions sont de quatre ordres : protéger les intérêts économiques des membres, assurer la police interne à la communauté, gérer ses comptes ainsi que ses affaires courantes et surveiller l'accès à la profession²⁹. Les statuts définitifs les chargent donc de recevoir les apprentis, les fils de maîtres, les brevets d'apprentissage et les chefs-d'œuvre pour permettre et encadrer l'accès à la maîtrise (articles I, XII), enregistrer les marques propres à chaque brasseur (article VIII), encaisser une partie des amendes des contrevenants aux statuts et règlements, vérifier la qualité des bières, houblons et levures sur le marché par des visites dans Paris, mais aussi ses faubourgs (articles III, IV, V, X et XVIII) et s'assurer du respect des obligations relatives à la fabrication (articles I, VII). Le bureau de la communauté, où se réunissent les jurés et, le cas échéant, les professionnels sollicités pour mener les affaires (comptable, avocat) se trouve au moins jusqu'en 1731 rue de la Vieille-Juiverie (partie de

29 Steven Kaplan, « Idéologie, conflits », *op. cit.*, p. 10-11.

CHAPITRE I : CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA BRASSERIE PARISIENNE

l'actuelle rue de la Cité) puis est situé durant la seconde moitié du siècle rue de la Femme-Sans-Tête³⁰. En 1749, un arrêt du Conseil donne quelques précisions quant à la gestion du bureau : les frais aux responsables sont fixés à 1 310 livres (sans doute annuelles), le loyer à 600, une pièce à la Halle pour superviser le commerce des grains et du houblon à 100 livres, les gages du clerc à 400 livres et les frais d'achat de papier à 150 livres³¹. Une visite et estimation du bureau en 1785 décrit le lieu comme une grande pièce parquetée au premier étage d'un bâtiment, à cheminée de marbre, éclairée sur la cour par deux grandes croisées à espagnolette. Un grand emplacement au rez-de-chaussée sert de magasin aux brasseurs. Au fond de la cour, à droite, un « mauvais appenti » couvert d'ardoises appartient au concierge du bureau. Le tout est considéré d'un « genre ancien de construction », et estimé 10 300 livres³². Les nombreuses compétences attribuées aux jurés nécessitent une assistance. Ainsi, un arrêt du Conseil du 18 mars 1732 homologue une délibération de la communauté du 28 décembre 1731 en instaurant quatre régisseurs chargés des visites de brasseries³³. En 1746, ils sont maintenus dans leurs attributions, possèdent désormais des mandats de deux ans et sont renouvelables par moitié chaque année. Les régisseurs sont choisis parmi les brasseurs intéressés dans l'affermage des droits sur les bières, sur lequel nous reviendrons. Enfin, pour affiner encore le contrôle et limiter la fraude fiscale, cinq inspecteurs doivent être nommés chaque semaine : un chargé du faubourg Saint-Germain, deux pour le faubourg Saint-Antoine et trois à Saint-Marcel. Ils sont normalement accompagnés de neuf commis³⁴.

Ces données théoriques sont bien sûr complexifiées par les rapports de pouvoir existants au sein de la communauté, en partie provoqués, nous l'avons vu, par les différences de richesse entre les maîtres mais aussi par les privilèges réglementaires accordés aux fils de maîtres au détriment des apprentis et compagnons. Ces données socio-économiques influencent donc les choix des jurés dans les accessions à la maîtrise tout au long du siècle.

30 Actuelle rue Le Regrattier, 4^e arrondissement.

31 BNF, Factums, 12-895.

32 AN, Z¹¹ 1129. Visite et estimation du 21 janvier 1785. Merci à Youri Carbonnier pour la communication de cette référence.

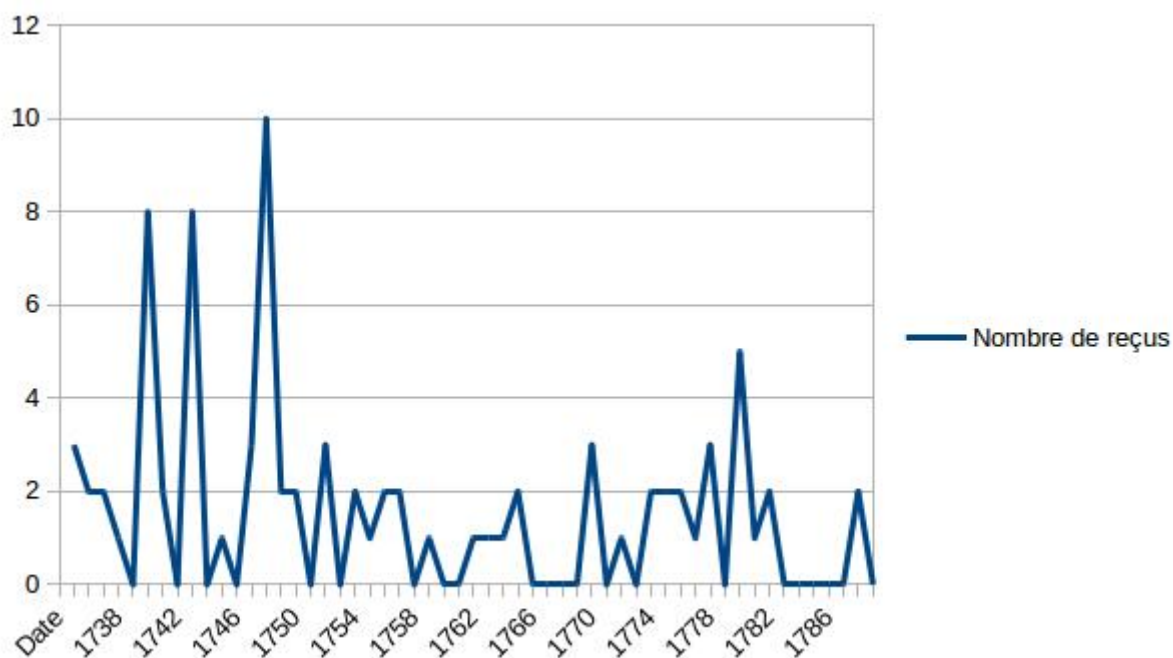
33 BNF, Factums, 12-879

34 BNF, Factums, 12-893

B. Le recrutement des maîtres

i. Chronologie et analyse des accès à la maîtrise au XVIII^e siècle

L'accès à la maîtrise est, rappelons-le, conditionné chez les brasseurs par la réalisation d'un apprentissage de cinq ans, un compagnonnage de trois ans minimum puis la réalisation d'un chef-d'œuvre accompagnée du règlement de droits élevés. Les fils de maîtres ne sont quant à eux pas contraints à l'apprentissage et bénéficient de l'exemption de ces frais. Pour savoir réellement quel est l'impact de ces dispositions réglementaires sur le recrutement des maîtres, il convient de s'intéresser aux registres des jurandes et maîtrises des métiers de la ville de Paris. Conservés aux Archives nationales, ils ne débutent pour le XVIII^e siècle qu'en 1735 et se poursuivent sans interruption jusqu'en 1789. Tout au long de cette période, les brasseurs reçoivent quatre-vingt-quatre nouveaux maîtres. Le graphique ci-dessous modélise la répartition des réceptions durant ces cinquante-quatre années.



Graphique 1 : Répartition des réceptions à la maîtrise dans la communauté des brasseurs entre 1735 et 1789.

Source : AN, Registres des jurandes et maîtrises et métiers de la ville de Paris, Y 9323 – Y 9334.

CHAPITRE I : CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA BRASSERIE PARISIENNE

En premier lieu, notons que la communauté ne se place pas dans une logique d'expansion démographique. En effet, la capitale compte soixante-dix-huit brasseurs en 1766 et soixante-quinze en 1789. Si l'on excepte les réceptions venues après 1776, date de la suppression puis restauration des communautés de métiers par Turgot, les brasseurs accueillent soixante-huit nouveaux maîtres entre 1735 et 1775. Les recrutements sont concentrés sur la première moitié du siècle, avec quarante-quatre réceptions entre 1735 et 1750 et seulement vingt-quatre entre 1751 et février 1776. Ce chiffre semble à peine suffisant pour assurer une nouvelle génération d'artisans et traduit une volonté de stabilité, sinon de fermeture de la communauté. La restriction du nombre d'apprentis à un par maître et l'interdiction pour quinze années d'embaucher de nouveaux apprentis au milieu du siècle³⁵ participent de cette stabilité du nombre des brasseurs. Cette logique peut être dictée en partie par la peur de la concurrence, dans un contexte de consommation bien présente dans le paysage parisien, mais loin d'être généralisée. De plus, le fonctionnement de la communauté ne fait pas reposer les revenus de celle-ci uniquement sur les frais de maîtrise mais surtout sur un impôt à la production, ce qui limite l'inflation des réceptions en période de pression financière. En effet, les revenus de certains corps reposent essentiellement sur les droits de réception et l'enregistrement des apprentissages³⁶. Ces communautés connaissent donc des courbes de recrutement étroitement liées à la conjoncture économique. Les épiciers et les merciers, par exemple, présentent des tendances similaires tout au long du siècle : augmentation des réceptions après la guerre de Succession de Pologne (1738), dépression pendant la guerre de Succession d'Autriche (1740-1748) puis reprise dans les années 1750 avec des maxima correspondant aux emprunts contractés par la monarchie ; nouvelle crise ensuite lors de la guerre de Sept Ans, notamment entre 1760 et 1763 et enfin envolée dans les années 1770 en raison de nouveaux prélèvements mais aussi afin d'absorber la demande contrariée des années précédentes³⁷. Ces mouvements conjoncturels semblent être peu présents chez les brasseurs, car les modalités de réception encouragent la « qualité » – à savoir l'aisance financière et la facilité à devenir propriétaire d'une brasserie – plutôt que la quantité chez les nouveaux arrivants. Le nombre de réceptions oscille entre dix – maximum atteint en 1748 – et aucun, comme c'est le cas seize fois entre 1735 et 1776. Or, les huit réceptions intervenues entre 1735 et 1738 suivent de peu la création en 1730 de trente offices de visiteurs, essayeurs et

35 *Guide du corps des marchands, op. cit.*, p. 180.

36 Matthieu Marraud, « Permanences et déplacements corporatifs dans la ville : le corps de l'épicerie parisienne aux xvii^e-xviii^e siècles. », *Histoire & mesure* [En ligne], XXV-1 | 2010, mis en ligne le 15 juillet 2010, consulté le 14 mars 2014. URL : <http://histoiremesure.revues.org/3925>, p. 9.

37 *Ibid.*, p. 10-11.

CHAPITRE I : CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA BRASSERIE PARISIENNE

contrôleurs de bière, rachetés par les brasseurs pour plus d'un million de livres et payés sur six ans. De même, les dix réceptions de 1748 peuvent être rapprochées avec la création en 1745 de dix offices supplémentaires d'inspecteurs des jurés pour la somme de 60 000 livres ou avec les difficultés liées aux conséquences du rude hiver 1740-1741, durant lequel une interdiction de brasser frappe la communauté. Or, contrairement aux communautés des épiciers et des merciers, les brasseurs ne fondent pas leurs revenus sur les droits d'accès à la maîtrise, puisque l'écrasante majorité des nouveaux venus – 70 % pour la période 1735-1776 – sont des fils de maîtres exemptés de ces taxes. La pratique courante est de prélever un pourcentage de la valeur de la production de bière, ce qui suppose la réception d'artisans « opérationnels », capable de produire le plus rapidement possible pour contribuer aux finances de la communauté. Ce facteur est donc une incitation supplémentaire pour les brasseurs à n'accueillir que des fils de maîtres, pour lesquels il est bien plus aisé d'entrer en possession du matériel nécessaire, ou des artisans liés par le mariage à des dynasties de brasseurs. Les frais élevés d'accession à la maîtrise sont certes un premier moyen d'en rendre l'accès très sélectif : ils écartent les artisans pauvres, qui auraient par la suite éprouvé des difficultés pour investir dans les outils indispensables à la production et permettent en théorie aux seuls artisans déjà aisés d'accéder à cette reconnaissance supplémentaire pour pouvoir s'établir et contribuer à l'effort financier de la communauté le cas échéant. Une liste présente dans les papiers du procureur général Joly de Fleury énumère au milieu du siècle les titres en vertu desquels sont perçus les droits pesant sur la communauté des brasseurs. Un brevet d'apprentissage coûte ainsi 100 livres, la réception d'un compagnon à la maîtrise 1 000 livres, celle d'un fils de maître 300 livres et l'ouverture de boutique 10 livres³⁸. Assez curieusement, le *Guide des corps des marchands* donne en 1766 des sommes très différentes en stipulant que le dépôt du brevet d'apprentissage coûte 24 livres, alors que 2 400 livres seraient nécessaires pour accéder à la maîtrise³⁹. Le dossier de faillite de Louis Deschamps mentionne en 1767 une somme de 1 584 livres, qu'il a soigneusement séparée en plusieurs postes distincts : arrêt du Conseil destiné à valider juridiquement son nouveau statut, coût de la maîtrise elle-même (1 100 livres), repas donné à l'occasion, sommes allouées au clerc de la communauté, au greffier du Châtelet, rédaction de la lettre pour le procureur, honoraires du procureur et jusqu'au don fait aux Enfants Trouvés et au bouquet probablement acheté à titre décoratif pour l'occasion⁴⁰. De même, le contrat de mariage de Guillaume Arnoul, fils de drapier devenu apprenti brasseur, mentionne un emprunt de 2 000 livres « qu'il a employé aux frais de sa

38 BNF, Mss, Collection Joly de Fleury, volume 427.

39 *Guide des corps de marchands et des communautés des arts et métiers, tant de la ville et fauxbourgs de Paris, que du royaume*. Paris, Veuve Duchesne, 1766, p. 176-180.

40 AP, D4B⁶, carton 30, dossier 1645, dossier de faillite de Louis Deschamps, juillet 1767.

CHAPITRE I : CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA BRASSERIE PARISIENNE

réception à la maîtrise de maître brasseur⁴¹ ». Même en tenant compte de l'inflation, le montant de ces frais est donc totalement disproportionné par rapport aux seules sommes mentionnées dans les statuts de 1630. En 1709, une délibération de la communauté sollicite auprès du pouvoir royal des mesures destinées à fixer et augmenter les prix alors exercés. Ils désirent que les aspirants à la maîtrise paient désormais 1 000 livres au lieu des 800 décidées par un arrêt du Conseil de 1696 ; tout individu qui se présenterait à la maîtrise sans avoir terminé son apprentissage ou tout particulier sans qualité pourrait devenir brasseur moyennant 2 000 livres, contre 1 500 auparavant ; enfin, un fils de maître né avant la maîtrise de son père serait dans l'obligation de payer 400 livres pour obtenir des lettres de maîtrise⁴². Ces éléments montrent que les contraintes imposées par les statuts permettent à la communauté d'écarter de la maîtrise, voire de l'apprentissage ou du compagnonnage, les couches les plus pauvres de la population parisienne, incapables d'assumer les dépenses indispensables à la formation de brasseur. Exemptés de ces droits importants et bénéficiant souvent de facilités d'héritage pour entrer en possession d'outils de brasserie, les fils de maîtres, et dans une moindre mesure les gendres, ont donc un avantage énorme sur les autres candidats à la maîtrise. Ces modes d'accès privilégiés à la profession surpassent de très loin les autres moyens que sont l'apprentissage, les privilèges accordés par certaines institutions charitables et l'intervention royale.

ii. Les fils de maîtres

Les fils de maîtres représentent 70 % des effectifs de nouveaux maîtres avant 1776. Le registre de réception mentionne pour la période 1735-1776 douze réceptions de « fils de maître » et trente-sept de « fils de maître et par chef-d'œuvre ». Il est possible qu'un certain nombre d'entre eux soient effectivement exemptés du chef-d'œuvre, en raison de l'importance de leur famille et peut-être parce qu'ils pratiquent une activité de brasserie depuis plusieurs années. Charles Delongchamp, aîné du brasseur Jean-Baptiste Delongchamp, est reçu le 10 février 1737 à vingt-deux ans. Il est probablement rompu depuis longtemps à la profession puisqu'il habite avec sa mère, devenue « brasseuse » en 1728 après la mort de son mari⁴³. Le 22 octobre 1737 la veuve lui vend tous les ustensiles familiaux nécessaires à son établissement⁴⁴. Au vu de son parcours, il est donc possible que les jurés aient jugé le chef-d'œuvre superflu. La conjoncture peut également être un facteur

41 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/469. Contrat de mariage entre Guillaume Arnoul et Marguerite Saint-Martin, 21 février 1700.

42 BNF, Factums, F 12 863

43 AN, Min. Cent., MC/ET/CXV/460. Inventaire après décès de Jean-Baptiste Delongchamp, 16 décembre 1728.

44 AN, Min. Cent., MC/ET/CXV/506. Vente d'ustensiles de brasserie par Françoise Blanvin à Charles Delongchamp, 22 octobre 1737.

CHAPITRE I : CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA BRASSERIE PARISIENNE

supplémentaire : en effet, sept « simples » fils de maître sur les douze sont mentionnés entre 1735 et 1738. L'urgence de la situation financière rend alors peut-être encombrante et inutile une formalité destinée surtout à écarter des artisans pauvres mais qui n'est jamais un obstacle technique pour un professionnel. A l'exception de ces douze statuts particuliers, les trente-sept autres réceptions de fils de maîtres avec chef-d'œuvre laissent penser que les maîtrises s'acquièrent au fur et à mesure des besoins, sans doute pour permettre à un jeune fils de brasseur de s'établir dans le métier, en associant la maîtrise à un mariage, une avance sur héritage ou lors du décès de leur père ou de leur mère. Ainsi, Charles Bridenne se marie en 1734 à Marie-Marguerite Ferré⁴⁵, et reçoit sa maîtrise l'année suivante. De même, Nicolas Villot épouse en juin 1734 Marie-Marthe Jean, reçoit à cette occasion 4 000 livres de sa famille pour son établissement⁴⁶ et devient maître en juin 1736. Cette hypothèse se vérifie également dans le cas d'un individu non fils de maître mais intégré à la communauté grâce à son mariage. Ainsi, Nicolas Pérignon épouse en février 1760 Marie-Marguerite Bridenne, fille du brasseur Charles Bridenne⁴⁷ et de sa veuve, et est reçu maître en janvier de l'année suivante. On peut donc supposer que les réceptions à la maîtrise sont chez les brasseurs à la fois le résultat de facteurs conjoncturels mais aussi et surtout personnels et familiaux, dans la mesure où la reproduction professionnelle concerne près des trois quarts du corps. En effet, chez les brasseurs en particulier, l'accès « traditionnel » par le *cursus honorum* de l'apprentissage et du compagnonnage est particulièrement rare.

iii. Les autres modes d'accession à la maîtrise

a) Les réceptions par apprentissage et chef-d'œuvre

Si pour les chapeliers, le nombre d'individus ayant abouti à la réception grâce à l'apprentissage, au compagnonnage puis au chef-d'œuvre s'élève à près d'un quart entre 1550 et 1660, les brasseurs en sont très loin puisque c'est le cas de seulement quatre d'entre eux, soit 4,6 % , reçus tous les quatre entre 1749 et 1752. Nous avons mention de l'un d'entre eux, Guillaume Fontaine, dans l'inventaire après décès de Marie-Dieudonnée de Brassine, femme du brasseur Georges Jalhaye⁴⁸. Fontaine a été le premier mari de l'une des deux filles de Georges Jalhaye. Le

45 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/982. Inventaire après le décès de Charles Bridenne, le contrat de mariage est l'article numéro 1 de ses papiers et date du 7 février 1734.

46 AN, Min. Cent., MC/ET/I/369. Contrat de mariage entre Nicolas Villot et Marie-Marthe Jean, 9 juin 1734.

47 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/1056. Contrat de mariage entre Nicolas Villot et Marie-Marguerite Bridenne, 11 février 1760.

48 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/1064. Inventaire après le décès de Marie-Dieudonnée de Brassine, 22 octobre 1761.

CHAPITRE I : CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA BRASSERIE PARISIENNE

document mentionné dans les papiers est un contrat de rente daté de décembre 1750. Fontaine était donc déjà marié à cette date. Or, sa réception date de novembre 1750. Son mariage avec une fille de brasseur a donc été décisif pour son accession à la maîtrise. L'on trouve également trace de Deruelle, reçu en juillet 1752, dans un transport de loyer de janvier 1761. Le sieur Giard, bourgeois de Paris, cède à Deruelle et à un bourrelier nommé Anfroy le loyer qu'il perçoit sur une petite maison afin de rembourser 432 livres de fournitures de bière à Deruelle et 380 à Anfroy⁴⁹. L'acte est certes peu disert sur la situation précise de l'ancien compagnon mais prouve qu'il n'a pas été ruiné par le paiement de ses frais de réception et a trouvé les moyens de s'établir et de ne pas faire faillite neuf ans plus tard. Il est également possible pour d'anciens compagnons de s'enrichir considérablement une fois devenus maîtres, soit grâce à une situation financière avantageuse dès leur jeunesse, soit grâce à de belles réussites commerciales. Reçu en 1749, Jean-Charles François épouse l'année suivante Jeanne-Josèphe Vallée, qui apporte au mariage 4 000 livres, tandis que son futur époux dispose de meubles, marchandises et ustensiles de brasserie pour une valeur de 7 000 livres⁵⁰. Les époux François débutent donc dans le commerce avec une bonne situation de départ, qui s'améliore encore au cours du temps. En effet, lorsque le brasseur meurt au début des années 1780, sa maison et brasserie est estimée à 70 000 livres et le partage de succession montre que chacune de ses quatre filles mariées a été dotée à hauteur de 10 000 livres. La capacité de Jean-Charles François à payer ses frais de maîtrise et investir dans du matériel de brasserie, sans doute résultat d'un héritage fructueux, a certes été déterminante dans sa réussite mais l'ancien compagnon a également su faire prospérer au mieux son commerce, qu'il souhaite transmettre à son fils aîné Charles-Joseph. Les apprentis qui accèdent à la maîtrise ont donc déjà une situation stable, assurée par les alliances matrimoniales ou des capacités financières solides. Il est plus difficile de définir le profil des ouvriers reçu grâce au privilège d'une institution charitable située rue Saint-Denis : l'hôpital de la Trinité.

b) Les réceptions par privilège

La troisième catégorie principale d'impétrants est composée de ceux qui bénéficient d'un privilège accordé par l'hôpital de la Trinité, fondé au XIII^e siècle, et dédié à partir de 1545 à l'accueil et l'instruction d'enfants orphelins. Ces maîtres sont six sur la période, reçus en 1752, 1754, 1755,

49 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/857. Transport de loyer entre Jean Giard et ses créanciers, Pierre Deruelle et Pierre Anfroy.

50 AN, Min. Cent., MC/ET/C/839. Liquidation de la communauté de biens entre Jean-Charles François et Jeanne-Josèphe Vallée, 24 juin 1781.

CHAPITRE I : CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA BRASSERIE PARISIENNE

1756 pour deux d'entre eux et 1763. D'après la *Collection de décisions nouvelles et de notions relatives à la jurisprudence actuelle*, cet institution charitable accorde plusieurs types de dispenses relatives aux maîtrises, qui provoquent des heurts avec les communautés de métiers⁵¹. Tout d'abord, si un artisan recueille un enfant de l'hôpital, celui-ci est considéré fils de maître et peut donc bénéficier des privilèges inhérents à cette condition. En second lieu, une fondation de 1641 financée par la baronne du Tour permet de placer douze enfants par an en apprentissage, et de leur accorder des facilités pour accéder à la maîtrise. Enfin, il est également d'usage que tout ouvrier de l'hôpital qui a « travaillé et demeuré dans l'enclos de l'hôpital de la Trinité, ou dehors » peut obtenir la maîtrise « sans que les communautés puissent [lui] opposer le défaut de résidence dans l'enceinte dudit hôpital ». Il va sans dire que ces accessions à la maîtrise sont l'objet de tensions et de conflits avec les jurés des métiers. En 1731, les horlogers s'opposent à la réception d'un nommé Malingre, bénéficiaire de la fondation de 1641, sous le prétexte qu'il n'a pas effectué son apprentissage dans l'enceinte de l'hôpital. Un arrêt de la Grand-Chambre se prononce finalement en faveur de ce dernier. Mais même une fois entrés dans la communauté, ces maîtres d'un genre particulier ne sont pas pleinement acceptés par leurs pairs. Les statuts des orfèvres-joyailliers, un des rares corps à posséder un nombre clos de maîtres renouvelé au fur et à mesure des décès, stipulent que « ceux qui parviennent à la maîtrise par la voye des privilèges de l'hôpital de la Trinité [...] ont pareillement toujours été regardez tous comme surnuméraires, et n'ont jamais laissé de place à remplir après leur décès ou abdication⁵² ». Les brasseurs semblent tout aussi réticents aux intégrations de ce type. Le 21 janvier 1756, un arrêt rendu contre la communauté confirme que la non-résidence d'un ouvrier à l'hôpital n'empêche pas l'application de son privilège⁵³. Un recours en justice contre les réceptions par privilège de 1752, 1753 ou 1754 avait donc été engagé. La décision est d'ailleurs suivie deux jours plus tard des deux réceptions de l'année 1756, peut-être signe qu'elles étaient « en attente » de la décision de justice pour les mêmes motifs.

Même si ce privilège est censé favoriser l'établissement d'orphelins pauvres, les deux d'entre eux dont nous avons retrouvé la trace ne semblent pas être dans une situation financière trop délicate. Le premier, Louis Després, reçu en 1754, est l'acquéreur d'une maison le 7 janvier 1751⁵⁴. Celle-ci est d'une taille considérable puisqu'elle comprend deux corps de logis, trois étages plus un

51 Jean-Baptiste Denisart, *Collection de décisions nouvelles et de notions relatives à la jurisprudence actuelle*. Paris, chez Desaint, 1766, p. 146-147.

52 Pierre Le Roy, *Statuts et privilèges du corps des marchands orfèvres-joyailliers de la ville de Paris*. Paris, Paulus-Du-Mesnil, 1734, p. 13.

53 Jean-Baptiste Denisart, *Collection de décisions nouvelles*, op. cit., p. 14.

54 AN, Min. Cent., MC/ET/LXVI/485. Vente de maison entre Charles Denis Froissart de Préanval et Louis Després, 7 janvier 1751.

CHAPITRE I : CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA BRASSERIE PARISIENNE

de greniers et deux caves. En outre, Després a fini de construire, au moment de la vente, une brasserie sur un terrain inoccupé à la suite de la cour. Le futur maître est alors en mesure de payer 3 000 livres comptant et 4 000 livres les deux années suivantes. Cet établissement prouve qu'il était alors soit sûr d'obtenir sa maîtrise rapidement pour pouvoir exercer en toute légalité, soit désireux de s'établir pour prouver aux jurés la stabilité de sa situation. Dans les deux cas, il semble plutôt être dans la situation d'un artisan aguerrri que dans celle d'un compagnon en état de précarité. Le second, reçu en 1756 est Antoine Santerre, père d'Antoine-Joseph, auteur de *L'Art du brasseur*. Santerre père n'est pas étranger au monde de la brasserie, puisqu'une vente de terres effectuée au profit de son frère Jean-François, bourgeois de Cambrai, nous apprend que celui-ci est aussi brasseur⁵⁵. La dynastie des Santerre possède deux branches, à Saint-Michel⁵⁶ et Cambrai, chacune avec plusieurs brasseurs par génération. De plus, il semble qu'il possède déjà sa brasserie de « la Magdeleine », rue d'Orléans Saint-Marcel⁵⁷, au moment de son accès à la maîtrise car Raymonde Monnier mentionne que la naissance de son fils a lieu en 1752, faubourg Saint-Marcel⁵⁸. Louis Després et Antoine Santerre ont donc des liens étroits avec le monde de la brasserie et possèdent un établissement avant même l'obtention de leur maîtrise. Les bénéficiaires du privilège de l'hôpital de la Trinité ne sont donc, au moins pour une partie d'entre eux, pas des « hommes nouveaux » mais des professionnels avec une assise matérielle et des antécédents familiaux. En l'absence de plus de sources, il est difficile de savoir si la requête de la communauté portait contre eux, elle signifierait dans ce cas une réelle fermeture et une volonté d'endogamie parisienne face aux nouveaux venus de province, ou contre l'un des trois autres reçus, dont nous n'avons nul part d'autre mention. S'agissait-il de compagnons pauvres que les jurés supposaient incapables de devenir un jour des propriétaires prospères ? Étaient-ils au contraire les héritiers de riches brasseurs de province dont les artisans parisiens craignaient la concurrence ? En tous les cas, il est certain que cette perte relative de contrôle sur une partie de son recrutement déplaît à la communauté. Le cas est d'ailleurs un épiphénomène qui, malgré la décision favorable aux ouvriers de l'hôpital rendue en 1756, ne se renouvelle qu'une fois après cette date.

55 AN, Min. Cent., MC/ET/XXXVIII/388. Vente de terres par Louis-Charles Onulphe Begard, chanoine à Saint-Denis, au profit de Jean-François Santerre, bourgeois de Cambrai. Une lettre de ce dernier est annexée à l'acte pour demander à son frère de s'acquitter de formalités administratives à Paris.

56 Aisne, canton d'Hirson.

57 Actuelle rue Daubenton.

58 Raymonde Monnier, *Un Bourgeois sans-culotte*, op. cit., p. 9.

c) Les réceptions par arrêt du Conseil et chef-d'œuvre

Six maîtres intègrent la communauté par ce moyen entre 1757 et 1775. L'on peut supposer qu'il s'agit d'arrêts simples du Conseil privé ou des parties, cour suprême de justice remaniée en 1738⁵⁹. L'intégration de ces maîtres dans la communauté a donc eu lieu après un conflit en justice suffisamment épineux pour parvenir à cette institution, après, on peut le supposer, être passé devant le parlement de Paris ou la chambre de police du Châtelet. A une exception près, la réalisation d'un chef-d'œuvre est associée à l'arrêt rendu en faveur de ces maîtres, indice suggérant que le litige à leur sujet est moins une question de compétences qu'un problème social ou financier. Notons d'abord que les quatre premiers cas ont lieu entre 1757 et 1765, soit juste après le conflit entre la communauté et l'hôpital de la Trinité au sujet des privilèges de celui-ci. En outre, après 1756, un seul maître est reçu « en faveur de privilèges de l'institution de l'hôpital de la Trinité », Géry-François Joseph Huleux en 1763. Il est donc possible qu'après 1756, la quasi-totalité des intégrations par privilèges fasse l'objet de procès, réglés pour une partie par le Conseil en faveur des nouveaux venus. En l'absence de détails sur les affaires, de nombreuses hypothèses sont possibles. D'une part, les noms de famille de la majorité des candidats reçus de cette manière sont inconnus par ailleurs dans notre corpus. Ils sont donc probablement – mais des dépouillements ultérieurs pourraient le confirmer – peu intégrés dans le milieu de la communauté et n'ont peut-être pas eu les moyens d'acheter les outils nécessaires à l'établissement d'un commerce de brasserie. Cette faiblesse matérielle expliquerait les réticences des jurés, pour les motifs fiscaux exposés plus haut. Le seul d'entre eux dont nous ayons une trace est Louis Deschamps, reçu par arrêt du 27 juillet 1764 et qui fait faillite trois ans plus tard – son dossier de faillite est clos en juillet 1767 –. Le tableau très précis des pertes dressé par Deschamps montre qu'il a débuté dans la profession avec 300 livres. Sur plus de 14 000 livres de frais, les plus gros postes de dépense se révèlent être ses frais de maîtrise (1 584 livres) son loyer (3 600 livres pour deux ans), l'achat de cuves et de chevaux (2 000 livres) et la perte de 90 pièces gâtées (1 890 livres). Deschamps semble donc avoir été trop ambitieux – ses comptes montrent qu'il vendait également du cidre – et mal préparé à la gestion de matériel et de capitaux importants qu'implique le métier de brasseur : il perd 243 livres sur l'achat et la revente de chevaux et plus de 500 livres à cause d'une mauvaise construction de ses fourneaux qui provoque une surconsommation de bois. Sans doute familier avec la fabrication de la boisson – il réalise un chef-d'œuvre lors de son entrée dans la communauté – son absence de lien avec la famille d'un

⁵⁹ Bernard Barbiche, *Les institutions de la monarchie française à l'époque moderne*. Paris, Presses universitaires de France, 2001, p. 306.

CHAPITRE I : CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA BRASSERIE PARISIENNE

maître propriétaire l'empêche d'acquérir l'expérience commerciale et les capitaux indispensables à son entreprise. Ce manque de moyens avait sans doute été perçu par les jurés, qui voyaient d'un mauvais œil l'arrivée d'un maître brasseur avec seulement 300 livres en poche et aucune expérience de la tenue d'une brasserie. Le cas est plus compliqué pour le second maître identifiable : Nicolas Pérignon. Celui-ci est reçu après un arrêt du 12 décembre 1762, en tant qu'époux d'une veuve « brasseuse » – en l'occurrence, la femme de feu Charles Bridenne, Marie-Marguerite. Au moment de son intégration dans la communauté, Pérignon gravite depuis quelques temps autour de celle-ci. Fils du caissier, receveur et contrôleur des droits sur les bières⁶⁰, Nicolas Pérignon est procureur de la veuve de Pierre Verdier, marchand brasseur à Versailles, en 1751⁶¹. Il est également subrogé tuteur des enfants de Charles Bridenne lors du décès de celui-ci en décembre 1747⁶², témoin au mariage d'Étienne Pochet le Jeune en février 1751⁶³ – les Pochet sont l'une des principales dynasties de brasseurs parisiens, jurés à de nombreuses reprises – et atteste bien connaître le brasseur Jean Torchet, autre maître parisien, dans un acte de notoriété en avril 1751⁶⁴. Il est possible dans son cas que l'action en justice ait été intentée par une partie des maîtres s'élevant contre le privilège de sa situation – il est le seul des non-fils de maître à ne pas présenter de chef-d'œuvre – dû à sa proximité avec les élites de la communauté. Les Bridenne, Pochet et Torchet font en effet partie, les actes notariés en témoignent, des familles propriétaires de leurs moyens de production, richesse dont tous les brasseurs sont loin de disposer. Il est possible que l'intégration de Nicolas Pérignon ait été perçue comme un acte de favoritisme flagrant rendu possible par ses relations et sa richesse – il apporte 20 000 livres à sa femme lors de son mariage en février 1760⁶⁵. La part moins favorisée des maîtres, se considérant plus compétente et illégitimement handicapée par son manque de moyens financiers, aurait alors estimé la démarche inique et traîné les jurés devant les tribunaux. Cet antagonisme au sein de la communauté est tout à fait possible dans la mesure où un conflit violent divise celle-ci en deux pendant la quasi-totalité des années 1740 et conduit à l'emprisonnement de trois maîtres pour malversations financières. Les inimitiés ont fort bien pu perdurer au-delà du règlement judiciaire de cette affaire et provoquer des tensions importantes lors de prises de

60 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXIX/600. Quittance passée entre Thérèse Rochette et Nicolas Pérignon, 15 octobre 1761.

61 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXII/323. Vente de deux maisons et ustensiles de brasserie par Joseph-Philippe Rodesse et sa femme à Marie-Catherine Joseph Jalhay, veuve de Pierre Verdier, 4 novembre 1751.

62 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/982. Inventaire après décès de Charles Bridenne, 11 décembre 1747.

63 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/1003. Contrat de mariage entre Étienne Pochet le Jeune et Marie-Catherine Moreau, 9 février 1751.

64 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/1005. Acte de notoriété pour attester le nombre et la situation des enfants de Jean Torchet, 19 avril 1751.

65 Contrat de mariage entre Nicolas Villot et Marie-Marguerite Bridenne, cf. note 11.

CHAPITRE I : CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA BRASSERIE PARISIENNE

décisions controversées. Même si les réceptions semblent obéir à une logique cohérente et suivie tout au long du siècle, elles ne sont donc pas exemptes de tensions, soit entre la communauté et d'autres institutions qui interviennent dans sa gestion, soit entre maîtres, dans un contexte d'antagonismes très vifs depuis les années 1740.

iv. Les réceptions après 1776

L'année 1776 voit le bouleversement de l'organisation des communautés de métiers, supprimées en février par Turgot, elles sont finalement rétablies en août avec une série de nouveautés. Le nombre de métiers parisiens est réduit à cinquante mais le droit d'exercer plusieurs professions est instauré. Les frais d'entrée sont réduits, la maîtrise ouverte aux femmes et des mesures supplémentaires sont destinées à limiter les désordres financiers et les conflits entre maîtres. Le statut de ceux-ci est lui aussi réformé. Les anciens maîtres doivent payer des droits sous peine de perdre leur statut et de devenir « agrégés », c'est-à-dire exclus de la vie communautaire ; les travailleurs des lieux privilégiés peuvent renoncer à leur statut et se déclarer marchands ou artisans pour devenir des agrégés. Ils ont sinon interdiction de pratiquer leur profession, sauf en postulant comme maîtres. La condamnation du travail illicite est donc réaffirmée, tout comme la limitation de l'accès aux jurandes⁶⁶. L'édit d'août 1776 reflète donc en partie la volonté libérale de Turgot en ouvrant les métiers à de nouvelles catégories d'individus et en réduisant les coûts d'accès mais la perspective du travail entièrement libre et de la prépondérance de la concurrence sur la réglementation s'éloigne jusqu'à la Révolution. Cependant, l'apparition de nouvelles catégories professionnelles (agrégés, sans-qualités privilégiés, liberté pour certaines professions) et la désacralisation des communautés, devenues des ensembles utilitaristes tournés vers l'économie de marché plutôt que les gardiennes des traditions et de l'histoire des métiers, provoquent une crise de recrutement à la fin de l'Ancien Régime⁶⁷. De plus, les droits d'entrée – encore élevés malgré les nouvelles dispositions réglementaires – et les désordres administratifs que ces réformes engendrent n'incitent pas de nouveaux candidats à briguer en masse les maîtrises rénovées⁶⁸.

Le registre des réceptions reflète en partie ces évolutions de la fin du siècle. Tout d'abord, le nombre de nouveaux maîtres atteint un niveau qu'il n'avait pas connu depuis la fin des années 1740 : onze réceptions ont lieu entre novembre 1776 et décembre 1780. Les chiffres redescendent ensuite

66 Steven Kaplan, *La Fin des corporations*, op. cit., p. 109.

67 *Ibid.*, chap. 5 et 6.

68 *Ibid.*, chap. 7.

CHAPITRE I : CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA BRASSERIE PARISIENNE

avec un total de cinq réceptions seulement entre 1781 et 1789, rythme à la moyenne plus basse qu'avant la première suppression de la communauté. Cette brusque montée des réceptions est surtout provoquée par l'arrivée d'un grand nombre de « nouveaux venus » non fils de maîtres juste après la restauration des communautés. Huit individus dont les familles n'ont jamais été mentionnées auparavant deviennent maîtres entre 1776 et 1780. Il semble donc que les brasseurs n'aient pas connu – au moins jusqu'à cette date – la crise de recrutement que souligne Steven Kaplan. Cependant, dès 1781, cet enthousiasme retombe brutalement : sur cinq reçus, trois sont issus de familles de brasseurs parisiens et deux nouveaux venus seulement intègrent la communauté. Il est difficile de savoir quelles sont les causes précises de cette chute. Peut-être les nouveaux maîtres de 1776-1780 voient-ils une opportunité dans la réforme de la communauté pour intégrer celle-ci tandis que, quelques années plus tard, l'enthousiasme retombe chez les aspirants, qui considèrent que le statut de maître apporte plus de contraintes que d'avantages. La conjoncture économique défavorable, argument notamment développé par Ernest Labrousse⁶⁹ et aujourd'hui discuté mais attesté pour les années 1788-1789⁷⁰, ne nous semble pas un argument valable, dans la mesure où le changement est trop brusque pour être le résultat de difficultés économiques globales.

a) Les nouveaux venus

En tous les cas, l'édit d'août 1776 ouvre le recrutement de la communauté de manière très sensible. En effet, onze individus jamais répertoriés parmi les familles de brasseurs parisiens accèdent à la maîtrise contre cinq enfants de maîtres seulement, soit presque une inversion de la tendance du début du siècle, puisque les premiers représentent 68 % du recrutement. Cette situation contredit les observations de Steven Kaplan, qui constate que la discontinuité en matière d'admissions est moins flagrante que ce que les historiens admettent communément, et que les communautés acceptaient déjà avant 1776 60 % de membres étrangers aux familles de maîtres déjà en place⁷¹. Pour les brasseurs au contraire, l'édit d'août 1776 représente une vraie rupture dans le recrutement et un renversement de la logique endogame entretenue jusque-là. Plusieurs de ces nouveaux maîtres ont laissé des traces ailleurs dans les archives, nous permettant ainsi de reconstituer des éléments de leur profil personnel et professionnel. Tout d'abord, Nicolas Payard et Simon Pépin, respectivement reçus en décembre 1778 et novembre 1781, sont mentionnés dans

69 Ernest Labrousse, *La Crise de l'économie française à la fin de l'Ancien Régime et au début de la Révolution*. 2^e édition, Paris, Presses Universitaires de France, 1990.

70 Olivier Chaline, *La France au XVIII^e siècle (1715-1787)*. Paris, Belin, 2004, p. 174.

71 Steven Kaplan, *La Fin des corporations*, op. cit., chapitre 7.

CHAPITRE I : CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA BRASSERIE PARISIENNE

l'inventaire après décès de Jean-Baptiste Febvre, garçon brasseur, le 22 septembre 1783⁷². Le défunt était le principal locataire d'une maison appartenant à Payard, alors brasseur rue Censier, et possédait 300 livres de vin entreposé dans une cave dépendant de la maison de Pépin, installé pour sa part rue de Lourcine⁷³. Quelques années à peine après leur réception, Payard et Pépin sont donc tous les deux propriétaires de brasseries. Le premier a même été en mesure d'investir dans au moins un immeuble de rapport, signe de sa bonne santé financière. De même, André Schveinfett, devenu maître en septembre 1780, acquiert en juillet 1780 pour la somme de 38 000 livres deux maisons et un corps de brasserie rue du Noir et d'Orléans-Saint-Marcel⁷⁴ vendus aux enchères par André Villot⁷⁵. Schveinfett est déjà qualifié de « marchand brasseur » dans l'acte, et demeure rue Mouffetard signe qu'il pratique, sans forcément être propriétaire des outils, une activité de brasserie avant même d'obtenir sa maîtrise. Enfin, Antoine Holzer, reçu en avril 1780, s'associe dès 1777 avec un maître ébéniste pour louer une maison rue du Faubourg-Saint-Antoine et constituer avec leurs femmes une « société pour le commerce de brasseur »⁷⁶. Même s'ils semblent nouveaux venus dans le paysage de la brasserie parisienne, ces quatre hommes sont donc déjà familiers de ce commerce avant même d'obtenir leur maîtrise et en mesure de se procurer les biens meubles et immeubles nécessaires à leur établissement. Trois autres d'entre eux nous sont bien connus puisqu'il s'agit d'individus dont nous possédons les dossiers de faillite : Jean-François Gellée, reçu en mars 1780, Antoine-François Beaugrand, reçu en décembre de la même année, et Nicolas Le Tellier, avant-dernier artisan à intégrer la communauté en janvier 1788. Tout comme les candidats précédents, ils ont eux aussi été en mesure d'acheter outils et bâtiments pour exercer le commerce de brasserie mais ont connu des échecs pour des raisons différentes, analysées dans le second chapitre de la présente partie. L'ouverture relative de la communauté semble donc attirer des entrepreneurs qui tâtonnent dans l'exercice de la profession – les pertes importantes de pommes de Beaugrand et l'échec de son installation comme limonadier en sont un exemple⁷⁷ – et connaissent plus ou moins de succès. Des dépouillements supplémentaires pour la fin de la période nous permettraient de savoir dans quelle mesure les traditionnelles solidarités entre professionnels s'exerçaient avec ces nouveaux venus. Nous n'avons en effet aucune trace de mariage, de prêt, de procuration, etc. entre ces maîtres et les dynasties parisiennes de brasseurs. Peut-être cette indifférence est-elle un facteur supplémentaire de

72 AN, Min. Cent., MC/ET/LVIII/517. Inventaire après décès de Jean-Baptiste Febvre, 22 septembre 1783.

73 Actuelle rue Broca.

74 Actuelles rues Gracieuse et Daubenton.

75 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVIII/482. Procès-verbal de ventes aux enchères de deux maisons appartenant à André Villot, 27 juillet 1780.

76 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVIII/477. Sous-bail passé par Simon Racafiol au profit de Joseph Feurstein et Antoine Holzer.

77 AP, D⁴B6, carton 83 dossier 5624. Dossier de faillite d'Antoine-François Beaugrand, février 1782-janvier 1783.

CHAPITRE I : CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA BRASSERIE PARISIENNE

difficultés pour la viabilité de ces nouveaux commerces.

b) Les enfants de maîtres

Le titre précise « enfants » et non plus « fils » puisque l'édit de 1776 permet aux femmes d'accéder à la maîtrise. Et c'est l'une d'entre elles, Louise-Julie Lubin, qui est la dernière inscrite sur le registre, en octobre 1788. Elle est sans doute la fille de Jean-Baptiste Lubin, brasseur installé rue de Lourcine et marié à Charlotte Deschamps. Même si nous n'avons aucune source qui mentionne sa parenté avec Lubin père, il est très probable que Louise-Julie provienne d'une famille de brasseurs. En effet, il est difficile à concevoir qu'une femme – ou tout individu – entièrement extérieure à ce commerce ait l'envie et la possibilité matérielle de s'y engager, quand bien même des textes réglementaires le lui permettraient.

Les autres reçus portent des noms connus, souvent présents parmi les « adjoints » élus par la communauté – suivant la nouvelle appellation donnée aux jurés. André Aclocque obtient sa maîtrise en septembre 1777 ; il est issu d'une famille qui compte au moins deux brasseurs à la génération précédente : Jean-André, dont la dernière mention dans nos sources est une procuration passée en 1761 en faveur de Louis Deschamps pour assurer la bonne marche de ses affaires alors qu'il se retire à la campagne⁷⁸, et Jean-Baptiste, brasseur installé rue Mouffetard chargé en 1751 du recouvrement des créances de ses parents défunts⁷⁹. Le destin d'André durant la Révolution – il a été commandant de la Garde nationale parisienne – a par ailleurs été étudié par une de ses descendantes, Geneviève Aclocque⁸⁰. Maître en février 1782, Jean-Claude Cousin est très certainement le fils de Jean-Baptiste Étienne Cousin, adjoint en 1780 et mentionné dans un acte de 1751 comme tuteur d'un fils de brasseur⁸¹. Athanase-Jean Baptiste Delongchamp est le fils de Charles Delongchamp et son légataire universel, d'après le testament de son père en 1781⁸². Il est reçu en janvier 1778 mais le testament montre que lors de son mariage, sa famille lui avait fait des dons en nature à hauteur de 120 000 livres, chiffre qui pourrait correspondre à la valeur d'une brasserie équipée. Athanase Delongchamp s'inscrit donc dans la logique de fonctionnement caractéristique des familles de brasseurs tout au long du siècle : des stratégies familiales lui fournissent une assise financière

78 AN, Min. Cent., MC/ET/VI/747. Procuration passée par Jean-André Aclocque au profit de Louis Deschamps, 20 octobre 1761

79 AN, Min. Cent., MC/ET/CVIII/493. Quittance de Marie Guenot, veuve de Jean Delaunay, compagnon couvreur, au profit de Jean-Baptiste Aclocque, 1^{er} mai 1751.

80 Geneviève Aclocque, *Un défenseur du roi : André Arnoult Aclocque, commandant de la garde nationale parisienne, 1748-1802*. Paris : A. et J. Picard, 1947.

81 AN, Min. Cent., MC/ET/CVIII/542. Liquidation et succession de l'héritage d'Antoine Moreau, 24 mars 1751.

82 AN, Y 61, fol. 340. Publication du testament de Charles Delongchamp, 28 avril 1781.

CHAPITRE I : CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA BRASSERIE PARISIENNE

solide, complétée par l'accession à la maîtrise qui intervient peu avant ou peu après ces transactions. C'est également le cas de Charles-Joseph François, dont le père Jean-Charles avait été reçu maître en 1749 après un apprentissage. Le testament rédigé par son père en 1780 organise scrupuleusement la transmission de la brasserie, gérée par la veuve jusqu'à ce que son fils en soit capable⁸³. De plus, des dispositions avantageuses sont prises à son égard pour qu'il puisse rembourser facilement à ses frères et sœurs la différence existante entre sa part d'héritage et la leur : il est tenu de débiter le paiement sept ans seulement après le début de sa gestion effective de la brasserie. Le seul élément manquant à l'aîné des François pour avoir le droit d'ouvrir boutique est la maîtrise. Il l'obtient en 1782, sans doute d'autant plus facilement qu'il est en mesure de produire – et donc de contribuer aux revenus de la communauté – immédiatement. Charles-Joseph est donc l'initiateur de la seconde génération de brasseurs chez les François, famille qui a parfaitement intégré les pratiques commerciales et juridiques courantes pour faire prospérer et transmettre l'affaire familiale.

Jusqu'en 1776, le recrutement des nouveaux maîtres brasseurs est largement dominé – davantage, semble-t-il, que dans les autres communautés – par la présence des fils de maîtres. Les autres moyens d'intégrer le métier que sont l'apprentissage, les privilèges octroyés par l'hôpital de la Trinité et la décision royale représentent alors moins d'un quart des nouvelles intégrations (22%) et semblent sujettes à de nombreux débats, notamment les privilèges, contestés par les jurés en 1756. La suppression, puis le rétablissement de la communauté entre février et août 1776 modifie radicalement la répartition des reçus. Presque 70 % de ceux-ci ne semblent avoir aucun lien avec les dynasties parisiennes mais entreprennent pourtant le commerce de la brasserie en acquérant outils et bâtiments, avec plus ou moins de bonheur. Les interactions entre ces artisans et les anciennes familles bien établies à Paris posent problème, et mériteraient des dépouillements supplémentaires. Parallèlement, un petit flux d'enfants de maîtres, fille et garçons, poursuit la logique de reproduction sociale courante avant 1776. La maîtrise est alors un des éléments de l'établissement des fils de brasseurs, pourvus peu de temps avant ou peu de temps leur réception du nécessaire pour exercer leur profession, à l'occasion de leur mariage le plus souvent. Si la fabrication du produit et la formation des maîtres sont des domaines réglementés par la communauté, celle-ci doit en revanche s'incliner devant les décisions des autorités municipales et la monarchie en matière de fiscalité. Les conséquences de celles-ci sur l'exercice du métier sont ensuite à la fois le fait des jurés – la politique de recrutement en est un exemple – et du pouvoir central, qui définit son ampleur et ses modalités.

83 AN, Min. Cent., MC/ET/C/839. Liquidation de la communauté de biens entre Jeanne Joséphe Vallée et feu Jean-Charles François, 24 juin 1781.

C. Prix et fiscalité

« Les brasseurs n'ont-ils pas déjà monté le prix de la bière presque au taux du vin ? ». Cette interrogation amère de Louis-Sébastien Mercier souligne deux éléments. Tout d'abord, il semble communément admis que la bière est un produit moins onéreux que le vin. Dans un second temps, les brasseurs sont accusés d'en faire monter le prix par des taxes qui augmentent au cours du temps. La réalité est plus nuancée, dans la mesure où la fiscalité résulte de facteurs multiples, sur lesquels les maîtres n'ont pas toujours autorité.

i. La fiscalité pesant sur la bière

a) Trois types d'imposition

Les droits pesant sur la bière sont détaillés dans onze articles d'un titre spécifique de l'ordonnance des aides de juin 1680⁸⁴. Des dispositions particulières sont nécessaires pour la bière parisienne dans la mesure où elle est brassée à l'intérieur du périmètre fiscal de la capitale, et ne supporte ainsi aucun droit d'entrée. En effet, rien dans nos sources ne laisse supposer chez les limonadiers ou revendeurs la présence de bière « importée » depuis l'extérieur. La mauvaise conservation de la boisson, aggravée par le transport, et le montant des taxes aux barrières fiscales ne rendent sans doute pas intéressant le commerce de la bière sur de longues ou moyennes distances. Un arrêt du Conseil de 1737 réglemente néanmoins le cas de la bière anglaise. Celle-ci ne peut entrer dans le royaume sous forme de tonneaux mais exclusivement en bouteilles, sur chacune desquelles sont prélevés 10 sols de droit d'entrée⁸⁵.

La bière fabriquée à Paris ou dans ses faubourgs fait donc l'objet d'une taxe de 37 sols 7 deniers par muid et de 30 sols sur le reste du territoire (article I). La capitale est par ailleurs exempte des droits de gros et de détail sur le débit (article IX). Dans tout le pays, les droits prélevés sur la bière sont basés sur les taxes perçues sur le vin : ainsi le quatrième, impôt d'une valeur d'1 sol et 6 deniers, est levé « dans tous les lieux où le quatrième sur le vin a cours » (article X) et les règlements pour l'application de la fiscalité sont les mêmes que ceux pour le vin (article XI). Un droit de subvention de 13 sols et 6 deniers par muid pèse également sur la bière fabriquée dans tous les lieux où il s'applique pour le vin (article X). Ces deux derniers droits sont perçus au moment de la vente au détail, et ne concernent donc pas directement la communauté des brasseurs, même si

84 Citée par Nicolas Delamare, *Traité de la police*, op. cit., p. 782-783.

85 Joseph-Nicolas Guyot. *Répertoire universel et raisonné de jurisprudence civile, criminelle, canonique et bénéficiale*. Paris, J. Dorez-Panckoucke, 1784, tome II, p. 367.

CHAPITRE I : CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA BRASSERIE PARISIENNE

certaines d'entre eux pratiquent le débit à titre particulier⁸⁶.

À ces impositions clairement réglementées s'ajoute une fiscalité complémentaire provenant de droits successifs créés par la monarchie au profit de nouveaux offices. Ainsi les inspecteurs contrôleurs des boissons créés en 1705 perçoivent par exemple un droit de 5 sols par muid sur la bière, doublé en 1711. Il serait fastidieux d'énumérer toutes les créations et suppressions de droits supplémentaires établis sur la bière au cours du siècle et les différentes régies qui en ont résulté. Retenons simplement qu'en 1749, ces droits, en plus des 37 sols 7 deniers instaurés en 1680, s'élèvent à 23 sols par muid, soit une imposition totale de 3 livres 7 deniers.

Il convient d'ajouter à ces droits les sommes prélevées périodiquement sur la production des maîtres et des veuves pour payer les dettes contractées par la communauté auprès du pouvoir royal, notamment pour financer les incessantes créations d'offices tout au long du XVIII^e siècle. Ainsi est mis en place en 1703 un droit de 17 sols 6 deniers par muid de bière⁸⁷ lorsque la communauté contracte une dette de 100 000 livres envers la monarchie pour cause de rachat d'offices, et en 1731 un droit de 33 sols pour les mêmes raisons, qui ne s'éteint pas lors du règlement de la dette, mais continue à être perçu ensuite, au profit du roi, au moins jusqu'au milieu du siècle⁸⁸.

b) Le contrôle des quantités produites

Le contrôle de chaque brassin fabriqué dans la capitale et ses faubourgs n'est évidemment pas chose facile. La contenance exacte des chaudières, bacs et tout ustensile de cuivre doit normalement être vérifiée par le fermier ou ses commis et une marque apposée sur chaque cuve (article II). La fabrication et la livraison de la bière ne peuvent avoir lieu qu'entre 5 heures du matin et 7 heures du soir d'avril à octobre, le reste du temps entre 7 et 17 heures. De plus, il est interdit sous peine de 1 500 livres d'amende de prêter les chaudières à des particuliers, de peur qu'il ne s'agisse pour le brasseur d'un moyen pour pratiquer une vente hors-taxé déguisée⁸⁹. Pour chaque brassin fabriqué, l'artisan doit avertir par écrit le commis du jour et de l'heure auxquels il met ses chaudières à chauffer, et entonner seulement de jour, en présence des commis (article III). La déclaration doit comporter également le nombre de chaudières mises à chauffer. Une fois remplis, les tonneaux doivent être marqués par le commis, qui enregistre également leur nombre et leur

86 Roger Dion. *Histoire de la vigne et du vin en France : des origines au XIX^e siècle*, Paris, Clavreuil, 1959, p. 499 ; Jean-Louis Lefebvre de Bellande. *Traité général des droits d'aides*. Paris, chez Pierre Prault, 1760, p. 354.

87 René de Lespinasse, *Les Métiers et corporations de la ville de Paris, op. cit.*, p. 633

88 BNF, Mss, Collection Joly de Fleury, vol. 1426.

89 Joseph-Nicolas Guyot. *Répertoire universel et raisonné de jurisprudence civile, op. cit.*, p. 365.

CHAPITRE I : CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA BRASSERIE PARISIENNE

contenance (article IV). Le choix est laissé au fermier de calculer les muids produits à partir de la contenance des tonneaux ou de celle des chaudières moins un quart, en raison de l'évaporation et des filtrages successifs (article V). Il est évident qu'un tel contrôle reste très difficilement applicable, d'autant plus quand le fermier doit faire face, comme c'est le cas au début du siècle, à une communauté peu enthousiaste à l'idée de payer des droits à un fermier étranger à ses intérêts. Ainsi, Jean Simonnet, adjudicataire des droits sur les boissons depuis 1705, se plaint en 1718 que les commis chargés du contrôle ne dépendent pas de lui, mais de la Ferme générale, ce qui l'empêche d'exercer correctement ses droits et « qui lui est néanmoins d'autant plus important qu'il est informé que les brasseurs n'ont d'autre attention que de supprimer et d'oster à sa connoissance le plus qu'ils peuvent des bières par eux brassées et façonnées⁹⁰ ». Antoine Moreau est par exemple condamné en 1721 à 300 livres d'amende et une saisie de matériel pour avoir imaginé un dispositif ingénieux : une cachette, aménagée sous le sol de la brasserie, est reliée à un tuyau et à un robinet de plomb dissimulés dans un pied de la cuve-guilloire. Une partie de la bière fabriquée est ainsi détournée et stockée à l'insu des commis. La difficulté du contrôle est la même pour les jurés des communautés, désireux eux aussi de connaître les quantités produites par les maîtres à des fins de perception – ils acquièrent la régie des droits en 1718 – et de régulation de la concurrence (article VII des statuts de 1630).

c) L'affermage de la perception des droits

Outre les natures différentes de taxes qui pèsent sur la production de bière, la complexité des opérations est accrue par l'affermage de la perception des droits, usage courant à l'époque moderne, et provoquée par plusieurs facteurs :

La durée des baux est brève, surtout si l'on considère que la monarchie n'hésite pas à changer de fermier en cours de bail, dès qu'un autre financier fait une proposition intéressante, ou qu'une augmentation des droits est décidée, ce qui entraîne le renouvellement incessant des responsables. Enfin, l'adjudicataire désigné fait fréquemment appel lui-même à des sous-fermiers, pour telle ou telle portion du bail qu'il a conclu⁹¹.

En outre, le droit pour l'adjudicataire de substituer ses propres hommes à l'administration

90 AN, H² 1931, archives du Bureau de la ville de Paris, 1717-1721.

91 Reynald Abad, *Le Grand Marché*, op. cit., p. 79.

CHAPITRE I : CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA BRASSERIE PARISIENNE

préexistante peut compliquer encore les choses⁹². Entre 1707 et 1718, la régie des droits est affermée à une association de particuliers, mais la perception est exercée par les commis des fermiers généraux. En 1718, suite aux plaintes de l'adjudicataire, la ville de Paris lui permet finalement de faire lui-même l'exercice de la régie. La continuité administrative pose donc problème lors du changement de preneur.

En effet, les autorités municipales, auxquelles le roi accorde en 1706 la régie des droits perçus sur les boissons pour six ans, ne se chargent pas elles-mêmes de la perception de ces droits : elle est affermée en 1706 pour un montant de 430 000 livres par an⁹³. Les droits perçus concernent aussi bien les boissons entrant dans Paris que celles qui y sont fabriquées, et ce malgré le titre d'« inspecteur aux entrées » donné à l'office. Malgré les protestations de plusieurs professions, comme les marchands de vin et les brasseurs, l'adjudication est réalisée au nom de Jean Simonnet, bourgeois de Paris. Trois personnages sont en réalité associés pour l'exercice de ces fermes. Ces associés acquièrent également en 1707 des droits complémentaires perçus sur la bière pour une durée de vingt-cinq ans. Le sous-bail des droits sur les bières est accordé en 1718 à un nommé Pierre Gruel, et finalement cassé la même année suite à une délibération de la communauté des brasseurs. Celle-ci propose en effet de payer 15 000 livres par an pour pouvoir disposer de la régie. Le bail de Simonnet et le sous-bail de Gruel sont cassés par un arrêt du Conseil du 5 mars 1718, à la charge de la ville de rembourser 9 000 livres par an à Simonnet sur la durée du reste de son bail⁹⁴. Au cours du siècle, la communauté renouvelle régulièrement les baux, en augmentant de 1 000 livres la valeur de la régie en 1737, grâce à l'acquisition de droits supplémentaires⁹⁵. En 1749, un nommé Jean Quinsat acquiert la ferme des droits pour 38 000 livres. Ce montant supplémentaire est dû à un édit de septembre 1747 par lequel la monarchie, en manque d'argent, crée des offices de contrôleurs des deniers d'octrois et subventions, dont elle aliène les droits à la ville de Paris⁹⁶. Jusqu'à cette date, la perception des droits sur la bière semble donc être l'affaire de deux acteurs différents : la ferme générale, qui perçoit les droits relatifs à l'ordonnance de 1680 et assure le contrôle de l'ensemble de la fiscalité pesant sur la brasserie, et des fermiers particuliers pour les

92 *Ibid.*

93 AN, H² 1927, archives du Bureau de la ville de Paris, 1706. Adjudication des droits attribués aux offices d'inspecteurs aux entrées des eaux-de-vie, vins, cidres, bières, poirés et autres boissons, remis au corps de la ville pour six ans à compter de janvier 1706 pour 430 000 livres.

94 AN, H² 1931, archives du Bureau de la ville de Paris, 1718. La décision est prise suite à une délibération de la communauté des brasseurs du 9 mars 1718.

95 AN, H² 1938, archives du Bureau de la ville de Paris, 1737. Pour 1 000 livres par an sont ajoutées les perceptions d'un droit supplémentaire de 2 sols pour livre et d'un droit de 2 sols pour livre sur le droit des inspecteurs des boissons.

96 AN, H² 1942, archives du Bureau de la ville de Paris, 1749. Un droit de quatre sols pour livre est perçu sur ces droits.

CHAPITRE I : CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA BRASSERIE PARISIENNE

droits créés ensuite par la monarchie. Tous les droits qui composaient la régie pendant la première moitié du siècle sont finalement remplacés par un droit unique en 1767, lorsque la monarchie supprime les droits aliénés à la ville. Désormais, une taxe de 3 livres pèse sur chaque muid de bière, et est perçue par les receveurs et commis aux aides et entrées ainsi que par les membres de la communauté des inspecteurs sur les vins, tenus de remettre les sommes à la ville sans en tirer aucun profit⁹⁷.

Ces impositions sont plus importantes que celles levées sur le cidre et le poiré – 35 sols pour chaque muid de cidre et la moitié pour le poiré, 13 sols 4 deniers de droit de subvention pour le cidre et 6 sols 8 deniers pour le poiré –, mais restent beaucoup plus intéressantes que les taxes exorbitantes prélevées sur le vin entrant dans la ville de Paris – 18 livres pour un muid de vin entrant par eau, 15 livres pour un muid entrant par terre selon l'ordonnance de 1680⁹⁸ – qui obligent les consommateurs à migrer vers les guinguettes aux portes de la capitale. Les brasseurs ne ressentent pas ce besoin, et le commerce de la bière semble fonctionner, depuis le producteur jusqu'au consommateur, entièrement à l'intérieur de la ville de Paris pour la période étudiée.

Le prix de vente d'une boisson est donc le résultat de la combinaison de trois données : la circulation des marchandises, à l'origine de coûts de logistique, la fiscalité proprement dite, exercée sur la circulation, la fabrication et la revente du produit, et enfin les flux commerciaux, qui peuvent représenter une contrainte supplémentaire. Ainsi, il est interdit aux professionnels parisiens de vendre un vin acheté dans un périmètre de moins de vingt lieues autour de la ville⁹⁹. Cette mesure est destinée à empêcher l'accaparement des récoltes, et conséquemment le monopole sur le vin, par quelques riches commerçants, afin de permettre aux particuliers de s'approvisionner aux alentours de la ville s'ils le désirent¹⁰⁰. La bière est, pour sa part, sujette à un contrôle étroit mais interne à la capitale et difficile à mener à bien, raison pour laquelle les autorités municipales ne semblent pas avoir une idée précise du volume de boisson en circulation. Ces divergences fiscales entraînent une différence de prix entre le vin et la bière, donnée intéressante à étudier dans la mesure où elle peut donner de premiers éléments d'interprétation pour cerner le public des consommateurs.

97 AN, H² 1948, archives du Bureau de la ville de Paris, juillet 1767. Cette décision fait partie d'un ensemble de mesures destinées à faciliter les paiements et baisser les prix et ainsi faciliter le remboursement des dettes de la ville de Paris.

98 Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France*, op. cit., p. 502.

99 Jacques Savary des Bruslons. *Dictionnaire universel de commerce*, op. cit., t. 3, p. 633.

100 Nicolas Delamare. *Traité de la police*, op. cit., p. 717.

ii. Les prix exercés

L'évolution des prix de vente de la bière au cours du siècle et la comparaison avec les prix du vin, boisson la plus consommée à Paris, sont des facteurs éclairants pour comprendre la place de la boisson houblonnée dans le paysage alimentaire d'alors. Les sources les plus commodes pour cette étude sont les livres de comptes laissés par les brasseurs et les débitants. Trois d'entre eux permettent de reconstituer un aperçu des prix exercés tout au long du siècle : celui du limonadier Bataille en 1722, celui du brasseur Babin de Bourneuil en 1752-1753 et celui du brasseur Beaugrand en 1788-1789. Une autre source, plus difficile à interpréter, est l'estimation présente dans les inventaires après décès pour le cas où le brasseur conserve à sa mort un stock de boisson. Comme nous l'avons déjà signalé, les prix de ce document doivent être maniés avec précaution, en premier lieu en raison de la sous-estimation dont ils font l'objet, ensuite car la longue conservation d'un stock et son vieillissement font baisser sa valeur. Les sommes étudiées sont mesurées en demi-muid, l'unité la plus couramment utilisée dans les documents comptables.

Entre janvier 1722 et février 1723, le limonadier Bataille reçoit de la bière rouge et blanche de quatre fournisseurs différents : les brasseurs Torchet, Jalhay et deux fournisseurs nommés Moreau¹⁰¹. La première remarque à apporter est l'absence de différence de prix entre les bières blanche et rouge. Comme nous l'avons vu, elles sont composées des mêmes quantités de grain et de houblon, et sont donc vendues au même prix par le brasseur, qui ne considère pas les différences de cuisson, et donc de consommation de bois, comme un facteur pouvant se répercuter sur les prix. Les prix augmentent donc conjointement pour les deux boissons durant toute la période : 13 livres le demi-muid au début de l'année 1722, puis 14 à partir de mars et enfin 15 livres en septembre, prix qui demeure tel quel jusqu'en février de l'année suivante.

Trente ans plus tard, le brasseur Jean-Marie Babin de Bourneuil laisse un grand livre qui permet de retracer l'évolution des prix de la bière entre janvier 1752 et septembre 1756¹⁰². Il vend pour sa part un type de bière supplémentaire : la petite bière. Moins forte en alcool et ne nécessitant pas de grain ni de houblon supplémentaires pour l'obtenir, elle est moins chère que les bières blanche et rouge. Les prix de la petite bière baissent durant la période étudiée : celle-ci passe de 12 à 11 livres au début de l'année 1753 puis à 10 livres en juin. La bière blanche connaît elle aussi plusieurs baisses : d'un coût de 20 livres au début de la période étudiée, elle perd 2 livres en avril 1753 puis 1 livre au début de l'année 1755. Son prix remonte en 1757 puisque la liste des livraisons

101 Journal de livraisons et livre de caisse du limonadier Jacques Bataille, *cf.* note 19 du présent chapitre.

102 Livre de comptes de Jean-Marie Babin de Bourneuil *cf.* note 6 du présent chapitre.

CHAPITRE I : CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA BRASSERIE PARISIENNE

à un client mentionne les prix de 18 et 19 livres. Ces petites variations de prix peuvent s'expliquer par le vieillissement de la bière. En effet, la bière de fermentation haute, la seule produite sous l'Ancien Régime, est difficile à conserver longtemps. Une vente de bière blanche « de l'année passée » faite en février 1755 entraîne d'ailleurs une réduction de 2 livres sur le prix de base. Un seul client est concerné par les livraisons de bière rouge, vendue à 9 livres le demi-muid entre mars 1752 et mars 1754. Cette différence de prix importante peut s'expliquer par une différence de composition de la boisson, rendue meilleur marché par l'adjonction d'autres grains que l'orge (avoine, seigle...) ¹⁰³.

Enfin, les prix pratiqués par Antoine-François Beaugrand quarante ans plus tard sont proches du double de ceux relevés jusqu'ici ¹⁰⁴. Entre juillet 1788 et février 1789, la bière blanche oscille entre 26 et 30 livres le demi-muid, la bière rouge entre 28 et 30 livres et la petite bière coûte 20 livres le demi-muid. Si ces prix élevés s'expliquent en partie par l'augmentation des prix du grain à la fin de l'Ancien Régime, nous ne disposons malheureusement pas des prix du houblon pour la même période ; il est donc difficile de tirer une conclusion définitive sur cette spectaculaire augmentation des prix avant d'avoir pu effectuer une étude complémentaire sur les prix des matières premières dans les dernières décennies du XVIII^e siècle.

Les inventaires après décès quant à eux ne reflètent pas toujours les prix du marché dans la mesure où les stocks estimés ne sont pas forcément propres à la vente. Certains se rapprochent des prix du marché, ainsi la bière « bonne, loyale et marchande » de Charles Poissant est estimée à 10 livres le demi-muid en 1722 ¹⁰⁵, prix raisonnable si l'on considère les 13 livres payées par Bataille, ou encore l'estimation de celle de Jean Pochet, à 14 livres le muid en 1736 ¹⁰⁶. Dans d'autres cas, les prix sont largement en dessous de ceux pratiqués sur le marché, en raison de l'âge ou de la mauvaise conservation de la boisson. La bière blanche de Pierre Le Couvreur en 1735 est par exemple à 6 et 3 livres le demi-muid, en fonction de l'état des stocks ¹⁰⁷ ; la « vieille bière gâté » de Nicolas Villot est pareillement prisée 3 livres le demi-muid ¹⁰⁸.

Outre l'augmentation de la fin du siècle, une autre remarque peut être faite sur les prix de vente de la bière et ainsi compléter le tableau des pratiques commerciales esquissé plus haut. Tout comme les marchands de grain, les brasseurs ne semblent pas pratiquer de prix dégressifs auprès de leurs clients grossistes. Dans les comptes de Beaugrand, l'achat d'un quart de muid s'effectue au

103 Philippe Voluer. *La Bière en Lorraine à l'époque des Lumières*, op. cit., p. 103.

104 AP, D5B⁶ 1473, journal d'Antoine-François Beaugrand, juillet-octobre 1788.

105 Inventaire après décès de Charles Poissant, cf. note 3 du présent chapitre.

106 AN, Min. Cent., MC/ET/I/375, inventaire après décès de Jean Pochet, 23 janvier 1736.

107 AN., Min. Cent., MC/ET/I/372, inventaire après décès de Pierre Le Couvreur, 13 juin 1735.

108 Inventaire après décès de Nicolas Villot, cf. note 4.

CHAPITRE I : CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA BRASSERIE PARISIENNE

même tarif que celui de 12 muids. La différence doit en revanche exister pour la vente au détail, à l'échelle de la quarte, de la pinte ou de la chopine, mais les livres de comptes n'en conservent pas trace.

Thomas Brennan, dans son étude minutieuse sur l'histoire sociale de la boisson dans le Paris du XVIII^e siècle, estime qu'au début du siècle, une pinte de vin coût 8 sols à Paris et 6 sols dans une guinguette, tandis qu'en 1751, son prix est compris entre 8 et 12 sols¹⁰⁹. La bière n'est pas concernée par ces oscillations car les faubourgs Saint-Antoine et Saint-Marcel, où s'en brassent les plus grandes quantités, sont compris dans la limite de la ville de Paris établie en 1674 par Louis XIV¹¹⁰. Le déplacement des consommateurs de vin jusqu'aux guinguettes, à la limite de l'enceinte fiscale, est une contrainte supplémentaire à prendre en compte. Si l'on considère les prix exercés par les professionnels de la bière étudiés ci-dessus, un demi-muid à 15 livres fixe le prix de la pinte à 2 sols, pinte portée à environ 2 sols 8 deniers si le demi-muid est vendu 20 livres et à 4 sols pour un demi-muid à 30 livres. Il est probable que le passage du semi-gros au détail entraîne une augmentation de prix. En 1755, les comptes d'un limonadier révèlent par exemple qu'une bouteille de bière est vendue 5 sols¹¹¹, tandis que la même année, le brasseur Jean-Marie-Babin de Bourneuil vend les siennes à 4 sols pièces¹¹². Mais cette hausse des prix, fût-elle de 50 %, n'empêche pas la bière de demeurer un produit bien meilleur marché que le vin. Il semble donc que la fiscalité qui pèse sur la bière permette aux débitants de pratiquer des prix de détail bien plus attractifs que ceux du vin, et indépendants des limites fiscales qui contraignent la consommation de ce dernier. Deux motifs semblent donc présider aux choix des consommateurs : une habitude culturelle ou des prix attractifs.

Les trois rôles assurés par la communauté des brasseurs – former, protéger, surveiller – se révèlent ambivalents, à la fois destinés à assurer au public une production de qualité mais aussi à assurer le monopole des maîtres sur leur profession en rendant suspecte et déloyale toute concurrence d'un particulier. Cette attitude de repli sur soi est parfois reprochée à tort à certaines communautés, comme les épiciers, qui ouvrent massivement leurs rangs en période de difficultés fiscales¹¹³ ; chez les brasseurs en revanche, la remarque semble se justifier dans la mesure où les recettes de la communauté proviennent non pas des frais de réception à la maîtrise mais de taxes sur la

109 Thomas Brennan. *Public drinking and popular culture in Eighteenth Century-Paris*. Princeton, Princeton University Press, 1988, p. 82 et 97.

110 Marcel Lachiver. *Vins, vignes et vignerons*, *op. cit.*, p. 351.

111 Thomas Brennan. *Public drinking and popular culture*, *op. cit.*, p. 112.

112 AP, D⁵B6 1737. Livre de comptes de Jean-Marie Babin de Bourneuil.

113 Matthieu Marraud, p. 10.

CHAPITRE I : CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA BRASSERIE PARISIENNE

production. Les nouveaux venus doivent être en mesure de produire vite et beaucoup, ce qui exclut a priori les impétrants peu fortunés, incapables de louer ou d'acheter du matériel de brasserie.

La fiscalité pesant sur la bière est certes bien plus limitée que les prélèvements en vigueur sur le vin à l'entrée de Paris mais n'en suscite pas moins résistances et conflits face aux fermiers chargés de son application. Ces tensions sont partiellement résolues en 1718, lorsque la communauté prend elle-même en charge la sous-ferme des droits sur les bières moyennant le paiement d'un bail. L'étude des prix courants, issue des actes notariés mais aussi des travaux déjà effectués sur le sujet, nous révèle que la bière est une boisson bien moins onéreuse que le vin, dont le prix exorbitant à Paris au XVIII^e siècle provoque de nombreuses tensions. Cette donnée est un premier indice pour ébaucher une possible typologie des consommateurs, qui seraient alors attirés par le prix de la boisson autant que par des facteurs gastronomiques ou culturels. Une analyse plus précise des modalités de commercialisation de la bière permettra d'approfondir ces suppositions et de reconstituer l'environnement économique et commercial de la brasserie parisienne, fortement marqué par le crédit.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION

DE BIÈRE

Une fois définies les modalités de fabrication ainsi que les cadres réglementaires qui régissent le fonctionnement et la fiscalité du monde de la brasserie, il convient de poursuivre le circuit de production de la bière en étudiant les étapes de sa commercialisation, depuis le domicile du brasseur jusqu'au verre du consommateur.

Las de trotter dedans la ville,
Me veux-tu croire faisons gile ?
(Aussi bien le temps est fort beau)
Jusques au fauxbourg Saint-Marceau,
Je meurs d'y boire de la bière ;¹¹⁴

Ces vers parus dans *Les Tracas de Paris* insistent non seulement sur la concentration et la réputation des brasseurs dans le quartier en question, mais renseignent également sur la façon dont la consommation est perçue par le client. Dans cette chanson populaire, il apparaît clairement que le débit sur place est une façon courante de consommer de la bière. Il avoisine chez les brasseurs la livraison en semi-gros, réservée aux professionnels et à certains particuliers. La seconde est malheureusement la seule à laisser des traces dans les sources comptables. La reconstitution, complexe, du public des consommateurs peut avoir lieu dans un premier temps grâce à l'étude des réseaux de livraison de la boisson, à partir d'archives de brasseurs mais aussi de débitants. Dans un second temps, les modalités du débit, directement du brasseur au consommateur ou via un intermédiaire, constituent un changement d'échelle complémentaire et instructif. Les registres tenus par les brasseurs permettent, même s'ils ne recouvrent pas la quotidien de façon exhaustive, d'étudier les pratiques commerciales, fondées, chez les brasseurs comme chez la plupart des commerçant, sur le crédit. Cette pratique financière est utile pour fluidifier les échanges mais peut également provoquer des faillites en chaîne lorsqu'un débiteur se révèle insolvable.

A. Cerner les consommateurs

114 *Le Tracas de Paris*, Paris, Rafflé, 1666, p. 78. Cité dans Haïm Burstin, *Le Faubourg Saint-Marcel à l'époque révolutionnaire*, p. 169-170.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

La question du public auquel se destine la bière fabriquée à Paris se pose avec acuité dès lors que, nous l'avons vu, les écrits contemporains considèrent la consommation de faible importance, voire la sous-estiment. Les auteurs de la fin de l'Ancien Régime ne s'attardent donc que très peu sur la clientèle des brasseurs, en outre uniquement sur les débiteurs professionnels, et ne donnent à l'historien aucun renseignement sur le consommateur final. Pour reconstituer ces données éparses, les journaux de livraisons des brasseurs ainsi que les listes de leurs débiteurs – présentes dans les dossiers de faillite ou les inventaire après décès – sont une source précieuse quoi qu'incomplète. Elles permettent en premier lieu de retracer les réseaux de clientèle de plusieurs brasseurs de la capitale et montrent ainsi les tendances générales présentes chez tous les brasseurs du corpus. Cependant, il est nécessaire de garder à l'esprit qu'un échantillon de cinq artisans n'est pas représentatif de toute la profession, et que des dépouillements plus larges permettraient peut-être d'observer des pratiques différentes. De plus, la description des titulaires des dettes est parfois insuffisante pour déterminer leur statut avec certitude. Nous avons donc choisi dans la présente étude de considérer comme débiteurs professionnels tous les individus caractérisés comme tels (revendeur de bière, marchand de bière, débiteur...), les métiers traditionnels du débit de boisson (aubergiste, cabaretier, limonadier) mais aussi quelques autres professions étroitement liées à la revente de bière et présentes dans toutes les listes étudiées ci-dessous : fruitiers, grainetiers, marchands de tabac et faïenciers. Le public des particuliers reste le plus difficile à saisir. Les ventes au détail portant sur de faibles sommes laissent peu de traces dans les archives et une recherche exhaustive aurait nécessité des dépouillements dans des fonds de débiteurs, tâche trop ambitieuse pour être menée dans le cadre de cette étude. Les sources dont nous disposons, traitées, une fois encore, avec précaution, permettent toutefois de reconstituer l'esquisse d'un tableau des consommateurs, conforté par les travaux historiques de Thomas Brennan sur les débits de boisson parisiens¹¹⁵.

i. Les circuits commerciaux des brasseurs

a) Localisation des livraisons

Le meilleur support pour matérialiser l'inscription des livraisons dans l'espace parisien est bien sûr le croquis. Ceux qui suivent sont établis grâce à deux types de documents différents : trois comptes de faillis et deux inventaires après décès. Les premiers présentent en effet la particularité de

115 Thomas Brennan. *Public drinking and popular culture in Eighteenth Century-Paris*. Princeton, Princeton University Press, 1988.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

fournir des listes parfois longues de créanciers et de débiteurs, la qualité et l'adresse de ceux-ci ainsi que les sommes en jeu. Cette pratique est moins systématique dans les inventaires. Relever l'ensemble des comptes courants de la brasserie suppose un allongement substantiel du document qui induit des coûts supplémentaires. De plus, si la veuve ou un des enfants du défunt déjà associé à l'affaire continue à gérer celle-ci, il n'éprouve pas le besoin de consigner ce type d'informations dans l'inventaire. Ajoutons également que seules les brasseries les plus importantes génèrent des informations conséquentes sur leurs comptes et leurs clients dans les inventaires tandis que les autres font simplement mention de leurs livres de comptes et des promesses de paiement conservées par le brasseur, sans ordre systématique sinon celui de la date. Il existe donc plusieurs limites à l'utilisation de ces deux documents : ils représentent des cas de commerces non représentatifs de l'activité de la majeure partie des brasseurs puisqu'il s'agit d'artisans en faillite ou au contraire très aisés ; les listes présentes dans les documents manquent parfois de précision sur les adresses ou les qualités des clients, notamment pour savoir s'il s'agit de particuliers ou de débitants ; il est possible qu'une partie des transactions portant sur de faibles sommes ou payée comptant ait eu lieu seulement de manière orale entre le brasseur et ses créanciers ou débiteurs, par exemple pour le débit sur place, privant ainsi le chercheur d'un pan quotidien du débit de bière. Les paiements au comptant sont cependant assez rares, les quelques journaux dépouillés permettent de le montrer.

En dépit de ces inconvénients, ces quelques croquis et les tableaux descriptifs qui les accompagnent permettent de reconstituer en partie l'horizon de cinq commerces de brasserie. Pour les situer dans la ville de Paris et repérer les quelques changements de nom qui ont eu lieu au cours du siècle, le *Dictionnaire historique des rues de Paris* de Jacques Hillairet s'est révélé des plus utiles¹¹⁶. Tous les lieux cités dans les documents n'apparaissent pas sur le croquis correspondant : certains d'entre eux sont situés hors de Paris ou de ses proches faubourgs et d'autres, imprécis, car familiers au rédacteur, n'ont pas pu être localisés. Pour signaler ces lacunes et compléter chaque adresse avec la qualité du client ou du débiteur du brasseur, un tableau récapitulatif des informations relatives au croquis se trouve associé à chacun d'eux. La plupart du temps, un individu est associé à une rue sans plus de précisions. Dans ce cas, le point lui correspondant est placé vers le milieu de la rue. Dans le cas d'une liste longue, les rues principales de Paris (Saint-Martin, Montmartre, Saint-Denis, Saint-Antoine) comportent évidemment plusieurs clients, représentés par des points proportionnels à leur nombre. Il est également possible que le rédacteur du document ait consigné une information supplémentaire (« rue Saint-Honoré, au coin de la rue des Bourdonnois¹¹⁷ ») qui

116 Jacques Hillairet. *Dictionnaire historique, op. cit.*

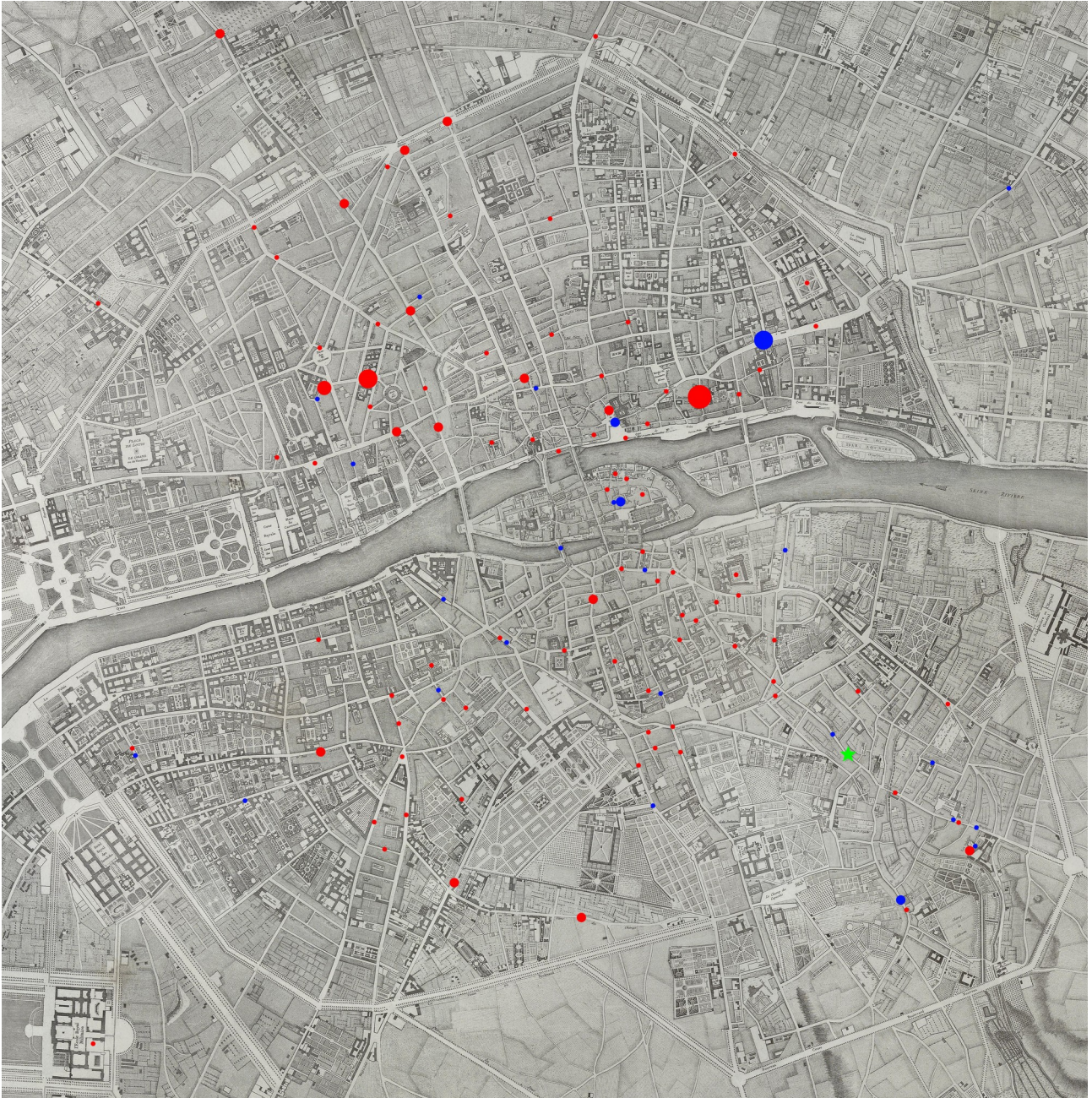
117 Inventaire après décès de Marie-Françoise Haribelle, cf. note 7 du présent chapitre.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

permet de placer l'individu plus précisément. Les débitants et particuliers acheteurs sont représentés par des points rouges ; les créanciers, matérialisés par des points bleus. En tous les cas, il ne s'agit pas ici de faire œuvre de cartographie exacte, ce que les documents ne permettent pas, mais de donner une idée de l'importance et du rayonnement d'un commerce dans la ville de Paris voire au-delà.

L'étude de la situation de chaque commerçant est un début convenable pour dégager quelques traits majeurs de leur commerce et comparer ensuite chacun d'entre eux : l'aire de diffusion de leurs produits, l'absence ou la présence d'une clientèle de proximité qui peut être un indice sur la pratique du débit direct, des clients en commun ou non. Ce dernier point sera complété par l'étude du journal d'un limonadier, présent dans les archives des artisans faillis.




CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE



Croquis n°2 : localisation des créanciers et débiteurs de Jean-Marie Babin de Bourneuil, brasseur rue Mouffetard.

Source : AP, D4B⁶ carton 20, dossier 952, bilan de faillite du 22 février 1759.

Légende

-  Créanciers du brasseur
-  Débiteurs du brasseur
-  Emplacement de la brasserie

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

Dettes passives	
Ancien marchand	Rue Tireboudin
Boucher	Rue de Bourgogne
Boulangier	Vis-à-vis les Gobelins
Bourellier	Rue des Fossés-Saint-Bernard
Bourellier	Rue de Lourcine
Chapelière	Rue Galande
Chaudronnier	Rue des Canettes
Cordonnier	Rue Mazarine
Épicier	Rue de Charonne
Logeur	Rue Champfleury
Maçon	Près Saint-Pierre-au-Bœufs
Marchand de fer	Rue d'Enfer
Marchand de grains	Port de Grève
Marchand de grains	Port de Grève
Marchand de tontisses	Rue Saint-Antoine
Marchand de vin	Rue Mouffetard
Non précisé	Hôtel de Matignon
Non précisé	Rue Saint-Antoine
Non précisé	Rue Saint-Antoine
Notaire	Montagne Sainte-Genève
Orfèvre	Pont Saint-Michel
Ouvrière	Aux Gobelins
Prêtre	Saint-Louis-en-l'Île
Procureur au parlement	Rue Saint-Antoine
Quincaillier	Quai de la mégisserie
Serrurier	Rue de Lourcine
Serrurier	Près de l'église Saint-Marcel
Tailleur	Rue des Lombards
Tapissier	Gobelins
Tonnelier	Rue Baillis
Tonnelier	Rue après Saint-Pierre-aux-Bœufs
Tonnelier	Rue Coquatrix
Vachère	Rue Scipion
Valet de pied de la Dauphine	Rue de la Comédie Française
Hors de Paris ou de ses proches faubourgs	
Maître clerc	Versailles
Marchand de houblon	Saint-Quentin
Non-précisé	Ivry
Imprécis ou inconnu	
Charpentier	Faubourg Saint-Jacques
Charretier	Faubourg Saint-Marcel
Garçon brasseur	Faubourg Saint-Marcel
Maçon	Faubourg Saint-Jacques
Particulier	rue d'Anjou (il en existe alors trois)
Tailleur	Rue des Boucheries (il en existe alors deux)

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

Dettes actives			
Bourgeois de Paris	Rue des Augustins	Non précisé	Rue de Verneuil
Bourelrier	Rue des Fossés-Saint-Victor	Non précisé	Devant les Gobelins
Cavalier du guet	Rue de Bourgogne	Non précisé	Rue du Sépulcre
Commissionnaire de vin	Place Maubert	Non précisé	Rue Montorgueil
Couvreur	Rue Saint-Nicolas-du-Chardonnet	Non précisé	Rue Poissonnière
Doreur	Rue des Marmousets	Non précisé	Rue de la Comédie Française
Fruitier	Rue du Mont-Saint-Hilaire	Non précisé	Rue de Grenelle
Garçon brasseur	Faubourg Saint-Antoine	Non précisé	Barrière Sainte-Anne
Garçon sellier	Porte Saint-Denis	Non précisé	Rue de Lourcine
Grainetier	Rue Maubué	Non précisé	Rue de la Bûcherie
Grainetier	Rue Coquillière	Non précisé	Rue des Carmes
Grainetier	Rue de l'Homme Armé	Non précisé	Rue des Nonnains d'Hyères
Limonadier	Rue Contrescarpe	Non précisé	Port aux blés
Limonadier	Rue Saint-Jacques	Non précisé	À l'école militaire
Limonadier	Sous le cadran Saint-Honoré	Non précisé	Au café de l'Opéra rue Saint-Honoré
Limonadier	Près du grenier à sel	Non précisé	Rue des Boucheries Saint-Honoré
Limonadier	Rue Coquillière	Non précisé	Rue Judas
Limonadier	Sur la Vallée	Non précisé	Rue Troussevache
Limonadière	Rue des Prouvaires	Non précisé	Barrière Sainte-Anne
Marchand de grains	Place aux Veaux	Non précisé	Rue Geoffroy-l'Asnier
Marchand de tabac	Palais Royal	Non précisé	Rue de la Colombe
Marchand de tabac	Porte Saint-Jacques	Non précisé	Porte Saint-Martin
Marchand de vin	Rue Notre-Dame-des-Champs	Non précisé	Rue Galande
Marchand de vin	Rue Notre-Dame-des-Champs	Non précisé	Rue Montmartre
Non précisé	Aux Gobelins	Non précisé	Rue Montmartre
Non précisé	Rue Taranne	Non précisé	Rue de Cléry
Non précisé	Rue de la Mortellerie	Non précisé	Rue des Maçons
Non précisé	Port aux blés	Non précisé	Rue de Tournon
Non précisé	Rue Troussevache	Non précisé	Porte Saint-Denis
Non précisé	Rue Guérin	Non précisé	Rue de Jouy
Non précisé	Faubourg Saint-Marcel	Non précisé	Rue Coquillière
Non précisé	Rue Baillis	Non précisé	Rue des Cordiers
Non précisé	Rue d'Enfer	Non précisé	Rue Sainte-Anne
Non précisé	Place de Grève	Non précisé	Rue des Anglais
Non précisé	Rue du Cherche-midi	Non précisé	Rue des Prêtres
Non précisé	Rue Geoffroy l'Asnier	Non précisé	Rue Saint-Antoine
Non précisé	Rue Guisarde	Non précisé	Rue Saint-Dominique
Non précisé	Rue Cassette	Non précisé	Porte Saint-Martin
Non précisé	Rue de Sèvres	Non précisé	Rue de la Cossonnerie
Non précisé	Rue Baillis	Non précisé	Près du grenier à sel
Non précisé	Rue de la Harpe	Non précisé	À la Douane
Non précisé	Rue du cimetière Saint-Jean	Non précisé	Hôtel d'Antin
Non précisé	La Tour d'argent	Non précisé	Pont aux Tripes
Non précisé	Rue de Vaugirard	Non précisé	Rue des Cordeliers
Non précisé	Rue du Petit Bac	Non précisé	Abbaye Saint-Germain
Non précisé	Rue du Petit Lyon	Non précisé	Rue Saint-Victor
		Non précisé	Boulevard du Pont aux Choux
		Non précisé	Rue Saint-Thomas
		Non précisé	Rue Coquillière

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

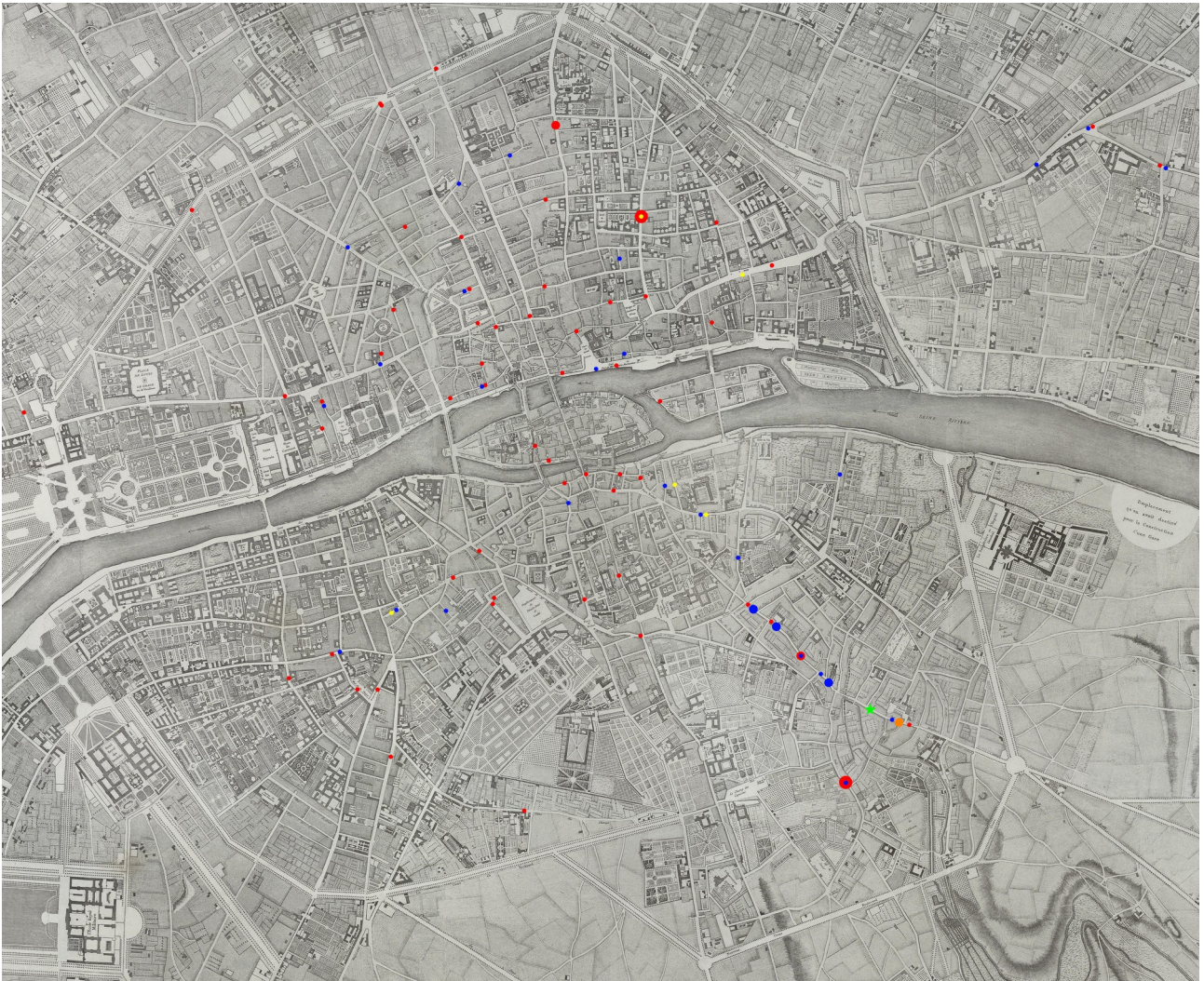
Non précisé	Rue Montorgueil
Non précisé	Cloître des Bernardins
Non précisé	Rue des Marais
Non précisé	Rue Baillis
Non précisé	Hôtel de Richelieu
Non précisé	Rue de Grenelle
Non précisé	Rue des Gravilliers
Non précisé	Porte Saint-Marcel
Non précisé	Carré Saint-Landry
Non précisé	Rue de la Clef
Perruquier	Rue des Canettes
Revendeuse	Cloître Notre-Dame
Sage-femme	Rue de la Joaillerie
Tailleur et marchand de tabac	Rue de la Harpe
Tapissier	Aux Gobelins
Vinaigrier	Rue de Grenelle
Hors de Paris ou de ses proches faubourgs	
Bourrelier	Essonne
Cabaretier	Chaillot
Employé	Caen
Non précisé	Passy
Non précisé	Dieppe
Non précisé	Chaillot
Non précisé	Issy
Non précisé	Chaillot
Non précisé	Versailles
Non précisé	Mincy
Non précisé	Saint-Arnoult
Non précisé	Fontainebleau
Suisse	Rocquencourt
Imprécis ou inconnu	
Cabaretier	À la Nouvelle France
Limonadier	Butte Saint-Roch
Non précisé	Au Roule
Non précisé	Cour Saint-Germain
Non précisé	Rue des Deux Boules, faubourg Saint-Marcel
Non précisé	Faubourg Saint-Antoine
Non précisé	Au Roule
Non précisé	Barrière de Clamart
Sergent aux gardes	Faubourg Saint-Marcel
Soldat du guet	Grille Saint-Martin

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

Le dossier de faillite de Jean-Marie Babin de Bourneuil, brasseur domicilié rue Mouffetard, permet de situer cent-quatre clients sur la carte et cent-trente-quatre en tout, pour une période étalée entre 1742 et 1759. Parmi eux, au moins vingt sont des débitants professionnels – soit 15 % – mais le grand nombre de clients dont la qualité n'est pas précisée rend l'interprétation de ce chiffre hasardeuse. Plus de la moitié des livraisons effectuées à Paris (cinquante-sept clients) ont lieu rive droite ou île de la Cité. Mais la caractéristique principale des clients parisiens de Bourneuil est d'habiter, pour 57% d'entre eux, dans un îlot central correspondant à peu près à l'enceinte de Philippe Auguste pour la rive gauche et à un tracé délimité par le Louvre, la place des Victoires, la place Royale¹¹⁸ et le quai des Célestins rive droite. Les deux points les plus importants se situent rue Baillis et rue Coquillière, mais la qualité des habitants n'est précisée que pour l'un d'entre eux, grainetier. Il est donc impossible de savoir s'il s'agit de particuliers ou de professionnels. Sur la rive gauche, le fait le plus frappant est la quasi-absence de clientèle dans le faubourg Saint-Marcel, proche de la brasserie. Cette configuration tend à confirmer la théorie selon laquelle le brasseur ne mobilise pas de moyens de transport pour la clientèle de proximité afin de rentabiliser ses ventes au maximum. La clientèle de la rive gauche se concentre surtout, outre le centre dont nous avons parlé, dans les actuels sixième et septième arrondissements, dans les limites de la rue du Bac et de la rue Notre-Dame-des-Champs. Les livraisons les plus éloignées du centre de Paris ont lieu aux extrémités nord (portes Saint-Denis et Saint-Martin) et sud (les Gobelins, près de Saint-Marcel) de la ville. On remarque en effet des zones de « vide » dans les quarts nord-est et nord-ouest de la ville, de telle sorte qu'il est possible de délimiter un triangle grossier des livraisons de Bourneuil, dont les trois sommets seraient la porte Saint-Martin, les Gobelins et le croisement entre les rues de Vaugirard et Notre-Dame-des-Champs. Sur les cent-vingt clients recensés dans le dossier, treize d'entre eux habitent loin de la ville, généralement dans les actuels départements d'Île-de-France, à l'exception de deux, résidant en Normandie (Caen et Dieppe). Un seulement est un cabaretier (à Chaillot). L'identité des autres n'est pas précisée (neuf cas) ou laisse penser qu'il s'agit de particuliers (tonnelier, employé).

118 Actuelle place des Vosges.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE



Croquis n°3 : localisation des créanciers et débiteurs de Louis Deschamps, brasseur rue Mouffetard.

Source : AP, D4B⁶ carton 30, dossier 1645, bilan de faillite du 24 juillet 1767.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

Dettes actives	
Aubergiste	Rue Couture Sainte-Catherine
Aubergiste	Rue Mouffetard
Aubergiste	Rue du Four Saint-Eustache
Aubergiste	Vieille rue du Temple
Aubergiste	Rue Saint-Thomas-du-Louvre
Aubergiste	Rue Saint-Victor
Aubergiste et marchand de bière	Notre-Dame-des-Champs
Aubergiste et marchand de bière	Rue Galande
Bijoutier	Rue Saint-Martin
Brasseur	Rue Mouffetard
Chandelier	Rue Saint-Germain-l'Auxerrois
Charcutier	Rue Fromanteau
Charron	Rue de la Chaise
Charron	Grande rue de Reuilly
Cirier	Rue Saint-Denis
Commissaire	Rue du Temple
Fabricant de bas	Cour du Dragon
Fruitier	Rue des Boucheries
Fruitier	Rue du Petit Lion
Fruitier	Rue Mouffetard
Fruitier	Rue des Lavandières
Fruitier	Rue Saint-Germain-l'Auxerrois
Fruitier	Marché Neuf
Fruitier	Rue Saint-Nicolas-du-Chardonnet
Fruitier-oranger	Rue de Tournon
Limonadier	Rue de la Verrerie
Limonadier	Vieille rue du Temple
Limonadier	Rue du Faubourg Saint-Antoine
Limonadier	Sous le Petit Châtelet
Limonadier	Quai Pelletier
Limonadier	Rue de la Huchette
Limonadier	Rue de la Ferronnerie
Limonadier	Rue Sainte-Jacinthe
Limonadier	Rue Saint-Merry
Limonadier	Rue Beaurepaire
Limonadier	Rue du Temple
Limonadier	Place Maubert
Limonadier	Boulevard, au coin de la rue Bonne-Nouvelle
Limonadier	Rue Saint-Honoré
Limonadier	Vis-à-vis le collège du Plessis

Limonadier	Vieille rue du Temple
Limonadier	Rue de la Harpe
Limonadier et fripier	Rue St-Denis
Marchand de bière	Rue de Lourcine
Marchand de bière	Rue Mouffetard
marchand de bière	Rue de la Madeleine
Marchand de bière	Rue Saint-Louis en l'Île
Marchand de bière	Rue du Temple
Marchand de bière et boulanger	Haute-Borne
Marchand de bière et compagnon maçon	Rue de Sèvres
Marchand de bière et courtier de livres	Rue de la Calandre
Marchand de bière et de billets de loterie	Rue de la Bûcherie
Marchand de bière et de vin	Rue du Figuier
Marchand de bière et grainetier	Port aux blés
Marchand de bière et menuisier	Rue de Lourcine
Marchand de bière et menuisier	Au coin de la rue Bonne-Nouvelle
Marchand de tabac	Rue des Vieilles Tuileries
Marchand de vin	Rue Mouffetard
Non précisé	Boulevard neuf
Non précisé	Rue de la Comédie Française
Non précisé	Chez le duc d'Harret, rue du Bac
Papetier	Rue Michel le Comte
Papetier	Rue du Faubourg Saint-Antoine
Perruquier	Rue Mouffetard
Perruquier	Rue du Faubourg Saint-Antoine
Receveur de la ville	Rue de la Tisseranderie
Serrurier	Rue de Lourcine
Tonnelier	faubourg Saint-Léonard, Corbeil
Hors de Paris ou de ses proches faubourgs	
Limonadier et épicier	Saint-Denis
Aubergiste	Faubourg Saint-Léonard, Corbeil
Limonadier	Choisy-le-Roi
Marchand de bière et cabaretier	Vitry-sur-Seine
Notaire	Vitry-sur-Seine
Marchand de bière, épicier et cabaretier	Sceaux
Imprécis ou inconnu	
Bourgeoise	Rue d'Orléans
Faiencier	Au bas de la montagne Sainte-Genève
Grainetier	Rue de Grenelle
Marchand de bière et de vin	Hors la barrière Saint-Jacques
Nourrisseur de bestiaux	Hors la barrière Saint-Jacques

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

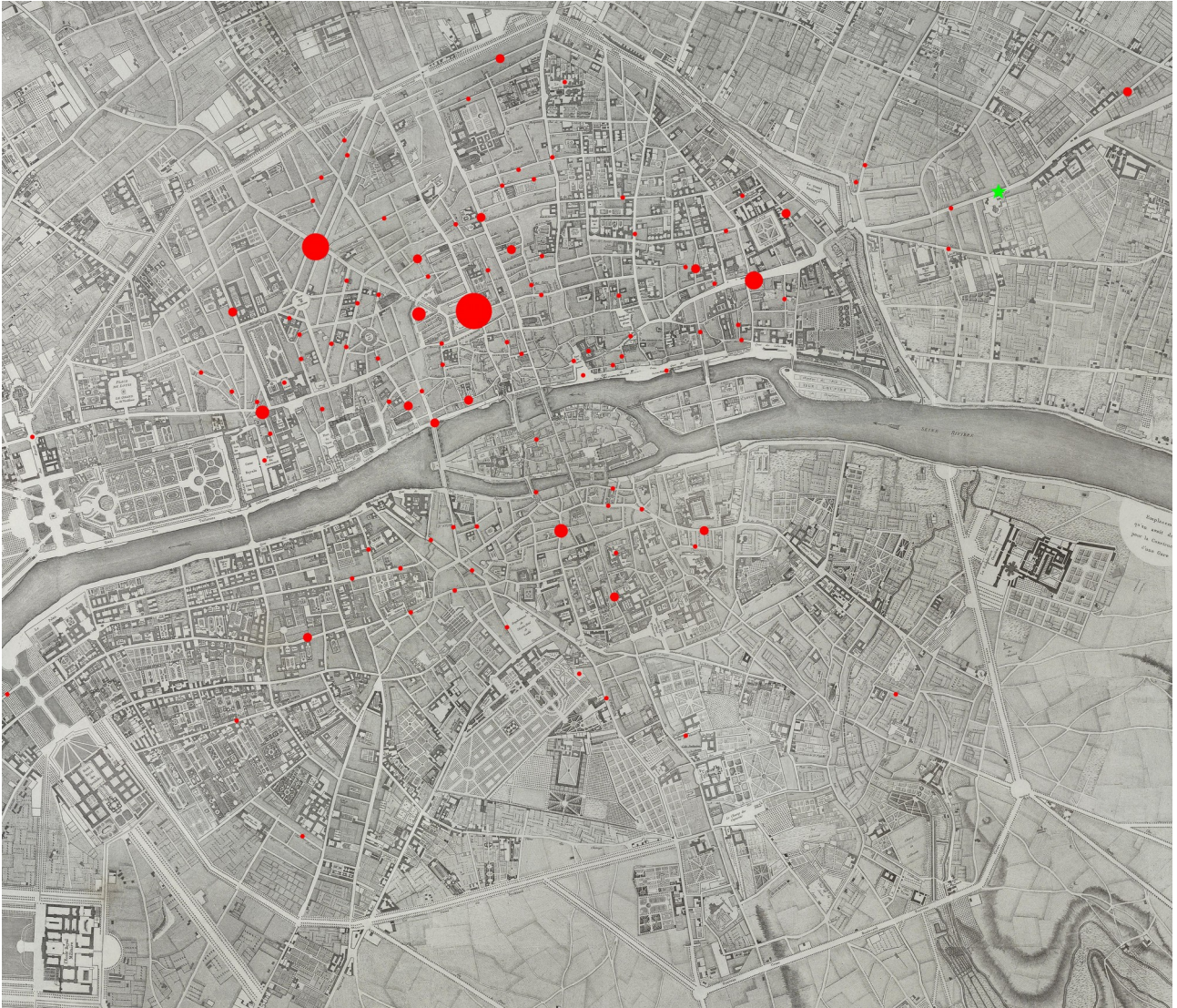
Dettes passives	
Apothicaire	Près Saint-Médard
Bonnetier	Cour du Dragon
Boulangier	Rue Mouffetard
Bourrelier	Rue de Lourcine
Brasseur	Rue Mouffetard
Brasseur	Rue Saint-Victor
Chandelier	Rue Saint-Germain-l'Auxerrois
Charcutier	Rue Fromanteau
Charpentier	Rue des Fossés Saint-Victor
Charron	Rue de Reuilly
Charron	Barrière des Gobelins
Chaudronnier	Rue Mouffetard
Chirurgien	Rue Mouffetard
Cordonnier	Rue au Maire
Domestique	Rue du singe
Facteur de la Grande Poste au Grand Turc	Baie Saint-Germain
Fruitier	Rue Greneta
Grainetier	Rue de Grenelle
Grainetier	Rue de la Mortellerie
Grossier	Rue Mouffetard
Limonadier	Rue Saint-Honoré
Marchand de bière	Rue Mouffetard
Marchand de bière et grainetier	Port aux blés
Marchand de bois	Rue de Seine
Maréchal-ferrant	Barrière des Gobelins
Menuisier	Rue Mouffetard
Perruquier	Rue Mouffetard
Perruquier	Rue du Faubourg Saint-Antoine
Procureur au parlement	Rue de Bièvre
Receveur des annuelles et droits sur les cidres	Rue de la Harpe
Serrurier	Rue du Faubourg Saint-Antoine
Tonnelier	Rue de la Cossonnerie
Tonnelier	Rue Princesse
Tonnelier	Rue Montmartre
Hors de Paris ou de ses proches faubourgs	
Marchand de houblon	Solesmes ou bureau des brasseurs

Le second croquis est la transposition du registre de faillite de Louis Deschamps, daté du 24 juillet 1767. Il ne donne pas d'informations de dates et se compose d'une liste de soixante-dix-neuf clients, dont soixante-quatorze d'entre eux repérables. Six d'entre eux habitent hors de Paris et cinquante-sept sont des professionnels, soit 72 %. Le brasseur est domicilié rue Mouffetard, paroisse Saint-Hippolyte. Sur les soixante-huit clients présents sur la carte, vingt-neuf se situent rive

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

gauche (soit un peu plus de 42%) et quarante, rive droite ou sur l'île de la Cité. Presque la moitié de la clientèle de Deschamps, au moins trente-cinq clients sur soixante-quatorze, sans compter les cinq d'entre eux domiciliés rue Vieille-du-Temple, dont la localisation exacte est incertaine, se situe dans le même périmètre que celui délimité pour Bourneuil, au centre de la ville. Rive droite, la carte forme ensuite un cercle dont la densité s'éclaircit proportionnellement à l'éloignement du centre. Les clients sont assez bien répartis, sans toutefois dépasser la limite est de la rue de Richelieu (à l'exception de l'un d'entre eux rue de la Madeleine) puis, au nord, la limite du Boulevard, au niveau des portes Saint-Martin, Saint-Denis et à l'extrémité de la rue de Gramont. Rive gauche, la clientèle se concentre dans le sixième arrondissement actuel, autour de Saint-Sulpice et de la rue de la Chaise, ainsi que dans les rues de Lourcine et Mouffetard. Hors de ces deux pôles, la desserte de la rive gauche est largement lacunaire : aucun client entre la rue Mouffetard et la Seine ni dans le quartier Saint-Germain. Si la clientèle de Deschamps s'étale jusqu'aux limites de la ville et des proches faubourgs de Paris de façon assez dispersée, il possède donc également une clientèle plus proche (huit clients dans les rues de Lourcine et Mouffetard). La présence de ces ventes de proximité n'implique cependant pas forcément une livraison. Une activité de débit ou de vente sur place, si elle existe, peut aussi donner lieu à une activité de crédit. Hors de Paris, la clientèle de Deschamps donne à voir la même dispersion : Corbeil, Choisy-le-Roi, Vitry-sur-Seine, Saint-Denis et Sceaux. Il se limite donc à l'Île-de-France, contrairement à d'autres membres de la communauté des brasseurs.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE



Croquis n°4 : localisation des créanciers de Marie-Françoise Haribelle et son mari Claude Poissant, brasseur grande rue du Faubourg-Saint-Antoine.

Source : AN, Min. Cent., MC/ET/CV/1238, inventaire après décès de Marie-Françoise Haribelle, 18 octobre 1751.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

Dettes des débiteurs	
Aubergiste	Rue de Charenton
Aubergiste	Rue Bourtibourg
Aubergiste	Place de Grève
Aubergiste	Rue des Moineaux
Buraliste	Rue de la Vieille Draperie
Faïencier	Rue de la Comédie
Fruitier	Rue Mauconseil
Fruitier	Rue Saint-Germain
Fruitier	Rue Baillet
Fruitier	Chapelle Saint-Denis
Fruitier	Rue de Meslay
Fruitier	Rue des Barrés
Fruitier	Rue des Écrivains
Fruitier	Rue de Bercy
Fruitier	Rue de Montreuil
Fruitier	Rue Transnonain
Fruitier	Rue des Tournelles
Fruitier	Cimetière Saint-Jean
Fruitier	Rue Saint-Médéric
Grainetier	Rue de Paradis
Limonadier	Rue de l'arbre sec
Limonadier	Rue de l'arbre sec
Limonadier	Rue Galande
Limonadier	Rue Mazarine
Limonadier	Rue Saint-Honoré
Limonadier	Rue Saint-Honoré
Limonadier	Rue Saint-Martin
Limonadier	Rue Saint-Denis
Limonadier	Porte Saint-Honoré
Limonadier	Rue de la Grande Truanderie
Limonadier	Rue Saint-Denis
Limonadier	Au bas du pont Saint-Michel
Limonadier	Rue Saint-Roch
Limonadier	Rue Saint-Denis
Limonadier	Rue Saint-Denis
Limonadier	Rue Montmartre
Limonadier	Rue Beauregard
Limonadier	Rue de la Harpe
Limonadier	Rue Jacob
Limonadier	Rue du Temple
Limonadier	Rue Baillis
Limonadier	Rue Saint-Honoré
Limonadier	Rue Saint-Antoine
Limonadier	Rue des Saints-Augustins
Limonadier	Au bas du pont Neuf
Limonadier	Rue Saint-Dominique
Limonadier	Rue de Grenelle
Limonadier	Rue Saint-Antoine

Limonadier	Place aux Veaux
Limonadier	Rue Saint-Nicaise
Limonadier	Rue Montmartre
Limonadier	Rue d'Enfer
Limonadier	Rue des Déchargeurs
Limonadier	Rue Montmartre
Limonadier	Rue Saint-Martin
Limonadier	Rue Saint-Germain
Limonadier	Rue Montmartre
Marchand de bière	Rue du Four Saint-Eustache
Marchand de bière	Rue du Poirier
Marchand de bière	Saint-Jean-de-Latran
Marchand de tabac	Rue du Bouloi
Marchand de tabac	Rue Sainte-Marguerite
Marchand de tabac	Rue des Nonnains d'Hyères
Marchand de tabac	Rue de la Harpe
Marchand de vin	Au Temple
Marchand de vin	Au Carrousel
Non précisé	Rue Dauphine
Non précisé	Rue des Boucheries
Non précisé	À la Halle
Non précisé	Au Luxembourg
Vinaigrier	Rue du Gros Chenet
Vinaigrier du roi	Au bas du pont Neuf
Hors de Paris ou de ses proches faubourgs	
Non précisé	Porte du château de Saint-Maur
Marchand	Auteuil
Marchand de vin	Vincennes
Suisse	Choisy-le-Roi
Imprecis ou inconnu	
Vinaigrier	Faubourg Saint-Antoine
Marchand de vin	Boulevard

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

Dettes des particuliers	
Banquier	Rue Plâtrière
Boucher	Corbeil
Boulangier	Au Temple
Conseiller au Parlement	Rue Geoffroy-L'Angevin
Curé	À Sainte-Marguerite
Curé	À Saint-Eustache
Épicier	Rue de la Vieille Monnoye
Épicier	Rue des Petits Augustins
Fermier général	Rue Montmartre
Grainetier	Rue de Richelieu
Linger	Rue des Petits-Champs
Linger	Rue Saint-Honoré
Marchand de fer	Rue Saint-Denis
Non précisé	Rue des Marmousets
Non précisé	Rue des Tournelles
Non précisé	Rue Bourg L'Abbé
Non précisé	Rue de Quincampoix
Non précisé	Rue de l'Université
Non précisé	Rue Saint-Dominique
Non précisé	Rue des Gravilliers
Non précisé	Rue Saint-Sauveur
Non précisé	Rue Saint-Denis
Non précisé	Hôtel de ville
Non précisé	Hôtel de Lamoignon
Non précisé	Rue Traversine
Non précisé	Hôtel de Toulouse
Non précisé	Hôtel de Villeroy
Non précisé	À Saint-Bonnet
Non précisé	Rue Pavée
Non précisé	Chaussée des Minimes
Non précisé	Palais Royal
Non précisé	Rue Meslay
Non précisé	Rue Beautreillis
Orfèvre	Rue de la Monnoye
Président	rue neuve Sainte-Catherine
Suisse	Cul-de-sac du Coq
Tonnelier	Rue Saint-Antoine
Tonnelier	Rue de la Jussienne
Tonnelier	Rue Montmartre
Traiteur	Rue du Chantre
Trésorier de France	rue Chapon
Hors de Paris ou de ses proches faubourgs	
Marchand de vin	Essonne
Marchand de vin	Essonne
Non précisé	La Villette
Non précisé	Sens
Non précisé	Auxerre
Non précisé	Vincennes

Imprécis ou inconnu	
Boucher	Tournan (en Brie ?)
Marchand	Brie (Comte-Robert ?)
Marchand de drap	Sauvage
Non précisé	Faubourg Saint-Antoine
Non précisé	Faubourg Saint-Antoine
Non précisé	Conflans (l'Archevêque ?)
Non précisé	Tournan (en Brie?)
Pâtissier	Carrières (sur-Seine ?)

Dettes douteuses	
Aubergiste	Rue des Fossés Saint-Germain
Aubergiste	Rue de Cléry
Cordonnier	Rue des Marmousets
Épicier	Rue du Verbois
Épicier	Rue Saint-Jacques
Fruitier	Rue de la Roquette
Fruitier	Rue des Jardins
Fruitier	Port au foin
Fruitier	Rue Saint-Martin
Grainetier	Rue de Richelieu
Grainetier	Rue des Quatre Fils
Grainetier	Rue Saint-Jacques
Limonadier	Rue des Vieilles Étuves
Limonadier	Rue de la Comédie Italienne
Limonadier	Rue de la Bûcherie
Limonadier	Rue Saint-Antoine
Limonadier	Rue de la Mortellerie
Limonadier	À la Halle
Limonadier	Rue Saint-Denis
Limonadier	Rue des Boucheries Saint-Germain
Limonadier	Rue Saint-Victor
Limonadier	Rue Saint-Denis
Limonadier	Rue du Four
Limonadier	Place Maubert
Limonadier	Vieille rue du Temple
Marchand de bière	Rue de Montreuil
Marchand de tabac	Rue Saint-Victor
Marchand de tabac	rue de la Harpe
Particulier	Rue des Petits-Champs
Particulier	Rue du Colombier
Particulier	Rue des Brodeurs
Particulier	À la Halle
Particulier	rue de l'Évêque
Particulier	Rue de Condé
Traiteur	Rue des Bons-Enfants
Hors de Paris ou de ses proches faubourgs	
Particulier	Villeneuve-Saint-Georges
Imprécis ou inconnu	
Boisetier	Faubourg Saint-Antoine
Marchand de bière	Saint-Maur (des-Fossés ?)
Marchand de tabac	Picpus
Particulier	rue Phlipion (Scipion ? Philippeaux ?)
Particulier	la Nouvelle France (établissement ?)
Particulier	À l'Arquebuse (établissement ?)
Particulier	Tournan en Brie ?)

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

L'inventaire après décès de Marie-Françoise Haribelle est daté du 18 octobre 1751. Celle-ci tenait une brasserie rue du Faubourg-Saint-Antoine avec son mari Claude Poissant et laisse dans ses « papiers » une longue liste de cent soixante-dix-huit débiteurs, divisée en trois catégories : soixante-dix-huit débitants, cinquante-cinq particuliers et quarante-cinq détenteurs de dettes au recouvrement considéré « douteux », dont trente-deux professionnels. Ces derniers représentent donc 74 % des clients recensés. La première liste ne comporte pas de dates, mais les dettes des deux autres s'échelonnent entre 1748 et 1751. La carte laisse tout d'abord voir un déséquilibre très important entre la rive gauche (trente-deux personnes) et la rive droite (cent-trente-et-une personnes). L'emplacement de la brasserie semble donc dans ce cas être un facteur déterminant pour la répartition de la clientèle. Les causes précises de cette configuration peuvent être multiples : meilleure assise commerciale ou renommée dans des quartiers proches, clientèle de la rive gauche davantage attirée par le pôle des brasseurs rues Mouffetard et de Lourcine. La proximité, ainsi qu'une réflexion sur la rentabilité d'une livraison en fonction de la distance, ne semblent en revanche pas entrer en ligne de compte pour le choix de la clientèle : le couple livre à des adresses très excentrées, comme la porte Saint-Honoré ou la rue des Brodeurs, sans paraître craindre les dépenses de transport supplémentaires au cas où il leur faudrait « relever¹¹⁹ » des pièces de bière tournées ou aigries. Rive gauche, les clients sont surtout concentrés le long de la Seine, dans une « bande » étroite qui ne dépasse pas une ligne placée entre l'abbaye Saint-Victor et le carrefour des rues de Grenelle et de Sèvres. Sept clients sont cependant situés au-delà de ce schéma. Il est difficile d'être plus précis, car la localisation par rue comporte une marge d'erreur qu'il est nécessaire de prendre en compte : le placement des deux clients de la rue Saint-Dominique est par exemple purement virtuel. Au vu de la longueur de la rue, il serait très hasardeux de procéder à des interprétations supplémentaires sur l'emplacement des clients de la brasserie. Ces localisations nous permettent seulement de conclure que, soit par renommée soit grâce à des relations personnelles, les livraisons d'une brasserie peuvent s'étendre à quelques points isolés, qui ne semblent pas répondre à une logique précise de concentration de la clientèle, pour des raisons pratiques ou de rentabilité. Le choix et la sélection des clients est en outre sans doute un luxe que le brasseur, même lorsqu'il possède un commerce important, ne peut se permettre. La rive droite est quant à elle « quadrillée » de façon beaucoup plus systématique, avec une limite fixée au niveau de l'église Saint-Roch, à la seule exception d'un client présent porte Saint-Honoré. Entre la place des Victoires et la place de la

119 Lorsqu'une pièce de bière livrée à un client devient impropre à la consommation pour cause de vice de fabrication, mauvais conditionnement ou de mauvaises conditions de conservations, le brasseur doit retourner chez le client pour « relever » la boisson gâtée et la remplacer.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

Bastille se situe l'essentiel des clients du couple, avec une densité supérieure dans un centre élargi, délimité par les églises Saint-Roch, Saint-Nicolas-des-Champs et la place Royale. Les concentrations les plus importantes se situent, sans surprise, dans les rues majeures et commerçantes : huit clients rue Saint-Denis, six, rue Montmartre, quatre, rue Saint-Antoine. Une dizaine de clients sont présents hors de ce périmètre, ainsi qu'une demi-douzaine dans le faubourg Saint-Antoine. Pour les mêmes raisons que celles exprimées plus haut, il est ici difficile de décider du statut de clientèle « de proximité » en ce qui concerne les clients situés faubourg Saint-Antoine. En raison de la longueur des rues du faubourg, il est tout à fait possible que la clientèle la plus proche dans la rue vienne se servir directement à la brasserie tandis que le brasseur pratique la livraison pour des adresses plus éloignées, mais toujours dans la même rue. La situation des débitants et particuliers hors de Paris est quant à elle assez éclatée : un à La Villette, dans l'actuel dix-neuvième arrondissement de Paris, quatre dans le Val-de-Marne, deux dans l'Essonne et deux dans l'Yonne. Il est peu probable que les clients bourguignons aient fait l'objet d'une livraison ; ils entretiennent plus vraisemblablement des relations personnelles avec les brasseurs (il s'agit de particuliers dans les deux cas et non de débitants) et ont profité d'un voyage à Paris pour commander de la bière. Ainsi, la dispersion de la clientèle, et la difficulté de recouvrement des dettes qui peut s'ensuivre ne dissuadent pas les Poissant de fournir de la bière dans quatre départements différents.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE



Croquis n°5 : localisation des créanciers et débiteurs de Jean-Baptiste Delongchamp, brasseur rue Mouffetard.

Source : AN, Min. Cent., MC/ET/CXV/460, inventaire après décès de Jean-Baptiste Delongchamp, 16 décembre 1728.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

Débiteurs de Jean Baptiste de Longchamp			
Aubergiste	Port Saint-Paul	Non précisé	Rue de Bourbon
Épicier	Rue de Lourcine	Non précisé	Rue des Vieux Augustins
Fondeur débitant	Rue du Faubourg Saint-Jacques	Non précisé	Carrefour de la rue de Condé
Fruitiier	Rue de la Sourdière	Non précisé	Rue Mouffetard
Fruitiier débitant	Rue d'Enfert	Non précisé	Rue de Seine
Grainetier débitant	Rue Saint-Honoré	Non précisé	Cimetière Saint-Jean
Grainetier débitant	Rue Montmartre	Non précisé	Rue du Temple
Grainetier	Rue Traversine	Non précisé	Rue Grenier Saint Lazare
Grainetier	Rue Royale	Non précisé	Rue des Boucheries Saint-Honoré
Grainetier	Vis-à-vis Saint-Joseph	Non précisé	Place de Cambrai
Grainetier	Rue du Bac	Non précisé	Place aux Veaux
Limonadier	place aux Veaux	Non précisé	Rue Saint-André des Arts
Non précisé	Rue Saint-Antoine	Non précisé	Rue de Clery
Non précisé	Rue de la Harpe	Non précisé	Rue Fromenteau
Non précisé	Rue des Lavandières	Professeur	Collège de Navarre
Non précisé	Rue de la Verrerie	Suisse du prince de Guise	Rue de Grenelle Saint-Germain
Non précisé	Rue de Jussienne	Tonnelier	Rue Saint-Victor
Non précisé	Rue des Fossés Saint-Germain-l'Auxerrois	Vinaigrier	Rue Bailly
Non précisé	Rue Fromenteau	Vinaigrier débitant	Rue Verderet
Non précisé	Rue Neuve-des-Petits-Champs	Vinaigrier débitant	Rue et porte Saint-Jacques
Non précisé	À l'Arsenal	Vinaigrier débitant	Rue de la Vieille Monnoye
Non précisé	Rue Galande	Vitrier	Porte Saint-Marcel
Non précisé	Collège de Navarre	Hors de Paris ou de ses proches faubourgs	
Non précisé	Rue Jean Saint Denis	Limonadier	Chartres
Non précisé	Rue Montmartre	Non précisé	Étampes
Non précisé	Rue de la Mortellerie	Non précisé	Étampes
Non précisé	Rue de Clery	Non précisé	Étampes
Non précisé	Rue de Beaune	Non précisé	Corbeil (Essonne?)
Non précisé	Rue Tiquetonne	Non précisé	Versailles
Non précisé	Rue Coquillière	Non précisé	La Chapelle (Saint-Denis ?)
Non précisé	Rue de Buci	Non précisé	Sèvres
Non précisé	Rue Saint-Louis-en-l'Île	Non précisé	Étampes
Non précisé	Rue Saint-Antoine	Non précisé	Meudon
Non précisé	Rue Saint-Denis	Trop peu précis ou inconnu	
Non précisé	Rue de Seine	Faïencière débitante	Rue Saint-Louis
		Non précisé	Rue Sainte-Anne
		Curé	Brière-le-Château

Une partie de la clientèle de Jean-Baptiste Delongchamp, brasseur demeurant rue Mouffetard et décédé le 4 avril 1727, peut être étudiée grâce à l'inventaire après décès du brasseur, qui mentionne la présence de plusieurs livres de comptes : deux journaux dont il donne seulement les dates extrêmes et un grand livre (pourtant décrit comme un « petit registre » oblong) reconnaissable à la table alphabétique en début de volume. L'inventaire ne donne aucune date pour celui-ci, mais une liste de soixante-dix clients : cinquante-sept dans la ville de Paris et ses alentours immédiats, dix dans les faubourgs plus éloignés ou les départements voisins et trois dont la localisation n'a pas pu être établie avec précision. Seuls quinze professionnels attestés sont présents

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

dans la liste mais la qualité de quarante-cinq clients, soit plus de la moitié, n'est pas précisée, rendant impossible une conclusion probante. Vingt-quatre clients parmi les Parisiens, soit 42% habitent sur la rive gauche et trente-trois sur la rive droite. Une fois encore, l'emplacement de la brasserie ne semble pas être un facteur déterminant pour la répartition de la clientèle dans l'espace urbain. Rive gauche, il n'apparaît pas non plus de concentration spécifique dans l'enceinte de Philippe Auguste (onze clients sur vingt-quatre) ni dans le quartier Saint-Germain et le faubourg Saint-Marcel, qui se partagent les clients restants. Rive droite, on remarque en revanche une densité supérieure de clients dans un arc de cercle appuyé sur la Seine et délimité en amont par la rue Geoffroy-L'Asnier, en aval par la place du Carrousel et à son sommet par le cimetière Saint-Nicolas. Une dizaine de clients est excentrée par rapport à ce périmètre. De plus, le croquis met en évidence l'absence de Delongchamp du faubourg Saint-Antoine et plus largement de la zone est de la rive droite. De même que pour les croquis précédents, il est difficile de savoir dans quelle mesure il possède une clientèle de réelle « proximité » et si un possible commerce de détail nous échappe ou non. Le brasseur ne possède jamais plus de deux clients dans la même rue, mais est le seul des cinq commerçants étudiés à fournir deux personnes au collège de Navarre¹²⁰. Proportionnellement, ses activités commerciales hors de Paris apparaissent assez importantes : dix clients, soit presque 15% de soixante-sept clients recensés. Bien que la localisation précise du « Corbeil » inscrit dans le registre ne soit pas mentionnée, il nous a paru vraisemblable et cohérent qu'il s'agisse de l'actuel Corbeil-Essonnes¹²¹ ; les deux autres communes de ce nom se situent dans la Marne et l'Oise, départements plus éloignés de l'Île-de-France. Les clients de Delongchamp se répartissent donc entre l'Essonne pour cinq d'entre eux, les Hauts-de-Seine (deux), les Yvelines (un client à Versailles) et le dix-huitième arrondissement actuel (la mention de « La Chapelle » correspond certainement à l'ancienne commune de la Chapelle-Saint-Denis en partie absorbée par la ville en 1860). Il existe une exception à cette clientèle concentrée en Île-de-France : un limonadier chartrain. Une fois encore, il est difficile de savoir ici si cette collaboration est durable ou non et si elle est le résultat d'une relation personnelle, voire du hasard.

120 Actuelle École Polytechnique

121 Corbeil-Essonnes, Essonne, ch.-l. de cant.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE



Croquis n° 6 : localisation des créanciers et débiteurs du brasseur Gellée.

Source : AP, D4B⁶ carton 88, dossier 6008, dossier de faillite du 15 octobre 1789.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

Dettes actives		Dettes passives	
		Présentes sur la carte	
Aubergiste	Rue de Bercy	Bourellier	Grande rue du faubourg Saint-Antoine
Bourgeoise	Rue des deux écus	Charron	Rue de Reuilly, faubourg Saint-Antoine
Garçon jardinier	Pont-aux-Choux	Faïencier	Rue Neuve des Petits Champs
Limonadier	Boulevard du Temple	Grainetier	Port aux blés
Limonadier	Marché Saint-Martin	Huissier	Rue Simon le Franc
Limonadier	Rue des Blancs-Manteaux	Jardinier	Rue de Charenton
Limonadier	Rue Neuve Saint-Sauveur	Marchand de bois	Rue de Charenton
Limonadier	Enclos de Saint-Denis de la Châtre	Serrurier	Rue de Reuilly, faubourg Saint-Antoine
Limonadier	Rue Meslay	Hors de Paris ou de ses proches faubourgs	
Marchand de bière	Rue au Maire	Fruitier	Grignon (Thiverval-Grignon ?)
Marchand de bière	Rue de Reuilly, fb SA	Marchand de houblon	Flandres
Marchand de bière	Rue de Marivaux	Imprécis ou inconnu	
Marchande de bière	Rue Basfroi, faubourg Saint-Antoine	Fruitier	Forgerolle (?)
Marchande de bière	Rue Popincourt, faubourg Saint-Antoine	Garçon brasseur	Faubourg Saint-Lazare
Marchand de bois	Enclos de la Trinité		
Marchand de vin	La Glacière		
Marchand de vin	Voûte de Bercy		
Imprécis ou inconnu			
Aubergiste	La Grenouillère (Croissy-sur-Seine?)		
Limonadier	Faubourg Saint-Honoré		
Marchand de vin	La Courtille (carrefour de Belleville?)		

Le cas de Gellée, étudié à partir de son dossier de faillite daté du 15 octobre 1789, est le plus lacunaire : la documentation ne recense que dix-sept clients établis dans Paris, surtout des débitants (exception faite d'une « bourgeoise » et d'un « garçon jardinier »). Sur un total de vingt clients, l'n trouve quatorze professionnels, soit 70 % de la clientèle de Gellée. Même si le dossier ne donne pas l'adresse du brasseur, la concentration quasi exclusive de ses débiteurs rive droite - un seul d'entre eux habite au sud de la Seine - laisse penser qu'il possède un établissement quartier ou faubourg Saint-Antoine. Trois marchands de bière débitent dans le faubourg Saint-Antoine, et le reste des clients présents sur la liste ne dépasse pas la limite ouest de la Halle aux blés, esquisant ainsi un réseau commercial fortement ancré dans le nord-est de Paris. Le brasseur ne semble pas posséder de clients, en tout cas aucun débiteur, hors de Paris.

b) Le réseau de fournisseurs du limonadier Jacques Bataille

L'étude du journal d'un limonadier est un bon moyen de compléter cette vision pour l'heure unilatérale de la livraison de bière dans l'espace parisien et les dynamiques qui la régissent. Le sieur Bataille est débitant rue de la Huchette et son dossier de faillite présente les livraisons de bière reçues entre janvier 1722 et février 1723 ainsi que la liste des paiements effectués aux fournisseurs tout au long de cette période¹²². Il achète de la bière auprès de quatre fournisseurs, dont il ne donne que les noms : deux sieurs Moreau, un nommé Jalhay et un nommé Torchet, demeurant faubourg

¹²² AP, D5B⁶ 5022, journal de livraisons et livre de caisse du limonadier Jacques Bataille, 1722-1723.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

Saint-Antoine. Le contrat d'atermoiement passé devant notaire le 12 mars 1723 mentionne en effet deux Moreau, un rue de Lourcine et l'autre « près la Pitié¹²³ ». Une délibération de la communauté des brasseurs de 1737 permet de retrouver Georges Jalhaye, domicilié rue du Faubourg-Saint-Lazare. Quant à Torchet, un inventaire après décès daté de 1733 permet de situer le brasseur Étienne Torchet rue du Faubourg-Saint-Antoine et son fils Jean, également brasseur, dans la même rue¹²⁴. Qu'il s'agisse de l'un ou de l'autre ne pose donc dans le cas précis pas de problème de localisation. Un limonadier situé rive gauche se fournit donc au moins auprès de deux fournisseurs de la rive droite, confirmant ainsi la supposition selon laquelle le critère de proximité n'est qu'un facteur secondaire dans le choix de l'artisan. Le journal de Bataille restitue quarante-quatre livraisons en un an et deux mois, avec une moyenne d'un peu plus de trois livraisons mensuelles (entre une et cinq). Moreau effectue trente-deux livraisons, tandis que Torchet (six) et Jalhaye (deux) interviennent ponctuellement. Quatre livraisons ne voient pas leur fournisseur précisé. Le tableau récapitulatif des livraisons permet de supposer l'existence d'un premier facteur économique : le prix du produit vendu. En effet, les quatre premières livraisons, effectuées entre le 5 et le 27 janvier 1722, voient tous les brasseurs se côtoyer. Jalhaye vend son muid de bière à 30 livres, Torchet à 28 et Moreau à 26. Or, dès le 29 janvier 1722 et jusqu'au 14 novembre, à l'exception de quelques livraisons de provenance inconnue, c'est exclusivement le nom de Moreau que l'on retrouve dans le journal des livraisons de Bataille. L'on peut supposer que Bataille se fournit davantage auprès du Moreau de la rue de Lourcine, car l'atermoiement dont il fait l'objet en 1723 montre une dette de 730 livres auprès de celui-ci alors que le second n'est créancier que de 60 livres. Au cours de la période, les prix pratiqués augmentent progressivement : le muid passe à 28 livres entre avril et mai, puis à 30 livres en septembre. Il est alors intéressant de remarquer que Torchet réapparaît dans le journal en décembre 1722 avec un même prix de 30 livres, de même que Jalhaye en janvier 1723. Moreau disparaît même complètement du journal pour les mois de janvier et début février 1723. Le facteur des prix semble donc importer au client dans une certaine mesure, puisqu'il semble dicter à Bataille la préférence pour un brasseur (ou deux ?) au détriment de deux autres, mais sans être l'unique élément de décision. La hausse du prix du muid de 26 à 28 livres n'entraîne pas de changement dans le profil des livraisons de Bataille, qui demeure le client exclusif de Moreau. Sans doute le limonadier suppose-t-il qu'il lui sera difficile de trouver moins cher ailleurs – la communauté de métiers implique en effet une homogénéité importante des prix – et conserve-t-il Moreau pour des

123 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/806, contrat d'atermoiement entre Jacques Bataille et ses créanciers, 12 mars 1723.

124 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXVII/263, inventaire après décès d'Étienne Torchet, 12 août 1733.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

raisons de confort ou de relations personnelles. En revanche, la seconde hausse le décide à changer de fournisseur, sans pour autant opter pour une bière moins chère. Il est alors clair que d'autres facteurs que le prix entrent en compte dans le choix d'un fournisseur. Il ne s'agit ni de critères économiques ni de critères géographiques : Torchet et Jalhaye sont à égale distance, voire plus éloignés du débit de Bataille que les deux adresses possibles du brasseur Moreau. Le choix du limonadier repose donc sur des qualités qui n'apparaissent pas dans ses archives : qualité de la boisson à prix égaux, qualité du service ou encore relations personnelles.

La comparaison entre les réseaux de clientèle de cinq brasseurs et d'un débitant permet de dégager quelques lignes de force qui semblent régir les livraisons de bière dans la ville de Paris. En premier lieu, et même si la longueur des artères principales de la ville rend difficile une localisation précise, la comparaison des cartes permet de dégager deux pôles périphériques : le faubourg Saint-Marcel et les quartiers Saint-Antoine, Saint-Avoye et du Temple jusqu'au Boulevard qui marque la limite de la ville. Même si la règle est loin d'être absolue, les brasseurs implantés rue Mouffetard ont davantage de clientèle dans les quartiers Saint-Benoît et de la place Maubert alors que Haribelle, située rue du Faubourg-Saint-Antoine, ne possède quasiment pas de clientèle après la porte Saint-Jacques, mais bien davantage dans le quartier et faubourg Saint-Antoine. Une timide répartition semble donc exister entre ces deux espaces, qui polarisent en grande partie, nous l'avons vu, le monde de la brasserie parisienne. Cette constatation permet de conclure sans grand risque d'erreur que Gellée est sans doute domicilié dans le quartier ou le faubourg Saint-Antoine, en raison de l'absence totale de clients rive gauche.

En second lieu, tous les brasseurs présentent à peu près le même schéma de concentration des clients dans le centre historique de la ville, même si, sur la rive droite, Delongchamp décale quelque peu ce centre vers l'aval. Une telle configuration s'explique tout d'abord par la concentration de population dans le centre de Paris, qui regroupe les activités économiques (Halles aux blés, ports), politiques et judiciaires (cours souveraines, Hôtel de Ville) et culturelles (collèges et universités de la rive gauche, académies royales, etc.). En outre, l'absence de brasseries au centre de Paris laisse le champ libre aux professionnels des faubourgs. La grande diversité de fréquentation qui caractérise cet espace ne peut qu'être favorable au commerce et au débit : il se trouvera proportionnellement plus de clients dans une zone à la population plus variée et plus fréquentée. Le seul inconvénient à un tel bouillonnement est la difficulté de tirer à partir de ces données des conclusions sur le profil des consommateurs, nous y reviendrons. *A contrario*, un large « croissant »

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

ouest, que l'on pourrait délimiter en partant de la place Vendôme, en passant par les Tuileries puis en descendant dans l'ouest du quartier Saint-Germain-des-Prés jusqu'à la limite formée par la rue de Sèvres, reste désert. Cet espace est beaucoup plus marqué socialement que le précédent : Saint-Germain est le quartier par excellence des grands hôtels aristocratiques au XVIII^e siècle tandis que le jardin des Tuileries est l'un des lieux les plus à la mode de la ville. L'absence de consommation de bière dans ce secteur peut donc être significative des pratiques de consommation.

Enfin, grâce aux trois listes permettant de déterminer avec une relative précision la qualité des clients, il semble que le brasseur ait surtout affaire à des débitants professionnels. C'est le cas de plus de 70 % des débiteurs chez Deschamps, Haribelle et Gellée. L'échantillon est bien sûr trop réduit pour rendre une conclusion définitive mais cette configuration semble logique. En effet, l'achat de bière au demi-muid représente pour un particulier une quantité importante – plus de 100 litres – et un prix conséquent. De plus, les difficultés de conservation peuvent être un obstacle supplémentaire. Si le brasseur peut certes se déplacer pour « relever » de la bière tournée, il est possible que la démarche se fasse sous des conditions précises, qui représentent en tous les cas une perte de temps pour le client. Ce dernier n'a en outre pas les moyens de longtemps conserver une bière pétillante, problème que peut pallier le professionnel en renouvelant ses stocks de boisson plus souvent. L'avantage du prix de gros peut donc être largement contrecarré par ces inconvénients, et justifier le choix de la consommation au détail pour un large pan des particuliers consommateurs de bière.

Ces caractéristiques mises à part, il est difficile de reconstituer dans le détail la logique de constitution et de construction de la clientèle d'un brasseur. Chez Haribelle et Delongchamp, la rareté de la clientèle de proximité immédiate (ils possèdent respectivement un et deux clients dans la rue où ils résident) suggère l'existence d'un débit au détail qui permet l'économie de la livraison. Ce trait n'est pas significatif chez Bourneuil et Deschamps, qui possèdent une demi-douzaine de clients rue Mouffetard et aux Gobelins tout proches. En outre, les brasseurs, même importants comme peut l'être le couple Haribelle-Poissant, ne semblent pas chercher à regrouper leur clientèle pour des raisons de rentabilité – la livraison reste un acte onéreux et risqué – et n'hésitent pas à vendre de la bière à des clients très éloignés ou isolés : rue Royale pour Haribelle ou rue de la Madeleine pour Deschamps. La proximité n'est donc pas le seul critère de choix ni pour les brasseurs ni, semble-t-il, pour les clients : le limonadier Bataille n'hésite pas pour sa part à faire appel à des professionnels situés rive droite alors qu'il est plus proche du faubourg Saint-Marcel. L'étude de ses comptes nous fournit des éléments de réponse : choix du prix le moins élevé puis

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

changement de fournisseur quand son brasseur habituel rejoint les prix du marché. Ces changements nous laissent entrevoir des facteurs économiques, mais aussi humains que les documents d'archives ne permettent pas de cerner, comme le goût et la qualité de la bière vendue par l'artisan ou encore la nature des relations entre le fournisseur et le client.

ii. La revente aux professionnels

« Ce sont les brasseurs qui vendent à Paris la bière en gros, et qui en font même un assez grand détail [...]. Les autres détailliers de bière, sont les limonadiers, les fayenciers, les chandeliers, les fruitiers et plusieurs regrattiers¹²⁵ ». Une fois encore, les deux sources les plus riches en renseignements sont les dossiers de faillite et les inventaires après décès. Toutes ne comportent évidemment pas le même degré de précision et il est parfois difficile de distinguer les deux grandes catégories d'acheteurs : débiteurs professionnels et consommateurs particuliers.

Savary ne décrit pas, dans son article sur les brasseurs, toute la diversité du commerce de détail de la bière : la typologie des revendeurs ne se limite pas aux catégories citées ci-dessus. L'inventaire après décès de Marie-Françoise Haribelle est le seul à présenter deux listes de débiteurs, séparées entre professionnels et particuliers¹²⁶. Cette séparation permet ainsi de connaître avec certitude les catégories de métiers se livrant au débit de bière. Il faut faire cependant preuve de prudence : il est tout à fait possible qu'un professionnel soit engagé dans le débit sans être représentatif de sa profession et par conséquent qu'un autre membre du même corps achète et consomme de la bière à titre particulier. Certains métiers sont toutefois très fréquents dans les listes de clients, ce qui laisse supposer une pratique répandue de revente de bière dans certains corps. Ainsi, sur les cent onze « marchands et débiteurs » cités dans l'état des dettes actives, on trouve quarante-sept limonadiers, vingt fruitiers, douze « débiteurs » sans autre précision, six aubergistes, six vinaigriers, quatre marchands de vin, cinq marchands de tabac, trois marchands de bière, deux buralistes, deux simples « marchands », une faïencière, un grainetier, un marchand de bouchons et un Suisse. Notons tout d'abord que les professions les plus représentées sont, sans surprise, celles qui se mêlent de débit de boisson : limonadiers, aubergistes, débiteurs. Les autres métiers assez présents sont également du secteur de l'alimentation : marchands de vin, vinaigriers, fruitiers. Ces catégories sont très présentes dans tous les comptes étudiés. On peut y ajouter les marchands d'eau-de-vie, moins nombreux, mais fréquents. Trouver des marchands de tabac dans la liste n'est pas

125 Savary des Bruslons, *Dictionnaire universel de commerce, op. cit.*, p. 332.

126 Inventaire après décès de Marie-Françoise Haribelle, cf. note 7 du présent chapitre.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

surprenant non plus dans la mesure où, sans que nous n'ayons pu le vérifier ailleurs que dans ces listes de débitants, les consommations de tabac et de bière semblent culturellement liées à Paris, à l'image de l'Alsace¹²⁷. Le grainetier est le seul débitant de sa profession dans le document, mais le métier est très présent dans la plupart des comptabilités : sur les vingt-trois qualités spécifiées dans la liste des débiteurs de Jean-Baptiste Delongchamp, six sont des grainetiers¹²⁸. De même, parmi les quatre-vingt-dix-neuf clients de Françoise Blanvin l'on trouve douze grainetiers¹²⁹. Une autre figure récurrente est celle du Suisse. Il peut notamment être chargé de garder la porte d'un grand hôtel ou d'une institution. Sa catégorie de « professionnel » indiquée chez Marie-Françoise Haribelle indiquerait alors que, dans certains cas, les achats pour la consommation domestique de bière pourraient s'effectuer par son intermédiaire. On trouve ainsi mention du « Suisse du Prince de Guise » chez Delongchamp, d'un Suisse « de la maison de Louvois » et d'un « du Vieil Louvre » dans les comptes de Françoise Blanvin. Il serait cependant hasardeux de systématiser cette conclusion pour chacun d'entre eux. Le Suisse « de la paroisse Sainte-Marguerite » chez Gellée¹³⁰ ou encore les trois d'entre eux qui doivent de l'argent à Charles Poissant¹³¹ peuvent tout à fait être clients à titre privé. Les faïenciers, bien que cités par le *Dictionnaire universel de commerce* ne sont que très ponctuellement présents en tant que débitants dans les documents. La relation logique entre leur profession et celle de revendeurs de bière est plus difficile à saisir, et était peut-être une réalité au siècle précédent, époque où l'auteur du *Dictionnaire* a vécu la majeure partie de son existence, partiellement disparue au XVIII^e siècle. Il semble en être de même pour les chandeliers, très peu présents dans les comptes. Comme l'inventaire après décès de Marie-Françoise Haribelle est le seul document à établir la distinction entre professionnels et particuliers, il serait risqué de faire des hypothèses sur le statut de telle ou telle profession rencontrée à une ou deux occurrences dans un autre document, car « professionnel » n'est pas synonyme d'achat en gros ; même si chez Marie-Françoise Haribelle la moyenne des achats est plus élevée pour les débitants – 242 livres contre 42 pour les particuliers – les seconds peuvent acheter des quantités supérieures ou égales aux premiers. Un conseiller au parlement achète ainsi pour 140 livres de bière le 16 juin 1750 alors qu'un des limonadiers de la liste doit seulement 34 livres à la brasserie. L'importance des sommes dues ne permet donc pas de connaître le statut d'un client. Quelques autres professions sont cependant associées à la vente de bière. Le dossier de faillite de Louis Deschamps mentionne ainsi un

127 Bertrand Hell, *L'Homme et la bière*, op. cit., p. 191.

128 AN, Min. Cent., MC/ET/CXV/460, inventaire après décès de Jean-Baptiste Delongchamp, 16 décembre 1728.

129 AN, Min. Cent., MC/ET/CXV/506, inventaire après décès de Françoise Blanvin, 22 octobre 1737.

130 AP, D4B⁶, dossier de faillite du brasseur Gellée, octobre 1789.

131 Inventaire après décès de Charles Poissant, cf. note 3 du présent chapitre.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

« menuisier et marchand de bière », un boulanger et un compagnon maçon et même un « courtier de livres » dans la même situation¹³². Il est possible que ces liens commerciaux, qui n'ont rien de systématique dans la profession, résultent d'un accord passé entre le brasseur et l'artisan lors de transactions ultérieures : vente de levure, travaux dans la brasserie, etc. La revente est alors considérée comme un appoint peu coûteux et aisé à mettre en place pour le revendeur.

Il existe aussi à Paris des débiteurs dédiés au commerce de la bière. La plupart des comptes présentent ainsi des « débiteurs de bière » ou des « marchand(e)s de bière ». Beaucoup moins nombreux que les limonadiers, ils ne constituent pas moins une clientèle régulière dans les comptes : cinq débiteurs sur vingt-deux chez Gellée, cinq clients sur soixante-quatorze chez Deschamps, deux sur quatre-vingt-dix-neuf chez Françoise Blanvin. Leur mention dans les documents juridiques illustre leur présence familière dans le paysage parisien. On trouve ainsi dans les documents du Châtelet la mention d'une nommée « Gabrielle Pacquin, femme Gonay, marchande de bière sur le port au bled¹³³ » ou encore de « Philippe Morchoisne, marchand de bière, demeurant rue Zacharie, paroisse Saint-Séverin¹³⁴ ». En dépit de la nette préférence des Parisiens pour le vin, la consommation de bière est donc suffisante pour assurer la subsistance de revendeurs spécialisés, en plus des autres débiteurs professionnels pour lesquels la bière n'est qu'un produit parmi d'autres. Si les textes normatifs et les traces comptables permettent de saisir en partie la nature des intermédiaires entre les brasseurs et les consommateurs au détail, ces derniers restent plus difficiles à saisir dans la mesure où ils n'entrent dans aucun processus documentaire systématique, qui permettrait de les dénombrer et de les identifier.

iii. La revente aux particuliers

Faire une typologie des particuliers consommateurs de bière est donc délicat dans la mesure où, nous l'avons vu, leur statut peut parfois poser problème. Néanmoins, il nous a semblé vraisemblable de considérer comme clients particuliers certains professionnels très éloignés du monde de l'alimentation et de la brasserie, qui de surcroît sont présents de façon ponctuelle dans tel ou tel compte sans connaître d'occurrences dans plusieurs d'entre eux. La clientèle de Marie-Françoise Haribelle, qui ne présente pas ce danger d'erreur, est très diversifiée. Monde de l'artisanat avec boucher, boulanger, marchand de vin, orfèvre, linge, tonnelier ou encore épicier et marchand

132 AP, D4B⁶, carton 30, dossier 1645, dossier de faillite de Louis Deschamps, juillet 1767.

133 AN, Y 9837, 16 novembre 1775. Cité dans Arlette Farge. *Vivre dans la rue à Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Gallimard, 1992, p. 33.

134 AN, Y 9830, 27 juin 1775. Cité dans Arlette Farge, *Vivre dans la rue, op. cit.*, p. 75.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

de fer ; monde de la robe et de la finance avec un trésorier de France, un conseiller au Parlement et un fermier général ; premier et second ordres avec deux curés et un « seigneur de Saint-Germain ». Le problème récurrent pour cerner la possible consommation de bière dans la noblesse est l'impossibilité de connaître les destinataires de la commande d'une maison noble : la domesticité ou les maîtres. L'inventaire après décès de Marie-Françoise Haribelle mentionne par exemple des mémoires de fournitures pour le duc de Bouillon, sans donner la destination précise de la boisson¹³⁵. Des raisons culturelles laissent penser que sa consommation est un phénomène déprécié en France, à l'inverse, notamment, de l'Allemagne, d'où notre penchant pour l'hypothèse d'une consommation par la domesticité. De plus, l'activité de prêteur de certains brasseurs brouille les cartes. Nicolas Le Tellier, nous y reviendrons, possède beaucoup de nobles parmi ses débiteurs, mais principalement pour une activité financière et non de fourniture de bière¹³⁶. Il est donc difficile de savoir si se cache parmi eux un consommateur, puisque le dossier de faillite du brasseur ne mentionne pas la cause de la dette du débiteur. La même question se pose pour le roi et son entourage. En 1751, les comptes de Marie-Françoise Haribelle mentionnent un « valet de chambre du roy », le brasseur Nicolas Bouillerot de Saint-Ange est qualifié de « brasseur privilégié du roi¹³⁷ » et, la même année encore, plusieurs actes notariés présentent Claude Poissant comme « brasseur ordinaire du roi¹³⁸ ». Sans un dépouillement mené dans la sous-série O¹, il est cependant difficile de savoir quelle était la place de la bière dans la consommation de boisson à la cour. Nous tendons cependant à penser, pour les mêmes raisons culturelles, que celle-ci était réservée aux catégories subalternes de personnel, sauf exception, et ne faisait pas partie du paysage alimentaire de la haute noblesse.

La diversité semble donc de mise parmi la clientèle de consommateurs de bière. Les comptes ne mentionnent pas toujours la qualité des particuliers à qui ils ont affaire, mais quelques catégories reviennent fréquemment avec d'abord et surtout le monde de la boutique : serrurier, charcutier, perruquier, couvreur, bourrelier, sont les professions qui semblent correspondre à des achats particuliers chez Louis Deschamps¹³⁹ et Jean-Marie Babin de Bourneuil¹⁴⁰. Quelques marchands des Six Corps sont également présents : orfèvres, épiciers (susceptibles toutefois de pratiquer une

135 AN, Min. Cent., MC/ET/CV/1238. Inventaire après décès de Marie-Françoise Haribelle, 18 octobre 1751.

136 AP, D4B⁶ carton 110, dossier 7847. Dossier de faillite de Nicolas Le Tellier, 1790-1791.

137 AN, Min. Cent., MC/ET/LVIII/369. Quittance de Nicolas Bouillerot de Saint-Ange à Thomas-Denis Gérard, bourgeois de Paris, 20 février 1751.

138 AN, Min. Cent., MC/ET/CV/1236. Constitution de rente par Claude Poissant et sa femme au profit de Jean-Marie Babin de Bourneuil, 25 mai 1751 ; MC/ET/CV/1236. Marché de construction pour la brasserie de Claude Poissant, 5 juin 1751 ; MC/ET/CV/1236. Quittance de Claude Poissant et sa femme envers Pierre Le Comte, vinaigrier, 29 mai 1751.

139 Dossier de faillite de Louis Deschamps, *cf.* note 52 du présent chapitre.

140 AP, D4B⁶ carton 20, dossier 952. Dossier de faillite de Jean-Marie Babin de Bourneuil, février 1759.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

activité de revente), ainsi que des militaires : plusieurs soldats du guet et un « sergent aux gardes » chez Babin de Bourneuil. La consommation dans le milieu de l'Église et des hôpitaux persiste quelque peu, peut-être trace d'anciens privilèges médiévaux de fabrication de bière dans leur enceinte¹⁴¹. Charles Poissant est créancier en 1722 de 228 livres de fourniture de bière auprès de la supérieure de l'établissement des Enfants-Trouvés et de 28 livres auprès de la supérieure de l'hôpital de l'Enfant-Jésus¹⁴². L'inventaire des créances de Françoise Blanvin comporte quant à lui un prêtre et un chanoine de Saint-Victor¹⁴³. Enfin, le monde de la robe et de l'écrit trouve aussi sa place parmi les consommateurs de bière : Babin de Bourneuil est le créancier d'un notaire, d'un commissaire et d'un procureur au parlement, et un notaire se trouve aussi parmi les clients de Françoise Blanvin. En revanche, il est surprenant de ne pas trouver davantage d'ouvriers du textile dans les listes de clients. Le faubourg Saint-Marcel est en effet réputé pour sa population d'ouvriers spécialisés venus du Nord et attirés par la présence de la manufacture des Gobelins. Ainsi, des ouvriers flamands obtiennent en 1607 le droit d'installer leur propre brasserie dans la capitale¹⁴⁴. Nous n'avons pas retrouvé trace du fonctionnement d'un tel établissement un siècle plus tard, mais il est possible que les équipements nécessaires soient installés dans la manufacture des Gobelins elle-même. En effet, les comptes ne mentionnent la présence d'aucun tapissier, excepté chez Jean-Marie Babin de Bourneuil. Cette absence pourrait s'expliquer soit par la présence d'une brasserie qui leur serait propre, soit par la pratique du commerce de détail. En effet, la présence de ces ouvriers au cœur du faubourg Saint-Marcel, la consommation quotidienne de boisson et le peu d'avantages que le brasseur comme son client tireraient d'une livraison, risquée pour la conservation du produit et coûteuse, sont autant de facteurs en faveur de cette hypothèse.

La diversité de la clientèle des consommateurs de bière est confirmée par les chiffres de Thomas Brennan. Celui-ci a divisé le public des débits de boisson parisiens en huit catégories de clients. Même si les échoppes des marchands de bière ne sont pas les seuls à vendre ce produit, nous avons considéré seulement les chiffres de leur clientèle, afin d'être sûre d'avoir affaire exclusivement à des consommateurs de bière. Ainsi, sur les clients mâles retrouvés au gré des dépouillements d'archives de Thomas Brennan, notamment au Châtelet de Paris, 6 % sont des « élites », à savoir noblesse et haute bourgeoisie, 7 % font partie du monde de la boutique, 7 % sont des maîtres, 32 %

141 En 1365, les hôpitaux de Sainte-Catherine et de Saint-Gervais obtiennent le privilège de brasser et vendre de la bière, pratique abandonnée au xv^e siècle en raison de la substitution du vin à la bière. Cf. Emmanuel Oumamar, *La Bière à Paris*, *op. cit.*, p. 34.

142 Inventaire après décès de Charles Poissant, *cf.* note 3 du présent chapitre.

143 Inventaire après décès de Françoise Blanvin, *cf.* note 49 du présent chapitre.

144 Haïm Burstin. *Le Faubourg Saint-Marcel*, *op. cit.*, p. 32. Cité par Prosper Biju-Duval, « Les brasseurs de Paris », *op. cit.*, p. 3.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

des artisans non-maîtres, 13 % des travailleurs journaliers, 13 % des domestiques et 20 % des soldats¹⁴⁵. L'on retrouve donc sans surprise le monde de la boutique et de l'artisanat, susceptibles à la fois de stocker de la bière à domicile ou d'acheter directement de la boisson au détail. La consommation par les soldats apparaît par contre plus beaucoup importante que ne le laissent penser les comptes des brasseurs. En effet, contrairement aux artisans et plus généralement aux habitants de Paris, les militaires ne sont pas en mesure d'acheter de la bière en grosses quantités pour la stocker. Ils consomment donc exclusivement au détail, rendant leur présence invisible dans les listes de livraisons. Les statistiques de Brennan laissent donc apparaître que la consommation de bière au détail semble être caractéristique des classes inférieures de l'artisanat et du monde militaire, conclusion qui ne doit pas faire oublier qu'une partie du public plus aisé se fait livrer la bière chez lui et n'est donc pas prise en compte dans ces chiffres. Cependant, l'importance des professionnels dans les registres de livraison montre que la vente au détail concerne la majeure partie des consommateurs et que le public représenté par ces chiffres de fréquentation est très certainement plus représentatif que celui suggéré par les comptes des brasseurs. Cependant, l'historien est conduit à redoubler de prudence à propos de ces estimations en raison de la diversité des situations que connaît le débit de la bière.

B. Le débit

i. Le débit sur place par les brasseurs

Une minorité de brasseurs fait le choix, au moins pour une partie de sa production, du débit sur place. Les seules sources qui rendent compte de ce mode de vente sont les inventaires après décès, lorsqu'ils mentionnent une salle et des meubles destinés à accueillir des consommateurs. Il est néanmoins difficile de savoir dans quelle mesure les brasseries proposent de la vente sur place aux consommateurs. Les Parisiens de la fin de l'époque moderne pouvaient en effet se rendre chez un artisan (marchand de vin, de cidre, d'eau-de-vie, de poiré, de bière) avec leurs propres récipients pour acheter de la boisson au détail. Aucun livre de comptes des brasseurs faillis ni aucun papier d'inventaire après décès ne font mention de ce type de vente directe, mais les livres de comptes sont souvent muets dans le cas de petites quantités payées comptant.

Parmi les inventaires après décès, trois permettent de confirmer l'existence de la vente de

145 Thomas Brennan. *Public drinking, op. cit.*, p. 155.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

bière sur place. Elle concerne dans nos sources les brasseurs Charles Poissant¹⁴⁶, Nicolas Villot¹⁴⁷ et Pierre Rasse¹⁴⁸. Ce dernier possède également du matériel de transport, mais aucun autre agrès de brasserie. Il est cependant qualifié de « maître et marchand brasseur », ce qui laisse entendre qu'il loue ses outils de travail à un autre membre de la profession ou à un bourgeois versé dans ce type d'activité d'appoint. Chez chacun d'entre eux, le décor est semblable à celui décrit pour Nicolas Villot :

Dans une boutique dépendante de laditte maison ayant son entrée par la rue : un tonneau à double fond servant de comptoir, une fontaine de tonnellerie, un baquet dessous, trois tables de bois de sapin sellés dans le mur, deux autres montées sur leurs quatres pieds, quatre bancs, douze tabourets ferées de paille, deux plaques en cuivre et fer blanc, quarante mesures de fayance pour bière tant en pots, pintes, chopines que demy septier, dix-huit douzaines de verres à bière, quarante bouteilles de gros verre, une chaise de paille, un garde-fol de tonnellerie, un lit de repos rembourré de bourre, couvert de vieille toille à carreau.

Poissant et Rasse possèdent également une boutique avec vue sur rue, pourvue de tout le nécessaire pour faire aussi bien du débit sur place que de la vente au détail. En effet, si l'on peut considérer que des mesures modestes comme la chopine ou la pinte peuvent servir à mesurer la consommation immédiate, une quantité comme le demi-setier (plus de 3 litres et demi) est destinée à être achetée puis stockée quelque temps par le consommateur. Il est plus difficile de savoir quelles étaient les modalités exactes de cette vente, notamment si le récipient est fourni par le brasseur ou le consommateur. Outre les trois brasseurs cités, d'autres, à défaut de boutique, possèdent également un grand nombre de bouteilles, pots à bière et carafons de verre. L'abondante bibliographie existante sur l'histoire de la bouteille concerne surtout les contenants de vin. Nous n'avons pas trouvé trace d'une fabrication dédiée à la bière, sans doute existante en Angleterre ou en Europe du Nord mais peu utile à Paris. Les quelques brasseurs de la capitale utilisant la bouteille emploient donc certainement des récipients d'abord destinés au vin, soit achetés vides, soit réutilisés après consommation¹⁴⁹. Il est possible, au vu de leur nombre important, qu'à la manière des tonneaux déposés puis relevés chez les clients, les brasseurs fournissent des récipients aux consommateurs de détail ou de semi-gros. Le grand livre de Jean-Marie Babin de Bourneuil¹⁵⁰ mentionne par exemple

146 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVIII/184, inventaire après décès de Charles Poissant, 14 juillet 1722.

147 AN, Min. Cent., MC/ET/XXXIV/625, inventaire après décès de Nicolas Villot, 21 janvier 1761.

148 AN, Min. Cent., MC/ET/XXXVIII/625, inventaire après décès de Pierre Rasse, 16 février 1780.

149 Jean-Robert Pitte. *La Bouteille de vin, histoire d'une révolution*. Paris, Taillandier, DL 2013.

150 AP, D5B⁶ 1737, livre de comptes de Jean-Marie Babin de Bourneuil.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

en 1754 et 1755 des livraisons de bouteilles en moyenne et grande quantité (entre douze et quatre-vingt-quatre) à un nommé Le Vasseur. Cette forme de conditionnement au détail est cependant largement minoritaire par rapport aux livraisons en tonneaux que le brasseur effectue au même moment : en deux ans, le client a bénéficié de soixante-quatorze livraisons, dont seulement quatre concernant des bouteilles. Le volume qu'elles contiennent peut être estimé avec précaution en comparant le prix de la pièce (demi-muid) et celui de la bouteille. En 1755, la pièce de bière – sans plus de précisions sur la nature de celle-ci – coûte 17 livres. Une bouteille d'un coût de 4 sols contiendrait alors un peu plus d'un litre et demi, en supposant qu'il s'agisse du même type de bière et que le prix de gros soit identique au prix de détail. Cette pratique semble cependant quasiment anecdotique, et il est patent que toutes les bouteilles présentes chez les brasseurs ne servent pas systématiquement à la livraison. Pour sa part, Charles Bridenne possède cent soixante-deux bouteilles de verre parfaitement semblables à celles de ses homologues, mais remplies de « vin rouge d'Orléans ». Il est donc possible que ces contenants servent aussi à la livraison et la consommation personnelle des brasseurs, mais leur présence en grand nombre (plus de trois cents carafes de verre chez Marie-Françoise Haribelle¹⁵¹) laisse penser qu'au moins certains de ces contenants sont destinés au débit, même en l'absence de boutique chez le brasseur. Par ailleurs, le cas de Pierre Rasse laisse penser que certains brasseurs peuvent abandonner, momentanément ou définitivement, la fabrication même de la bière pour se reconvertir en débitants. Son inventaire après décès le qualifie effectivement de « maître et marchand brasseur », mais ne fait mention que du matériel de débit que nous avons cité, de pressoirs à cidre et de matériel de transport. Aucun agrès de brasserie n'est cité, ni aucun contrat de louage dans ses papiers, qui mentionnent par contre l'achat de fournitures de bière et de cidre à plusieurs artisans. La modestie de l'estimation de ses biens (578 livres au total) laisse penser que la propriété ou la location d'agrès s'est avérée tôt ou tard trop onéreuse pour Rasse, qui s'est consacré à la fabrication de cidre, plus économique, et à la vente de boisson. Il est également possible qu'un brasseur achète un fonds de limonadier. C'est l'investissement que choisit de faire Antoine-François Beaugrand. Son premier état de dettes daté du 23 février 1782 montre une somme de 3 510 livres due à un nommé Thierry « en marchandises et fonds de limonadier¹⁵² ». Il le revend finalement peu de temps plus tard, transaction qui lui occasionne une perte de 598 livres, mentionnée dans son second état de dettes de janvier 1783. Il est difficile de savoir si l'achat de ce fonds de commerce était un moyen pour Beaugrand de s'agrandir ou au contraire de remplacer la fabrication de la bière, onéreuse et peut-être peu rentable pour lui.

151 AN, Min. Cent., MC/ET/CV/1236, inventaire après décès de Marie-Françoise Haribelle, 18 octobre 1751.

152 AP, D4B⁶, carton 83 dossier 5624, dossier de faillite d'Antoine-François Beaugrand.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

On constate également dans son bilan de faillite qu'une partie de ses pertes réside en pommes et cidre gâtés, pour une valeur de 350 livres puis de 675 livres 10 sols alors que les pertes de bière sont de 2 500 livres en 1782 et qu'aucune n'est mentionnée en 1783. Il est hasardeux de tirer des conclusions à partir d'une absence, mais peut-être signifie-t-elle la réduction du commerce de bière par le brasseur, qui continue à presser du cidre et tente à la même période de s'improviser limonadier, s'alignant ainsi sur le profil de Pierre Rasse. En tous les cas, la cherté de la fabrication entraîne chez les brasseurs l'adoption de stratégies différentes qui entraînent l'hétérogénéité au sein de la communauté.

Il existe un autre cas plus particulier : la vente par un compagnon brasseur ou une femme de compagnon ne possédant pas de brasserie. C'est le cas pour André Carême, garçon brasseur demeurant rue du Gros-Caillou¹⁵³. Les meubles dont il dispose sont très modestes, mais laissent présumer une activité de débit ou de vente au détail : « Item, quatre tréteaux et plusieurs planches, quarante-quatre bouteilles de verre vide et partie fêlés et une planche à bouteille, prisé cent sols ». L'absence de chaises ou de bancs et la petite taille de son habitation, qui se résume à deux petites salles, deux chambres et une écurie, laisse supposer que Carême ne pratique pas le débit sur place, mais simplement la vente au détail. Il est difficile d'en connaître exactement les modalités, notamment la façon dont il obtient – sans doute en gros – la bière revendue. Le cas est presque le même chez Anne Guibon, femme du garçon brasseur Charles-Denis Lemaître. Lors de son décès, elle possède dans une boutique et une arrière-boutique de la « brasserie anglaise », où elle vivait avec son mari, « un vieux comptoir et son banc de bois de chesne [...] une fontaine à laver de tonnellerie [...] deux vieilles tables, deux bancs, un tabouret de bois¹⁵⁴ », le tout au milieu d'un mobilier très modeste, parmi lequel il est parfois difficile de reconnaître les objets à usage privé et ceux destinés à accueillir des clients. Le nom de « brasserie anglaise » apparaît également dans le testament de Claude de Montreuil, brasseur au début du siècle¹⁵⁵. Elle est alors située rue Mouffetard, mais l'adjectif, destiné à suggérer au consommateur une qualité de produit proche de la bière anglaise, est peut-être une stratégie commune à plusieurs établissements. Tout comme André Carême, Charles-Denis Lemaître doit avoir la possibilité d'acheter de la bière en gros, sans doute seulement de l'ordre du demi-muid, étant donné le caractère très modeste de la boutique de sa femme, pour la revendre au détail. Quoi qu'il en soit, la pratique semble assez marginale dans le monde de la brasserie, au moins à la fin du xviii^e siècle, pour qu'Antoine-Joseph Santerre n'en fasse

153 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/784. Inventaire après décès d'André Carême, 8 février 1749.

154 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVIII/321. Inventaire après le décès d'Anne Guibon, 24 avril 1751.

155 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/522. Codicille au testament de Claude de Montreuil, 29 janvier 1710.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

aucun cas dans *L'Art du brasseur*, alors qu'il donne plusieurs recommandations sur la livraison des futailles et les relations avec les clients livrés¹⁵⁶.

L'échantillon des inventaires après décès dépouillés et le manque de représentativité que ces derniers présentent parmi le monde des brasseurs rendent hasardeuse toute tentative pour savoir quelle proportion d'artisans pratique la vente sur place et au détail. Ce manque d'informations est accentué par un fait curieux : même quand le mobilier montre qu'une vente au détail a manifestement lieu, aucun document comptable ne mentionne les quantités délivrées ou le possible crédit fait. Aucun registre n'y est consacré, soit que les sommes concernées soient trop modiques, soit que le brasseur considère le détail comme un complément trop peu important de son commerce pour en tenir des comptes rigoureux. Il s'agit néanmoins d'une pratique assez répandue, mais hétérogène : l'ameublement varie depuis l'équipement complet d'une boutique, alors semblable au débit d'un limonadier ou d'un marchand de bière, jusqu'à la possession de quelques récipients de différentes tailles pour permettre la vente au détail, sans doute à une clientèle de proximité, capable de se déplacer régulièrement jusqu'à la brasserie. Les aléas de la livraison (perte de futailles, bière gâtée) rendent en effet celle-ci peu rentable pour les petits trajets et encouragent sans doute les brasseurs à entretenir une clientèle de proximité.

ii. Le débit par les professionnels : typologie et fréquentation

Thomas Brennan choisit de distinguer les établissements parisiens en cinq catégories : les cabarets urbains, les guinguettes, les cafés, les débits d'eau-de-vie et ceux de bière, auxquels s'ajoutent les cabarets pour lesquels aucune adresse n'est précisée, rendant leur catégorisation impossible. En dépit de cette classification, le vocabulaire de la vente de boissons reste assez confus. Dans les rapports de police du Châtelet, certains témoins parlent de « cabarets » pour désigner les boutiques des marchands de vin, mais le terme peut aussi désigner des vendeurs d'eau-de-vie et de bière¹⁵⁷. De même, quoiqu'il tienne un « café », Jacques Bataille se désigne lui-même comme « limonadier » et « marchand de bière¹⁵⁸ ». De même, un rapport de police du 12 avril 1771 voit intervenir le sieur Charbonnier, vendeur de bière au *Café des Chiens*¹⁵⁹. Les cabarets et les guinguettes sont dédiés surtout à la vente de vin. La différence avec les cafés est parfois mince, et

156 Raymonde Monnier. *Un Bourgeois sans-culotte*, op. cit., p. 134.

157 Thomas Brennan. *Public Drinking*, op. cit., p. 81.

158 *Ibid*, p. 111.

159 *Ibid*, p. 287.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

tient parfois seulement à la présence de pots de faïence dans ces derniers pour mesurer la bière¹⁶⁰. Plus généralement, les cafés sont des établissements réputés plus distingués, et peuvent proposer un plus grand choix de boissons non alcoolisées : café bien sûr, mais aussi thé et chocolat chaud¹⁶¹. La présence de ces produits n'est cependant pas systématique. Un rapport de police du Châtelet décrit en 1731 le stock du « café » de Jacques Bataille, qui comporte sept tonneaux d'eau-de-vie, quatorze de bière, un de vin et un de « ratafia », eau-de-vie épicée, souvent préparée sur place par le débitant¹⁶², auxquels s'ajoutent 40 livres de tabac. L'historien doit donc se méfier des termes employés dans ce domaine, car un même mot peut désigner plusieurs réalités différentes.

Si le commerce des boissons est un domaine nettement défini par les communautés de métiers – celle des marchands de vin en est un exemple – la délimitation des activités de débit semble donc plus floue. Après 1776, il devient cependant obligatoire pour les professionnels de déclarer la pratique et le type de boisson revendue. Le *Tableau général des distillateurs, limonadiers et vinaigriers* donne pour 1789 un nombre de 317 professionnels débitant de l'eau-de-vie, du cidre et de la bière et 288 pour les deux dernières boissons seulement¹⁶³. Plus de 600 professionnels, seulement dans ces trois professions, s'occupent donc de commerce de bière, chiffre loin d'être négligeable, même si le commerce de vin est d'une ampleur bien supérieure à la même époque. En effet, 77 % de la clientèle des débits de boisson se répartit entre les cabarets et les guinguettes, établissements surtout dédiés à la vente de vin, même s'ils peuvent proposer d'autres boissons, tandis que les cafés représentent 11 % de la clientèle et les marchands de bière 5 %¹⁶⁴. Il est possible de préciser ces chiffres grâce un tableau de la fréquentation mâle des établissements de boissons établi par Thomas Brennan pour les trois premiers quarts du XVIII^e siècle. Il nous a semblé pertinent de le reproduire ici dans la mesure où il permet de constater l'évolution de la clientèle au cours du siècle. Ainsi, la part de clients fréquentant les marchands de bière reste faible voire très faible tout au long du siècle, oscillante entre 1,3 % en 1761 et 8,8 % en 1751. Il ne s'agit cependant que d'une partie de la clientèle, dans la mesure où, nous l'avons vu, les cafés voire les cabarets peuvent eux aussi proposer de la bière.

Les établissements des marchands dédiés exclusivement à la vente de bière sont souvent simples, voire frustes. La vente peut se faire en boutique, dans les mêmes conditions que celle des autres débitants voire du brasseur lui-même. Ainsi, le 16 octobre 1763 a lieu Place aux Veaux une

160 *Ibid.*, p. 131.

161 Thierry Rigogne, « Entre histoire et mythes : le premier siècle des cafés à Paris (1660-1789) ». Thierry Belleguic, Laurent Turcot (dir.), *Les Histoires de Paris*, Paris, Hermann, 2012, p. 161-181.

162 Thomas Brennan, *Public Drinking, op. cit.*, p. 111.

163 *Ibid.*, p. 88.

164 *Ibid.*, p. 155.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

perquisition dans une maison « occupée par le bas par une marchande de bière¹⁶⁵ ». De même, une autre perquisition de 1691 chez un marchand de tabac et de bière décrit une boutique de deux pièces, avec trois tables chacune et une réserve composée d'un seul tonneau de boisson. Il est possible également que le débit ait lieu directement dans la rue : « Même le travail a la rue pour témoin ou comme compagne [...] les petits métiers se logent en chaque encoignure de maison ou autour des fontaines, dans le creux des chevets d'église¹⁶⁶ ». Jacques Breton habite par exemple au premier étage d'une maison « entre un chirurgien et une porte-cochère vis-à-vis du pâtissier soubz la porte de laquelle la queu se passant pour sa femme qui y vendoit de la biere¹⁶⁷ ». Comme nous l'avons vu pour les garçons brasseurs, il est fréquent que ce commerce soit tenu par une femme d'artisan. Il est donc fréquent que la différence sociale entre débitant et client soit peu marquée, parfois jusqu'à voir des consommateurs s'installer derrière le comptoir avec le vendeur¹⁶⁸.

Si les sources sont très discrètes à propos du débit exercé directement par les brasseurs, sans doute en partie à cause de l'importance des échanges oraux lors de ce type de transaction, les livres de comptes et les inventaires après décès sont en revanche diserts sur les dettes actives et passives des artisans, notamment pour pouvoir prouver la tenue de finances saines en cas de faillite mais aussi pour des raisons de gestion patrimoniale. Obligations, quittances et recours judiciaires dessinent peu à peu le quotidien du brasseur, susceptible de tirer avantages comme inconvénients de ces « marchés sans prix » au sein desquels il évolue¹⁶⁹.

165 AN, Y 11250, perquisition, 16 octobre 1763.

166 Arlette Farge. *Vivre dans la rue*, op. cit., p. 36.

167 Bibl. Ars., mss 10871, f° 54 r.

168 Thomas Brennan, *Public Drinking*, op. cit., p. 117-118.

169 Pour une étude complète des mécanismes du crédit entre le règne de Louis XIV et la fin du Second Empire, voir Philip Hoffman... *Des marchés sans prix*.

	1691	1701	1711	1721	1731	1741	1751	1761	1771	TOTAL
Cabarets urbains	296	345	223	216	203	206	441	257	165	** Expression erronée **
Autres « indéterminés »	19	20	6	19	3	12	13	6	11	** Expression erronée **
Guinguettes	32	55	14	33	96	41	161	145	90	** Expression erronée **
Cafés	20	51	36	35	28	43	131	31	46	** Expression erronée **
Marchands d'eau de vie	38	18	19	8	2	13	11	12	35	** Expression erronée **
Marchands de bière	11	25	22	9	15	19	73	6	33	** Expression erronée **
TOTAL	** Expression erronée **	** Expression erronée **	** Expression erronée **	** Expression erronée **	** Expression erronée **	** Expression erronée **	** Expression erronée **	** Expression erronée **	** Expression erronée **	** Expression erronée **
Pourcentage des marchands de bière	** Expression erronée **	** Expression erronée **	** Expression erronée **	** Expression erronée **	** Expression erronée **	** Expression erronée **	** Expression erronée **	** Expression erronée **	** Expression erronée **	** Expression erronée **

Tableau 1 : Fréquentation mâle des établissements de boisson parisiens entre 1691 et 1771

Source : Thomas Brennan, *Public Drinking and popular culture in Eighteenth Century-Paris*. Princeton, Princeton University Press, 1988, p. 156.

C. Les pratiques commerciales : l'importance du crédit

« Le paiement comptant est peu fréquent. Bon gré, mal gré, les marchands se sont pliés à cet usage : la boutique fait crédit. Comme l'a remarqué Daniel Roche pour les consommations vestimentaires, constatation que l'on peut étendre aux autres types de marchandises [...] il s'instaure entre clients et fournisseurs un état d'économie différée »¹⁷⁰. Cet état de fait souligné par Natacha Coquery est tout à fait de mise en ce qui concerne les brasseurs parisiens. Faire l'histoire du crédit est une tâche délicate dans la mesure où les pratiques comptables, les relations personnelles avec les clients, la situation et l'influence du brasseur, qui peut aussi être prêteur, s'enchevêtrent de façon très étroite. Les documents qui permettent à l'historien d'envisager l'économie de crédit au XVIII^e siècle sont aussi des sources précieuses pour cerner la façon dont les commerçants perçoivent eux-mêmes ces transactions différées, entre précision et confusion. Leurs modalités sont nombreuses, plaçant au centre le brasseur, à la fois en situation de débiteur et de créancier. Ce fragile équilibre, élément incontournable des transactions quotidiennes sous l'Ancien Régime¹⁷¹, peut être très facilement rompu en cas de faillite d'un débiteur indirectement relié au commerçant, mais provoquant des insolvabilités en chaîne.

i. Les documents du crédit

a) L'absence de norme dans la tenue des documents comptables

Il convient à présent d'entrer un peu plus avant dans la typologie des livres de comptes pour étudier la réalité quotidienne de leur tenue. L'ordonnance de 1673 (ou Code Savary) oblige les marchands à tenir un « livre qui contiendra tout leur négoce, leurs lettres de change, leurs dettes actives et passives, et les deniers employés à la dépense de leur maison ». Ces journaux doivent « être écrits d'une même suite, par ordre de date, sans aucun blanc, arrêtés en chaque chapitre et à la fin, et ne sera rien écrit aux marges¹⁷² ». Dans la pratique, nous l'avons vu, la variété des registres est bien plus étendue et la qualité de leur tenue très variée. Pierre Le Couvreur tient par exemple six registres différents au moment de son décès, en séparant les ventes et livraisons de bière, les achats

170 Natacha Coquery. « Vente, troc, crédit : les livres de comptabilité d'un joaillier-bijoutier parisien à la fin du XVIII^e siècle », *6^e journées d'histoire de la comptabilité et du management*, Faculté Jean Monnet-PESOR, Association française de comptabilité, 2000. p. 136

171 *Ibid.*, p. 143-144.

172 Titre III, articles 1 et 5, cités par Coquery « *Les écritures boutiquières au XVIII^e siècle : culture savante, encadrement légal et pratiques marchandes* », Natacha Coquery, François Menant, Florence Weber (dir.), *Écrire, compter, mesurer, vers une histoire des rationalités pratiques*, Paris, Éditions Rue d'Ulm, 2006, 277 p. 164.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

de grain ainsi que des transactions diverses (quittances de loyer, d'arrérages de rente, marché de drèche)¹⁷³. Le même esprit méthodique est présent chez Charles Poissant, qui tient à la fois un registre journal et sépare sur des feuilles de papier volantes les débitants, les particuliers et les débiteurs douteux¹⁷⁴. Les inventaires après décès sont généralement peu prolixes sur le contenu et la tenue de tels registres, mais il ressort néanmoins de leur dépouillement que la pratique la plus commune est de rayer une somme acquittée, comme on le voit pour les registres de Jean Pochet¹⁷⁵ ou d'Étienne Torchet dont les « feuillets contiennent différents articles dont les uns sont rayez et les autres non rayez, ce qui donne à connoître que les articles non rayez forment des dettes actives au profit de ladite succession¹⁷⁶ ». Cependant, tous les commerçants ne possèdent pas des documents comptables aussi précis et bien tenus. L'inventaire de Françoise Blanvin, veuve de Jean-Baptiste Delongchamp, mentionne quatre registres différents qui détaillent les livraisons effectuées entre 1728 et 1736. Mais pour les deux premiers livres de comptes, « il a été reconnu qu'il n'est pas possible de s'en rapporter auxdits registres pour constater ce qui peut estre deub à la succession de ladite veuve Delongchamp¹⁷⁷ ». La mauvaise tenue ou l'absence de registre peut même empêcher les héritiers de faire l'état des dettes de la communauté de biens. Ainsi, Anne Petitfils, veuve de Jean Torchet « déclare [...] qu'il est dû par lesdites succession et communauté plusieurs et différentes sommes à divers particuliers, le détail desquelles dettes passives elle ne peut cy détailler¹⁷⁸ ». De même, les héritiers de Pierre Ramet renoncent à inventorier « quatre livres en forme de journaux », car ils les considèrent inutiles et mal tenus¹⁷⁹. Lorsque l'on entre davantage dans le détail des livres de comptes, grâce au dépôt qui en a été fait par les commerçants faillis, la même diversité est de mise. Sur les dix registres de brasseurs conservés, seuls, deux sont des journaux, c'est-à-dire des documents valables en justice selon le code de commerce¹⁸⁰. Les huit autres se répartissent entre grands livres, livre d'achats et livres de caisse. Une étude un peu plus approfondie de quelques-uns de ces registres montre que « la gestion du boutiquier parisien est à la fois précise et confuse. La précision tient au décompte analytique et journalier des activités ; la confusion à la multiplicité des opérations et à l'absence de vision d'ensemble¹⁸¹ ». Effectivement, Jean-Marie Babin de Bourneuil tient par exemple un hybride de grand livre et de journal, dans la mesure où les transactions sont

173 Inventaire après décès de Pierre Le Couvreur, *cf.* note 40 du présent chapitre.

174 Inventaire après décès de Charles Poissant, *cf.* note 3 du présent chapitre.

175 Inventaire après décès de Jean Pochet, *cf.* note 39 du présent chapitre.

176 Inventaire après décès d'Étienne Torchet, *cf.* note 21 du présent chapitre.

177 Inventaire après décès de Françoise Blanvin, *cf.* note 49 du présent chapitre.

178 AN, Min. Cent., MC/ET/IX/690, inventaire après décès de Jean Torchet, 27 janvier 1756.

179 AN, Min. Cent., MC/ET/I/245, inventaire après décès de Pierre Ramet, 17 février 1712.

180 Prosper Biju-Duval, « Les brasseurs de Paris », *op. cit.*, p. 7.

181 Natacha Coquery, « Vente, troc, crédit », *op. cit.*, p. 137.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

classées par clients, mais précisées au jour le jour¹⁸². L'ouvrage est divisé en trois colonnes : une marge (que le code de commerce prescrit de laisser vierge pour constituer des articles de paiement séparés, en ordre chronologique¹⁸³) comportant des indications sur les paiements effectués et leur date, un espace qui précise la nature de la livraison, les quantités et la date et enfin le montant du prix dû par le client. La dimension parfois aléatoire ou orale du suivi des comptes transparait ici où là, lorsque le nom d'un client se trouve assorti de la mention « Il y a compte et réduction à faire », signifiant que la mise à jour des crédits et débits souffre parfois de retards. Les livraisons payées sont rayées, mais les colonnes des clients les plus importants se poursuivent parfois sur plusieurs pages discontinues et il peut être difficile de savoir à quelle transaction se réfèrent les indications de paiements écrites en marge. Le livre d'achats d'orge et de colle de poisson de Nicolas Le Tellier fonctionne d'une manière quasi similaire : la date et la nature de la transaction prennent place dans la colonne centrale, tandis que la colonne de droite précise les sommes dues et la colonne de gauche les modalités de paiement¹⁸⁴. Les ensembles de registres trouvés dans les inventaires après décès ou les volumes remis lors des faillites prouvent donc cette absence de synthèse des comptes à cause de l'absence de comptabilité à partie double, qui distinguerait un compte débité et un compte crédité. Les listes claires de créanciers et de débiteurs sont présentes uniquement dans les dossiers de faillite et dans quelques inventaires, et sont réalisées pour une occasion particulière, mais pas au jour le jour. Par ailleurs, lorsqu'elles existent, elles ne sont pas toujours très précises. Le bilan de faillite de Jean-Marie Babin de Bourneuil mentionne quasi systématiquement les noms, adresses et conditions des titulaires de dettes passives et précise également pour une partie de ses dettes actives les dates des billets et sentences des consuls qui justifient les créances¹⁸⁵. Ce n'est pas le cas pour le bilan de faillite de Nicolas Le Tellier, lacunaire pour la plupart des adresses et des professions de ses clients. Il faut toutefois prendre garde, une fois encore, à la nature des sources dont nous disposons, ici issues de commerces en mauvaise santé. Les inventaires après décès permettent toutefois de constater que la plupart des commerces présentent la même typologie de registres et les mêmes pratiques comptables, qui peuvent ensuite présenter une diversité de tenue et de précision, en fonction de l'attention et du soin qu'y apporte le brasseur. Chez Jean-Baptiste Delongchamp par exemple, le manque de rigueur dans la tenue des documents comptables oblige les héritiers à rencontrer physiquement les débiteurs : « Aprez lequel inventaire des dits deux registres a été dit par toutes les dites parties que par l'examen qui a été fait tant d'iceux que des deux cy-devant

182 Livre de comptes de Jean-Marie Babin de Bourneuil, *cf.* note 6 du présent chapitre.

183 Natacha Coquery, « Vente, troc, crédit », *op. cit.*, p. 137.

184 AP, D5B⁶ 3393, livre de comptes de Nicolas Le Tellier, 1787-1790.

185 Dossier de faillite de Jean-Marie Babin de Bourneuil, *cf.* note 62.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

inventoriés [...] il a été reconnu qu'il n'est pas possible de s'en rapporter aux dits registres pour constater ce qui peut être deub [...] et qu'il est nécessaire pour le connoître parfaitement d'entrer en compte avec les différents particuliers qui paroissent devoir à la dite succession¹⁸⁶ ». L'absence de synthèse dans les documents comptables n'empêche pas les brasseurs de garder dans leurs « papiers » de nombreuses preuves éparses de crédits ou de débits.

b) Les actes du crédit

« À tous les niveaux de fortune, la plupart des inventaires après décès et des partages successoraux font apparaître une proportion infime de liquidités, comparée à la masse des créances sur les corps et les particuliers¹⁸⁷ ». En effet, les listes des « papiers » conservés par les brasseurs défunts présentent une typologie variée de documents ayant trait au crédit. Les plus grosses sommes font l'objet d'actes passés devant notaire. C'est le cas des constitutions de rente. Seuls contrats à stipuler légalement un intérêt, elles sont passées le plus souvent sur le pied du denier vingt, soit à un intérêt de 5 %, taux devenu légal en 1665 et qui le reste jusqu'à la veille de la Première guerre mondiale, en dépit de quelques variations entre 1719 et 1725 puis en 1766¹⁸⁸. Elles peuvent tout aussi bien être passées par des brasseurs en situation de créanciers¹⁸⁹ ou débiteurs¹⁹⁰ et concernent plus souvent des transactions immobilières ou des prêts importants d'argent que des achats pour fournitures de marchandises, comme c'est le cas lorsque le brasseur Jean-Marie Babin de Bourneuil prête 25 000 livres à Claude Poissant, le 25 mai 1751¹⁹¹. Le second s'engage après le prêt du capital à payer au premier 1 250 livres de rente annuelle. Ces emprunts peuvent être assis sur les biens meubles ou immeubles du débiteur, parfois les deux. La précision est importante dans la mesure où le créancier n'a pas les mêmes droits en cas de défaut de paiement selon la solution choisie¹⁹². Les obligations qui font l'objet de la juridiction gracieuse du notaire concernent souvent, elles aussi, des sommes de plusieurs centaines voire milliers de livres, comme l'emprunt de 12 000 livres effectué par Jean-Baptiste Aclocque auprès de son oncle épicier, qu'il promet de rembourser en quatre ans

186 Inventaire après décès de Jean-Baptiste Delongchamp, *cf.* note 48 du présent chapitre.

187 Jean Chagniot, *Paris au XVIII^e siècle, op. cit.*, p. 72.

188 Philippe T. Hoffman et al. *Des marchés sans prix : une économie politique du crédit à Paris, 1660-1870*. Paris, Éditions de l'EHESS, 2001, p. 34.

189 Inventaire après décès de Nicolas Villot, *cf.* note 4 du présent chapitre.

190 Inventaire après décès de Marie-Françoise Haribelle, *cf.* note 7 du présent chapitre.

191 Constitution de rente par Claude Poissant et sa femme au profit de Jean-Marie Babin de Bourneuil, *cf.* note 60 du présent chapitre.

192 Philippe T. Hoffman et al. *Des marchés sans prix : une économie politique du crédit à Paris, 1660-1870*. Paris, Éditions de l'EHESS, 2001, p. 32.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

sans que le document ne mentionne d'intérêt sur le prêt¹⁹³. Au début de l'époque moderne, les obligations concernent de petites sommes, dont le remboursement est rarement étalé sur plus d'un an ou deux. Elles peuvent être de simples billets échangés entre personnes privées ou faire l'objet d'une procédure notariée allégée : le brevet, dont le notaire ne conserve pas la minute. Ceux-ci sont couramment utilisés pour les obligations concernant de faibles sommes ou à court terme, ainsi que pour les procurations. Tout comme les accords oraux, les brevets ne laissent donc aucune trace dans les archives notariales. Au XVIII^e siècle, les obligations ont tendance à porter sur des sommes plus importantes et des remboursements à plus long terme. Aucun intérêt n'est mentionné, mais il est en réalité dissimulé dans la somme totale, qui inclut capital et intérêts¹⁹⁴. Autre instrument de comptabilité, la quittance devant notaire peut également concerner des transactions modiques, mais pour lesquelles les parties désirent un gage de solidité et de sécurité. C'est le cas pour les 181 livres remboursées par Étienne Retourney, garçon brasseur, au limonadier Pierre Ritouet le 26 juin 1751¹⁹⁵. On la trouve entre membres de la même famille¹⁹⁶, notamment pour les manipulations de grosses sommes provenant d'héritages, ou entre brasseurs et prêteurs¹⁹⁷, ici encore pour le remboursement de contrats de rente ou de sommes dépassant la plupart du temps le millier de livres. Les actes devant notaires ne sont pas les seuls écrits utilisés pour garder la trace d'un prêt ou d'une réception d'argent. Les inventaires après décès mentionnent également de nombreux « billets », « écrits » ou « promesses », documents signés de la main du créancier, qui comportent son nom, la date ainsi que la somme due et le destinataire de la créance, parfois la cause de celle-ci. Certains billets comportent en plus la date à laquelle le débiteur s'engage à rembourser la somme. Les modalités peuvent évidemment varier et l'un ou l'autre élément être absent. Ce mode de fonctionnement est de loin le plus représenté dans les papiers des brasseurs défunts même si d'autres actes témoignant d'une circulation d'argent existent : on trouve par exemple dans les papiers de Claude Poissant, à l'occasion du décès de sa femme, trois billets de la loterie royale, chacun pour la valeur de 140 livres et qu'il partage avec trois autres personnes¹⁹⁸. Lors de travaux effectués dans sa brasserie, le propriétaire peut aussi garder trace du détail des sommes dues à l'artisan par un

193 AN, Min. Cent., MC/ET/CVI/333, obligation de Jean-Baptiste Aclocque envers son oncle Jean-Baptiste Aclocque, 25 mai 1751.

194 Philippe T. Hoffman et al. *Des marchés sans prix : une économie politique du crédit à Paris, 1660-1870*. Paris, Éditions de l'EHESS, 2001, p. 30.

195 AN, Min. Cent., MC/ET/V/460, quittance de Pierre Ritouet envers Étienne Retourney, 26 juin 1751.

196 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/626, quittance de Louis Guyard envers sa mère pour une avance de 1800 livres sur son héritage, 5 septembre 1722

197 Quittance de Nicolas Bouillerot de Saint-Ange à Thomas-Denis Gérard, bourgeois de Paris, cf. note 59 du présent chapitre.

198 Inventaire après décès de Marie-Françoise Haribelle, cf. note 7 du présent chapitre.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

mémoire de frais¹⁹⁹. Il est évident qu'en cas de non-paiement des sommes promises, le créancier dispose de moyens de recours contre son débiteur. Le fragile équilibre de l'économie du crédit au xviii^e siècle rend ces poursuites fréquentes et donne lieu à l'établissement de plusieurs types de sentences obtenues auprès de la juridiction consulaire de Paris. On trouve ces documents dans onze inventaires sur vingt, parfois en très grand nombre : treize pour la veuve de Jean-Baptiste Delongchamp²⁰⁰. Ces poursuites concernent surtout les débiteurs de sommes assez modiques, allant de la dizaine à quelques centaines de livres au maximum. Le plus souvent, le brasseur conserve le billet du débiteur, ce qui permet de constater le temps écoulé entre la remise de la promesse et la poursuite par le créancier. Ce délai est le plus souvent de quatre ou cinq mois, comme dans le cas de la requête de Pierre Le Couvreur contre le sieur Anjouy ; celui-ci avait reconnu une dette de 125 livres envers le brasseur le 30 juin 1726 et se voit assigné pour paiement et condamné en octobre de la même année²⁰¹. Les délais peuvent néanmoins varier selon les situations et les sommes en jeu : la veuve Delongchamp attaque en 1726 un limonadier débiteur de 98 livres envers elle depuis deux ans, mais n'attend qu'un mois et demi pour assigner en justice un autre de ses clients, débiteur de 230 livres pour marchandises fournies²⁰². Le dépouillement et le recoupement de ces différents documents permettent de dégager plusieurs traits récurrents de la pratique du crédit chez les brasseurs au xviii^e siècle.

ii. Les modalités du crédit dans les brasseries

a) Le paiement comptant

Avant d'étudier la façon dont les brasseurs gèrent l'économie du crédit, qui semble habituelle dans les relations commerciales à la fin de l'époque moderne, il faut souligner que le paiement comptant est loin d'être absent des transactions, mais laisse moins de traces documentaires. En effet, les inventaires après décès et les dossiers de faillite ne conservent que les titres utiles aux créanciers ou aux héritiers du titulaire, et se concentrent donc sur la comptabilité de l'actif et du passif du brasseur. Seuls les livres de comptes, et notamment les journaux, permettent de saisir au quotidien la part du paiement comptant dans les ventes et achats du brasseur, qui semble non négligeable si l'on étudie les transactions quotidiennes d'Antoine-François Beaugrand. Sur les 483 ventes qu'il

199 Inventaire après décès de Pierre Le Couvreur, *cf.* note 40 du présent chapitre.

200 Inventaire après décès de Françoise Blanvin, *cf.* note 49 du présent chapitre.

201 Inventaire après décès de Pierre Le Couvreur, *cf.* note 40 du présent chapitre.

202 Inventaire après décès de Françoise Blanvin, *cf.* note 49 du présent chapitre.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

effectue entre le 1^{er} juillet et le 10 octobre 1788, cent cinquante-sept d'entre elles, soit 32,5 % seulement sont faites à crédit pour trois-cent-quatre payées comptant et vingt-deux qui sont des soldes de ventes passées²⁰³. De même, le registre de Babin de Bourneuil montre la liste de paiements effectués par un nommé Vignerot avec une régularité exemplaire²⁰⁴. Celui-ci solde au début de l'année 1752 les 31 livres dues pour l'année précédente et effectue ensuite entre six et huit paiements par an jusqu'en novembre 1756. Il lui reste 70 livres à payer le 21 mars 1757. Le crédit constaté est donc la partie la plus visible d'un grand nombre de paiements réguliers et couvrant une part importante des achats.

De même, il est nécessaire de garder à l'esprit que le brasseur effectue également des achats comptant. Le journal d'Antoine-Joseph Beaugrand mentionne pour la même période que celle ci-dessus deux-cent-quatre-vingt-sept achats en tous genres (frais de tonnellerie, grains, levure, quincaillerie...) dont un seul est payé à crédit et les autres comptant. Il est vrai que les brasseurs n'échappent pas à la règle des achats à crédit, mais ce mode de règlement est donc loin d'être le seul pratiqué. Il est donc important de se rendre compte que les créances, certes nombreuses, présentes dans des documents qui interviennent à la fin de plusieurs années de transactions ne représentent qu'une partie de la totalité d'un commerce qui ne pourrait évidemment pas fonctionner uniquement sur le paiement à crédit.

b) Le brasseur et ses dettes actives

Une fois cette précision apportée, l'on remarque que nombre de commerces de brasserie présentent une structure commune, qui connaît ensuite des variantes. Le brasseur est créancier auprès de ses clients surtout pour de petites sommes, parfois très nombreuses, et possède généralement un ou deux clients beaucoup plus endettés que les autres. Les dettes actives de Louis Deschamps s'échelonnent par exemple entre 6 et 662 livres pour un total de 7 877 livres 14 sols, réparti entre quatre-vingt-trois clients²⁰⁵. Le couple Poissant présente un profil similaire, mais trois des limonadiers présents dans leurs comptes sont débiteurs pour des sommes qui dépassent le millier de livres²⁰⁶. De même, la moyenne des dettes actives de Jean-Marie Babin de Bourneuil est de 127 livres pour cent-quatre-vingt-trois clients, mais un commissionnaire de vin et un nommé Levillain lui doivent respectivement 5 400 et 3 000 livres. La seule exception notable à ce schéma

203 Journal d'Antoine-François Beaugrand, *cf.* note 37 du présent chapitre.

204 Livre de comptes de Jean-Marie Babin de Bourneuil, *cf.* note 6 du présent chapitre.

205 Dossier de faillite de Louis Deschamps, *cf.* note 52 du présent chapitre.

206 Inventaire après décès de Marie-Françoise Haribelle, *cf.* note 7 du présent chapitre.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

concerne la clientèle noble. Elle est peu présente dans les comptes des brasseurs, mais présente les plus grosses dettes lorsque c'est le cas. La « marquise de Lescourt » doit ainsi presque 37 000 livres à Nicolas Le Tellier, le « comte de Monastrot » 17 860 livres et le « comte de Colognes » 10 200 livres²⁰⁷. Cependant, nous le verrons plus loin, il est difficile de savoir s'il s'agit de fourniture de bière à une maison noble ou, plus probablement, de prêts d'argent, ce qui en fait une catégorie à part.

Ces dettes dues au fonctionnement quotidien de la brasserie connaissent des modalités de paiement différentes, qui s'échelonnent entre quelques jours et plusieurs mois. Les comptes d'Antoine-François Beaugrand mentionnent assez régulièrement des crédits liquidés en quelques jours. Ainsi, le nommé Chailly, débiteur auprès du brasseur de 14 livres 5 sols pour l'achat d'un quart de muid de bière blanche, solde l'intégralité de son compte le 20 août. Entre le 6 août et le 9 octobre 1788, l'on trouve ainsi neuf règlements effectués entre le lendemain de l'achat et une vingtaine de jours plus tard. Les poursuites, nous l'avons vu, ont également lieu sur le moyen terme : quelques mois entre une reconnaissance de dette et le recours à la juridiction consulaire. Tous les billets n'aboutissent cependant pas forcément à des litiges devant le Châtelet de Paris et certaines créances courent plusieurs années durant. Nicolas Villot possède par exemple dans ses papiers des créances vieilles de plus de deux ans²⁰⁸. De même, Babin de Bourneuil lorsqu'il dresse son dossier de faillite en 1759 mentionne des billets datés de 1742 à 1758²⁰⁹. La longueur de ces échéances tient sans doute à des raisons de relations personnelles entre le brasseur et son client (fidélité, confiance), mais aussi aux difficultés de recouvrement et aux frais nécessaires pour les poursuites. En effet, même si les sentences des consuls obligent généralement le débiteur au remboursement du capital et au paiement des frais, l'insolvabilité, l'appel, les délais de procédure ou la disparition du défendeur sont autant de causes qui rendent parfois hasardeux l'engagement de sommes d'argent en justice. La liquidation des biens du brasseur Moreau montre que sur les 22 198 livres 8 sols et 6 deniers de dettes dues au ménage, 3 943 livres 18 sols 6 deniers sont douteuses, soit 17,8 % et 17 016 livres 3 deniers « mauvaises », c'est-à-dire 76,7 % considérées comme presque irrécupérables²¹⁰. Les récriminations de la veuve de Charles Poissant illustrent également les difficultés de recouvrement :

Plus ladite veuve déclare qu'il y a sur ses livres journaux plusieurs articles qu'elle a tirée

207 Dossier de faillite de Nicolas Le Tellier, *cf.* note 58 du présent chapitre.

208 Inventaire après décès de Nicolas Villot, *cf.* note 4 du présent chapitre.

209 Dossier de faillite de Jean-Marie Babin de Bourneuil, *cf.* note 62 du présent chapitre.

210 AN, Min. Cent., MC/ET/CVIII/542, succession et liquidation de l'héritage d'Antoine Moreau, 24 mars 1761.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

de différentes sommes deues par plusieurs particuliers pour marchandises de bierre a eux fournie et livrée [...] montants ensemble a la valeur de cinq mil neuf cent soixante treize livres [...] lesdites dettes etantes presque toutes de nulle valeur, la plupart desdits débiteurs etants insolubles, d'autres decedés et d'autres changez de demeure sans qu'on en ayt aucunes nouvelles²¹¹.

Les conséquences de cet éparpillement des fonds, que le brasseur ne peut pas mobiliser pour payer ses propres créanciers, peuvent se ressentir sur ses successeurs titulaires du commerce. Louis Crahet laisse à sa mort au minimum 2 870 livres 10 sols de créances à sa veuve, qui reprend la brasserie – les frais de justice ne sont en effet pas pris en compte dans le calcul²¹². La plupart des débiteurs sont déclarés douteux ou insolubles. L'inventaire après décès de sa veuve Nicole Ramet, quatre ans plus tard, présente 2 683 livres 10 sols de billets, obligations et reconnaissances de dettes²¹³. La plupart sont accompagnés du recours au tribunal consulaire, voire pour certains de « plusieurs exploits de commandement, poursuites et contraintes », témoignant de l'énergie et de l'argent dépensés par la veuve pour recouvrer ses dettes, datant d'une dizaine d'années pour la plus ancienne. Le beau-fils et le frère de la défunte précisent par ailleurs que « les dettes declarées aux tiltres, pièces, livre journal cy-dessus memoriez sont pour la plupart douteuses et deues par gens insolubles » et refusent d'être responsables du recouvrement des créances. L'inventaire après décès ne permet pas de tirer un bilan comptable général du fonds de commerce des époux Crahet, mais les noms des débiteurs ne sont plus les mêmes entre les deux documents, prouvant que les paiements, aussi difficiles à recouvrer qu'ils soient, sont remboursés pour la plupart après quelques mois et un recours en justice.

La situation de certains brasseurs, généralement les mieux assis, est compliquée par leur activité de prêteur. On trouve en effet les traces de cette activité dans divers documents notariés. Nicolas Pérignon, bourgeois de Paris très proche du cercle des brasseurs parisiens et qui finit par accéder à la maîtrise puisqu'il est brasseur ordinaire du roi en 1777, apporte à son mariage en 1760, 20 000 livres de biens dont 4 000 sous forme de créances auprès de Louis Le Trogneux, un autre marchand brasseur²¹⁴. En 1777, on le retrouve prêteur de la somme de 4 700 livres à « André Hessen, horloger de Monsieur frère du roy²¹⁵ ». De même, Nicolas Bouillerot de Saint-Ange reçoit le 20 février 1751 6 000 livres de la part de Thomas-Denis Gérard, bourgeois de Paris, pour un prêt effectué devant

211 Inventaire après décès de Charles Poissant, *cf.* note 3 du présent chapitre.

212 AN, Min. Cent., MC/ET/I/216, inventaire après décès de Louis Crahet, 13 octobre 1700.

213 AN, Min. Cent., MC/ET/I/225, inventaire après décès de Nicole Ramet, 25 novembre 1704.

214 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/1056, contrat de mariage entre Nicolas Pérignon et Marie-Marguerite Ferré, 11 février 1760

215 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVIII/463, nantinement d'André Hessen envers Nicolas Pérignon, 2 juin 1777.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

notaire deux ans et demi auparavant²¹⁶. Nicolas Le Tellier semble être le brasseur qui pratique cette activité à la plus grande échelle. Si l'on considère les sommes supérieures à 5 000 livres, montant très rarement dépassé par une activité de fourniture de bière, son premier dossier de faillite mentionne au 31 juillet 1790 quatre prêts entre 10 200 et 36 974 livres pour une somme totale de 93 034 livres. Le second dossier, du 20 novembre 1790 liste les sommes dues par cinq personnes, qui totalisent 96 224 livres. Enfin, le dernier bilan du 6 juillet 1791 présente encore cinq prêts supérieurs ou égaux à 5 000 livres et montant ensemble à 65 039 livres²¹⁷. Une partie des débiteurs semble faire partie de la noblesse au vu des qualités déclarées, nous l'avons vu plus haut, mais certains titulaires de créances sont aussi des « bourgeois de Paris ». Il est difficile d'être absolument certain qu'il s'agisse de prêt d'argent et non de fourniture, mais la qualité des débiteurs et les sommes en jeu, comparées au reste de la liste du dossier, rendent peu vraisemblable la seconde hypothèse. Les autres titulaires de dettes actives sont plutôt des limonadiers, négociants ou petits artisans qui doivent des sommes modiques, rarement supérieures à 2 000 livres. Le Tellier est par ailleurs le brasseur le plus riche du corpus des dossiers de faillite, notamment grâce à ses biens fonciers, fait qui montre que les artisans les plus aisés n'hésitent pas à pratiquer une activité de prêteur, moyen d'obtenir influence, relations et bénéfices auprès des classes sociales supérieures parisiennes.

Les brasseurs ne sont pas les seuls à exercer ce type d'activité. Jean-Baptiste Febvre, garçon brasseur, semble, si l'on en croit son inventaire après décès, exercer une activité très importante de manieur d'argent. On trouve des obligations de plusieurs milliers de livres à son profit, notamment du maître brasseur Simon Pépin, qui lui doit 12 000 livres. Febvre se rend également caution d'un particulier envers la Ferme Générale pour 6 000 livres²¹⁸. La situation est exceptionnelle (aucun autre garçon brasseur du corpus ne présente une aisance semblable), mais montre que le métier d'un individu n'est pas le seul facteur de transactions monétaires sa vie durant. Febvre n'a peut-être pas voulu prendre le risque de s'établir en tant que maître, avec les importantes dépenses et risques que la situation implique, et a préféré investir autrement l'argent frais dont il disposait. Toutefois, les faillites à répétition de Nicolas Le Tellier le prouvent, l'équilibre du crédit et du débit est précaire. Le brasseur, chargé des dettes de ses clients, pour fourniture de boisson ou prêt d'argent, doit lui aussi rendre des comptes à ses propres créanciers.

216 Quittance de Nicolas Bouillerot de Saint-Ange à Thomas-Denis Gérard, bourgeois de Paris, *cf.* note 59 du présent chapitre.

217 Dossier de faillite de Nicolas Le Tellier, *cf.* note 58 du présent chapitre.

218 AN, Min. Cent., MC/ET/LVIII/517, inventaire après décès de Jean-Baptiste Febvre, 22 septembre 1783.

c) Le brasseur et ses dettes passives

Comme nous l'avons souligné plus haut, il est difficile de faire une synthèse de l'actif et du passif d'un commerçant. Même si les documents les plus adaptés semblent être les bilans de faillite, il est nécessaire de les manier avec prudence, car ils ne recouvrent pas tous la même réalité. Louis Deschamps fait par exemple entrer dans ses pertes la fausse couche de sa femme alors qu'aucune dépense domestique n'apparaît à proprement parler dans le dossier du brasseur Gellée²¹⁹. La meilleure façon de procéder semble donc d'étudier les parts relatives de chaque poste de dépense dans les bilans pour voir si des logiques de fonctionnement communes s'en dégagent.

Les dettes passives de Babin de Bourneuil, détaillées en 1759, se divisent en trois catégories : des emprunts de plusieurs milliers de livres constitués en contrats de rente représentent 60 % du total, le reste se divise entre les dettes envers les fournisseurs et les artisans (chaudronnier, marchand de grains, marchand de bois, marchand de houblon, marchand de vin, tonnelier, bourrelier, charpentier, maçon, couvreur, pâtissière, garçon brasseur, charretier, serrurier, marchand de fer, marchand de tontisses²²⁰, frais de justice) et les menus emprunts d'argent auprès de particuliers²²¹. La simple mention « billet » portée en face du nom d'un individu ne permet pas de savoir si celui-ci est prêteur ou créancier pour ouvrages de son état, d'où l'absence de statistiques précises pour départager ces deux catégories. Quoi qu'il en soit, quelques postes de dépenses se dégagent sur ces 40 % de « petites » dettes. Tout d'abord, les paiements aux fournisseurs de grains et de bois, sans surprise, se détachent nettement et en représentent un tiers. Les autres sommes les plus importantes, montant au-dessus de 500 livres, sont des prêts (3 450 livres pour une lettre de change auprès d'un quincaillier, 720 livres par un notaire, 600 par un maître-clerc et 766 livres 16 sols par un « sergent d'affaires des gardes françaises ») et des fournitures auprès de commerçants de l'alimentation ou du bâtiment. Babin de Bourneuil doit par exemple 588 livres à un tonnelier qu'il rétribue sur la base de 450 livres par an. Les sommes au-dessus de 500 livres sont au nombre de quinze et représentent 77 % du total des dettes les moins importantes. Le reste (trente-quatre mentions) monte entre 13 et 450 livres.

L'amplitude des dettes passives de Louis Deschamps est moins importante : de 3 à 1 434 livres, pour un total de 6 393 livres. Ses dépenses en bois, grain et houblon représentent cette fois 41 % du total. Le reste des sommes supérieures à 100 livres, qui représentent huit cas sur trente-six,

219 Dossier de faillite de Louis Deschamps, *cf.* note 52 du présent chapitre ; Dossier de faillite du brasseur Gellée, *cf.* note 50 du présent chapitre.

220 Panneau fait de particules de laines de couleur, hachées, fixées par un mordant sur une toile suivant un dessin déterminé.

221 Dossier de faillite de Jean-Marie Babin de Bourneuil, *cf.* note 62 du présent chapitre.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

se divisent entre gages à son domestique, règlement de droits, frais de tonnellerie, paiement de son loyer et prêts par un autre brasseur nommé Braban et un sieur Dupont, « facteur de la Grande Porte au Grand Turc ». Ces onze dettes représentent 47 % du total. Le reste des sommes, plus modestes, concernent de menues dépenses de la vie quotidienne : cordonnier, charcutier, perruquier, apothicaire... On voit donc ici que le passif de Deschamps est composé pour la majeure partie d'emprunts et de quelques postes de dépenses pour sa brasserie (matières premières et tonnellerie, gages et loyer) et d'une multitude de petites dettes pour ses autres besoins, professionnels ou domestiques.

L'état des dettes de Gellée est beaucoup plus laconique puisqu'il ne compte que douze entrées, dont les valeurs sont comprises entre 120 et 2 300 livres pour un total de 10 930 livres. On remarque une fois de plus le poids important des matières premières puisque les marchands de grains, houblon et bois sont créanciers de Gellée à hauteur de 37 % du total. Les autres postes de dépenses importants sont les gages à son garçon brasseur (2 300 livres), le paiement d'un serrurier (1 000 livres) et deux sommes de 1 050 et 1 200 livres respectivement dues à un jardinier et un faïencier, sans que l'on sache très bien s'il s'agit de prêts ou d'ouvrages achetés. À la différence des deux artisans précédents, le bilan de Gellée ne présente pas de très petites sommes pour les dettes passives. On peut le comparer en cela à Antoine-François Beaugrand, dont les dettes descendent très rarement en dessous de 100 livres. Cette configuration est peut-être l'indice que Gellée paie comptant pour les petites sommes, tout comme Beaugrand, nous l'avons vu.

Enfin, Nicolas Le Tellier présente le dossier le plus conséquent, avec trois états entre juillet 1790 et juillet 1791²²². Ses créances très importantes, qui reflètent sans doute, nous l'avons vu, une situation de prêteur d'argent permise par l'importance de son commerce, vont de pair avec des dettes tout aussi élevées. Là où Babin de Bourneuil présente une moyenne de 478 livres pour les dettes (hors gros contrats de rente qui font monter la moyenne à 1 245 livres), Deschamps de 177 livres et Gellée de 910 livres, Le Tellier a 7844, 7 024 et 3 915 livres de dettes passives en moyenne sur chacun de ses bilans de faillite. Les deux premiers sont assez lacunaires sur la condition des créanciers, qui ne présentent que peu de rapports avec le monde de la brasserie : le premier bilan comporte plusieurs bourgeois de Paris, un marchand de vin, un traiteur et un cordonnier. Les causes des dettes sont limitées à la mention de « billet », peu éclairante. Le second bilan est encore plus laconique et ne mentionne que les noms des débiteurs, pour des sommes situées entre 750 et 24 000 livres. Les vingt-trois mentions qui composent le dernier bilan nous apportent davantage de

222 Dossier de faillite de Nicolas Le Tellier, *cf.* note 58 du présent chapitre.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

renseignements. Dix individus sont des bourgeois de Paris et totalisent 73 % du total. Quelques fournisseurs sont cette fois présents : marchands de grains, bois et charbon, fumiste, menuisier, vitrier et bourellier. Ils représentent seulement 5 % des dépenses à crédit effectuées par le brasseur. Le reste des individus consiste en un ancien marchand brasseur, un négociant, un maréchal-ferrant et trois personnes dont la qualité n'est pas spécifiée. Plusieurs scénarios sont donc envisageables pour expliquer le profil des comptes de Nicolas Le Tellier. Il est tout d'abord possible que son aisance financière lui permette de payer comptant l'écrasante majorité des dépenses issues de son commerce et qu'ainsi n'apparaissent quasiment que les sommes les plus importantes, empruntées pour servir à son activité de prêteur. Dans ce cas, son succès en tant que brasseur lui permettrait également de choisir ses clients pour n'accepter que les bons payeurs, car l'actif de ses trois bilans ne présente la multitude de petites sommes dues par des débiteurs ou des consommateurs particuliers. L'autre possibilité est le quasi-abandon de son activité de brasseur pour celle de prêteur, ce qui expliquerait le profil radicalement différent de ses comptes par rapport à ceux des autres artisans. Les comptes des quatre brasseries dont nous disposons répondent donc pour trois d'entre elles à un schéma de base que l'on peut ensuite décliner en cas particuliers : quelques grosses dettes auprès des principaux fournisseurs, notamment de grains et de bois, des emprunts importants, dont on peut supposer qu'ils servent au fonctionnement quotidien de la brasserie et du ménage du propriétaire puis de nombreuses petites dettes contractées à la suite d'une prestation, d'un achat ou d'un emprunt, sorte de « crédit à la consommation » pour le XVIII^e siècle. La situation peut bien sûr être bouleversée si le brasseur mène une activité inhabituelle, en l'occurrence celle de prêteur, qui entraîne le maniement de grosses sommes d'argent sans rapport avec le commerce de bière à proprement parler.

Les traces de ces emprunts de plusieurs milliers de livres contractés par les brasseurs se trouvent également dans les actes notariés. Le 5 décembre 1761, Étienne Pochet et sa femme constituent une rente de 150 livres au principal de 3 000 livres prêtées par un nommé Duhamel, orfèvre²²³. Les inventaires après décès sont beaucoup moins précis sur le sujet du passif et semblent prouver que les brasseurs ont un regard beaucoup plus précis sur leurs créances que sur leurs dettes. Tout d'abord, les secondes ne sont mentionnées sur aucun registre, alors que les premières peuvent faire l'objet, nous l'avons vu, de trois ou quatre livres différents. Les dettes du ménage sont en général citées par le survivant du couple ou l'exécuteur testamentaire à la fin de l'acte, parfois sans beaucoup de rigueur. Dans le cas de Nicolas Villot, la veuve dresse une liste de dettes qui présente

223 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVII/305, constitution de rente par Étienne Pochet et sa femme au bénéfice du sieur Duhamel, 5 décembre 1761.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

les mêmes caractéristiques que celles exposées chez Babin de Bourneuil, Deschamps et Gellée : une part importante pour les matières premières (1 966 livres réparties entre deux marchands de bois et deux marchands d'orge) et de grosses sommes prêtées (13 000 livres par le père du défunt, 3 400 livres par un épicier, 800 livres par un marchand de vin, 750 livres par un autre brasseur) puis des dépenses courantes (100 livres de boulangerie, 18 livres de boucherie)²²⁴. L'établissement d'une somme totale est cependant impossible au vu des imprécisions qui demeurent dans la liste : le montant des droits sur les bières est d'« environ soixante livres ». Par ailleurs, les causes des dettes ne sont pas toujours très clairement établies. Le ménage doit 300 livres au père du défunt « pour raisons desquelles il y a compte à faire ». De même, les 750 livres prêtées par le brasseur Alexandre Villot l'ont été « sans billet ». L'inventaire après décès de Marie-Françoise Haribelle mentionne pour sa part 13 508 livres de passif. On y retrouve trois contrats de rente dont les capitaux représentent 56 % du total des dettes passives, 18 % d'achats d'orge et de charbon et 14 % en droits dus à la communauté. Le reste concerne les gages des domestiques et garçons brasseurs et des fournitures d'épicerie²²⁵. Le bilan donné par la veuve de Charles Poissant est l'un des plus complets. Il totalise 9 467 livres. Un prêt de 5 000 livres constitue le poste le plus important tandis que le reste est réparti entre achats de matières premières (1 012 livres de grains, bois et houblon), ouvrages pour la brasserie (1 713 livres pour acquittement des droits, ouvrages de tonnellerie, meunerie, maçonnerie, bourrellerie, maréchalerie et gages des garçons brasseurs) et dépenses du ménage (tailleur, chirurgien, arrérages sur le contrat de rente de la maison)²²⁶. Si les proportions des postes de dépenses peuvent changer, bilans de faillite et inventaires après décès présentent la même composition : quelques dettes élevées constituées auprès de prêteurs, viennent ensuite les dépenses en matières premières à usage de la brasserie, les autres achats et travaux qu'elle nécessite puis quelques dépenses domestiques. Le brasseur maintient ainsi en temps normal un équilibre entre crédit et débit, en contractant quelques emprunts importants qu'il peut normalement rembourser au fur et à mesure de la rentrée de ses recettes. Toutefois, un retard trop important dans la collecte des dettes actives ou une accumulation de dettes passives aggravée par des pertes matérielles (chevaux, grains, bière...) peut faire basculer l'artisan dans le surendettement et la faillite.

iii. Quand l'équilibre du crédit est rompu

Au XVIII^e siècle, le droit de la faillite est régi par l'ordonnance de 1673 ou Code Savary.

224 Inventaire après décès de Nicolas Villot, *cf.* note 4 du présent chapitre.

225 Inventaire après décès de Marie-Françoise Haribelle, *cf.* note 7 du présent chapitre.

226 Inventaire après décès de Charles Poissant, *cf.* note 3 du présent chapitre.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

L'étude des sources de l'histoire des faillites peut assez commodément se diviser en deux pôles qui reflètent l'affrontement de deux logiques : « d'un côté, celle du pouvoir politique, qui cherche à contrôler le commerce et ses défaillances au travers de procédures qui donnent une place de premier choix à la moralité des affaires ; de l'autre celle des pratiques sociales du débiteur et de ses créanciers, qui essayent de s'arranger ensemble en dehors du système judiciaire²²⁷ ». Ainsi, une partie de notre documentation provient des dossiers de faillite classés dans le fonds de la juridiction consulaire de Paris à partir du xvii^e siècle et aujourd'hui consultables aux Archives de Paris ; l'autre partie est constituée par différents types d'actes notariés : unions de créanciers, c'est-à-dire résultats d'une « assemblée [...] où s'élabore, d'un commun accord, une solution à la crise²²⁸ » et attermoiements. Ces derniers permettent au débiteur de conserver la gestion de ses affaires²²⁹ ; les créanciers lui accordent par ailleurs délais de paiement et remises de dettes, « manière peu onéreuse, pour des créanciers méfiants, d'obtenir des garanties légales pour poursuivre les relations de crédit lorsque celles-ci traversent une mauvaise passe »²³⁰. La renonciation à l'héritage laissé par un défunt suite à l'inventaire après décès est aussi un indicateur de la santé financière du ménage. Selon la coutume de Paris, il est en effet stipulé dans le contrat de mariage que « sera permis à ladite future épouse et aux enfants qui naîtront dudit mariage de renoncer à ladite communauté quoy faisant ils reprendront tout ce que ladite future épouse aura apporté audit mariage avec tout ce qui lui sera advenu et échu pendant iceluy [...] sans être par elle ni eux tenus d'aucunes dettes et ypothèques de ladite communauté²³¹ ». Ce « droit d'option » donné à toutes les veuves en 1580 laisse à celle-ci trois mois et quarante jours pour examiner l'état de la succession et renoncer à celle-ci si elle s'avère être passive. Nous allons donc étudier les faillites dans le monde des brasseurs par l'intermédiaire de ces deux types de sources, mais il est nécessaire de rappeler que le mécanisme de crédit détaillé plus haut n'aboutit pas forcément, même quand il est déficitaire pour le commerçant, à une faillite. L'inventaire après décès de Charles Poissant présente par exemple un déficit de 1 031 livres, ce qui n'empêche pas, trente ans plus tard, son fils de posséder une des brasseries les plus importantes du corpus. Les situations observées ci-dessous sont donc les cas extrêmes d'un mode de

227 Natacha Coquery, Nicolas Praquin, « Règlement des faillites et pratiques judiciaires », dans *Histoire & mesure* [En ligne], XXIII - 1 | 2008, mis en ligne le 1er juin 2011, consulté le 20 mars 2014, p. 44.

URL : <http://histoiremesure.revues.org/3053>

228 *Ibid.*, p. 50.

229 Guy Antonetti, « La Faillite dans la pratique notariale à Paris aux xvii^e et xviii^e siècles », *Gnomon*, 1988, n°63, p. 8. Cité par Tiphaine Gaumy, « Le chapeau à Paris. Couvre-chefs, économie et société, des guerres de religion au Grand Siècle », Thèse de doctorat en histoire, sous la direction d'Olivier Poncet, Paris, École nationale des chartes, 2015, p. 203.

230 Natacha Coquery, Nicolas Praquin, « Règlement des faillites... », *op. cit.*, p. 51.

231 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVIII/261, contrat de mariage entre Charles Ferré et Françoise Guerbe, 8 novembre 1739.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

fonctionnement habituel qui, pour risqué qu'il puisse être, peut tout à fait se voir rétabli par le commerçant.

a) Les dossiers de faillite

L'examen, dans un premier temps, de la composition de l'actif et du passif des dossiers de faillite permet de cerner des profils différents pour chacun des brasseurs concernés. La rupture de l'équilibre financier peut en effet avoir lieu pour différentes raisons. Dans deux cas, les causes de la faillite sont exposées directement dans les dossiers, en l'occurrence d'Antoine-François Beaugrand²³² et de Louis Deschamps²³³, où est dressé un état des pertes séparé des dettes passives. Le premier a souffert surtout des pertes de boisson et de matières premières : son premier état de faillite mentionne 2 500 livres de bière gâtée, 350 livres de pommes et cidre perdus tandis que les pertes de boisson déjà livrée s'élèvent à 624 livres. Le matériel est également en cause : la perte de futailles lui coûte 300 livres et celle de chevaux 410 livres. Le second fait état de 89 quarts de muid perdus entre juillet et août 1782 pour cause de grosses chaleurs ainsi que 675 livres 10 sols de cidre perdu entre septembre et décembre suivants. Beaugrand ajoute à cette liste un fonds de limonadier acheté puis rapidement revendu (598 livres) et des frais payés aux fermiers généraux (2 906 livres 12 sols). Deschamps est encore plus précis dans l'énoncé des « faits qui ont causé les pertes [...] dans sa brasserie ». Il y présente en effet des éléments logiques (surconsommation de bois suite à une mauvaise construction des fourneaux, quatre-vingt-dix pièces gâtées et relevées chez les clients), mais inclut également toutes ses dépenses d'équipement (achats des cuves, chevaux, gerموir, touraille, haquet, etc.), ses frais de maîtrise, son loyer, la fausse couche de sa femme et la nourriture de toute la maison ! Il précise par ailleurs avoir débuté son commerce avec un capital de 300 livres, alors que l'ensemble de ses « pertes » s'élève à 14 378 livres.

On constate avec ces listes de pertes qu'il est difficile de discerner exactement les dommages considérés comme exceptionnels et ceux qui font partie des aléas normaux du commerce. Pour le cas de Beaugrand, la perte de boisson est moins un aléa brutal et inattendu qu'une composante quasi incontournable de la fabrication de bière qui prend des proportions catastrophiques. Le commerçant s'en est d'ailleurs relevé et a pu reprendre son activité puisque, nous l'avons vu, le journal et le grand livre dont nous disposons datent de 1788-1789. Le cas de Deschamps ressemble plutôt à une tentative ratée de débiter dans le métier de la brasserie. En effet, le fait de mentionner les frais de

232 Dossier de faillite d'Antoine-François Beaugrand, *cf.* note 8 du présent chapitre.

233 Dossier de faillite de Louis Deschamps, *cf.* note 52 du présent chapitre.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

maîtrise et les achats des agrès élémentaires de brasserie suggère que son installation en tant que brasseur est récente. Son inexpérience, à l'origine de lourdes pertes sur le bois, et les importantes dépenses indispensables à l'établissement du bâtiment considérable que constitue une brasserie ne lui auraient donc pas laissé le temps de réguler l'équilibre entre actif et passif, faute d'un capital de départ suffisant.

Le profil de Babin de Bourneuil est différent de celui de ses deux homologues²³⁴. Son dossier de faillite ne mentionne pas de grosses pertes. Le passif dont il fait état monte à un peu plus de 67 000 livres (nos calculs diffèrent de ceux du brasseur de quelques centaines de livres) alors que ses dettes actives s'élèvent à 31 768 livres 16 sols et la valeur de ses biens meubles et immeubles à 65 888 livres 10 sols. La vente d'une partie de ses biens lui permet donc de faire face à ses créanciers, même dans le cas où une partie de ses actifs se révélerait irrécupérable. La brasserie et la maison qui la contient sont estimées à 50 000 livres, ce qui en fait les premiers objets de vente et empêche le brasseur de poursuivre son activité. Nous n'avons pas retrouvé sa trace en tant que brasseur dans les actes notariés après cette date, même si un commerçant est tout à fait susceptible de se relancer dans les affaires après une faillite, comme le prouvent les trois bilans successifs de Nicolas Le Tellier. Le dossier ne précise pas si Babin de Bourneuil a dû revendre son matériel de brasserie pour payer ses dettes, auquel cas reconstituer un pareil capital ensuite ne lui a peut-être pas été possible. Quoi qu'il en soit, ses difficultés financières semblent s'étaler sur plusieurs années et provoquer une asphyxie progressive de ses comptes. Les petites dettes se sont accumulées (le dossier est déposé en 1759 au tribunal consulaire, alors qu'il mentionne des sentences de 1742), obligeant le brasseur à contracter des emprunts successifs : outre un contrat préexistant datant de 1709, qu'il a dû hériter ou qui lui a été vendu contre un autre prêt, il emprunte 12 000 livres en 1750, 6 000 livres en 1751, 6 000 en 1754 et 4 000 en 1755, sans compter les menus billets dont le dossier ne conserve pas la date. Cette réduction progressive des sommes empruntées intervient peut-être au fur et à mesure que la solvabilité du brasseur se réduit, et rend les créanciers de plus en plus réticents. Son dossier est donc un exemple de progressif déséquilibre de la balance des crédits et des débits qui conduit lentement le commerçant vers la faillite.

La liste des dettes actives et passives de Gellée ne comporte pas non plus de catégorie « pertes ». Son passif est près de deux fois supérieur à son actif (10 930 livres contre 5 889 livres 10 sols). Le petit nombre de prêteurs et créanciers mentionné ainsi que l'absence de dates ne permet pas d'être très précis, mais sa situation ressemble à celle du brasseur précédent : des achats importants et

234 Dossier de faillite de Jean-Marie Babin de Bourneuil, *cf.* note 62 du présent chapitre.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

des frais indispensables de fonctionnement (grain, bois, garçon brasseur) que ne suffisent pas à rembourser des créances très éclatées et douteuses²³⁵.

Plusieurs hypothèses sont possibles en ce qui concerne Nicolas Le Tellier. Tout d'abord, ses acquisitions importantes de grain à la fin de l'année 1789 laissent penser qu'il a pu essayer de profiter des troubles politiques pour stocker du grain et profiter des modifications du régime fiscal en comptant faire davantage de bénéfice sur ses ventes de bière²³⁶. Une analyse complémentaire de son bilan de faillite laisse penser que ces importantes dépenses ont pu être un facteur aggravant, mais pas la cause directe de la faillite du brasseur. En effet, sur les soixante-cinq transactions de grain mentionnées dans son livre d'achats, cinq d'entre elles sont payées comptant, dix autres sont soldées entre trois jours et deux mois après l'achat et toutes les autres, à l'exception de cinq, sont payées sans davantage de précisions. Seules cinq transactions ne comportent pas de mention de paiement. Il est vrai que ces cinq transactions, réalisées auprès de deux marchands différents, représentent à elles seules plus de 46 % du total des achats. Cependant, la première d'entre elles, d'un montant de 9 015 livres et contractée auprès de la veuve Dupont en février 1789, n'apparaît pas dans l'état des dettes dressé en juillet 1790, preuve que la somme a été réglée entre-temps. Le second achat, contracté auprès d'un marchand de grain nommé Barbat, à qui Le Tellier achète 9 975 livres d'orge en mars et avril 1789, est pour sa part présent dans la liste des dettes passives de juillet 1790 pour 4 000 livres, signe que le paiement a traîné en longueur. Il s'agit assurément de la même somme et non d'un nouvel achat, car Barbat n'est mentionné qu'une fois dans le livre d'achats du brasseur. Le Tellier semble donc, dans l'ensemble, être un assez bon payeur. En outre, tous les achats de colle de poisson effectués entre juin 1788 et août 1790 portent également la mention « payé ». Le brasseur semble donc moins rencontrer de véritables difficultés de paiement que pratiquer par commodité le « crédit à la consommation », ici à courte échéance. Son dossier suggère une autre explication à sa faillite, non due à la brasserie elle-même, mais, nous l'avons vu, à l'activité de prêteur qu'exerce Le Tellier. Ses dettes actives s'élèvent à 115 017 livres 2 sols 6 deniers et ses dettes passives à 149 050 livres, alors que sa brasserie est estimée à 60 000 livres et une autre maison en sa possession à 15 000 livres. On le voit ici une fois encore, Nicolas Le Tellier n'est pas dans une situation insoluble de surendettement. Son second dossier de faillite, le 20 novembre 1790, mentionne d'ailleurs une maison et brasserie cette fois d'une valeur de 150 000 livres, un hôtel particulier faubourg Saint-Marcel et des terres en pays d'Auch, le tout estimé à 240 000 livres. Pour cette seconde faillite, son actif s'élève à plus de 400 000 livres alors que le passif s'élève à peine à

235 Dossier de faillite du brasseur Gellée, *cf.* note 50 du présent chapitre.

236 Ces transactions ont été détaillées dans le chapitre I. **PAGE EXACTE**

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

100 000 livres. Cette faillite en situation de balance pourtant positive laisse supposer que les dettes actives dont le brasseur est créancier sont douteuses ou irrécupérables, ce qui le laisse dans l'incapacité de régler ses propres créanciers. La même situation se retrouve dans le troisième bilan de juillet 1791, où l'actif monte à 348 612 livres alors que le passif est seulement de 90 049 livres. Les sommes très importantes qui apparaissent dans les comptes (jusqu'à 36 000 livres de dettes actives) avoisinent des montants plus modestes (actif de 6 000 livres « à différents particuliers », de 232 livres 10 sols à un limonadier) qui suggèrent que les trois bilans portent la trace à la fois de l'activité de brasseur et de manieur d'argent de Le Tellier. Sa stratégie est très certainement de s'appuyer sur la solidité économique que lui donne son activité commerciale prospère pour emprunter des sommes assez importantes à plusieurs créanciers – entre 750 et 24 000 livres, avec une moyenne de 6 261 livres environ – et prêter cet argent à un taux supérieur. Ces prêts portent parfois sur de très fortes sommes : les valeurs figurant dans les dettes actives sont plus importantes que celles du passif – entre 96 livres et 36 000 livres, avec une moyenne de 8 960 livres environ. En effet, il est plus facile pour Le Tellier d'emprunter plusieurs sommes modiques, transaction qui nécessite moins de garanties et donne davantage confiance au créancier, pour ensuite les regrouper et prêter de grosses sommes. La viabilité de son activité de brasserie semble en tout cas lui permettre de se relancer dans les affaires après deux faillites consécutives puisque la valeur de ses biens immeubles augmente à chaque bilan : d'abord 75 000 livres pour une maison et une brasserie, puis 240 000 livres avec l'hôtel d'Harcourt, faubourg Saint-Marcel, et des biens fonciers et enfin 260 000 livres composées d'une brasserie et de ses ustensiles, d'une maison et de terres en Normandie et d'une partie du même hôtel d'Harcourt. Les dossiers de faillite, particulièrement lorsqu'ils sont associés à des livres de comptes eux aussi déposés au tribunal consulaire, sont donc des sources précieuses pour disséquer les causes possibles de faillite, le plus souvent résultats de choix malheureux ou de prêts risqués. Il ne s'agit pas cependant des seules sources disponibles pour étudier les difficultés financières subies par les brasseurs.

b) Les actes notariés

Les documents notariés présentent aussi un intérêt pour l'histoire économique. Atermoiements et unions de créanciers, notamment lorsqu'il est possible de les recouper avec des inventaires après décès, peuvent témoigner des tentatives d'entente à l'amiable entre créanciers et débiteurs, et des mesures qu'il est possible de prendre face à une situation de surendettement, notamment la renonciation à l'héritage d'un brasseur défunt. Le 17 octobre 1761, la veuve du

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

brasseur Jacques Villot et le tuteur de leurs deux enfants renoncent conjointement à l'héritage de celui-ci²³⁷. L'inventaire après décès de l'artisan, dressé une dizaine de jours auparavant, montre une habitation assez modeste dont l'ensemble du mobilier est estimé à 2 746 livres²³⁸. Cette somme montre les difficultés rencontrées par le brasseur depuis 1733, date de son mariage avec Marie-Charlotte Cazin, maintenant sa veuve. Il avait alors apporté 4 000 livres de biens sous la forme d'une maison et brasserie et garanti un douaire de 400 livres de rente, alors que la future était dotée à hauteur de 10 000 livres. La brasserie et ses ustensiles sont absents de l'inventaire, et même si aucun acte de vente ne figure dans la liste des papiers, d'ailleurs très laconique, il semble clair que Jacques Villot a été contraint de s'en séparer. Aucun objet ni papier ne suggèrent une activité de brasserie et la seule dette active mentionnée est le loyer dû par un nourrisseur de bestiaux pour quelques terres que le couple possède au Gros-Caillou²³⁹. Cette différence entre les sommes en jeu lors du mariage et la situation décrite par l'inventaire ainsi que les deux actes de renonciation sont autant d'indices qui suggèrent les difficultés voire la cessation d'activité de Jacques Villot entre 1733 et 1761.

De même, l'inventaire après décès du garçon brasseur André Carême, même s'il laisse supposer une activité de débit et de livraison, en raison des tréteaux, bouteilles, planches et cheval relevés par le notaire, montre des possessions très modestes (532 livres 6 sols en tout), cette fois reflétées par le contrat de mariage, passé le 20 septembre 1715²⁴⁰. La veuve a apporté 300 livres dans la communauté, alors que les biens d'André Carême s'élevaient à 1 500 livres, dont 300 en douaire et 300 dans la communauté. La veuve fait « clore en justice » l'inventaire le 6 octobre 1751. Ce délai de plus de deux ans entre l'ouverture et la clôture de l'inventaire suggère des difficultés juridiques, peut-être des recours par les créanciers du ménage, qui incitent finalement Suzanne-Françoise Michault à renoncer à la communauté de biens le 17 octobre²⁴¹. Quoi qu'il en soit, cet acte signifie de façon quasi certaine que la succession laissée par André Carême comporte plus de dettes passives que de dettes actives, sans qu'il soit possible de déduire beaucoup plus de l'inventaire, qui mentionne quelques menues dettes et l'achat pour 3 000 livres d'une maison dans laquelle est décédé le garçon brasseur et dont le paiement s'effectue entre 1726 et 1748. Leur incapacité à payer sur le court ou moyen terme une telle somme reflète la fragilité de la situation du couple. Lors de la renonciation, la veuve habite cependant toujours dans la même maison ; la situation ne semble donc pas grave au point de la contraindre à la vente.

237 AN., Min. Cent., MC/ET/XVIII/656, succession et renonciation à l'héritage de Jacques Villot, 31 janvier 1761.

238 AN., Min. Cent., MC/ET/XVII/656, inventaire après décès de Jacques Villot, 22 janvier 1761.

239 Actuel 7^e arrondissement

240 Inventaire après décès d'André Carême, *cf.* note 9 du présent chapitre.

241 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/800, renonciation à la succession d'André Carême, 17 octobre 1751.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

D'autres actes peuvent suggérer les difficultés financières d'un brasseur, sans pour autant que celui-ci soit acculé à la faillite. Joseph Michelin est par exemple contraint de vendre deux chaudières au principal locataire de la maison qu'il habite rue des Vieilles Tuileries pour payer une partie des 1 049 livres de loyer qu'il doit au propriétaire. Celui-ci lui fait une remise de 621 livres et reçoit les 428 livres que Michelin a tirées de la vente²⁴². Il est probable que cette transaction soit en réalité un prêt déguisé. L'acheteur des chaudières est en effet menuisier, et n'a donc d'autre utilité pour son acquisition que la location, très certainement à Michelin lui-même. En effet, si le brasseur a de tels problèmes d'argent, il est peu probable qu'il possède une grande brasserie et plus de deux chaudières. Il en a donc besoin pour pouvoir continuer son activité de brasserie, et solde les dettes les plus pressées en se dessaisissant de la propriété de ses agrès les plus précieux, même si cette solution lui est désavantageuse sur le long terme.

Enfin, certaines catégories d'actes annoncent clairement le surendettement et la faillite : les attermoiements et les unions de créanciers. Tant l'une que l'autre ont pour but d'aboutir à une solution aussi profitable pour les créanciers que pour le débiteur, dans le but de ne pas étouffer le second pour que les premiers puissent récupérer la plus grande partie possible des sommes prêtées. Ainsi, le 8 juin 1751, les vingt-six créanciers d'Antoine-Joseph-Philippe Rodesse et de sa femme Marie-Geneviève se regroupent pour trouver une solution à l'amiable. Des difficultés de procédure ont en effet empêché Madame Rodesse de toucher l'héritage de son beau-père d'un premier mariage, et des malversations au sein de la communauté les obligent à rembourser des rentes constituées entre brasseurs et considérées frauduleuses après un dépôt de plainte par une partie des maîtres. Toutes les ressources sur lesquelles ils comptaient sont donc indisponibles. Une assemblée est donc tenue pour trouver une solution :

Sur quoy et après mure délibération entre lesdits sieurs et dames creanciers comparans ils sont entre eux et avec lesdits sieur et dame Rodesse convenûs et demeurés d'accord de ce qui suit, c'est à savoir que lesdits sieur et dame Rodesse ont par ces presentes ceddé et delaissé et abandonné purement et simplement à tous leurs creanciers en nom collectif tous leurs biens immobiliers et creances actives autres toutes fois que lesdites deux maisons et brasserie avec les ustancils servant à ladite brasserie, moulin, cuves, chaudières et autres que lesdits creanciers comparans veulent être vendues²⁴³

L'actif du couple se compose premièrement de plusieurs rentes sur les tailles et les aides et

242 AN, Min. Cent., MC/ET/XCI/863, traite entre le brasseur Joseph Michelin et le séminaire des missions étrangères, 14 avril 1750

243 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXII/322, union des créanciers du couple Rodesse, 8 juin 1751.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

gabelles léguées par les grands-parents de Marie-Geneviève, pour un total de 772 livres 6 sols 6 deniers annuels d'arrâges et un principal de 35 225 livres 10 sols. La communauté possède également un peu plus de 10 000 livres pour la succession du beau-père de la dame Rodesse, ainsi que le prix de vente de la brasserie, dont un acquéreur propose 19 000 livres. Leur passif se divise entre sept contrats de rentes, viagères ou rachetables, qui constituent un total de 1 430 livres d'arrâges annuels et un principal de 26 600 livres. Six rentes s'effectuent au denier vingt (les arrâges annuels représentent 5 % de la somme principale) et une au denier dix. Deux autres sommes sont dues par le couple en raison de transports de rentes ou de billets qui s'avèrent sans valeur. Quinze autres créanciers sont des fournisseurs : marchands de grains, boucher, lingère, marchand de houblon, huissier priseur, chandelier, couvreur, voiturier, marchand de drap. L'État est également créancier pour le dixième et la capitation impayés. Ce passif monte en tout à près de 70 000 livres, alors que toutes les sommes ne sont pas portées sur l'acte notarié. Il est intéressant de remarquer que les achats de grains représentent 13 % du total des dettes et sont les sommes les plus élevées parmi celles dues aux fournisseurs. Les facteurs de faillite sont donc multiples dans le cas des Rodesse : situation défavorable héritée du premier mari de l'épouse, conflits dans la communauté des brasseurs suite à des constitutions de rente sujettes à débat, accumulation des emprunts et des billets aux fournisseurs qui conduisent à un surendettement. La faillite est ici progressive, puisque les contrats et emprunts sont datés entre 1738 et 1747. Le couple a ensuite dû voir sa solvabilité peu à peu remise en cause par les créanciers durant trois années, jusqu'à la constatation du surendettement. Il faut noter ici que les créanciers ne semblent accorder ni remise ni délais aux Rodesse pour payer leurs dettes : leurs moyens de subsistance sont vendus, biens mobiliers comme immobiliers. De fait, cet arrangement ne permet pas au couple de faire entièrement face à ses dettes puisque dix ans plus tard, les filles des époux renoncent à la succession de ceux-ci²⁴⁴, signe que l'héritage est toujours passif. L'union de créanciers ne permet donc pas toujours au débiteur de se relancer dans les affaires, même si l'on considère qu'il est de l'intérêt des créanciers de ne pas l'asphyxier davantage. Ceux-ci peuvent aussi choisir de saisir et vendre l'actif disponible au moment de la faillite pour être sûr de récupérer au moins un minimum sur leur investissement.

Pour mieux comprendre les mécanismes du crédit de part et d'autre du commerce de brasserie, il est également intéressant d'étudier les difficultés ressenties par les débiteurs de boisson, clients des brasseurs. La situation de Jacques Bataille, aubergiste et marchand de bière rue de la

244 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXII/354, succession et renonciation à l'héritage des époux Rodesse, 4 mars 1761.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

Huchette, donne lieu à un atermolement le 12 mars 1723. Nous avons étudié son journal de livraisons un peu plus haut. Il s'étend du 5 janvier 1722 au 16 février 1723 et comporte quarante-quatre livraisons auprès de quatre brasseurs différents : deux sieurs Moreau, Torchet et Jalhaye²⁴⁵. Or, sur les 8 607 livres 7 sols de dettes passives présentes dans l'atermolement, six brasseurs sont présents. Le premier Moreau est créancier de 730 livres, le second de 60, Torchet de 60 et Jalhaye de 127 livres 10 sols, mais sont aussi présents dans la liste un nommé Ramet – certainement Pierre Ramet, brasseur rue Mouffetard – et une veuve Loeillet, brasseuse rue du Faubourg-Saint-Antoine, à qui Bataille doit respectivement 185 livres 10 sols et 281 livres²⁴⁶. Leur absence du journal de Bataille signifie donc que leur paiement est en attente depuis au moins janvier 1722. Il est également intéressant de constater que le dernier brasseur qui a fourni de la bière à Bataille, Torchet, est également un de ceux à qui il doit le moins d'argent. Le limonadier change sans doute de fournisseur au fur et à mesure que les commerçants impayés refusent de lui vendre davantage de marchandise à crédit. Bataille n'est cependant pas le seul mauvais payeur : la liste de son actif s'élève à 2 609 livres 13 sols, dont 809 livres 13 sols de créances impayées, douteuses pour la plupart. Malgré ce déséquilibre important, provoqué selon l'intéressé par « la dureté des temps et la chute des billets de banque » – le début des années 1720 est en effet marqué par la banqueroute du Système de Law – les créanciers choisissent la souplesse : ils font remise des intérêts et des frais à Bataille et lui laissent deux ans pour rembourser un quart du principal puis un quart par an. Le système de crédit produit donc un effet « domino » en cas d'insolvabilité du débiteur en bout de chaîne : le client de Bataille, Bataille lui-même puis le brasseur qui le fournit. Celui-ci peut être en effet dans l'impossibilité d'attendre plusieurs années la restitution de son principal, et tomber dans le surendettement en contractant des emprunts indispensables à son fonctionnement.

Composante indissociable du commerce au XVIII^e siècle, le crédit peut à la fois en être un complément utile, qui permet le dynamisme et l'investissement, mais se transformer en piège redoutable lorsqu'il accumule les débiteurs insolvables et provoque des faillites en cascade chez les commerçants créanciers, eux-mêmes débiteurs auprès de leurs fournisseurs. Les brasseurs ne font pas exception à la règle. Lors des dépôts de bilan, des facteurs techniques peuvent apparaître (gaspillage de matières premières, malfaçons d'outils), mais c'est la plupart du temps une asphyxie progressive due à l'insolvabilité ou au retard de paiement de nombreux clients qui finit par avoir raison du commerce de l'artisan. Et si les mieux établis des brasseurs peuvent faire du prêt une source supplémentaire de revenus, les risques que comporte cette activité sont aussi importants que

245 Journal de livraisons et livre de caisse du limonadier Jacques Bataille, *cf.* note 19 du présent chapitre.

246 Contrat d'atermolement entre Jacques Bataille et ses créanciers, *cf.* note 20 du présent chapitre.

CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE

les profits qu'elle peut engendrer.

Même si le débit pratiqué par les brasseurs eux-mêmes ne laisse que peu de traces dans les sources, les registres de livraisons et les études menées sur les pratiques parisiennes de consommation permettent de reconstituer en partie la clientèle à laquelle les brasseurs ont affaire. Le monde de l'artisanat et de la boutique est représenté dans la catégorie des acheteurs en semi-gros comme des consommateurs au détail, tout comme le monde de la robe. La proportion de consommateurs socialement moins bien placés – compagnons, artisans non-maîtres, domestiques et soldats – est plus difficile à saisir dans les livraisons car ces individus préfèrent le débit au détail à l'achat de tonneaux, qu'ils n'ont sans doute ni les moyens d'acheter ni la possibilité de stocker. Le premier ordre est également présent, à la fois semble-t-il pour de la consommation personnelle et pour la redistribution au sein d'établissements charitables. Le cas de la noblesse mériterait de plus amples recherches, dans la mesure où les commandes en gros pour des maisons entières ne détaillent pas les différents postes de consommation de la boisson. Cependant, l'image associée à la bière et son prix plus bas que le vin laissent plutôt supposer qu'il s'agit d'une boisson modeste, pour laquelle il n'existe pas de prix différents en fonction de sa qualité, à l'inverse du vin qui peut ainsi être un élément quotidien mais aussi une marque de raffinement.

CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIII^E SIÈCLE

Une fois abordé l'ensemble des éléments qui composent l'activité de brasserie à Paris au XVIII^e siècle – fabrication, commercialisation, fiscalité, débit et public des consommateurs – il convient d'analyser comment ces données modèlent le fonctionnement pratique de la communauté des brasseurs. Chacun d'entre eux entraîne effectivement plusieurs conséquences sur l'institution : la fiscalité entraîne des rapports suivis avec le pouvoir royal, des règlements précis impliquent de possibles conflits avec d'autres professions tandis que la question de la prise de décision provoque une fracture profonde au sein de la communauté, crise à l'origine financière mais qui trouve en réalité ses fondements dans des causes plus complexes.

A. La situation financière de la communauté

i. La création d'offices de police économique : un prélèvement déguisé

« C'est surtout à partir de 1691, date de la création générale des offices, que le roi essaya de soutirer de l'argent aux corporations²⁴⁷ ». Effectivement, un édit paru en mars enlève aux communautés le droit d'élire leurs jurés et les oblige à racheter les offices créés en lieu et place de ceux-ci²⁴⁸. Les taxes levées sur les communautés pour financer ce rachat sont divisées en quatre classes selon la situation financière du corps. Les brasseurs semblent à cette époque prospères parmi le reste des communautés parisiennes. Ils font en effet partie de la première classe, qui fixe les taxes dédiées au paiement de la dette à 50 livres pour tout brevet d'apprentissage, 500 livres pour la maîtrise et 1 000 livres pour quelques maîtrises exceptionnelles, accordées à de riches personnages qui ne rempliraient pas les conditions requises pour la maîtrise, et 4 livres 10 sols pour le droit de visite. En revanche, les sommes totales qu'ils acquittent pour racheter leurs offices de jurés ne sont pas très élevées comparées aux corps parisiens les plus importants. 6 000 livres leur sont nécessaires pour racheter leurs trois offices de jurés, là où les fripiers paient par exemple 35 000 livres pour

247 René Nigeon, *État financier des corporations*, op. cit., p. 16.

248 René de Lespinasse, *Les métiers et corporations*, op. cit., p. 632.

CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIII^E SIÈCLE

quatre jurés, les chapeliers 41 000 livres et les merciers, corps le plus lourdement taxé, 300 000 livres. Cette différence peut en partie s'expliquer par les effectifs réduits des maîtres brasseurs, moins d'une centaine alors que d'autres métiers possèdent des rangs nettement plus fournis. Le nombre d'épiciers au cours du siècle oscille par exemple entre 648 et 959 individus²⁴⁹. Si la somme totale à payer n'est donc pas très élevée, la taxation sur les visites et les réceptions à la maîtrise est en revanche proportionnellement bien plus importante que pour d'autres communautés. Les fripiers ne paient par exemple que 10 livres par brevet et 300 pour la maîtrise, les chapeliers 20 et 400 livres. Le pouvoir royal considère donc que les brasseurs peuvent supporter une taxation plus considérable qu'une grande partie des autres communautés parisiennes, mais ne fixe pas pour autant une somme totale de rachat très élevée. Les chapeliers ne sont en effet que soixante-trois en 1739, ce qui ne les empêche pas de payer une somme plus de six fois supérieure aux brasseurs, en étant cependant taxés moins lourdement, modalités qui ont pour conséquence d'allonger les délais de paiement. Une réponse possible serait la bonne santé financière de la communauté. Au début du siècle, celle-ci est capable d'avancer plusieurs dizaines de milliers de livres comptant pour payer un rachat d'offices. Elle n'est donc pas encore endettée à la fin du xvii^e siècle. Louis XIV préfère peut-être demander des sommes plus modiques aux communautés possédant des finances saines, afin d'être sûr de toucher de l'argent frais rapidement. La relative aisance de la communauté est suggérée par un autre indice. Les papiers du procureur général Joly de Fleury mentionnent un édit d'avril 1774, dont nous n'avons retrouvé aucune trace ailleurs, peut-être signe qu'il n'a jamais abouti. Il s'agit d'un texte sur les droits de maîtrise, pour laquelle les communautés de métiers de Paris sont divisées en quinze classes, depuis les drapiers, apothicaires, batteurs et tireurs d'or (contraints de payer 3 000 livres), jusqu'aux jardiniers (50 livres). Les brasseurs sont placés en cinquième place, avec les pelletiers-fourreurs, chapeliers, merciers ou encore marchands de vin et épiciers avec une imposition de 900 livres²⁵⁰. Cette « cohabitation » avec plusieurs communautés des Six Corps, même restée à l'état de projet, est significative de la perception des membres du métier par les autorités. Cette richesse les place en première ligne lors de la mise en place des prélèvements déguisés que sont les créations et rachats d'offices, tendance que l'édit de 1691 ne fait qu'initier.

D'autres créations et suppressions d'offices émaillent en effet la fin du xvii^e et le début du xviii^e siècle²⁵¹. En mars 1698, un édit supprime quarante offices d'essayeurs de bières de la ville de

249 Matthieu Marraud, « Permanences et déplacements... », *op. cit.*, p. 7.

250 BNF, Mss, Joly de Fleury, volume 1426.

251 La chronologie précise des textes est présente dans René de Lespinasse, *Les Métiers et corporations*, *op. cit.*, p. 632 et Alfred Franklin, *Dictionnaire historique des arts*, *op. cit.*

CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIII^E SIÈCLE

Paris, créés pendant la guerre de la Ligue d'Augsbourg. La création la plus importante a lieu en décembre 1703, lors de la création de vingt offices de visiteurs, essayeurs et contrôleurs de bière. Pour payer le rachat effectué un an plus tard, les brasseurs fournissent 33 000 livres comptant et sont contraints d'emprunter pour payer à la fois les 100 000 livres demandées, la taxe de deux sols pour livres (d'un montant de 10 000 livres) et les frais causés par les intérêts de la dette. Pour ce faire, ils sont autorisés à lever un droit de 17 sols et 6 deniers pour chaque muid de bière fabriqué par un maître et lancent un vaste emprunt auprès des membres. Ces offices sont supprimés par deux édits en 1715 et 1719 pour être finalement rétablis en juin 1730, au nombre de trente. Ces revirements sont évidemment un moyen pour le pouvoir royal de renouveler un prélèvement rémunérateur, mais ponctuel : « Combien de créations de nouveaux offices ne sont-elles qu'un prétexte pour amener des titulaires en place ou des institutions concurrentes (municipales par exemple), menacés par l'innovation projetée, à proposer au roi leur rachat groupé couplé à une extinction immédiate ?²⁵² » Le paiement est alors assuré par la levée d'un droit de 33 sols par muid pendant six années sur tous les maîtres et veuves de la communauté pour rembourser les différents prêteurs. Un nommé Montgeron contribue à hauteur de 266 226 livres, tandis qu'un sieur Artault prête pour sa part plus de 500 000 livres²⁵³. Grâce à cette taxe, la communauté est en mesure de payer le rachat, au prix exorbitant de 1 170 000 livres²⁵⁴. En 1745, dix offices supplémentaires d'inspecteurs des jurés sont rachetés contre la somme de 60 000 livres que les maîtres et veuves doivent avancer personnellement, et qui doit leur être remboursée grâce aux gages des offices rachetés et aux excédents du droit de 17 sols 6 deniers, toujours perçu après l'extinction de la dette de 1703²⁵⁵. En novembre 1750, les papiers du procureur Joly de Fleury montrent qu'un nouvel édit est à l'étude pour supprimer les offices créés en 1730²⁵⁶. La communauté des brasseurs ne fait donc pas exception à la politique royale de prélèvement massif sur les corps de métiers initiée en 1691. Elle ne semble cependant pas en situation de surendettement, raison pour laquelle le pouvoir royal la taxe lourdement à plusieurs reprises. En effet, en 1764, le produit des 33 sols pour livre établi en 1730, qui a persisté après l'extinction de la dette, serait, d'après les papiers du procureur général Joly de Fleury, de plus d'un million de livres, seulement pour la communauté des brasseurs²⁵⁷. Cet

252 Olivier Poncet. « Une sortie de guerre – Le pouvoir royal et les offices de police économique à Paris (1715-1730) », *Quand la guerre se retire...*, actes de la journée d'étude du 19 novembre 2012, textes réunis par Françoise Hildesheimer et Stéphane Blond, La Roche-sur-Yon, Presses universitaires de l'ICES ; Paris, Publisud, 2012.

253 AN, Min. Cent., MC/ET/LXVIII/399. Délibération de la communauté des brasseurs, 21 avril 1736.

254 BNF, Mss, Joly de Fleury, volume 287, f° 116-131.

255 René de Lespinasse, *Les Métiers et corporations*, op. cit., p. 634.

256 BNF, Mss, Joly de Fleury, volume 287, f° 115.

257 BNF, Mss, Joly de Fleury, volume 1427.

CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIII^e SIÈCLE

immense profit n'est cependant pas un atout pour ces derniers, car le roi décide par un édit de 1750 de continuer à percevoir ce droit pour son propre bénéfice²⁵⁸. Les mouvements considérables de fonds provoqués par ces prélèvements successifs sont autant d'informations précieuses pour tenter de reconstituer les quantités de bière produites au long du siècle et les comparer aux estimations des contemporains.

ii. Estimation des quantités de bière produites à Paris au xviii^e siècle

Antoine Lavoisier, dans son ouvrage *De la richesse territoriale du royaume de France*, estime la consommation annuelle de bière à Paris à 20 000 muids²⁵⁹. Cependant, « les denrées qui ne sont pas des marchandises d'exception, c'est-à-dire ces innombrables comestibles qui ne jouissent pas du statut particulier qu'on a accordé aux grains ou au sel [...] ne sont pas soumis à une surveillance aussi systématique et tatillonne de la part des autorités²⁶⁰ ». Le problème se pose *a fortiori* pour la bière, produite à l'intérieur de la capitale et par conséquent non-soumise au droit d'entrée. Ces raisons incitent donc à penser que les données de Lavoisier sont davantage une estimation qu'un relevé précis, estimation à laquelle s'ajoute chez les contemporains la conviction que la consommation de bière est anecdotique dans le Paris de leur époque.

Les nombreux prélèvements opérés sur la communauté des marchands brasseurs au cours du siècle, destinés à financer des offices créés par une monarchie continuellement en difficultés financières, contiennent des informations permettant une estimation annuelle de la production de bière. Il s'agit ici d'obtenir un ordre de grandeur et non des chiffres précis, opération qui serait hasardeuse au vu des données partielles dont nous disposons. En effet, les documents proviennent exclusivement du pouvoir central et ne sont pas issus des comptes des communautés, non conservés. De plus, les conflits et malversations au sujet des flux d'argent entre maîtres, jurés et pouvoir central interviennent à plusieurs reprises au cours du siècle, et empêchent de considérer comme viables les données comptables sujettes à controverses. Il est parfois possible, cependant, de tirer parti de ces documents. L'un d'eux est une délibération de la communauté des brasseurs établissant en 1736 la liste des maîtres et une récapitulation de leur contribution au remboursement d'une somme de 100 000 livres destinée à financer l'achat d'offices de 1730. Les montants exprimés

258 *Ibid.*

259 Antoine Lavoisier. *De la richesse territoriale du royaume de France*, édité par Jean-Claude Perrot, Paris, Éditions du CTHS, 1988 p. 140.

260 Reynald Abad. *Le Grand Marché*, *op. cit.*, p. 77.

CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIII^E SIÈCLE

mêlent malheureusement une cotisation propre à chaque maître et une taxe de 40 sols par muid de bière, rendant impossible toute estimation de production. De plus, il semble que la liste ait par la suite fait l'objet de contestations puisque la délibération est finalement révoquée au motif qu'elle n'est ni « juste ny correcte par rapport aux sommes qui sont effectivement deues a chacun²⁶¹ ». La liste est cependant utile par ses valeurs relatives, car elle permet de constater les grandes différences entre les contributions. La médiane de celles-ci est d'environ 5 700 livres, alors que la plus forte somme, payée par le brasseur Jean-Baptiste Delongchamp, s'élève à plus de 36 000 livres et la plus faible à 193 livres, soit un rapport de 1 à 186 ! De plus, il est frappant de constater que les dix maîtres qui contribuent le plus représentent 50 % de la somme totale. L'étude des valeurs relatives permet donc de constater les importantes fractures existantes entre les maîtres brasseurs, sources de nombreuses mésententes au cours du siècle.

Les informations sur lesquelles nous nous sommes appuyée pour nos calculs possèdent l'avantage d'être issues d'une délibération consensuelle des maîtres, validée peu de temps après sa rédaction par un acte du pouvoir central. Un arrêt du Conseil du 1^{er} janvier 1731 stipule que, suite à la création d'offices de 1730, les brasseurs doivent rembourser 1 170 000 livres à la monarchie. Pour ce faire, ils sont autorisés à lever un droit de 40 sols par muid de bière produit. Ce droit doit s'ajouter à une taxe de 33 sols par muid établie l'année précédente et les deux sommes être levées pendant six années. En complément de cette taxation, des emprunts sont effectués auprès de financiers mais aussi des maîtres eux-mêmes. Ces droits de 40 et 33 sols par muid produit destinés à financer l'achat des offices d'inspecteurs des bières apparaissent dans la révision des comptes de la communauté des brasseurs, initiée par la monarchie dans le second tiers du siècle²⁶². Les commissaires ajoutent les bénéfices aux recettes, alors que les jurés-comptables ne semblaient pas avoir fait apparaître les recettes de ces droits dans leurs registres, peut-être en considérant que les sommes étaient destinées à la monarchie et non au profit de la communauté. Or, le profit dégagé par ces droits est de 169 995 livres 8 sols pour 1731, 108 844 livres l'année suivante, 118 662 livres 19 sols en 1733, 113 101 livres 3 sols 8 deniers en 1734 et 160 302 livres 10 sols 6 deniers en 1735. Si ces sommes sont considérables, elles ne représentent que 670 000 livres environ et ne sont pas suffisantes pour rembourser les 1 170 000 livres dues à la monarchie et à rembourser en six années. Les quantités produites se situent alors entre 46 500 muids et un peu moins de 30 000 muids à l'année. Dans tous les cas, il est certain que les brasseurs ont remboursé la somme requise en 1736,

261 AN, Min. Cent., MC/ET/LXVIII/399. Délibération de la communauté des brasseurs, mai-juin 1736.

262 AN, V⁷ 423. Révision des comptes de la communauté des brasseurs. Années 1731-1735.

CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIII^E SIÈCLE

une note de Joly de Fleury le prouve²⁶³. Nos sources ne permettent malheureusement pas d'estimer précisément la répartition entre emprunt et taxe sur la production, dans la mesure où les impôts prélevés en 1736 n'apparaissent pas dans la révision des comptes, et où la délibération de 1736 s'est révélée invalide. En tous les cas, la production – au moins entre 1731 et 1735 – se situe au minimum 30 % au-dessus des 20 000 muids calculés par Lavoisier. Un autre document du milieu du siècle tend quant à lui à montrer l'existence d'une production aux environs de 50 000 muids annuels. En 1750, un arrêt du Conseil ordonne que le produit des 33 sols par muid, toujours perçu depuis les années 1730, soit déposé chez un notaire et réservé à la monarchie. D'après les notes du contrôleur général, ce produit s'élèverait depuis le mois d'avril 1750 jusqu'au mois d'octobre 1764 à 1 168 865 livres. La production annuelle au cours de ces treize années et demi serait donc d'environ 52 000 muids, quantité près de deux fois et demi supérieure aux chiffres de Lavoisier. La différence de production avec les années 1730 est difficilement explicable. Meilleure conjoncture ? Fraudes d'ampleur entre 1731 et 1735 pour se soustraire à l'imposition royale ? Les données fiscales concordent en tous les cas suffisamment pour montrer que les quantités de bière en circulation dans la capitale sont bien supérieures aux estimations du fermier général. Si ce chiffre est encore très loin des 200 000 muids de vin consommés annuellement à Paris²⁶⁴, il montre néanmoins que la consommation de bière n'est pas un micro-phénomène et dégage des bénéfices considérables. La monarchie ne s'y est d'ailleurs pas trompée, en levant à plusieurs reprises de lourdes taxes sur la communauté des brasseurs.

iii. Le laborieux travail de la commission de 1716

a) Généralités sur la commission extraordinaire de révision des comptes des communautés d'arts et métiers de la ville de Paris

Cette longue dénomination désigne l'institution chargée de l'assainissement des comptes des communautés de métiers, décidé par la monarchie au début du siècle et motivé par plusieurs objectifs. Tout d'abord, l'État espère ainsi freiner la corruption et entraîner une diminution des dépenses. En second lieu, motif moins avouable, une meilleure santé financière lui permettrait de pratiquer de nouvelles perceptions publiques le cas échéant. Enfin, la réduction de la dette des

263 BN, Mss, Joly de Fleury, t. 287.

264 Michel Surun. *Marchands de vin en gros, op. cit.*, p. 7

CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIIIÈ SIÈCLE

communautés permettrait à l'État de disposer d'un terrain favorable pour travailler à leur réforme en profondeur, voire à leur abolition²⁶⁵. La commission des comptes nommée en 1716 a alors pour mission de réguler la gestion exercée par les jurés mais aussi de travailler à l'extinction de la dette. Ainsi, ces derniers sont sommés de présenter leurs comptes depuis les années 1680 et toutes les pièces justificatives associées. Bien entendu, le gouvernement rencontre une forte opposition de la part des jurés, souvent de riches maîtres qui sont les premiers à tirer parti des faiblesses et de la confusion qui règnent jusque-là dans les pratiques comptables. Ils finissent néanmoins par s'incliner et doivent répondre de la tenue de leurs comptes devant la commission.

Le travail de celle-ci est régulier et consciencieux. « Ses membres étudiaient les livres de comptes des jurés, article par article. Lorsqu'un juré comptable notait une dépense sans pouvoir l'appuyer avec des justificatifs, la commission la déclarait irrecevable et sommait les jurés en exercice cette année-là de rembourser à la corporation la somme correspondante²⁶⁶ ». Les sommes réclamées tardent souvent à être remboursées et sont souvent inférieures au montant initialement fixé. Néanmoins, l'objectif du gouvernement est tout autant la bonne santé financière des communautés que l'abaissement du prestige et du pouvoir discrétionnaire de l'oligarchie des maîtres, et l'instauration de la responsabilité individuelle en matière de gestion. À cette occasion, les conditions de tenue des comptes sont durcies. Le juré sortant doit désormais présenter ses comptes à la communauté et à la commission moins de quatre mois après sa sortie de fonction. Les emprunts sont soumis à l'assentiment d'une assemblée de maîtres et à celui du lieutenant de police. De plus, la commission fixe pour la plupart des métiers un budget de dépenses précisément délimité. Même les tailles des registres et leur tenue sont imposées par le pouvoir central, désireux d'empêcher à l'avenir toute tentative de fraude.

La situation est compliquée tout d'abord par l'ancienneté des comptes demandés par la commission, parfois vieux de plus de trente ans, et par la qualité de certains jurés, à la fois comptables et créanciers de leur communauté. En effet « de nombreux indices laissent penser que [...] les maîtres les plus anciens avaient souvent fourni eux-mêmes une importante portion du capital requis sous la forme d'une constitution de rente²⁶⁷ ». De plus, de nombreux maîtres ne sont pas des experts en comptabilité, et il est possible qu'une partie des erreurs reprochées à leurs comptes soient simplement dues à leur manque d'instruction en la matière²⁶⁸. Les contrôleurs royaux

265 Steven Kaplan. *La Fin des corporations*, Paris, Fayard, 2001, p. 52 et plus largement le paragraphe « Le contrôle des finances corporatives », p. 51-56.

266 *Ibid.*, p. 53.

267 *Ibid.*, p. 52.

268 René Nigeon, *op. cit.*, p. 43-44.

CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIII^E SIÈCLE

accordent d'ailleurs 60 livres aux jurés qui le demandent pour payer les services d'un comptable professionnel.

Outre les remboursements effectués par les jurés à titre particulier, les communautés emploient plusieurs types de revenus extraordinaires destinés au paiement de leurs dettes. Ils peuvent user des « gages et rentes », rentes annuelles accordées par la monarchie en compensation de l'achat d'offices mais payées très irrégulièrement en pratique. Les droits de maîtrise peuvent également être augmentés, situation tolérée par le pouvoir central au moins jusqu'à l'extinction de la dette de la communauté²⁶⁹. Nous allons voir comment tous ces points s'appliquent ou non au cas des brasseurs parisiens et quelles informations les rapports de la commission permettent-ils de réunir sur le fonctionnement interne de leur profession.

b) Des jurés réticents face au contrôle royal

Tout comme de nombreuses autres communautés de métiers, les maîtres brasseurs élus jurés comptables refusent d'abord de présenter leurs comptes à la commission. Les procédures débutent le 17 mars 1723, lorsqu'un jugement est rendu par les commissaires généraux contre la communauté pour refus de présentation des comptes. Une amende de 1 000 livres est alors imposée aux maîtres, de même que la saisie du matériel de brasserie d'un des jurés alors en exercice, André Aclocque²⁷⁰. Le caractère très courant de ces conflits entraîne une transformation progressive de la commission. Dès 1716, les commissaires obtiennent le droit de « trancher en dernier ressort tous les différends qui surviendraient lors de la révision des comptes, et pour procurer aux jugements ainsi prononcés une certaine garantie, un arrêt du Conseil du 19 février 1718 avait ordonné que les commissaires devraient toujours être au moins cinq pour statuer sur les cas qui leur seraient présentés²⁷¹ ». Une première sommation est envoyée à la communauté le 13 juillet 1723 pour payer l'amende et « remettre [...] les comptes qu'ils ont rendus ou dû rendre de la recette et dépense par eux faites des deniers de la communauté avec les pièces justificatives d'iceux ; et les syndics et jurés en charge les déclarations du roy, arrêté de réunion obtenus par la communauté, quittances de finance, recepissés, statuts, arrêts et réglemens, registres et généralement toutes les pièces qui doivent servir à la revision desdits comptes...²⁷² ». Les jurés n'abdiquent pas et André Aclocque fait appel de la décision le 17 juillet, pour être finalement débouté en mai de l'année suivante. Dix années semblent

269 René Nigeon, *op. cit.*, p. 44-45.

270 AN, V⁷ 423. Révision des comptes de la communauté des brasseurs. 17 mars 1723.

271 René Nigeon, *op. cit.*, p. 40.

272 AN, V⁷ 423. Révision des comptes de la communauté des brasseurs. 13 juillet 1723.

CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIII^E SIÈCLE

se passer sans intervention de part et d'autre puis un nouveau rappel à l'ordre est produit par les commissaires généraux le 2 mai 1736 pour requérir les comptes de la communauté depuis 1689. Devant le refus persistant des jurés, une nouvelle amende de 1 000 livres leur est imposée en août²⁷³. Le premier contrôle de la commission concerne finalement les comptes de 1729-1730 et a lieu en 1750. Il est très probable que le contrôle n'ait commencé que plusieurs années après son acceptation par la communauté, au vu de la « tâche herculéenne de recherche et de vérification » demandée aux experts, qui « ne purent examiner les comptes que de la moitié des corporations environ²⁷⁴ ». Néanmoins, au moins treize ans séparent la première injonction de la commission et la capitulation des jurés comptables chez les brasseurs. On peut imaginer que ce laps de temps complique la tâche des commissaires, en laissant tout loisir aux jurés de supprimer ou manipuler certains comptes. René Nigeon émet d'ailleurs l'hypothèse que l'apurement des comptes aurait pu encourager les jurés à augmenter leurs dépenses et diminuer leurs recettes afin de se faire rembourser des sommes parfois considérables par leurs successeurs, afin de pallier les pertes occasionnées par les amendes et contrôles. Ces pratiques seraient postérieures à la création de la commission, puisque c'est à partir de cette date que les poursuites entamées par le pouvoir central auraient rendues les fraudes nécessaires. La suspicion entraîne un jugement rendu le 1^{er} janvier 1739 et qui interdit aux jurés de rien rembourser à leurs prédécesseurs²⁷⁵. Une étude plus précise des rapports des commissaires se révèle donc utile pour connaître l'ampleur des révisions opérées dans les comptes des brasseurs et savoir si ces erreurs relèvent ou non de la malveillance.

c) Des rapports de commission parcellaires mais instructifs

La commission de révision des comptes concerne les années 1730 à 1777 pour la communauté des brasseurs. Sur ces quarante-huit révisions, vingt-quatre, soit la moitié, ont fait l'objet d'un appel du juré comptable pour nouveau contrôle. Une première session de contrôles a lieu le 16 janvier 1750. Elle concerne les comptes de 1730 à 1735. En février et mars 1762 est révisée la période 1735-1749. Les comptes de 1750 à 1759 sont contrôlés le 7 mai 1762 puis le 26 mars 1772 jusqu'en 1767. Le travail des commissaires est plus éparpillé pour les années 1768 à 1777 car il s'étend de mai 1772 à janvier 1779, avec au maximum le traitement de deux années de comptabilité par séance de travail. Des séances sont également destinées à traiter les appels des jurés en cas de

273 AN, V⁷ 423. Révision des comptes de la communauté des brasseurs. 2 mai 1736 et 8 août 1736.

274 Steven Kaplan, *op. cit.*, p. 53.

275 René Nigeon, *op. cit.*, p. 49-50.

CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIII^E SIÈCLE

désaccord au sujet de la gestion. Elles ont lieu en février et mars 1762 pour les années 1730 à 1735, en mars 1772 pour les années 1744 à 1759 puis en janvier 1779 pour le reste. Une durée située entre trois et vingt ans sépare donc le premier contrôle des comptes de la rédaction de ceux-ci, intervalle de temps qui atteint la trentaine d'années dans le cas des appels. Ce délai complexifie la tâche des commissaires comme celle des jurés : les pièces anciennes sont plus difficiles à réunir, à lire, à comprendre, et les risques de pertes augmentent avec le temps écoulé. Les rapports se présentent sous la forme d'un texte linéaire, qui ne cite malheureusement pas entièrement le compte d'origine mais reprend seulement les articles litigieux. L'étude de ces documents ne doit donc pas faire oublier que nombre de dépenses quotidiennes et couramment admises n'apparaissent pas et qu'un effet de source pourrait à tort donner l'impression d'une gestion entièrement sujette à caution et à litiges.

La tenue des comptes est répartie entre 29 jurés. Six d'entre eux occupent à eux seuls dix-neuf fois le poste de comptable. Il s'agit de Jacques-Étienne Cousin (1731, 1751 et 1756), Claude Poissant (1737, 1745 et 1752), Étienne Pochet le jeune (1739, 1743 et 1758), Jean-Baptiste Lubin (1742, 1744 et 1765), Claude Arnoult (1757, 1761 et 1767) et Nicolas Pérignon (1764, 1769, 1774 et 1776). Notons également que la plupart du temps, d'autres membres de la famille ont également tenu le poste. C'est le cas pour Étienne et Jean-Baptiste-Étienne Cousin, respectivement en 1771 et 1775 ou encore Jean-Étienne Pochet en 1768 et 1773. Les familles Moreau, Villot et François interviennent également à plusieurs reprises dans la gestion des comptes. Si la plupart des familles présentes ici ne nous sont pas inconnues, et se caractérisent dans le reste de cette étude par leur aisance ou le développement de leurs stratégies familiales, la richesse ne se superpose pas forcément avec une présence récurrente en tant que juré comptable. Charles Delongchamp, pourtant le fils d'un des brasseurs les plus solidement établis de la communauté, n'intervient qu'une seule fois. Les jurés « habitués » ne sont pas non plus ceux qui font le plus systématiquement appel aux décisions des commissaires. S'il est vrai que Jacques-Étienne Cousin conteste les trois contrôles dont il fait l'objet, ce n'est le cas qu'une seule fois pour Nicolas Pérignon. L'appel peut également provenir du co-juré en exercice, comme c'est le cas en 1750 lorsque Jacques-Étienne Cousin refuse le jugement porté sur la gestion de Jean-Marie Babin de Bourneuil, ou de la veuve du brasseur concerné – telle la veuve d'Antoine Moreau après la révision des comptes de 1746. Si la composition des jurés repose en grande partie sur quelques familles souvent rencontrées, le monopole n'est pas réservé à une élite très restreinte : vingt-neuf personnes dont une veuve ont accès au poste de juré comptable entre 1730 et 1777, dont dix-neuf familles différentes. En ce qui concerne les comptes, il est donc

CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIII^E SIÈCLE

difficile de parler réellement d'une oligarchie, puisque la population des brasseurs rend ces chiffres proportionnellement assez importants par rapport à l'effectif total de la communauté, qui est de soixante-dix-huit maîtres en 1766. Environ un tiers des brasseurs a donc accès à une charge de juré comptable au cours du siècle. En considérant les professionnels non compétents dans ce domaine ou non désireux de consacrer du temps à cette gestion comptable, chiffre non quantifiable mais nécessairement existant, il est donc difficile de parler de mainmise de quelques grandes familles dans ce domaine.

Dans la plupart des cas, les ajustements considérés par les commissaires concernent la réduction des dépenses courantes et la majoration des recettes, justifiées par l'absence de registres justificatifs. Les motifs récurrents pour les premières sont le refus de nombreuses dépenses de procédure (frais d'avocat, de saisies, de délibérations, d'impression etc.) et de frais liés à la confrérie. Ces considérations des commissaires confirment tout d'abord le fait que, au moins pour le pouvoir central, la confrérie n'est plus un élément central de la vie de la communauté, pivot de la solidarité entre les maîtres, mais plutôt un poste de dépenses inutiles. Elle est mentionnée pour la première fois en 1738 : soit les dépenses la concernant ne posaient auparavant pas de problème aux commissaires, soit sa brusque apparition est perçue par le pouvoir central comme une tentative des jurés pour trafiquer le montant de leurs dépenses et par conséquent de leur débet²⁷⁶. Les sommes en jeu ne sont par ailleurs que peu élevées, ne dépassant jamais 300 livres. L'essentiel de l'activité de la communauté est donc tourné vers la gestion des taxes, notamment la sous-ferme des droits sur les bières, et des procès qui émaillent son quotidien. La grande abondance d'archives et de pièces que ces démarches génèrent normalement expliquent la minutie des contrôleurs, qui n'hésitent pas à supprimer des comptes le montant d'une dépense en l'absence de justificatif. Ce flottement documentaire explique également la plupart des litiges en matière de dépenses. Les augmentations des recettes avancées par les commissaires sont pour la plus grosse partie liées aux réceptions ou aux brevets d'apprentissage. La non-présentation des registres correspondants rend en effet les jurés suspects d'omissions nombreuses, de même qu'ils sont soupçonnés de sous-estimer l'argent qu'ils retirent des visites effectuées chez les maîtres. Le troisième domaine de divergence entre les jurés comptables et les agents de la monarchie concerne les « gages et rentes » normalement versés par l'État et non présents dans les recettes. Au vu de la situation du Trésor, il est cependant possible que les jurés n'aient effectivement jamais reçu ces sommes.

Les nouveaux débits calculés par les commissaires sont donc souvent assez différents des

²⁷⁶ Le débet est la somme dont un comptable est déclaré débiteur après clôture des comptes.

CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIII^E SIÈCLE

sommes d'origine. En 1736, Antoine Moreau arrive par exemple à un bilan excédentaire à hauteur de 847 livres 2 sols 8 deniers. Après contrôle, la somme est portée à 2 493 livres 8 sols 2 deniers, soit une différence de 1 646 livres 6 sols 6 deniers (tableau 2). Comme c'est le cas dans toutes les communautés, les remboursements demandés aux jurés tardent et se révèlent la plupart du temps inférieurs à la somme initialement demandée. Nous ne possédons pas de documents permettant de retracer l'histoire de ces remboursements et de connaître les délais et les conditions dans lesquelles ils ont été effectués ou non. Les contestations permettent en revanche d'éclaircir quelque peu le processus. En effet, pour la moitié des comptes révisés par les commissaires, un appel de la décision a lieu. Outre le fait qu'il rallonge les délais de contrôle de plusieurs années (jusqu'à dix ans), son issue est souvent favorable à l'appelant. En effet, par volonté de gagner du temps, ou grâce à la restitution de pièces justificatives jusqu'ici non-produites, les jurés restituent le compte quasiment dans son état d'origine. La révision du compte de 1744 abaisse par exemple le débit de Jean-Baptiste Lubin de 3 299 livres 4 sols 3 deniers à 462 livres 1 sol 3 deniers (tableau 3) tandis que celle de 1752 supprime les 4 118 livres 10 sols dont Claude Poissant était débiteur. Ainsi, le comptable se retrouve quitte la plupart du temps ; son débit peut même diminuer. Lubin avait à l'origine calculé un excédent de 665 livres 15 sols et 10 deniers pour l'année 1744, somme augmentée par le premier contrôle puis abaissée à 462 livres par la révision lors de l'appel. Seule apparaît sur les documents la date de la révision et non celle de l'appel par l'ancien juré. Il est cependant très probable que la somme exigée du comptable après le premier contrôle soit non pas versée puis restituée lors du second jugement mais que son règlement reste en suspens tout le temps de la procédure. La révision des comptes est donc une politique qui s'effectue sur le long terme, puisque l'émission d'un compte, son premier contrôle et sa seconde révision peuvent parfois s'étaler sur une période d'une trentaine d'années.

	Calculée par le comptable	Calculée par les commissaires
Recette	1 981 livres 12 sols 6 deniers	3 349 livres 16 sols 6 deniers
Dépense	1 134 livres 9 sols 10 deniers	856 livres 8 sols 4 deniers
Débet	+847 livres 2 sols 8 deniers	+2 493 livres 8 sols 2 deniers

Tableau 2 : état des recettes et des dépenses pour l'année 1736 (juré Antoine Moreau)

	Calculé par le comptable	Calculé par les	Révision du 19 mars
--	--------------------------	-----------------	---------------------

CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIII^E SIÈCLE

		commissaires en 1762	1772
Recette	1 990l. 9s. 3d.	3 999 l. 13s. 8d.	2 122 l. 8d.
Dépense	1 324l. 13s. 5d.	770 l. 9s. 5d.	1 659l. 19s. 5d.
Débet	+665 l. 15s. 10d.	+3 229 l. 4s. 3d.	+462 l. 1s. 3d.

Tableau 3 : état des recettes et des dépenses pour l'année 1744 (juré Jean-Baptiste Lubin)

Source : AN, V7 423. Révision des comptes des communautés d'arts et métiers de la ville de Paris.

L'examen des comptes de la communauté des brasseurs permet également d'obtenir des précisions supplémentaires à propos du fonctionnement de la sous-ferme des droits sur les bières. Nicolas Pérignon, gestionnaire de la ferme avant de devenir lui-même maître puis juré comptable, apparaît à plusieurs reprises dans la reprise des recettes : une première fois en 1742 pour remettre 797 livres 18 sols 3 deniers, mentionnées comme étant un reste du reliquat d'André Villot, juré comptable deux ans auparavant et une seconde en 1746 pour « achat de miliciens demandé à la communauté ». Au XVIII^e siècle, le roi a en effet ponctuellement utilisé les milices bourgeoises pour assister les troupes royales, à des tâches de garde ou de convoiement. Pérignon apparaît donc comme le dépositaire de fonds appartenant à la communauté et qu'il gère en parallèle du juré comptable, en accordant des sommes issues de la sous-ferme en cas de besoin. Le caissier est un individu proche du reste des maîtres, puisque la sous-ferme est négociée par l'assemblée des brasseurs, comme en témoignent les « frais d'homologation de la délibération de la communauté pour parvenir au bail de la sous-ferme des droits sur les bières », mentionnés en 1743. La réception à la maîtrise de Nicolas Pérignon en 1760 puis son élection au poste de juré comptable à quatre reprises montrent également l'importance de ce poste, stratégique pour les revenus de la communauté des brasseurs et qui intègre son titulaire dans le cercle de relations des maîtres brasseurs.

Le déroulement de la révision des comptes effectuée par les commissaires royaux sur la communauté des brasseurs présente donc les mêmes traits généraux que le contrôle des autres métiers. La réticence initiale des responsables à communiquer les pièces et le travail immense des commissaires allongent considérablement les délais et rendent encore plus difficile la restitution de pièces conservées sans précaution ou sciemment dissimulées. Les procédures progressent néanmoins et semblent aboutir à des remboursements, souvent à des litiges dont l'issue est favorable au comptable, dont le débet initial n'est lors que peu modifié. Malgré leur caractère partiel, ces contrôles permettent en outre de reconstituer certains aspects du quotidien de la communauté des

CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIII^e SIÈCLE

brasseurs. La composition de la population des jurés comptables montre tout d'abord que l'exercice n'en est pas réservé à une élite de quelques maîtres mais ouvert à plus d'un tiers de la communauté, même si certains individus et certaines familles reviennent fréquemment dans la liste au cours du siècle. Les tâches quotidiennes des jurés et de l'assemblée des maîtres semblent ainsi se séparer entre organisation des réceptions et des brevets d'apprentissages, visites aux maîtres, gestion des revenus fiscaux et des rentes acquis par la communauté et surtout procès en tous genres, comme en témoignent les très nombreuses mentions de frais d'avocats dans les dépenses refusées par les comptables. Comme le souligne Steven Kaplan, les brasseurs sont au xviii^e siècle l'une des communautés qui connaît le plus de conflits juridiques²⁷⁷. Ils font face au cours du siècle à des affaires de plusieurs types, qui les opposent à l'extérieur ou révèlent de profondes dissensions entre eux, liées à des enjeux d'argent ou de pouvoir.

B. Les conflits et difficultés dans la communauté des brasseurs

La raison d'être des communautés de métiers, à savoir la protection et l'organisation d'une profession, comporte intrinsèquement des germes de conflit. En effet, le contrôle total d'une activité n'est pas envisageable au xviii^e siècle, à la fois pour des raisons techniques mais aussi à cause des critiques libérales grandissantes qui s'élèvent face au supposé conservatisme des jurés. En plus des atteintes à leur autorité et leur monopole, les communautés doivent parfois faire face à des aléas naturels, mais surtout à de graves dissensions internes. Ces dernières, en partie provoquées par les inégalités de richesse et d'influence entre les maîtres, ne sont pas propres aux brasseurs et participent d'une crise générale des communautés de métiers, qui connaissent au xviii^e siècle des « conflits sérieux et constants laissant des brèches béantes dans le mur de la solidarité²⁷⁸ ». La pression fiscale imposée par la monarchie est certes une occasion pour les jurés et responsables financiers de manier de fortes sommes d'argent et ainsi affermir leur légitimité et leur autorité mais donne également lieu à des contestations, motivées à la fois par des malversations mais aussi par un sentiment d'injustice de la part de certains maîtres, convaincus de la mainmise d'une oligarchie dirigeante sur les ressources de la communauté.

277 Steven Kaplan. « Idéologie, conflits et pratiques politiques au sein des corporations parisiennes pendant le xviii^e siècle » dans *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, numéro 1, 2002, p. 40.

278 *Ibid.*, p. 6.

CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIII^E SIÈCLE

i. La communauté face à l'extérieur

A plusieurs reprises au cours du siècle, les maîtres brasseurs rencontrent des difficultés face auxquelles ils font bloc, en donnant l'illusion de cohésion et de solidarité chère aux communautés. Les intérêts en jeu permettent alors de faire consensus : il s'agit en effet d'assurer la subsistance des maîtres face à l'interdiction de brasser qui les frappe durant l'hiver 1740-1741 ou encore de se défendre collectivement face aux attaques lancées par d'autres professions.

a) L'hiver 1740-1741

La place très importante des céréales panifiables dans l'alimentation d'Ancien Régime et la concentration exceptionnelle de population que représente la capitale justifient un suivi scrupuleux du marché des grains par les autorités municipales. Pour éviter paniques, émeutes et disettes, le gouvernement et les pouvoirs municipaux doivent éviter toute oscillation brusque des prix, source de misère chez les moins riches et de tentation d'achat massif à des fins de spéculation chez les moins scrupuleux²⁷⁹. Les mesures les plus courantes pour réguler l'approvisionnement en temps de crise sont l'interdiction de l'exportation des grains, la réglementation de la circulation intérieure et l'interdiction aux professionnels et aux particuliers de constituer des stocks de céréales trop importants. Ces mesures ne sont pas toujours suffisantes : durant le « grant hyver » de 1709, le contrôleur général Desmarets ne pense pas nécessaire d'organiser des importations de grains avant le mois de janvier, mesure qui intervient finalement au moment des plus fortes vagues de froid. Les prix sont multipliés par deux en un mois puis par six durant le reste de l'année. En avril, les autorités encouragent la semence d'orge et obligent les détenteurs de grains à faire inspecter et quantifier leurs stocks²⁸⁰.

C'est peut-être le souvenir de ces difficultés qui incite les autorités parisiennes à agir dès septembre 1740²⁸¹. Les récoltes de l'automne ont été médiocres et la disette menace les Parisiens. Le 22 septembre, un arrêt du parlement de Paris interdit la fabrication de bière pendant un an. Les orges crus présents chez les brasseurs doivent être revendus et les orges apprêtés – à savoir déjà touraillés – ne peuvent pas être utilisés sans autorisation. Cette interdiction d'exercer s'étend également aux amidonniers – l'amidon, substance extraite du blé est utile dans les domaines de l'alimentation, des

279 Voir notamment à ce sujet : Steven Kaplan. *Le pain, le peuple et le Roi : la bataille du libéralisme sous Louis XV*. Paris, Perrin, 1986, XI-461 p. ; Steven Kaplan. *Les ventres de Paris, Pouvoir et approvisionnement dans la France d'Ancien Régime*. Paris, Fayard 1988, 702 p. ; Steven Kaplan. *Le Complot de famine : histoire d'une rumeur au XVIII^e siècle*, Paris, Armand Colin, 1982, 77 p.

280 Marcel Lachiver. *Les années de misère : la famine au temps du Grand Roi*. Paris, Fayard, 1991, p. ?.

281 Toutes les informations qui suivent sont tirées de : BNF, Mss, Joly de Fleury, 1127, fol. 1-21.

CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIII^E SIÈCLE

cosmétiques ou encore de la médecine et de l'imprimerie²⁸² – et aux tanneurs, susceptibles d'employer des grains pour la préparation des cuirs. Les réactions, individuelles et collectives, des brasseurs ne se font pas attendre. Dès septembre, des inspections sont organisées conjointement par les autorités municipales et les jurés, désireux de montrer leur empressement à obéir et à participer au bien commun. Un arrêt du 9 octobre stipule en effet que l'orge crue trouvée chez les brasseurs doit être portée à la Halle ou vendue à l'Hôpital Général. Les quantités d'orge préparée (trempée ou touraillée) trouvées chez les différents maîtres et veuves s'élèvent quant à elles à 400 muids. Or, le traitement subi par le grain le rend impropre à la panification et susceptible de se gâter rapidement ; la communauté demande donc le 9 mars 1741 l'autorisation de pouvoir le brasser, requête qui aboutit le 24 mars grâce à un arrêt du Conseil. Ces demandes collectives sont doublées de suppliques particulières, comme celle de François Poissant, malheureusement non datée. La visite d'inspection révèle qu'il détient environ 7 muids d'orge séchée qu'il faut, selon lui, utiliser dans la quinzaine sous peine de subir de lourdes pertes. Dans une seconde lettre, le même maître se fait plus pressant et se plaint d'avoir perdu près de 100 boisseaux de grain. D'autres maîtres, comme Nicolas Villot et Antoine Waltrain, entament des procédures de même teneur. Parallèlement, la communauté décide d'importer plus de 1 000 muids d'orge déjà séchée, afin de pouvoir poursuivre son activité de brasserie. Une partie du grain est déjà arrivée au port de Rouen lorsque les jurés sollicitent l'accord des autorités pour l'utiliser. Un arrêt du parlement autorise l'enlèvement du grain en avril ; un commissaire de police doit ensuite enregistrer les quantités dévolues à chacun. L'autorisation de brasser est finalement délivrée le 3 mai 1741. Le délai qui sépare les premières mesures d'interdiction de brasser et l'utilisation du grain préparé et importé n'est pas surprenant dans la mesure où la fermentation haute, seul procédé alors pratiqué par les brasseurs parisiens, nécessite des températures comprises entre 15 et 25°C. Les démarches des brasseurs sont donc destinées à garantir la bonne reprise du commerce au printemps, lorsque que le climat permettra la reprise de la production. En outre, la communauté demande au pouvoir royal une indemnité en raison de son statut de détenteurs de la ferme des droits du roi sur les bières, de la ferme des octrois de la ville sur les bières et des charges d'inspecteurs, contrôleurs, visiteurs et essayeurs des bières, achetées à prix d'or dix ans auparavant. L'absence de production de bière signifie en effet l'absence de bénéfice pour ces taxes et ces offices durant un an. Les papiers du contrôleur général des finances ne révèlent malheureusement pas l'issue de cette dernière requête.

Cette interdiction de brasser provoque très certainement des difficultés pour les plus

282 Encyclopédie, tome 1, p. 19.

CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIII^E SIÈCLE

modestes des artisans. Il est en effet probable que l'orge importée, à la fois en raison des coûts de transport mais aussi de préparation, soit bien plus onéreuse que le grain habituel de la Halle. Les archives ne présentent pas d'unions de créanciers ou de bilans de faillite pour cette période mais, outre le caractère très partiel de nos dépouillements, il est possible que les effets de l'hiver 1740 se soient manifestés plus tardivement chez certains maîtres, sortis de la crise très affaiblis. En effet, la communauté ne compte plus que quarante-deux membres en 1747²⁸³. Une autre conséquence, plus inattendue, oblige la communauté à se défendre à la même période. Un individu du nom de Saint-André profite en effet de l'interdiction de brasser pour tenter de commercialiser une bière fabriquée sans grains.

b) La bataille des brasseurs parisiens contre André de Saint-André

La réaction solidaire de l'ensemble de la communauté des brasseurs à cette occasion va de soi : il s'agit à cette occasion de défendre le monopole qu'ils exercent sur la fabrication de la boisson mais aussi – du moins le prétendent-ils – de faire œuvre civique en évitant au public la consommation de boissons dangereuses. En octobre 1740, le sieur André de Saint-André envoie un mémoire au procureur général du parlement pour lui vanter une bière de son invention, fabriquée sans grains, et lui demande un privilège d'exclusivité. Il obtient des lettres patentes le 31 octobre de la même année et un brevet le 8 janvier 1741. Le mémoire rédigé par la communauté²⁸⁴ rappelle alors les textes législatifs qui fixent la composition de la bière : un édit de décembre 1625, les statuts de la communauté édictés en 1630 puis les lettres patentes du 29 mai 1714 qui précisent le tout et spécifient que l'ajout de mélasse dans la bière est une fraude. Le 14 février 1741, les visiteurs-essayeurs et contrôleurs des bières, avec le président de l'élection, son greffier et le substitut du procureur général, effectuent une visite chez Saint-André et constatent que sa boisson est fabriquée à base de mélasse et d'orvale²⁸⁵. Malgré les efforts de Saint-André pour garder ses secrets de fabrication puis essayer de composer avec la communauté, plusieurs centaines de tonneaux sont confisqués et ses livraisons saisies. Pour prouver la nocivité de ces produits, les brasseurs s'appuient sur le *Dictionnaire ou traité universel des drogues simples*²⁸⁶ et sur un arrêt du 3 mai 1713 qui interdit de fabriquer des eaux-de-vie de sirop ou de mélasse. Cette dernière est considérée comme « préjudiciable au corps humain », de même que l'orvale, dont les parties

283 BNF, Mss, Joly de Fleury, t. 253, dossier 2545.

284 BNF, *Mémoire pour la communauté des maîtres jurez brasseurs de bière à Paris*, cf. note 195.

285 Aussi appelée « sauge sclarée ».

286 Nicolas Lémery, *Dictionnaire ou traité universel des drogues simples*, Paris, L. d'Houry, 1714.

CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIII^E SIÈCLE

« volatiles et sulfureuses » rendent la bière plus forte et plus enivrante. Même si l'on peut trouver une motivation de santé publique chez les brasseurs, force est de constater qu'elle se dilue si l'on considère avec d'Apligny que certains d'entre eux utilisent la mélasse pour rendre présentable une bière tournée. Les intérêts évidents en jeu dans cette affaire pour la communauté des brasseurs rendent le verdict incertain : la mélasse est effectivement prohibée dans la fabrication de la bière, mais rien n'indique qu'elle soit réellement nocive pour le consommateur. Elle est d'ailleurs utilisée en Angleterre pour rattraper une bière aigre, voire comme base de fabrication²⁸⁷. Face à un particulier qui contrevient ouvertement aux règlements des communautés de métiers, celles-ci peuvent donc remporter leurs procès sans trop de difficultés. Plus souvent cependant, les conflits semblent opposer les communautés entre elles.

c) Les procès contre d'autres communautés de métiers

La protection étroite que chaque communauté désire exercer sur sa profession ainsi que les taxes mises en place sur l'objet vendu ou fabriqué ne vont pas sans provoquer des différends sans fin, en raison des chevauchements inévitables entre activités voisines. Au début du siècle, les laboureurs, meuniers, brasseurs et bourgeois de Paris décident de poursuivre en justice les jurés vendeurs de foin après que ceux-ci ont étendu en 1713 les droits d'entrée à toutes les nourritures pour chevaux sans exception, produites à Paris ou entrées dans la capitale. Les demandeurs protestent contre l'extension de la taxe, qui ne prend désormais en compte ni la nature de la marchandise ni sa provenance.

Une autre affaire oppose les jurés de la communauté des tonneliers et déchargeurs de boissons et les maîtres brasseurs. Ces derniers font appel après une sentence du lieutenant général de police rendue en 1693 qui condamne le brasseur Ramet à 3 livres d'amende pour avoir transporté et livré lui-même des tonneaux de bière à un particulier, activité normalement réservée aux tonneliers. De plus, les brasseurs sont accusés de fabriquer leurs propres tonneaux en employant dans leur brasserie des compagnons tonneliers à qui ils promettent des conditions avantageuses, lésant ainsi les maîtres dans l'exercice de la profession. Des saisies auraient été effectuées chez des brasseurs dans ce cas et les statuts des tonneliers durcis par lettres patentes de 1751. Selon ces derniers, le milieu du siècle aurait en effet vu la bière et le cidre devenir « un peu plus communs » et les pratiques frauduleuses s'accroître en conséquence. Bien entendu, les brasseurs n'entendent pas se

²⁸⁷ Le Pileur d'Apligny, *Instructions sur l'art de faire la bière*, op. cit., p. 94.

CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIII^e SIÈCLE

laisser priver du « tonnelier de la maison²⁸⁸ », selon l'expression d'Antoine-Joseph Santerre. Ils arguent tout d'abord que les prérogatives des déchargeurs ne s'exercent que sur les boissons qui entrent à Paris, ensuite que l'entonnage et le transport de la bière nécessitent une connaissance de la boisson dont les tonneliers sont dépourvus. Selon ces derniers, c'est bien sûr la connaissance du contenant qui fait défaut aux brasseurs...

Les documents dont sont tirés ces extraits de procès ne délivrent pas l'issue définitive des affaires plaidées. Le plus important est cependant de constater le temps et l'énergie que consacrent les jurés de la communauté à défendre les intérêts de celle-ci dans les affaires qui la menacent le plus directement dans ses revenus ou l'exercice de sa profession. Outre ces deux exemples, l'importance des frais d'avocats et de procédures en tous genres dans les comptes examinés par les commissaires royaux prouve l'ampleur de ces activités juridiques. Le consensus apparent qui semble présider aux démarches menées par les maîtres s'efface cependant lors d'un examen approfondi des événements qui secouent la communauté à partir des années 1730.

ii. Des tensions internes vives

« Au xviii^e siècle, on sent, latente dans de nombreuses communautés, une sorte de révolte politique de fond. Comme nous allons le voir, elle éclate souvent sous forme de conflits liés à des problèmes financiers et d'organisation administrative. Mais l'enjeu est en fait celui de la responsabilité et de la participation²⁸⁹ ». Entre 1730 et 1750, une abondante documentation juridique révèle de graves dissensions au sein de la communauté des brasseurs. De part et d'autre, plusieurs mémoires, rédigés par « la plus saine et majeure partie » d'entre eux, cherchent à mettre fin à « l'état d'oppression et de ruine imminente de la communauté²⁹⁰ ». Cette idée de *major et sanior pars*, née dès le Moyen Âge lors de la mise en place du pouvoir municipal, désigne ici un groupe de maîtres et de veuves s'estimant floués par quelques dirigeants, mais la dénomination est également couramment employée chez les élites des communautés, souvent des officiers et des anciens, qui s'estiment plus aptes à diriger que le reste des maîtres²⁹¹. La seconde formule, sans doute quelque peu exagérée, est bien évidemment un artifice oratoire mais illustre également l'anormalité de la

288 Antoine-Joseph Santerre. *L'Art du brasseur*. p. 122

289 Steven Kaplan, « Idéologie... », p. 22 ; plus largement, l'ensemble des analyses de l'article se révèle par ailleurs remarquablement juste dans le cas de la communauté des brasseurs.

290 BNF, Mss, Joly de Fleury, t. 253, dossier 2545.

291 Steven Kaplan, « Idéologie... », p. 6.

CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIII^E SIÈCLE

situation par rapport à l'idéal corporatif. La solidarité, l'harmonie et l'unité, en théorie indissociables de l'univers des maîtres, se trouvent ici sévèrement malmenés, fragilisant non seulement le fonctionnement de la profession mais prêtant également le flanc à la critique libérale, alors virulente. Les longues et complexes poursuites judiciaires qui ont lieu chez les brasseurs semblent être un phénomène courant et quasi-chronique dans le monde des métiers au XVIII^e :

Des mouvements d'opposition surgissent dans la plupart des corporations : certains épisodiques, liés à des problèmes particuliers dont la résolution ou la disparition empoisonne la vie de la communauté ; d'autres, au contraire, semblent être beaucoup plus durables et plus éclectiques quant à leurs cibles, et plus menaçante pour l'hégémonie de l'élite. La majorité jeune défie la minorité plus âgée sur des questions constitutionnelles (droits et devoirs, formes et procédures), politiques (responsabilité, légitimité et participation) et sur les mesures et méthodes de gestion (admission à la communauté, politique de la communauté, impôts, budget et finances, etc.²⁹²).

Les procès qui suivent relèvent des deux catégories. En effet, c'est une malversation dans la gestion des finances – indissociable de l'organisation de la profession – qui entraîne une réaction en chaîne remettant en question la hiérarchie dirigeante. L'abondance de requêtes, de mémoires et de pièces justificatives de la part de chaque camp rend la reconstitution des faits précise mais complexe à effectuer. Un récit chronologique est le moyen le plus sûr pour saisir les tenants et aboutissants de cette affaire, étendue sur plus de vingt ans. Les sources principales sont des dossiers réunis dans deux tomes des papiers de la famille Joly de Fleury, procureurs généraux depuis 1717²⁹³. Au vu de la densité des événements, une chronologie est présentée à la fin de ce chapitre pour aider le lecteur à cerner avec clarté le déroulement du conflit.

a) La victoire d'une oligarchie dirigeante : l'arrêt du 9 septembre 1742

Il est tout d'abord utile de rappeler les mesures prises par la communauté depuis le début du siècle pour la gestion de ses ressources financières. En février 1718, quatre maîtres décident de prendre en charge la sous-ferme des droits sur les bières, attribuée auparavant à un nommé Simonnet. Par crainte d'un monopole et de conflits ultérieurs, la communauté décide par une délibération de mars de gérer collectivement les revenus issus des taxations. Le 18 décembre 1723,

²⁹² *Ibid.*, p. 6-7.

²⁹³ BNF, Mss, Joly de Fleury, t. 253 et 1733.

CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIII^E SIÈCLE

un arrêt du Conseil homologue une nouvelle délibération destinée à organiser la régie de ces droits. Ainsi, une réunion hebdomadaire des maîtres doit avoir lieu chez leur avocat, le sieur Pelet, pour discuter des affaires en cours. Les peines contre les contrevenants et les mauvais payeurs sont durcies par rapport à celles prévues dans l'ordonnance des aides de 1680 : ils sont exclus de la communauté et ne peuvent faire appel de la décision des jurés que contre 500 livres d'amende. En outre, un receveur, deux contrôleurs et huit commis sont choisis, sous l'autorité de quatre maîtres régisseurs élus à la pluralité des voix, avec l'assistance de Pelet. Entre 1723 et 1730, les brasseurs obtiennent également la gestion des droits et octrois de la ville sur les bières, réunis à la nouvelle régie. Les mouvements de fonds s'accroissent brutalement en 1730 lorsque le pouvoir royal impose aux brasseurs le rachat de trente offices d'essayeurs, contrôleurs et visiteurs des bières pour une somme s'élevant à 1 170 000 livres. La communauté contracte à cette occasion de nombreux emprunts et lève deux droits de 40 et 33 sols par muid de bière produit durant six ans afin de financer la dépense. Un nouvel arrêt intervient alors le 18 mars 1732 pour réaffirmer les mesures prises en 1723, notamment l'élection des maîtres régisseurs par leurs pairs, et prendre en compte les nouveaux droits intervenus depuis cette date. Il semble que la prise de pouvoir par les maîtres régisseurs commence à cette date. Un mémoire des maîtres contestataires explique ainsi : « C'est à cette époque [l'arrêt de 1732] que le sieur Pelet, qui jusque-là n'avait été que le conseil choisy par la communauté, a formé avec quelques-uns des plus forts maîtres le projet de devenir l'arbitre et dispensateur souverain²⁹⁴ ».

Intervient alors le nœud de l'affaire. En mai 1736, une délibération de la communauté des brasseurs établit un

état des sommes payées par chaque maître et veuves de la communauté des brasseurs [...] pour le paiement de la somme de cent mil livres [...] lors de l'acquisition des trente charges d'essayeurs contrôleurs et visiteurs des bières. Et suivant une autre cotisation [...] qui leur permet de se cotiser en faisant payer par chaque maître et veuve et privilégiés quarante sols par muid de bière pour être employés au paiement des arrerages et principaux des emprunts faits par la Communauté des brasseurs pour l'acquisition desdites trente charges²⁹⁵.

Les sommes sont transformées en contrats de rentes, rendant ainsi les maîtres créanciers de leur propre communauté. En réalité, il s'agit de contrats fictifs dans la mesure où ils semblent

294 BNF, Mss, Joly de Fleury, t. 253.

295 AN, Min. Cent., MC/ET/LXVIII/399. Délibération de la communauté des brasseurs, mai-juin 1736.

CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIII^E SIÈCLE

uniquement assis sur la recette des 40 et 33 sols pour muid. Les maîtres donnent alors l'illusion d'avoir prêté de l'argent à la communauté alors qu'ils ont uniquement payé la taxe établie en 1731. Un capital de 632 386 livres aurait ainsi grevé la communauté de 31 619 livres d'arrérages à payer chaque année. Ces chiffres sont issus d'un mémoire établi par des maîtres opposés aux régisseurs. Il est difficile de savoir s'ils sont exacts. La délibération du 8 mai 1736, dont nous possédons l'acte notarié, n'est pas d'une grande utilité dans la mesure où la comptabilité qu'elle présente est révoquée le 19 juin suivant car elle ne s'est trouvée ni « juste ny correcte par rapport aux sommes qui sont deues à chacun ». Notons simplement que les quatre régisseurs alors en fonction sont André Aclocque, un des contributeurs les plus importants au remboursement des 100 000 livres, Jacques-Étienne Cousin, juré comptable en 1731, Pierre Hannen, lui aussi dans les dix premiers contributeurs, et Claude Poissant. Nous ne savons pas si ce dernier est le père de Claude Poissant, riche brasseur qui perd sa femme en 1751 alors qu'il est « brasseur ordinaire du roi et huissier du cabinet de la reine » où si les deux personnages sont identiques. En effet, le registre d'élection des jurés mentionne un « Claude Poissant l'aîné » qui pourrait suggérer l'existence d'un père et d'un fils portant le même nom. Qu'il s'agisse du père ou du fils, le régisseur Claude Poissant est en tous les cas un artisan solidement établi, un « ancien » au commerce florissant. Même si les montants exacts sont difficiles à établir précisément, il est donc manifeste que quelques maîtres, capables de fournir grâce à leur importante production les sommes les plus considérables, ont profité plus que tous les autres des rentes ainsi constituées. Lorsqu'ils se rendent compte de l'iniquité de la mesure, treize maîtres décident de porter l'affaire devant la Cour des Aides en 1740. Parallèlement, et dans une atmosphère délétère, des élections ont lieu le 11 février 1741 pour renouveler les régisseurs. Le « parti » des régisseurs s'oppose à celui des contestataires. Les premiers remportent les élections grâce au vote des veuves, mesure aussitôt contestée par les seconds, qui obtiennent un nouveau vote à bulletin secret. Le recours au sujet des contrats frauduleux échoue lui aussi suite aux démarches des régisseurs, qui obtiennent, par une délibération du 6 juin 1742, l'interdiction des appels par les maîtres contestataires et la réunion des assemblées directement dans le bureau de Pelet, supposant donc une restriction du nombre de participants. Cette tendance, qui peut à nos yeux sembler exceptionnelle et injuste, est en fait couramment de mise dans les communautés, « afin d'éviter tout retard dans la conduite des affaires et pour y apporter tout le soin et la vigilance nécessaire²⁹⁶ ». Il s'agit, de fait, d'un point vivement critiqué par les libéraux et auquel l'ordonnance de 1776 entend mettre fin en démocratisant l'accès au pouvoir de décision. Face à cette restriction de leurs

296 Statuts des marchands grainiers, Kaplan, « Idéologies... », p. 16.

CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIIIÈ SIÈCLE

prérogatives, les maîtres contestataires sollicitent la Cour des Aides pour obtenir la communication des comptes de la communauté. Pour le parti des régisseurs, cette réaction est assimilable à une « cabale » contre l'ordre établi. Dans un mémoire destiné à se défendre face à ces accusations, ils déplorent les difficultés du temps : « la régie est presque entièrement dérangée ; on ne fait plus d'exercice, les commis secouent le joug de la subordination ; personne ne veut plus payer [...] Les assemblées dégénèrent en tumulte, l'on s'y maltraite par des clameurs et les invectives les plus atroces²⁹⁷ ». L'affaire est finalement portée devant le Conseil du roi le 10 juillet 1742. Les régisseurs appuient leur requête par un mémoire du 17 juillet qui accuse les contestataires de vouloir former un corps et des assemblées particulières. Une fois encore, les brasseurs ne sont pas les seuls à présenter ce schéma de lutte pour la participation politique. Chez les tabletiers par exemple, la participation de tous à la prise de décision est accusée d'entraîner « des cabales et des contestations qui ne font qu'augmenter²⁹⁸ ». Le pouvoir royal tranche finalement par un arrêt du 9 septembre 1742 qui soustrait la communauté des brasseurs de l'autorité du Parlement et de la Cour des Aides pour les renvoyer au lieutenant général de police de Paris, à cette époque Feydeau de Marville. En effet, celui-ci préside la chambre de police au Châtelet et a la responsabilité de la police des métiers. Or, Pelet semble siéger à la chambre de police en tant qu'avocat, et devient ainsi juge et partie dans le conflit. De plus, l'arrêt prévoit que les nouveaux régisseurs seront nommés par le lieutenant général sur l'avis de Pelet. Celui-ci obtient en octobre la destitution des régisseurs élus à bulletin secret par l'assemblée des maîtres et fait transporter dans son bureau les registres de la communauté. La mainmise de l'avocat sur la gestion des intérêts de la profession semble donc totale.

b) Des maîtres qui ne s'avouent pas vaincus

Le parti des maîtres contestataires est mené par Étienne Pochet, Jean-Baptiste Lubin, François Poissant et Louis François. Le motif de la querelle ne semble donc pas exclusivement être une question d'ancienneté, de richesse et d'assise puisque les Pochet sont une ancienne et riche famille de brasseurs, alliée aux Villot, eux aussi dans le clan des contestataires. Jean-Baptiste Lubin et Louis François semblent être dans des situations plus précaires : le premier ne paie que 892 livres lors de la cotisation de 1736 et le second nous est connu par un bail de 1761 qui nous apprend que ses biens ont alors été saisis²⁹⁹. Nous ne possédons en revanche pas d'informations complémentaires

297 BNF, Mss, Joly de Fleury, t. 1733.

298 Kaplan, p. 19.

299 AN, Min. Cent., MC/ET/LXIV/370. Bail passé entre Louis François fils et Jean Regnard, 25 février 1761.

CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIII^E SIÈCLE

sur la fortune de François Poissant, sinon qu'il habite rue de Charenton et loge plusieurs locataires. Reconstituer les motifs d'engagement de chacun serait hasardeux ; retenons seulement que des facteurs personnels se mêlent très certainement aux circonstances matérielles et qu'il est possible que certains brasseurs se rangent d'un côté ou de l'autre par opportunisme et sans revendication idéologique précise.

Durant la fin de l'année 1742, les maîtres contestataires se mobilisent sans relâche pour attaquer la décision prise par le Conseil du roi. Les justifications de leurs demandes sont répétées dans plusieurs mémoires. Ils arguent tout d'abord que l'arrêt est une mesure sollicitée par les maîtres régisseurs alors que ceux-ci commencent à constater l'impasse dans laquelle les contrats de rente ont placé la communauté. La demande ne serait qu'une façon de se soustraire à la justice et de ralentir les procédures entamées contre eux. De plus, cette décision bafoue selon eux à la fois l'ordre de la justice – les procureurs du roi et la Cour des Aides seraient les seuls juges « naturels » de la communauté – et les principes du fonctionnement de la profession, à savoir la capacité pour les maîtres de contrôler eux-mêmes la police de leur profession, leur commerce et la conduite de leurs affaires communes. Pochet, Lubin et leurs soutiens réclament donc l'examen approfondi et la liquidation des contrats de 1736, la révocation de l'arrêt du 9 septembre et le retour à un fonctionnement normal de la communauté. En outre, interdiction doit être faite à Pelet d'intervenir désormais dans les affaires des brasseurs ou de toucher quelque somme que ce soit. L'avocat répond en qualifiant la demande de « cabale », initiée par quelques brasseurs puissants accompagnée d'une cohorte d'artisans « sans aveu ni commerce de brasserie » et en réalité charretiers ou mendiants. Sa situation au Châtelet semble lui permettre de réagir avec fermeté puisque les demandes de ses adversaires ne rencontrent aucune suite et que, le 4 décembre suivant, François Poissant et Antoine Moreau, tous deux signataires d'une requête contre l'arrêt du 9 septembre, sont emprisonnés pour défaut de paiement des taxes sur les bières. Une dizaine de jours plus tard, l'élection de Jean-Baptiste Lubin et Louis François comme jurés est cassée par un arrêt du Conseil qui les accuse d'être responsables d'une cabale. Les deux régisseurs alors en fonction, Étienne Pochet le Jeune et Pierre François, sont nommés jurés par intérim. Les trois années suivantes sont marquées par une série de mesures prises par Pelet et les maîtres qui le soutiennent. Un arrêt du 14 avril 1744 ajoute aux gages des essayeurs des bières 11 sols par muid moyennant le paiement d'une somme de 122 000 livres. Une délibération stipule alors que seuls les maîtres contributeurs pourront profiter de cette augmentation. Le 19 juin, un nouvel arrêt homologue une délibération concernant le renouvellement de la sous-ferme des droits sur les bières. À tort ou à raison – l'information ne

CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIII^E SIÈCLE

semble pas faire l'unanimité – les régisseurs prétendent que l'argent manque pour payer le nouveau bail. Ils exigent donc des maîtres, en plus des droits traditionnels, une somme de 2 000 livres, en interdisant à ceux qui ne contribueraient pas de participer aux intérêts générés. Enfin, une nouvelle création d'offices en 1745 entraîne un emprunt de 60 000 livres auprès des maîtres. Les élections des jurés cette année-là provoquent une fois encore contestations et conflits mais la décision de Pelet semble l'emporter. La gestion des contrats de 1736 semble être devenue à cette date tellement problématique que les maîtres contestataires obtiennent leur liquidation, par deux arrêts du 4 décembre 1745 et 1^{er} mai 1746. Ceux-ci restent cependant lettre morte jusqu'en décembre 1746, date d'un ultime recours des maîtres menés par Pochet, Lubin, Poissant et François. Selon leur mémoire, la communauté compte alors trente-quatre maîtres et huit veuves. Leurs rangs comportent alors vingt-et-un maîtres et quatre veuves, nombre suffisant pour qu'ils se considèrent comme « la plus saine et majeure partie » de la profession. Leurs arguments reprennent l'ensemble des faits évoqués jusqu'ici et semblent cette fois convaincre le pouvoir central puisque l'arrêt du 9 septembre est finalement révoqué le 15 août 1747. Les maîtres victorieux demandent également l'assouplissement des mesures de 1723 contre les maîtres fraudeurs, en soulignant la position de supériorité qu'elles confèrent aux régisseurs ainsi que la faiblesse que représenterait pour la communauté l'exclusion définitive de maîtres qui sont aussi des contributeurs à la sous-ferme.

c) Épilogue

Dès 1747, Nicolas Villot et Louis François, deux fervents opposants au parti des maîtres régisseurs, sont élus jurés de la communauté. Il serait tentant et quelque peu schématique de considérer à ce stade que le parti vainqueur était celui des valeurs « transparentes », « égalitaires » et « démocratiques », autant de termes anachroniques si l'on considère le vocabulaire des communautés de métiers à cette époque. Par ailleurs, une affaire portée devant le Châtelet par un marchand de houblon en 1748 illustre les paradoxes du comportement des maîtres victorieux. La plainte est déposée le 24 décembre 1748³⁰⁰ ; un procès-verbal de mars 1749 relate une conversation du caissier de la communauté, Pierre Colson, avec le juré d'alors, Nicolas Villot. Le second demande au premier un état des revenus de la communauté, dans l'intention d'employer des fonds pour poursuivre une affaire alors en cours contre les régisseurs de la sous-ferme des droits sur les bières. D'après Colson, l'excédent de la caisse est alors de moins de 100 livres et ne permet pas le

300 AN, Y 15 344 A. Plainte et information au sujet du marchand de houblon Noël Testard, 24 décembre 1748.

CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIII^E SIÈCLE

règlement de frais supplémentaires. Le caissier fait ensuite allusion à des poursuites en cours contre Villot, qui lui rétorque que le sujet ne le concerne pas. Plusieurs dépositions suivent cette entrée en matière et permettent de reconstituer les faits. En fin d'année 1748, Noël Testard, marchand de houblon venu du Fresnoy, près de Saint-Quentin, se voit commander un chargement par Nicolas Le Roy, marchand bourgeois de Paris. Le contrôle réglementaire exercé par les jurés brasseurs sur les livraisons de houblon doit alors s'effectuer dans l'hôtellerie du Cheval Rouge, tenue par un nommé Pierre Hébert. Nicolas Villot et Louis François, alors jurés, visitent le chargement et prétextent l'invalidité des documents notariés présentés par Testard pour lui soutirer 6 louis d'or (soit 30 livres). Une quinzaine de jours plus tard, la livraison d'un second chargement par Testard donne l'occasion aux deux jurés d'exiger 13 ou 14 louis d'or supplémentaires. Ils sont cette fois accompagnés de deux individus vêtus comme des magistrats. Enfin, une troisième livraison oblige Testard à payer 14 louis de plus. Ces sommes sont à chaque fois le résultat de négociations entre Testard et les jurés, qui demandent de plus fortes sommes en menaçant le commerçant de faire saisir sa marchandise. La situation pressante et inconfortable dans laquelle se trouvent Villot et François, parfaitement conscients, semble-t-il, de la malhonnêteté de leurs démarches, permet finalement à Testard de négocier puis de finalement décider de porter plainte. Sa déposition révèle par ailleurs que Villot était débiteur auprès de lui à hauteur de 345 livres pour fourniture de houblon. L'affaire semble tourner à la faveur de Testard puisque le 4 octobre 1751 les deux jurés donnent procuration à un nommé Gobillon, déjà attaché à eux en 1748, pour gérer les poursuites entamées contre eux par les autres maîtres de la communauté³⁰¹. Les maîtres qui protestaient contre l'accaparement des biens communs par quelques individus puissants se rendent donc coupables de chantage et d'extorsion de fonds à peine une année plus tard. C'est dire si l'historien doit être prudent dans ses analyses, et se garder de prendre parti pour l'une ou l'autre faction, même si l'une semble défendre des valeurs plus proches de nos idéaux contemporains. L'année 1748 voit le nombre d'accessions à la maîtrise le plus important du siècle : dix³⁰². On y trouve notamment trois membres de la famille Villot, signe que le parti des maîtres régisseurs entravait peut-être depuis quelques années la réception des fils de maîtres en désaccord avec eux. De plus, la communauté ne se compose plus que de quarante-deux membres en 1747 – peut-être conséquence de l'hiver 1740 – et ressent sans doute le besoin de renouveler et d'augmenter ses rangs, en partie pour alléger les frais du bail de la sous-ferme. La liquidation des contrats de 1736 a finalement lieu en 1751, supprimant ainsi la dernière pomme de

301 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVII/260. Procuration passée par Nicolas Villot et Louis François au profit de Jean-Baptiste Gobillon, 4 octobre 1751.

302 AN, Y 9326. Registres des jurandes et maîtrises des métiers de la ville de Paris, 1748.

CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIII^E SIÈCLE

discordes qui subsistait au sein de la communauté. Nous n'avons en tous les cas pas trouvé d'autres traces de procédures juridiques internes dans la seconde moitié du siècle. Des dépouillements complémentaires d'actes notariés permettraient peut-être de trouver des traces de règlements d'affaires à l'amiable, tandis que les archives du Châtelet, malheureusement trop volumineuses pour que nous ayons pu les exploiter, pourraient elles aussi se révéler très instructives.

Le système financier géré et étoffé par la communauté des brasseurs depuis 1718 a plusieurs conséquences sur le fonctionnement et l'évolution de celle-ci. Les revenus importants qu'il génère attirent dans un premier temps l'attention de la monarchie, qui crée des offices de police économique, en réalité des prélèvements déguisés en raison de leurs rachats par les maîtres. Cet échange n'est pas à sens unique puisque l'imposition de la communauté l'oblige certes à emprunter mais aussi à varier ses revenus et à renforcer sa structure, sous la forme d'une régie et de comptes plus complexes qu'auparavant. Ces importants mouvements de fonds donnent donc une importance institutionnelle à la profession, puissante dans la mesure où la monarchie assied sur elle d'importantes ponctions fiscales. Les rapports avec le pouvoir central ne sont cependant pas apaisés puisque, pour faciliter ses sollicitations futures et renforcer son emprise politique, ce dernier entame un long et méticuleux contrôle de la comptabilité des communautés d'arts et métiers parisiennes. Malgré les réticences, les lenteurs et une tenue des comptes parfois peu rigoureuse, les rapports des membres de la commission extraordinaire du Conseil révèlent chez les brasseurs une bonne santé financière jusqu'à la fin du siècle, en dépit de quelques difficultés ponctuelles, causées par les aléas naturels ou les désordres causés par des luttes en son sein. Cette gestion des flux financiers et l'influence qui l'accompagne sont très certainement un des facteurs de ces conflits. En effet, elle a sans doute contribué à développer un certain sens politique chez les maîtres, plus sensibles qu'auparavant aux modalités de prise de décision, notamment lorsqu'elles concernent les intérêts matériels de chacun d'entre eux, lors d'emprunts ou de partages de bénéfices. La fiscalité n'est pas l'unique raison de cette évolution, générale dans les communautés de métier au XVIII^e siècle :

En somme, la corporation souffre de schizophrénie. D'une part, tous les membres, comme dans une famille, doivent se sentir unis et solidaires : une image qu'il fallait absolument projeter à l'extérieur pour défendre les prérogatives de la corporation. Pour certains problèmes internes, tels que l'aide aux veuves et aux maîtres indigents, ou la régulation du marché du travail, on voit une nette tendance au consensus (bien que ces questions « neutres » commencent à nourrir des débats au XVIII^e siècle). D'autre part, l'éthique fraternelle est

CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIIIÈ SIÈCLE

sérieusement ébranlée par de violentes disputes sur la gestion même de la corporation. Les maîtres piaffent sous le joug de dirigeants qui les traitent comme des subalternes et des dépendants. Ils exigent d'avoir une voix prépondérante dans les affaires de la corporation qui sont, comme ils le répètent, leurs affaires³⁰³.

Cette coexistence entre démarches consensuelles – du moins en apparence – et violentes altercations est particulièrement nette chez les brasseurs : la condamnation d'André de Saint-André a lieu en 1741, en plein milieu de la crise financière et politique au sein de la communauté. La complexité du phénomène, entre prise de position idéologique et – on peut le deviner – raisons personnelles, est à l'image de la grande diversité qui sépare les maîtres. Celle-ci repose sur plusieurs facteurs : l'importance de la brasserie, l'aisance matérielle mais aussi l'ancienneté dans la communauté et les relations professionnelles ou personnelles tissée avec les autres membres.

303 Steven Kaplan, « Idéologie... », p. 51.

CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIII^E SIÈCLE

Chronologie

Février 1718 : quatre maîtres acquièrent la sous-ferme des droits sur les bières sous le prête-nom de Pierre Gruel.

Mars 1718 : délibération de la communauté pour gérer collectivement la sous-ferme.

18 décembre 1723 : arrêt organisant la régie collective pour la sous-ferme des droits sur les bières.

25 février 1727 : établissement d'une taxe de 40 sols par muid pour payer la sous-ferme des droits sur les bières.

1^{er} mai 1731 : rétablissement de la taxe de 40 sols par muid pour financer l'achat de 30 offices de visiteurs, essayeurs et contrôleurs des bières.

18 mars 1732 : arrêt homologuant une délibération de la communauté qui organise la régie. Elle prend en compte la sous-ferme et nouvelles charges de 1731. Élection de 4 maîtres régisseurs par an. Début des dissensions.

mai-juin 1736 : délibération de la communauté établissant 31 619 livres de rente à 53 maîtres ayant fourni 632 386 livres de capital

1740 : 13 maîtres se pourvoient à la Cour des aides alors qu'ils soupçonnent le caractère frauduleux des contrats.

11 février 1741 : conflit lors de l'élection de

nouveaux régisseurs.

9 avril 1742 : Lubin, François, Poissant et Pochet essaient de faire assigner les régisseurs devant la Cour des Aides.

6 juin 1742 : délibération du parti des régisseurs pour empêcher les contestations autour de leur élection.

10 juillet 1742 : le conflit est porté devant le Conseil du roi.

17 juillet 1742 : mémoire des maîtres régisseurs pour accuser les contestataires de former une « cabale ».

9 septembre 1742 : arrêt du Conseil soustrayant la communauté des brasseurs de l'autorité du Parlement et de la Cour des Aides pour la renvoyer devant le lieutenant de police de Paris.

27 septembre 1742 : requête contre cet arrêt signée par 20 maîtres.

1^{er} octobre 1742 : procédures de Pelet auprès de la justice pour ne pas tenir compte de la requête.

fin 1742 : mémoire de plusieurs maîtres contre l'arrêt du 9 septembre.

4 décembre 1742 : emprisonnement de Moreau, Poissant et Cousin pour défaut de paiement.

CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIII^E SIÈCLE

16 décembre 1742 : élection de Lubin et François comme jurés supprimée. Intérim de deux régisseurs : Étienne Pochet le Jeune et Pierre François.

14 avril 1744 : taxation de 11 sols par muid de bière attribuée aux officiers essayeurs des bières moyennant une somme de 122 000 livres.

19 juin 1744 : mesure de financement de la sous-ferme des droits sur les bières.

3 juillet 1745 : réunion de 10 offices d'inspecteurs-contrôleurs des bières créés en février 1745.

8 novembre 1745 : élection contestée de jurés.

4 décembre 1745 : requête des maîtres de la communauté pour annuler les contrats de 1736.

1^{er} mai 1746 : seconde requête des maîtres de la communauté pour annuler les contrats de 1736.

15 août 1747 : révocation de l'arrêt du 9 septembre 1742.

CONCLUSION

La fabrication de la bière ainsi que sa commercialisation sont solidement encadrées par des statuts précis. Les communautés de métier insistent sur la qualité garantie au public par cet arsenal réglementaire, mais les attaques menées envers les contrevenants sont également des moyens pour conserver un monopole de fabrication sur la bière. L'étude des réceptions à la maîtrise entre 1735 et 1789 révèle chez les brasseurs une réelle fermeture de la profession, qui accepte bien davantage les fils de maîtres – déjà pourvus en outils et réseaux commerciaux grâce à l'implantation de leur famille dans la capitale – que les nouveaux venus, à l'exception de périodes de crises majeures nécessitant un renouvellement massif des effectifs, comme le début des années 1740. Cette sélection importante s'explique en partie par la façon dont la communauté acquiert des revenus. Ceux-ci ne reposent pas sur les droits de réception – trop peu conséquent pour une profession qui compte moins de cent membres – mais sur les taxes pesant sur la production. Un maître incapable de s'établir rapidement et de produire de la bière est donc inutile à la communauté. La gestion des droits pesant sur la bière est l'une des attributions majeures des maîtres et jurés, qui en sont devenus sous-fermiers en 1718. Par la suite, les brasseurs choisissent d'élargir leur régie en y incorporant les nouveaux droits et impositions créés par la monarchie. Bien que ces taxes dégagent d'importants revenus, la chaîne de production de la bière, fabriquée et commercialisée sans sortir de Paris, permet un prix de semi-gros et de détail bien moins conséquent que celui du vin, premier indice pour supposer l'existence d'un public de consommateurs populaire.

Les réseaux commerciaux des brasseurs révèlent en réalité l'existence d'une clientèle diversifiée, difficile à saisir dans sa totalité en raison de contraintes liées aux sources, mais certainement conduite à la fois par des motifs culturels – immigrés de régions à tradition brassicole notamment – et économiques. Le débit de bière est pratiqué sur place ou dans un espace parisien polarisé autour de l'île de la Cité, qui peut toutefois s'étendre ponctuellement jusqu'aux alentours de la capitale, selon un réseau de clientèle propre à chaque professionnel. La fiscalité qui pèse sur la boisson prend largement pour modèle celle du vin, mais elle présente le grand avantage d'être fabriquée à l'intérieur de Paris et de ses faubourgs, évitant ainsi des taxations sur les entrées de marchandises qui atteignent des sommets à la fin de l'Ancien Régime. Ces prix préférentiels ne semblent pourtant pas décider un large public à préférer la bière au vin. En France, la bière semble absente des tables nobles et sa consommation réduite à un public restreint quoique diversifié : monde de l'artisanat pour la plus large part, mais aussi domesticité, ecclésiastiques et monde de la robe. Par ailleurs, la revente de la bière fait fonctionner les mêmes mécanismes économiques et

CONCLUSION

commerciaux que les autres professions de la capitale, à savoir une circulation d'argent en grande partie virtuelle, reposant sur la compensation des crédits par les débits et une comptabilité précise, mais peu synthétique. Ce dernier élément peut être un facteur d'aggravation lors de l'asphyxie progressive d'un commerçant incapable d'équilibrer ses entrées et ses sorties d'argent. D'autres difficultés peuvent cependant acculer le brasseur à la faillite : dépenses de matériel mal estimées, pertes de marchandises ou encore pertes d'argent liées à une activité économique annexe, comme le prêt à intérêt.

L'intérêt porté à la communauté des brasseurs par la monarchie et les sommes considérables déboursées par les maîtres afin de racheter les offices de police économique créés à plusieurs reprises au cours du siècle laissaient supposer une production moins modeste que celle décrite par les contemporains. Effectivement, quelques estimations réalisées à partir des contributions aux prélèvements royaux montrent que les quantités de bière produites à Paris au XVIII^e siècle excèdent les 20 000 muids avancés par Lavoisier pour s'élever jusqu'à 50 000 muids et présenter au minimum 30 000 muids annuels. Ces 50 % d'excédent, alliés à l'étude des consommateurs, laissent penser que la consommation parisienne de bière, sans atteindre les chiffres de celle du vin, est un phénomène plus répandu et plus massif que les experts ne le supposent à l'époque. L'importance de ce commerce et des sommes qu'il dégage ont une double conséquence. Ils permettent à la communauté des brasseurs d'exister véritablement sur la scène politique en étant acteurs de la fiscalité parisienne et en devenant interlocuteurs du pouvoir royal mais entraînent inévitablement des conflits, à l'extérieur comme à l'intérieur de la communauté. L'importance des intérêts en jeu dresse les maîtres les uns contre les autres, chez les brasseurs comme dans d'autres professions, et fait ressortir les contradictions idéologiques existantes dans les communautés, qui balancent entre fraternité et règne de la *major et sanior pars*.

Table des matières

INTRODUCTION.....	2
CHAPITRE I : CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA BRASSERIE PARISIENNE.....	3
A. L'encadrement de la communauté.....	4
i. La population des brasseurs parisiens.....	4
ii. La formation des brasseurs.....	5
iii. La protection des brasseurs.....	6
iv. La surveillance du produit.....	8
B. Le recrutement des maîtres.....	12
i. Chronologie et analyse des accès à la maîtrise au xviii ^e siècle.....	12
ii. Les fils de maîtres.....	15
iii. Les autres modes d'accession à la maîtrise.....	16
a) Les réceptions par apprentissage et chef-d'œuvre.....	16
b) Les réceptions par privilège.....	17
c) Les réceptions par arrêt du Conseil et chef-d'œuvre.....	20
iv. Les réceptions après 1776.....	22
a) Les nouveaux venus.....	23
b) Les enfants de maîtres.....	25
C. Prix et fiscalité.....	27
i. La fiscalité pesant sur la bière.....	27
a) Trois types d'imposition.....	27
b) Le contrôle des quantités produites.....	28
c) L'affermage de la perception des droits.....	29
ii. Les prix exercés.....	32
CHAPITRE 2 : COMMERCE ET CONSOMMATION DE BIÈRE.....	36
A. Cerner les consommateurs.....	36
i. Les circuits commerciaux des brasseurs.....	37
a) Localisation des livraisons.....	37
b) Le réseau de fournisseurs du limonadier Jacques Bataille.....	58
ii. La revente aux professionnels.....	62
iii. La revente aux particuliers.....	64
B. Le débit.....	67
i. Le débit sur place par les brasseurs.....	67
ii. Le débit par les professionnels : typologie et fréquentation.....	71
C. Les pratiques commerciales : l'importance du crédit.....	75
i. Les documents du crédit.....	75
a) L'absence de norme dans la tenue des documents comptables.....	75
b) Les actes du crédit.....	78
ii. Les modalités du crédit dans les brasseries.....	80
a) Le paiement comptant.....	80
b) Le brasseur et ses dettes actives.....	81
c) Le brasseur et ses dettes passives.....	85
iii. Quand l'équilibre du crédit est rompu.....	88
a) Les dossiers de faillite.....	90

CONCLUSION

b)Les actes notariés.....	93
CHAPITRE 3 : L'EXISTENCE MOUVEMENTÉE DE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES ET MARCHANDS BRASSEURS AU XVIIIIE SIÈCLE.....	99
A. La situation financière de la communauté.....	99
i.La création d'offices de police économique : un prélèvement déguisé.....	99
ii.Estimation des quantités de bière produites à Paris au xviiiie siècle.....	102
iii.Le laborieux travail de la commission de 1716.....	104
a)Généralités sur la commission extraordinaire de révision des comptes des communautés d'arts et métiers de la ville de Paris.....	104
b)Des jurés réticents face au contrôle royal.....	106
c)Des rapports de commission parcellaires mais instructifs.....	107
B. Les conflits et difficultés dans la communauté des brasseurs.....	112
i.La communauté face à l'extérieur.....	113
a)L'hiver 1740-1741.....	113
b)La bataille des brasseurs parisiens contre André de Saint-André.....	115
c)Les procès contre d'autres communautés de métiers.....	116
ii.Des tensions internes vives.....	117
a)La victoire d'une oligarchie dirigeante : l'arrêt du 9 septembre 1742.....	118
b)Des maîtres qui ne s'avouent pas vaincus.....	121
c)Épilogue.....	123
CONCLUSION.....	129

INTRODUCTION

**TROISIÈME PARTIE : RICHESSE ET
SOCIABILITÉ DANS LE MONDE
DES BRASSEURS PARISIENS**

INTRODUCTION

Les cadres réglementaires établis par la communauté des brasseurs, nous l'avons vu, posent des difficultés d'application stricte, depuis la présence d'animaux dans les brasseries jusqu'aux tentatives élaborées pour se soustraire à l'impôt. De plus, le pouvoir royal, s'il renforce l'assemblée des maîtres en tant qu'institution, entend bien imposer sa volonté en matière de fiscalité et de contrôle, en malmenant s'il le faut l'autorité des jurés. Ces facteurs commerciaux, économiques et fiscaux expliquent en partie les tensions qui traversent la communauté au milieu du siècle. Ils sont cependant insuffisants pour comprendre dans leur ensemble, de l'échelle collective à l'échelle individuelle, la nature des relations qui unissent les maîtres brasseurs entre eux et avec l'extérieur.

C'est en effet une étude sociale plus poussée qui permettra de comprendre la position hégémonique de certains maîtres au sein de la communauté tandis que d'autres subissent à nouveau, après l'obtention de la maîtrise, « les rapports de subordination auxquels ils croyaient avoir échappé¹ ». Le rapport aux outils de production, leur part dans la fortune mobilière globale des brasseurs ainsi que la capacité de quelques-uns d'entre eux à investir dans d'autres domaines sont un premier facteur de différenciation. En second lieu, la construction de réseaux familiaux et professionnels, entre endogamie et ouverture vers des partenaires avantageux, crée des liens de solidarité qui peuvent se révéler décisifs pour l'ascension sociale et l'aisance financière. Le mariage est au premier rang de ces contrats mi-familiaux mi-économiques mais bien d'autres formes d'associations existent, destinées à acquérir capital et influence ou au contraire à se placer sous la domination d'un plus fort que soi.

Les maîtres brasseurs ne sont pas les seuls acteurs d'un univers professionnel qui nécessite d'autres protagonistes pour fonctionner : les apprentis et les compagnons. Les premiers comme les seconds sont pris entre le besoin de renouvellement indispensable à la communauté et la volonté des jurés de restreindre l'accès à la maîtrise, pour des raisons de concurrence et de moyens. Leur situation familiale, leur expérience mais aussi leur capacité à nouer des liens avec leurs employeurs sont autant de facteurs qui les destinent ou non à devenir maîtres un jour.

Enfin, même si, au XVIII^e siècle, « les corporations urbaines sont des organisations fondamentalement masculines, [...] malgré leur exclusion officielle des métiers qualifiés et de bien

1 Steven Kaplan. « Idéologies et pratiques corporatives... », p. 6.

INTRODUCTION

d'autres secteurs de l'économie, les femmes jouent un rôle central dans la viabilité de l'économie familiale² ». En effet, si les épouses des artisans se dédient surtout à un rôle d'assistance auprès de leur mari, une fois veuves, elles peuvent prendre en charge l'intégralité du commerce familial. Elles deviennent ainsi entrepreneurs et veillent sur leurs intérêts économiques propres autant que sur la préservation et la transmission du patrimoine familial.

2 Janine Lanza, p. 92.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS

ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA

BRASSERIE

Toutes les contraintes réglementaires et les pratiques commerciales étudiées jusqu'ici sont à la fois causes et conséquences des grandes différences économiques et sociales qui existent entre les maîtres. Ancienneté au sein de la communauté, occupation de fonctions officielles, appartenance à une famille entrée de longue date dans la profession, richesse et cercles étendus de relations sont autant de facteurs qui expliquent hiérarchies internes, disparités de production, choix divergents de gestion commerciale et conflits persistants. L'objet de ce chapitre est d'analyser plus finement ces points de divergence matériels, économiques et sociaux entre les maîtres, pour situer plus précisément où se situent les brasseurs dans l'échelle sociale parisienne.

En effet, l'aisance et la diversité des revenus chez certains maîtres brasseurs, ainsi que leur proximité familiale ou professionnelle avec des membres des Six Corps peut conduire à s'interroger sur la nature bourgeoise ou non de la condition de brasseur. Le titre de « bourgeois de Paris » dont se prévalent certains d'entre eux ne renvoie qu'à une projection sociale, alors que son contenu statutaire et politique est largement en déclin au XVIII^e siècle³. Ce sont alors plutôt des pratiques économiques, familiales et sociales, qui définissent la « bourgeoisie », terme mouvant et à la définition très délicate. La famille y tient une place importante, en tant que communauté de solidarité et de soutien mais aussi en tant que facteur d'unité économique. Dans un second temps, la recherche de notabilité, notamment par l'acquisition d'offices, fait sa particularité, avec les bouleversements sociaux qu'elle implique pour l'individu concerné⁴. Trois données principales permettent de mener cette observation : la place des moyens de production dans la gestion du patrimoine, l'étude des biens mobiliers et la nature des réseaux sociaux et religieux qui unissent les brasseurs entre eux ou à l'extérieur de leur profession.

A. La gestion des moyens de production

Une des particularités du monde de la brasserie est le coût des moyens de production. En effet, bâtiment et outils de brasserie représentent un investissement important, au cœur de

³ Mathieu Marraud. *De la Ville à l'Etat : la bourgeoisie parisienne, XVII^e-XVIII^e siècle*. Paris, A. Michel, 2009, p. 9.

⁴ *Ibid.*, p. 175.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

nombreuses transactions : achat, vente, location, transmission. Les posséder en pleine propriété est un avantage certain, car, outre l'économie de loyer réalisée, ils forment une garantie immobilière importante si le brasseur a besoin d'emprunter de l'argent. Dans la mesure où le brasseur économise chaque année le prix d'un bail, la propriété est donc une situation favorable pour investir dans les matières premières et les revenus annexes. Son acquisition, sa conservation et sa transmission sont donc l'objet de toutes les attentions, tandis que sa cession est presque toujours le signe de difficultés financières qui nécessitent la mobilisation immédiate d'importantes sommes d'argent.

i. La transmission du matériel de brasserie

Outre les privilèges accordés par les statuts de la communauté, un des plus grands atouts des fils de brasseurs est bien entendu de disposer dès leur accès à la maîtrise d'une brasserie et de ses outils. Cet héritage leur permet de rentabiliser immédiatement leur commerce et d'acquérir du patrimoine sous d'autres formes (rentes, immeubles de rapport). Les soins apportés à la transmission de la brasserie lors des successions montrent que les familles l'ont parfaitement compris. Un fils de brasseur peut tout d'abord purement et simplement récupérer l'établissement familial, moyennant une compensation financière à ses autres frères et sœurs. Jean-Charles François lègue par exemple à son fils Charles-Joseph la moitié des biens qu'il possédait en communauté avec sa femme, parmi lesquels la brasserie et ses outils⁵. Tous ces biens sont estimés à une valeur de 35 000 livres et laissés à la garde de la veuve en attendant que Charles-Joseph soit capable d'assumer lui-même le commerce familial. Le remboursement aux autres héritiers ne commencera par ailleurs que sept ans après le début de sa gestion propre. Toutes les précautions sont donc prises pour faciliter l'intégration du fils de Jean-Charles François dans le métier : il dispose d'un temps d'apprentissage sous l'égide de sa mère et ne sera pas grevé de lourdes dettes envers ses frères et sœurs dès ses débuts dans la profession. L'acte de transmission peut aussi être une vente fictive. Peu avant sa mort en 1737, la veuve du brasseur Jean-Baptiste Delongchamp, gestionnaire de la brasserie de celui-ci depuis sa mort en 1728, vend à son fils l'affaire

5 AN, Min. Cent., MC/ET/C/839. Liquidation de la communauté de biens entre les sieur et dame François, 24 juin 1781.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

familiale⁶. Le fonds de commerce est estimé à 6 642 livres tandis que les dettes actives s'élèvent à 11 634 livres 10 sols, constituant ainsi un total de 18 376 livres 10 sols. Le matériel décrit dans l'acte notarié semble être sensiblement identique à celui laissé par Jean-Baptiste neuf ans plus tôt, cependant certaines estimations sont très différentes d'un document à l'autre. Les cinq chaudières, dont la valeur est fixée à 4 557 livres en 1728, sont en 1737 estimées à 3 140 livres. Les vagues et fourquets étaient au nombre de 4 en 1728 et prisés 50 livres ; ils sont seize neuf ans plus tard et prisés 40 livres seulement. Le vieillissement ou la moindre qualité de certains équipements peuvent certes entrer en jeu dans ces différences de prix mais il est également possible que la veuve ait à dessein souhaité revoir l'estimation de son matériel à la baisse, afin d'en limiter le coût, qu'elle assume pour son fils :

Pour faciliter audit sieur son fils son commerce et son établissement, ladite dame a présentement donné audit sieur son fils [...] la somme de douze mille livres pour, avec celle de dix-huit mille livres faisant partie du prix des marchandises et ustensiles et des dettes cy-dessus vendues et cédées dont ladite veuve fait volontairement remise audit sieur son fils, composer celle de trente mille livres que ladite dame paye et fournit audit sieur son fils pour ses droits successifs en la succession du feu sieur son père [...].

Charles Delongchamp se contente donc de payer les 376 livres et dix sols restants à sa mère, qui lui donne en outre six mois pour régler la somme. L'objectif avéré de cette transaction est donc de limiter au maximum les coûts pour le jeune brasseur, qui peut se reposer entièrement sur la succession de son père. La vente est menée un mois avant le décès de la veuve Delongchamp, sans doute désireuse d'assurer de son vivant la transmission de son héritage. Le même souci de sûreté est visible dans le testament que dresse Charles Delongchamp en 1781⁷. Visiblement peu confiant dans son fils aîné Augustin, il substitue l'héritage de celui-ci en faveur de ses futurs-petits enfants ou de ses autres enfants si son fils n'a pas de descendants. Cette mesure empêche Augustin d'aliéner les biens concernés par la succession et ne lui en accorde que l'usufruit. Charles semble soucieux de prévenir une dilapidation d'héritage par son aîné et reporte donc l'essentiel de sa succession sur son autre fils Athanase, maître

6 AN, Min. Cent., MC/ET/CXV/506. Vente d'une brasserie et de ses ustensiles par Françoise Blanvin à Charles Delongchamp, 22 octobre 1737.

7 AN, Y 61, fol. 340. Testament de Charles Delongchamp, 28 avril 1781.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

brasseur depuis 1778. Celui-ci est nommé légataire universel de son père, et obtient le droit de conserver tels quels tous les biens reçus à son mariage, d'une valeur de 120 000 livres. Il devra par ailleurs constituer des rentes aux autres héritiers pour rembourser ce qui excédera sa part. Il est très probable que ces 120 000 livres correspondent à une opulente brasserie et son équipement. En effet, en 1790, les deux bilans de faillite d'un autre riche brasseur, Nicolas Le Tellier, dressent la liste de l'actif de l'entreprise et estiment la brasserie et ses ustensiles à 150 puis 140 000 livres⁸. De plus, le fait qu'Athanase ait reçu des biens de cette valeur au moment de son mariage et ait été nommé maître peu auparavant est un indice supplémentaire qui permet de supposer la nature de la transmission. La brasserie Delongchamp est donc transmise sur deux générations, à chaque fois avec prudence et volonté de favoriser l'héritier et d'éviter tout risque de faillite ou de gestion inconsidérée.

Le père de famille peut également transmettre la brasserie au cadet si l'aîné est déjà établi lors du partage de la succession. C'est le cas dans la famille Pochet. Lorsque Jean Pochet décède au début de l'année 1736, son fils Étienne l'aîné exerce déjà la profession de brasseur grande rue du Faubourg Saint-Antoine⁹. Il devient par ailleurs juré de la communauté en 1738, signe qu'il présente déjà de l'ancienneté dans celle-ci. Étienne le Jeune, alors âgé de vingt-quatre ans, habite encore rue de Sèvres, chez sa mère Anne-Madeleine Vanquetin, avec deux autres frères et sœur. Il accède à la maîtrise onze ans plus tard et se marie en 1751 avec une fille de brasseur¹⁰. Il reçoit à cette occasion la maison et brasserie, avec tous les ustensiles nécessaires, estimés à plus de 29 000 livres. La veuve, alors dépositaire de l'héritage familial, a donc soigneusement conservé l'établissement jusqu'à ce que son second fils soit en mesure de l'assumer entièrement, une fois maître et judicieusement marié.

Afin d'agrandir le patrimoine familial et de faciliter l'établissement de leurs filles, les maîtres brasseurs peuvent également prendre des mesures en faveur de leur gendre. Le 28 mai 1700, Jean Denoyelles, brasseur rue de Sèvres, achète à François Benard tous ses ustensiles de brasserie pour 800 livres¹¹. Benard lui transfère également la fin du bail pour la brasserie qu'il loue. Denoyelles dispose ainsi d'outils en pleine propriété et d'un bail sur la brasserie « de la

8 AP, D⁴B6, carton 110, dossier 7847. Dossier de faillite de Nicolas Le Tellier, juillet 1790-juillet 1791.

9 AN, Min. Cent., MC/ET/I/375. Inventaire après décès de Jean Pochet, 23 janvier 1736.

10 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/1003. Contrat de mariage entre Étienne Pochet le Jeune et Marie-Catherine Moreau, 9 février 1751.

11 AN, Min. Cent., MC/ET/VI/613. Vente et transport de bail entre Jean Denoyelles et Simon Benard, 28 mai 1700.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

Croix d'Or », située rue de Sèvres. Cette acquisition est en fait destinée à sa fille Jeanne et à son futur beau-fils Hubert Hansen pour leur mariage¹². Il leur revend certes les outils à leur prix d'achat, mais permet au couple d'échelonner le remboursement grâce à une rente annuelle de 40 livres. Denoyelles prend donc des dispositions avantageuses destinées à faciliter l'entrée de membres de sa famille dans le monde professionnel. Tous les jeunes brasseurs n'ont cependant pas la chance de disposer dès leurs débuts d'un équipement hérité ou fourni par leur belle-famille. Il leur faut alors le louer en attendant d'être assez prospères pour pouvoir un jour accéder à la pleine propriété.

ii. Le sort des non-proprétaires : la location

La location d'outils par un brasseur peut s'effectuer selon plusieurs modalités. Il est possible, comme dans le cas du contrat entre Jean Denoyelles et François Benard, qu'elle ne concerne que le bâtiment et non les outils, mais le cas le plus courant est la location conjointe des deux éléments. Nous n'avons pas trouvé de cas où un brasseur est propriétaire d'un bâtiment mais seulement locataire de ses outils. Cette configuration serait néanmoins plausible dans le cas d'un individu endetté et contraint à vendre ses biens meubles les plus précieux, généralement ses chaudières, tandis qu'il conserve ses immeubles. Les documents les plus propres à renseigner sur le phénomène de la location sont bien sûr les baux mais d'autres peuvent laisser penser que le brasseur n'est pas propriétaire de ses outils. L'inventaire après décès de Charles Bridenne ne mentionne par exemple que le nécessaire pour conserver et transporter la bière, alors qu'un des registres tenus par la veuve révèle que le ménage doit 2 000 livres à la communauté pour frais de bière brassée¹³. Effectivement, ses papiers mentionnent un peu plus loin un bail passé cinq ans auparavant avec Michel-Denis Petitfils, beau-frère du brasseur Jean Torchet, pour la location d'une brasserie grande rue du Faubourg Saint-Antoine moyennant 1 000 livres par an. Sa veuve renouvelle d'ailleurs ce bail en 1749 pour 1 200 livres annuelles¹⁴. Ce prix semble cohérent au vu de la taille et de la valeur des outils nécessaires à la profession. Dix ans plus tard, Jean Torchet loue à Marie-Jeanne Le

12 AN, Min. Cent., MC/ET/VI/613. Contrat de mariage entre Hubert Hansen et Jeanne Denoyelles, 25 juillet 1700.

13 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/982. Inventaire après décès de Charles Bridenne, 11 décembre 1747.

14 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/955. Bail entre Michel-Denis Petitfils et Marie-Marguerite Ferré, 21 décembre 1749.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

Trogneux, fille et sœur de brasseurs, une maison et brasserie à l'enseigne de « la Rose Rouge » rue du Faubourg Saint-Antoine pour 1 300 livres¹⁵. Ce prix semble correspondre à peu près à la location de deux maisons, puisqu'en février de la même année, un marchand tapissier nommé François Daudin devient le locataire du riche brasseur Étienne Torchet pour deux maisons de trois étages rue Hyacinthe moyennant 1 400 livres¹⁶. En outre, notons que la solidarité professionnelle ne semble donc pas influencer sur le prix des loyers, puisque les prix ne changent pas en fonction de la condition du locataire. Des exceptions existent cependant. Le 19 juillet 1751, Jean-Baptiste de Many loue auprès de Nicolas Hautin, bourgeois de Paris et procureur du marchand de vin Pierre Pequais, deux boutiques et une brasserie rue de Lourcine avec une partie des outils indispensables : deux chaudières, une cuve matière, trois bacs, un moulin et un réservoir, le tout pour 500 livres par an¹⁷. Cette grande différence de prix avec les loyers précédents est surprenante : peut-être Pequais ne connaît-il pas les prix courants pour les locations de brasseries, ou plus vraisemblablement existe-t-il une relation personnelle ou professionnelle entre Pequais et Many que le contrat ne laisse pas apparaître. En tous les cas, la location semble souvent une situation de transition, à laquelle le brasseur cherche à mettre fin dès qu'il le peut. A l'inverse, des difficultés financières peuvent faire basculer un propriétaire vers la location, voire la revente pure et simple de ses moyens de production.

iii. Les mutations immobilières : une étape importante dans la vie d'un brasseur

Le petit nombre des brasseries parisiennes et la difficulté au XVIII^e siècle de construire un bâtiment d'une telle ampleur dans des quartiers au semis urbain déjà dense rendent la mécanique des transactions assez simple. En effet, l'achat d'une brasserie, souvent le fait de l'ancien locataire de celle-ci, fait suite à des difficultés financières du propriétaire, incapable d'entretenir un tel bâtiment ou obligé de le vendre pour rembourser ses créanciers. Ainsi, la veuve de Pierre Verdier acquiert en novembre 1751 la brasserie d'Antoine-Joseph-Philippe

15 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXIX/600. Bail entre Marie-Jeanne Le Trogneux et Jean Torchet, 4 octobre 1761.

16 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVII/300. Bail entre Etienne Pochet et François Daudin, 24 février 1761.

17 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVII/259. Bail entre Nicolas Hautin et Jean-Baptiste de Many, 19 juillet 1751.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

Rodesse et Marie-Geneviève Dubois son épouse¹⁸. Les biens de ceux-ci sont grevés de dettes en raison de retards de procédures sur la succession de Guillaume Arnoul, beau-père de Marie-Geneviève, et de « procès et contestations » survenus au sein de la communauté des brasseurs et qui les empêchent de toucher les bénéfices d'investissements effectués quelques années auparavant¹⁹. Les Rodesse doivent donc céder¹⁹ leurs biens immobiliers à leurs créanciers et renoncer à leurs prétentions sur la succession d'Arnoul et à un recours éventuel contre la communauté. La veuve Verdier connaît déjà la brasserie, qu'elle sous-loue depuis quelque temps. L'achat a lieu moyennant 19 000 livres, répartis entre 3 859 livres pour les ustensiles, 12 141 livres pour la maison et brasserie et 3 000 livres pour une petite maison à proximité. Même si Pierre Verdier était de son vivant brasseur à Versailles depuis 1739, date de la construction de sa brasserie²⁰, il est normal que sa veuve soit familière du paysage parisien dans la mesure où son père possédait une brasserie rue Saint-Victor, qu'il cède en 1721 à son associé Jean Vercour²¹. Il est difficile de reconstituer exactement les circonstances qui conduisent la veuve Verdier à louer la brasserie mais l'impasse financière des Rodesse lui permet en tous les cas d'accéder à la propriété, alors que ses moyens ne semblent pas très importants : elle emprunte mille livres à un nommé Baron le même jour²² et la procuration qu'elle passe en février 1761 précise que le paiement de la brasserie est encore en cours²³. Un propriétaire aux ressources viables aurait peut-être refusé une vente à ce prix et un remboursement aussi étalé dans le temps mais la situation des Rodesse leur interdit de négocier avec l'acheteur.

La veuve de Charles Bridenne, Marie-Marguerite Ferré, profite elle aussi des difficultés rencontrées par la famille Torchet pour devenir propriétaire de l'établissement dont elle était locataire, d'abord avec son mari puis seule avec sa fille. Il s'agit de la brasserie d'Étienne Torchet, située rue du Faubourg Saint-Antoine et devenue vacante après le décès de

18 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXII/323. Vente de brasserie entre le couple Rodesse et Marie-Catherine-Josèphe Jalhaye, 4 novembre 1751.

19 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXII/322. Union des créanciers du couple Rodesse, 8 juin 1751.

20 AN, Min. Cent., MC/ET/XXXVIII/304. Devis et marché de construction pour la brasserie de Pierre Verdier, 18 avril 1739.

21 AN, Z¹⁷ 546. Inspection de la brasserie du sieur Jalhaye, 12 mai 1721.

22 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXII/323. Obligation passée entre François Baron et Marie-Catherine-Josèphe Jalhaye, 4 novembre 1751.

23 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/1060. Procuration passée par Marie-Catherine-Josèphe Jalhaye au bénéfice de Gilles-Antoine Duval, 24 février 1761.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

celui-ci en 1733²⁴. En effet, son seul fils Jean est déjà locataire d'une brasserie dans la même rue et la veuve n'apparaît pas dans les délibérations de la communauté trois ans plus tard, signe qu'elle n'est pas active dans la profession. De plus, plusieurs documents inventoriés laissent penser que Jean Torchet a des soucis d'argent : il a demandé plusieurs avances d'héritage à son père, et a déjà dépensé une partie de l'héritage de sa mère et de ses frères et sœurs défunts pour rembourser des dettes à son père. Il est donc très probable qu'il ne soit pas en mesure lors du décès d'acquérir la brasserie et de rembourser la différence à sa sœur, raison pour laquelle les Torchet décident de louer la brasserie d'Étienne afin d'en faire une source de revenus fixes. Ils passent un bail avec Charles Bridenne et son épouse en 1742, renouvelé par celle-ci en 1749²⁵. Entre-temps, les difficultés de Jean Torchet s'aggravent : il semble cesser l'activité de brasserie, et déménage dans une petite maison rue Saint-Bernard²⁶. A sa mort en 1756, l'inventaire ne mentionne presque aucun bien meuble ; ses enfants renoncent à son héritage, signe de la faillite de leur père²⁷. La situation semble en tous cas assez préoccupante dès 1751 pour que ses six enfants soient obligés de vendre la brasserie aux enchères afin de rembourser les dettes pesant sur la famille. Marie-Marguerite Ferré l'achète finalement pour 15 550 livres, après avoir obtenu que les travaux effectués par elle et son mari dans la brasserie ne soient pas pris en compte dans l'estimation du prix²⁸. Sa relation professionnelle avec les Torchet jointe aux difficultés de la famille crée donc une situation favorable à la veuve pour acquérir un bâtiment de brasserie, argument précieux lors du mariage de sa fille neuf ans plus tard.

Enfin, il est également possible qu'une vente concerne seulement des outils, cible fréquente des créanciers en raison de leur prix parfois important. En 1718, le brasseur Florent Le Gras décide de transformer sa maison de la rue Françoise²⁹ en brasserie, en y faisant construire une touraille et toute la maçonnerie nécessaire à l'installation de cuves et de chaudières³⁰. Dès

24 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXII/263. Inventaire après décès d'Etienne Torchet, 12 août 1733.

25 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/955. Bail passé entre Michel-Denis Petitfils et Marie-Marguerite Ferré, 21 décembre 1749.

26 Le premier document qui mentionne cette nouvelle adresse est un procès-verbal de carence après décès dans lequel il est témoin. AN, Min. Cent., MC/ET/XXVIII/321, 23 mai 1751.

27 AN, Min. Cent., MC/ET/IX/690. Inventaire après décès de Jean Torchet, 27 janvier 1756.

28 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/1003. Vente de brasserie entre les héritiers d'Etienne Torchet et Marie-Marguerite Ferré, 19 février 1751.

29 Actuelle rue du Puits-de-l'Ermite.

30 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/594. Marché de construction passé entre Florent Le Gras et Nicolas Collin, 3 août 1718.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

l'année suivante, il apparaît que Le Gras est en conflit avec le propriétaire d'une brasserie rue d'Orléans-Saint-Marcel³¹, un brasseur nommé Louis Despréaux, pour le règlement de loyers impayés³². Les paiements pour les premiers travaux étaient normalement prévus pour octobre 1718 mais peut-être Le Gras s'est-il vu dans l'incapacité de payer et a-t-il été contraint d'abandonner son projet pour louer un établissement. Despréaux accuse Le Gras d'avoir apporté des modifications à ses chaudières et d'avoir dégradé le bâtiment. Alors que ce dernier est locataire, sa maison et ses outils de la rue François semblent au même moment faire l'objet d'une saisie. En 1722 a lieu une saisie de son équipement, revendu à Louis Guyard, brasseur rue Saint-Victor, demeurant chez son beau-père Adrien Bertou³³. Les informations circulent donc vite et efficacement entre les membres de la profession, puisque la faillite des uns profite à la situation des autres. Il est difficile de savoir s'il existe une concurrence entre les brasseurs encore non établis pour acquérir l'équipement d'un confrère en difficultés ou si, au contraire, une discipline et une solidarité professionnelles réservent l'affaire à un des membres jugé le plus légitime, notamment en raison de ses liens avec le vendeur. Aucun autre enchérisseur ne se présente par exemple lors de la vente de la brasserie Torchet. Il est possible que personne d'autre que la veuve Bridenne n'ait eu le besoin et les moyens d'investir dans l'achat d'une brasserie à ce moment précis mais sans doute sa situation de locataire de longue date et sa volonté affichée de devenir propriétaire ont-elles participé à éloigner les autres acquéreurs potentiels, par solidarité ou parce qu'ils savaient que les faveurs des vendeurs iraient à l'investisseur qu'ils connaissaient le mieux. Cette question ne se pose pas lorsque les outils du brasseur en difficulté sont acquis par un non-brasseur, simplement dans le but de les louer ou de les revendre. C'est le cas lorsque Joseph Michelin est contraint de céder ses deux chaudières afin de rembourser les loyers dus pour sa petite maison et brasserie de la rue du Cherche-Midi³⁴. Il les vend au principal locataire de la maison, un marchand menuisier. L'acte ne précise malheureusement pas la destinée des équipements. Peut-être seront-ils loués à Michelin ou revendus à un autre professionnel.

Dans le monde des brasseurs, les mutations immobilières mais aussi mobilières sont autant

31 Actuelle rue Daubenton.

32 AN, Z¹⁷ 541. Inspection de la brasserie de Louis Despréaux, 20 février 1720.

33 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/626. Ventes d'ustensiles de brasserie à Louis Guyard par Nicolas André Ramet et Nicolas Matard, 5 et 13 septembre 1722.

34 AN, Min. Cent., MC/ET/XCI/863. Traite entre le séminaire des missions étrangères et Joseph Michelin, 14 avril 1750.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

d'indices éclairants sur les situations financières de chacun, situations qui contribuent à resserrer les liens entre professionnels. En effet, les biens vendus sortent rarement du cercle des maîtres et des veuves parisiens, et il est courant que les difficultés des uns soient aussi une opportunité d'accéder à la propriété pour les autres. Les relations construites entre les brasseurs, notamment pendant une période de location, sont donc cruciales pour bénéficier en cas de vente d'avantages qui facilitent la transaction.

iv. Les brasseurs sans brasseries

Les sources notariées soulignent les transactions concernant des propriétaires et des locataires mais elles ne doivent pas cependant faire oublier qu'une partie des maîtres ne semble disposer d'aucun moyen de production. En effet, La capitale compte soixante-dix-huit maîtres en 1766³⁵ mais seulement trente-sept brasseries sont recensées par Roze de Chantoiseau pour l'année 1769³⁶. De plus, le récapitulatif mené en 1751 au sein de la communauté à propos d'un impôt sur la production destiné à rembourser un achat d'offices compte soixante-et-un brasseurs contributeurs³⁷. Une partie de cet écart entre titre de maître et exercice effectif de la profession s'explique par l'activité de plusieurs maîtres dans la brasserie familiale. Étienne Pochet le Jeune continue par exemple à travailler avec sa mère plusieurs années après avoir obtenu sa maîtrise³⁸. L'inactivité pure et simple de certains maîtres, par manque de moyens, est un autre facteur possible. Rien n'indique par exemple dans l'inventaire après décès de Jean Torchet que celui-ci exerce une activité en rapport avec son métier³⁹. L'investissement dans un bâtiment, des outils et des matières premières peut en effet se révéler impossible en début de carrière ou suite à des problèmes financiers. Après la vente de l'ensemble de leur matériel de brasserie, le couple Rodesse ne reparaît dans un acte notarié que lors de la renonciation de leurs enfants à l'héritage de leur mère⁴⁰. Antoine-Joseph-

35 Emmanuel Oumamar, *La Bière à Paris, op.cit.*, p. 57.

36 Mathurin Roze de Chantoiseau, *Essai sur l'almanach général d'indication d'adresse personnelle et domicile fixe, des six corps, arts et métiers*. Paris, Veuve Duchesne, 1769, n. fol.

37 AN, Min. Cent., MC/ET/CXII/557. Délibération de la communauté des brasseurs, 7 août 1751.

38 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/1003. Contrat de mariage entre Etienne Pochet et Marie-Catherine Moreau, 19 février 1751.

39 AN, Min. Cent., MC/ET/IX/690. Inventaire après décès de Jean Torchet, 27 janvier 1756.

40 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXII/354. Renonciation à la succession de Marie-Geneviève Dubois, 4 mars 1761.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

Philippe Rodesse n'en a pas moins conservé le titre de maître brasseur, même s'il ne semble plus exercer d'activité depuis dix ans. Nous n'avons pas trouvé de précisions à propos du moyen de subsistance de ces maîtres dans l'incapacité d'exercer leur métier. Peut-être sont-ils employés à titre d'ouvriers chez d'autres brasseurs plus chanceux ou se consacrent-ils exclusivement au transport ou à une petite activité de débit en achetant de la marchandise à leurs homologues. Une troisième explication à cette différence entre nombre de brasseries et nombre de maîtres est la retraite de certains d'entre eux à la fin de leur carrière et la cession de leur établissement à un brasseur plus jeune. Deux ans avant sa mort, Germain Ramet, en qualité de tuteur, cède sa brasserie à son gendre Nicolas Laurent⁴¹. Il conserve donc le statut de maître mais ne fabrique plus de bière. De même, Jean-André Aclocque, sur le point de se retirer en province, donne en 1761 procuration à Louis Deschamps, reçu maître quatre ans plus tard, pour gérer entièrement sa brasserie⁴². La ville de Paris est donc loin de présenter une brasserie par brasseur, phénomène qui s'explique par les pratiques de travail familial, la conservation du titre de maître après la retraite de la profession et enfin le manque de moyens d'une partie des maîtres pour acheter ou louer l'équipement nécessaire à cette activité. Si les moyens de production font l'objet de toutes les attentions, la brasserie et les outils qui l'équipent ne sont cependant pas les seuls facteurs de différenciation entre les brasseurs. Une partie d'entre eux est en effet capable d'investir dans d'autres biens immeubles – terres, immeubles de rapport ou rentes – tandis que les possessions de biens meubles révèlent elles aussi des niveaux de vie très différents d'un individu à l'autre.

B. Des niveaux de vie très inégaux

La gestion de la brasserie n'est plus la seule préoccupation des artisans, dès lors que leurs revenus sont suffisants pour diversifier leurs investissements. Les brasseurs ne semblent que peu intéressés par la rente foncière. En effet, la possession de terres semble être le plus souvent moins une initiative personnelle qu'un héritage familial. En revanche, l'achat d'immeubles destinés à la location ainsi que l'acquisition de rentes sont des moyens courants

41 AN, Min. Cent., MC/ET/I/245. Inventaire après décès de Germain Ramet, 17 février 1712.

42 AN, Min. Cent., MC/ET/VI/747. Procuration passée par Jean-André Aclocque au profit de Louis Deschamps, 20 octobre 1761.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

de constituer un apport de revenus complémentaire, qui peut notamment servir de garantie en cas d'emprunt conséquent. Les inventaires après décès, les bilans de faillite et les partages de successions sont les documents les plus adaptés pour disposer d'une vision d'ensemble sur le patrimoine d'un brasseur. Il est intéressant de noter que sur les vingt-cinq documents de ce type (dix-huit inventaires, six dossiers de faillite et un partage de succession), seize ne présentent aucune activité d'appoint, un seul une activité de location, trois la gestion de rentes et de baux et cinq les deux activités. Cette configuration suggère donc que la plupart des maîtres consacre tous ses revenus au fonctionnement de la brasserie. La partie d'entre eux qui arrive à dégager un modeste surplus de revenus l'emploie en priorité à l'acquisition d'immeubles de rapport, utiles aussi pour garantir les emprunts d'argent, tandis que les plus aisés investissent dans les rentes et en dernier lieu dans les offices, distinction des familles les plus riches. Cette « pyramide » des revenus d'appoint est reproduite dans l'échantillon de documents notariés concernant une transaction précise : onze sont des opérations de location ou de vente de bâtiments et quatre concernent des constitutions ou des transports de rente. Pour largement incomplets que soient nos dépouillements, ce recoupement quantitatif semble donc confirmer la hiérarchie des revenus chez les brasseurs, parmi lesquels apparaissent encore une fois de larges inégalités de revenus, dictées par leur milieu familial, la réussite de leur commerce et d'inévitables aléas personnels et professionnels : maladie, décès, mésentente, etc.

i. Les biens immeubles

a) La terre

En premier lieu, notons que la possession de terres est assez rare chez les brasseurs. Seuls treize maîtres et un garçon brasseur sont concernés par ce type de bien, qui leur vient le plus souvent d'héritages familiaux. Le dossier de faillite de Jean-Marie Babin de Bourneuil présente deux métairies familiales en Poitou pour une valeur de 1 000 livres⁴³. Le brasseur ne semble pas soucieux de faire valoir ces terres puisqu'il ne les loue pas et en laisse l'entretien aux soins de son père.

43 AP, D⁴B6, carton 20, dossier 952. Dossier de faillite de Jean-Marie Babin de Bourneuil, février 1759.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

De même, Jacques Villot reçoit en 1715 un peu plus de quatre arpents de terre en héritage de son père, Pierre Villot, qui les tenait lui-même de son père, laboureur et bourgeois de Paris. Ces possessions sont divisées en quatre parcelles de petite taille et réparties entre les terroirs de Vaugirard, Saint-Germain-des-Prés et Sainte-Geneviève. Villot ne semble pas particulièrement tenir aux biens-fonds familiaux puisque lors de son mariage 18 ans plus tard il apporte à la communauté de biens une maison et brasserie à hauteur de 4 000 livres mais semble avoir vendu les terres, qui n'apparaissent ni dans son contrat de mariage, ni dans les papiers de son inventaire après décès, en 1761. Il a donc sans doute fait le choix de vendre ces biens épars en considérant qu'ils lui rapporteraient davantage ainsi qu'en étant loués.

Les trois arpents de terre que Charles Bridenne apporte à son mariage en 1734 semblent lui venir également de sa famille. Tout comme chez Jacques Villot, son inventaire après décès n'en comporte aucune trace, signe qu'il a très certainement vendu ces terres pour investir dans du matériel de brasserie. En effet, l'établissement en tant que maître nécessite des sommes élevées et disponibles rapidement, autant d'exigences auxquelles répond une vente et non une mise en location.

Jean Pochet hérite également d'un arpent et trois quartiers de terre labourable⁴⁴ dans la plaine de Grenelle⁴⁵, mais son inventaire après décès ne mentionne aucun document suggérant une location ou une mise en valeur de ces biens⁴⁶. Le brasseur semble en tous les cas soucieux d'agrandir ses possessions foncières puisqu'il entre en conflit en 1731 avec les créanciers de Nicolas Laurent au sujet de la propriété d'un bien-fonds de cinq quartiers de terre également situé plaine de Grenelle et d'une valeur de 1 025 livres. Ses achats présentent donc une cohérence géographique, qui prouve que Pochet est désireux de concentrer ses possessions, peut-être pour pouvoir les gérer plus facilement. Une partie lui a en tous les cas servi à rembourser une dette auprès de Jacques Villot. En effet, en 1743 il lui cède les cinq quartiers achetés plaine de Grenelle. L'inventaire après décès de Villot mentionne la créance d'un nourrisseur de bestiaux qui loue les terres en question mais il est impossible de savoir si l'initiative du bail est le fait de Pochet ou de Villot.

François Besnard hérite quant à lui de sa femme Marie Ramet, en plus d'une maison et

44 Un arpent est équivalent à environ un demi-hectare. Il se compose de quatre quartiers.

45 Zone s'étendant actuellement des Invalides au quartier de Javel.

46 AN, Min. Cent., MC/ET/I/375. Inventaire après décès de Jean Pochet, 23 janvier 1736.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

brasserie rue de Sèvres, de plusieurs terrains plantés de vignes situés dans le village de Vaugirard, d'une valeur de 1 237 livres 10 sols⁴⁷. Ces biens présentent l'inconvénient d'être divisés en quatre morceaux : l'un de cinq quartiers, un second de trois quartiers et deux d'un demi-arpent. Dans les cas de Pochet et Besnard, les possessions de terre relèvent donc d'héritages ou d'une volonté d'achat mais concernent dans les deux cas des surfaces modestes – trois arpents dans les deux cas – qui ne pourraient pas constituer un revenu très important, même si la valeur locative des vignes est un peu plus élevée que celle des terres labourables. A titre de comparaison, le garçon brasseur Louis-Salomon Lefèvre loue non loin de Ponthieu environ quatorze arpents de terre labourable et un arpent de pré à foin – soit une surface cinq fois plus importante – pour 150 livres par an⁴⁸.

La modestie des revenus rapportés par une parcelle de taille modeste est sans doute un facteur qui peut pousser les héritiers à vendre le bien familial. En février 1727, les cinq enfants de Louis Le Gras, parmi lesquels le brasseur Florent, vendent à un vigneron un arpent de vigne situé entre Ivry et Villejuif ainsi qu'un quartier et demi de terre, le tout pour une valeur de 712 livres 10 sols dont 600 pour les vignes⁴⁹. Les terres étaient louées jusque-là à la veuve d'un vigneron, pour un montant non précisé. Il est ici probable que les héritiers aient préféré se partager définitivement le fruit de la vente plutôt que d'assurer la gestion et le partage des revenus générés par cette faible superficie de terres et de vignes, à moins que des difficultés d'argent pressantes n'aient incité l'un ou l'autre à pousser ses frères et sœurs à la vente. Quoiqu'il en soit, les héritiers ne semblent pas particulièrement attachés aux terres de leur père, qui représentent sans doute un revenu trop modeste une fois divisé en cinq pour paraître intéressant aux vendeurs.

Certains brasseurs peuvent cependant faire le choix d'investir dans la terre. Pierre Le Couvreur le fait de façon modeste. En effet, il loue des biens-fonds du chapitre Saint-Marcel pour une valeur annuelle de 134 livres 14 sols, qu'il semble payer pour la dernière fois en avril 1735⁵⁰. Sa veuve déclare lors de son inventaire après décès, en juin de la même année, qu'il a ensuite cédé son bail à un nommé Poupard d'Aussy « à l'exception de deux pièces de terre en

47 AN, Z¹ 553. Estimation de la maison et brasserie héritée par François Benard, 19 août 1722.

48 AN, Min. Cent., MC/ET/VIII/1096. Bail passé entre Louis-Salomon Lefèvre et Simon Guillain, 15 septembre 1751.

49 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/649. Vente entre les enfants de Louis Le Gras et Pierre Collet, 6 février 1727.

50 AN, Min. Cent., MC/ET/I/372. Inventaire après décès de Pierre Le Couvreur, 13 juin 1735.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

luzerne dont il s'étoit réservé les fruits pour moitié seulement ». Cette exploitation propre suggère une grande proximité entre le logis de Le Couvreur, rue Saint-Victor, et les terrains loués. En effet, le chapitre Saint-Marcel possède de nombreux biens et propriétés autour de Paris (Arcueil, Cachamp, Ivry, etc.⁵¹). Il est donc possible que Le Couvreur conserve ces minces revenus en nature pour nourrir quelques animaux qu'il élève dans sa brasserie parisienne, pratique répandue malgré l'interdiction des statuts à ce sujet.

L'achat de terres peut également être utile pour asseoir une rente, comme c'est le cas pour Nicolas Fauconnier en 1718. Il contracte à cette occasion un prêt de 7 300 livres auprès d'un procureur au Châtelet et constitue en échange une rente annuelle de 304 livres 3 sols 4 deniers, garantie par vingt-neuf arpents et demi de terre labourable achetés en 1714. Les biens immeubles, par leur solidité et la valeur-refuge qu'ils représentent, sont en effet les garanties les plus utilisées lors de prêts d'argent importants.

Jean-Baptiste Lubin investit quant à lui de façon assez conséquente non seulement dans la terre mais aussi dans une résidence secondaire, caractéristique qu'il est le seul brasseur à présenter avec Nicolas Le Tellier. En 1752, il achète à un bourgeois de Paris nommé Duverney une maison appelée « le fief de Chailly » et trois jardins à Montfermeil, ainsi qu'une rente assise sur les dettes de différents particuliers du village. Il complète cet achat en 1754 et 1757 par l'acquisition de deux pièces de terre voisines d'une taille totale de 6 arpents et un quartier. Lubin conserve finalement l'ensemble à peine quatre ans puisqu'il revend le tout en 1761 à un écuyer nommé Brignon pour la somme de 26 600 livres⁵². Cette vente est trop précipitée pour que l'investissement foncier et la rente acquis par Lubin aient eu le temps de lui rapporter de l'argent. Elle suggère donc une période de prospérité pour le brasseur, désireux de diversifier ses revenus, puis un revers brusque, peut-être causé par une maladie, qui l'oblige à revendre une partie de ses biens. Au moment de ses achats, Lubin est en tous cas désireux de posséder un fief noble, à la fois marqueur social et source de revenus complémentaire à son commerce de brasserie, mais aussi des terres de roture, investissements supplémentaires acquis dans un second temps.

51 Pierre Jugie, Ghislain Brunel. *Série L, Monuments ecclésiastiques. Titre V – Collégiales et paroisses du diocèse de Paris. Eglises collégiales de Paris. Répertoire numérique des cartons L 600 à L 617*. Paris, Centre historique des Archives nationales, 1995-2001, p. 24. [En ligne]. Site des Archives nationales. Disponible sur :

52 AN, Min. Cent., MC/ET/XCIV/305. Vente entre Jean-Baptiste Lubin et Alain-François-Ignace Brignon, 9 juillet 1761.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

Nicolas Le Tellier est le seul à présenter un patrimoine foncier très conséquents. Son dossier de faillite mentionne en effet en novembre 1790 60 000 livres de « biens-fonds en pays d'Auch⁵³ ». Huit mois plus tard, ce terrain a disparu de ses actifs, remplacé par une maison et des terres en Normandie pour une valeur de 50 000 livres. Ce changement brusque signale en premier lieu qu'il ne s'agit sans doute pas de terres héritées – aucune n'est présente dans ses actifs lors de sa première faillite en juillet 1790 – mais plutôt d'opérations financières, destinées à constituer une réserve importante d'argent, mieux protégée par sa nature de bien immeuble. Les grandes manipulations d'argent dont est coutumier Le Tellier, notamment à cause de son activité de prêteur, entraînent sans doute des rentrées de fonds importantes suivies de périodes moins fastes, qui impliquent des mutations immobilières. Le Tellier n'est donc pas un individu représentatif du monde des brasseurs dans la mesure où la composition de son patrimoine semble dépendre d'une activité plus importante que la production de bière. Les brasseurs investissent donc peu leurs revenus complémentaires dans la terre. Les acquisitions foncières ont lieu la plupart du temps par héritage et ne répondent donc pas à une volonté ou une stratégie particulières. Ces biens-fonds, la plupart du temps d'une superficie modeste, ne sont pas systématiquement mis en valeur mais plus souvent revendus en raison de la difficulté à les partager entre des héritiers nombreux. La préférence des brasseurs pour investir, s'il en ont la possibilité, va à l'acquisition d'immeubles de rapport.

b) Les investissements immobiliers

Les achats d'immeubles semblent être l'objectif d'achat prioritaire de tout maître capable de mettre quelques économies de côté. La vie de Jean Pochet est par exemple parsemée d'achats de maisons à intervalles réguliers : six entre 1697 et 1728⁵⁴. Trois d'entre elles sont louées à des particuliers, deux ont été réunies par le brasseur à son usage personnel tandis que l'inventaire ne fournit pas de précisions supplémentaires sur la quatrième, qui fait lors de son achat l'objet de contestations entre les créanciers de l'ancien propriétaire. Jean-Baptiste Delongchamp émaille également sa carrière d'investissements immobiliers : il achète un premier bâtiment rue Mouffetard en 1717 et un second en 1722⁵⁵. Il déménage de la rue de

53 AP, D⁴B6, carton 110, dossier 7847. Dossier de faillite de Nicolas Le Tellier, 1790-1791.

54 AN, Min. Cent., MC/ET/I/375. Inventaire après décès de Jean Pochet, 23 janvier 1736.

55 AN, Min. Cent., MC/ET/CXV/460. Inventaire après décès de Jean-Baptiste Delongchamp, 16 décembre

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

Lourcine en 1725 pour s'installer dans l'un et loue l'autre à Louis Dobremer, également brasseur. Neuf ans plus tard, l'inventaire après le décès de sa veuve ne mentionne plus de location à Louis Dobremer, mais un nommé François Dobremer, domicilié rue Mouffetard, est le curateur de ses trois enfants mineurs⁵⁶. Peut-être s'agit-il d'un membre de la famille de Louis à qui ses revenus ont permis d'acheter la maison de son parent. En tous les cas, la veuve poursuit la logique d'achat de son mari puisqu'elle acquiert en 1732 une maison paroisse Saint-Eustache pour une valeur de 35 050 livres puis une autre quatre ans plus tard rue Mouffetard, estimée à 12 000 livres. L'inventaire ne mentionne cependant pas de loyer, signe soit que la veuve n'a jamais pris les dispositions nécessaires pour passer des baux, soit qu'elle ne conservait pas elle-même les papiers relatifs à ces opérations, peut-être gérées par son fils, à qui elle a vendu et confié la brasserie familiale un mois auparavant.

Les locations pratiquées par les brasseurs sont de toutes natures. Le plus courant est la possession d'une seule maison. C'est le cas de la veuve Vanquetin⁵⁷, de la veuve Jalhaye⁵⁸ ou encore de la famille François⁵⁹. Les bâtiments peuvent parfois être partagés entre plusieurs locataires, comme celui de la famille Poissant⁶⁰ ou comporter un jardin planté d'arbres fruitiers dont l'entretien peut entraîner une remise sur le loyer⁶¹. Certains brasseurs louent une partie de la maison qu'ils occupent eux-mêmes, le plus souvent une boutique – chez Pierre Le Couvreur⁶² – ou « le corps de logis de devant » chez la veuve Delongchamp. Les seuls à louer plus d'une maison sont André Villot – qui en possède deux, vendues en 1780⁶³ – Jean-Marie-Babin de Bourneuil⁶⁴ – qui loue deux maisons en plus de ses boutiques – et Jean Pochet⁶⁵ ainsi que son fils Étienne⁶⁶. Les prix oscillent évidemment en fonction de la nature du bien confié

1728.

56 AN, Min. Cent., MC/ET/CXV/506. Inventaire après décès de Françoise Blanvin, 22 novembre 1737.

57 AN, Min. Cent., MC/ET/I/452. Bail passé entre Anne Vanquetin et Catherine-Antoinette Cabué, 12 juillet 1751.

58 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/1060. Procuration passée entre Marie-Catherine-Josèphe Jalhaye et Gilles-Antoine Duval, 24 février 1761.

59 AN, Min. Cent., MC/ET/C/839. Liquidation de la communauté de biens entre les époux François, 24 juin 1781.

60 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVIII/375. Bail passé entre trois membres de la famille Poissant et Agnès Corby, 1^{er} août 1761.

61 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVIII/322. Bail passé entre Louis Le Trogneux et Jacques Bonnet, 6 juillet 1751.

62 AN, Min. Cent., MC/ET/I/372. Inventaire après décès de Pierre Le Couvreur, 13 juin 1735.

63 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVIII/482. Procès-verbal de vente aux enchères, 27 juillet 1780.

64 AP, D⁴B6, carton 20, dossier 952. Dossier de faillite de Jean-Marie-Babin de Bourneuil, février 1759.

65 AN, Min. Cent., MC/ET/I/375. Inventaire après le décès de Jean Pochet, 23 janvier 1736.

66 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVII/300. Bail passé entre Étienne Pochet et François Daudin, 24 février 1761.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

en location. Parmi les plus onéreux, on trouve bien sûr les bâtiment de brasserie. Ainsi, Louis Dobremmer doit acquitter 800 livres en 1728 pour occuper la brasserie de Jean-Baptiste Delongchamp et Marie-Marguerite Ferré, en 1749, 1 200 livres par an pour celle de Jean Torchet⁶⁷. Certaines maisons atteignent voire dépassent ce prix de location, comme le corps de logis loué à la veuve Agnès Corby par la famille Poissant en 1761 pour 1 030 livres annuelles ou une maison place de Grève louée par Jean Torchet en 1736 pour 1 000 livres. Les prix les plus courants oscillent entre 180 et 700 livres, avec parfois des arrangements entre les locataires et leur propriétaires : le vinaigrier Charles Pelletier, locataire d'André Villot, voit par exemple son loyer réduit de 600 à 400 livres aussi longtemps qu'il se fournira en bière et en cidre chez son propriétaire.

Les propriétaires ne semblent pas particulièrement rechercher la proximité entre leurs propres logements et les immeubles loués. Quatre d'entre eux habitent dans la même rue que leur locataire tandis que six sont logés dans une autre paroisse, parfois de part et d'autre de la Seine. Certains délèguent même entièrement à leurs procureurs la gestion de leurs propriétés, comme la veuve Verdier, domiciliée à Versailles⁶⁸, et André Aclocque, sur le point de se retirer des affaires⁶⁹. Il est vrai que cette proximité peut éviter des pertes de temps en trajets, surtout lorsque le propriétaire rencontre des soucis dans la gestion de son bien. Louis Le Trogneux poursuit par exemple deux locataires entre 1748 et 1751 pour récupérer 144 livres 13 sols de loyer et frais de procédure⁷⁰. Ainsi, le jardinier Georges Mollard et sa femme s'obligent à rembourser Le Trogneux par un acte du 6 juillet 1751. Le brasseur leur donne deux jours pour quitter les lieux et planter dans le jardin seize arbres fruitiers d'une valeur de seize livres. De même, l'achat d'immeubles de rapport peut parfois se révéler être une mauvaise affaire. Le brasseur Denoyelles achète ainsi dans le premier tiers du siècle la moitié d'une très grande maison grande rue du Faubourg-Saint-Antoine, estimée à plus de 35 000 livres tandis que la seconde moitié est acquise par Marguerite Rolland. Malheureusement, les grosses réparations à y faire empêchent les propriétaires de profiter de sa valeur locative réelle, et Marguerite

67 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/955. Bail passé entre Jean Torchet et Marie-Marguerite Ferré, 21 décembre 1749.

68 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/1060. Procuration passée entre Marie-Catherine-Josèphe Jalhay et Gilles-Antoine Duval, 24 février 1761.

69 AN, Min. Cent., MC/ET/VI/747. Procuration passée entre André Aclocque et Louis Deschamps, 20 octobre 1761.

70 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVIII/324. Obligation passée entre Louis Le Trogneux et les époux Mollard, 6 juillet 1751.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

Rolland, dans l'incapacité de payer les travaux indispensables, revend finalement sa part aux enchères en 1722⁷¹. Denoyelles espérait donc tirer de son investissement un loyer représentant entre un dixième et un vingtième du prix total d'achat – proportion habituelle visible chez les autres brasseurs – et n'obtient finalement qu'à peine un trentième de celui-ci en raison de l'ampleur des rénovations nécessaires.

Les investissements immobiliers peuvent également constituer une garantie à leur propriétaire si celui-ci est en difficultés financières, et empêcher la saisie de ses biens les plus précieux : ses moyens de production. En 1761, les finances de Louis Ramet nécessitent l'emprunt de 7 000 livres auprès de Pierre Colson, le receveur des droits sur les bières. Il s'engage à payer 640 livres tous les six mois pour le rembourser et assied en partie ces paiements sur une maison rue des Fossés-Saint-Victor louée 800 livres par an. Le revenu peu élevé mais régulier fourni par la pratique de location peu ainsi être aliéné en cas de besoin. Il peut aussi être saisi si la situation s'aggrave. Louis François père, maître brasseur depuis 1737, doit céder la propriété de trois maisons à un fermier judiciaire⁷², Claude Pezé, en 1761⁷³. Louis François fils est nommé procureur de Pezé et obtient malgré tout le droit de sous-louer les propriétés, sans doute pour pouvoir dégager un petit bénéfice destiné à rembourser les dettes de son père auprès de Pezé.

L'achat d'immeubles de rapport est donc la priorité des artisans dès qu'ils sont capables de dégager un surplus de capital. Les locations apportent un revenu complémentaire régulier, mais qui peut se révéler source de difficultés en cas de problème avec les locataires, le bâtiment lui-même ou si le propriétaire a besoin d'une somme très élevée dans un délai rapide. La location n'est cependant pas le seul moyen de faire fructifier des revenus. En effet, les Parisiens sont également très nombreux à profiter de rentes, notamment celles émises sur l'Hôtel de Ville.

71 AN, Z1J 554. Estimation d'une maison appartenant aux sieur et demoiselle Denoyelles et Rolland, 11 septembre 1722.

72 Un fermier judiciaire « est celui auquel le bail d'une maison ou autre héritage saisi réellement, a été adjudgé par autorité de justice ». *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences*, article « fermier judiciaire », Paris, chez Briasson, 1756, p. 540.

73 AN, Min. Cent., MC/ET/LXIV/370. Bail passé entre Claude Pezé et Jean Regnard, 25 février 1761.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

c) Les rentes

Le terme « rente » – en réalité du prêt à intérêt déguisé – est limité ici aux emprunts constitués par le roi auprès des institutions et des populations pour tenter de compenser l'augmentation exponentielle des dépenses de la monarchie au XVIII^e siècle et ne concerne pas les prêts entre particuliers⁷⁴, abordés dans la partie précédente. Face à l'endettement du pays, le roi « lance des emprunts : auprès des pays d'États, des hôtels de ville des grandes villes de province, du clergé, des compagnies d'officiers. Il s'adresse aussi à sa bonne ville de Paris. Les rentes sur son Hôtel de Ville ont tenu un rôle essentiel dans les finances royales durant plus de deux siècles et demi⁷⁵ ».

Afin de bien comprendre la logique d'épargne des brasseurs, il nous a semblé utile de rappeler rapidement le fonctionnement de l'emprunt d'État sous l'Ancien Régime. En échange d'une somme d'argent, la monarchie cède à un corps constitué une partie de ses recettes fiscales. Dans le cas des rentes sur l'Hôtel de Ville de Paris, il s'agit des aides, gabelles, revenus des cinq grosses fermes, recettes générales, tailles et postes, qui sont aliénés à la municipalité parisienne. Ces revenus ordinaires royaux permettent à la ville de payer des intérêts (ou arrérages) à des particuliers souscripteurs, c'est-à-dire qui investissent un capital destiné au pouvoir central. L'opération repose donc sur deux contrats : un contrat d'aliénation passé entre le roi et la municipalité et un contrat de constitution passé devant notaire « établissant la preuve de cette aliénation au profit de chaque souscripteur⁷⁶ ». Le capital de la rente possède la particularité d'être aliéné : le souscripteur ne peut réclamer la somme investie, uniquement rachetable par le roi. Il existe plusieurs types de rentes : la rente perpétuelle est transmissible aux héritiers tandis que la rente viagère s'éteint à la mort de son propriétaire. Cette dernière est par ailleurs divisée en deux catégories : la rente viagère simple et la tontine. D'un fonctionnement plus complexe, la seconde est divisée en quatorze classes d'âge depuis 1689. Plus le souscripteur est âgé, plus les intérêts qu'il touche augmentent. En outre, la tontine possède la particularité de ne pas s'éteindre à la mort de son propriétaire mais de revenir aux autres rentiers survivants de la même classe d'âge. « Chacun espérant vivre plus longtemps

74 Ceux-ci font l'objet de la p. ?

75 Mathilde Moulin, « Les rentes sur l'Hôtel de Ville de Paris sous Louis XIV ». *Histoire, économie et société*, 1998/4, Paris, p. 624.

76 Mathilde Moulin, « Les rentes sur l'Hôtel de Ville », *op. cit.*, p. 625.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

que les autres souscripteurs⁷⁷ », cette forme de rente connaît un grand succès à la période qui nous occupe.

Les rentes possédées par les brasseurs sont pour la plupart constituées sur l'Hôtel de Ville, à quelques exceptions près. La mère et le beau-père de Claude Poissant lui cèdent par exemple la moitié d'une rente sur les États provinciaux au principal de 1475 livres⁷⁸. Dès 1680, l'endettement pousse en effet ceux-ci aux mêmes expédients que la monarchie. Après un effondrement et une banqueroute partielle au début des années 1720, le système se stabilise et devient « après 1720 un placement beaucoup moins risqué⁷⁹ ». L'Hôpital de Paris émet de semblables rentes, dont profite par exemple Françoise Blanvin, veuve Delongchamp, qui investit 12 000 livres à un taux de 5% en 1737⁸⁰. Sans surprise, un brasseur conserve également plusieurs tickets de loterie⁸¹ et la veuve Delongchamp 40 livres de rente viagère sur les postes « provenant de la loterie royale ». Cette pratique, devenue une institution permanente et un impôt déguisé, est introduite par François I^{er} et atteint au XVIII^e siècle « l'ensemble des couches sociales urbaines⁸² ». Enfin, Jean-Baptiste Delongchamp semble avoir investi dans plusieurs actions de la Compagnie des Indes, au sujet desquelles il connaît un contentieux avec un nommé Larcher⁸³. Ces investissements divers sont cependant minoritaires face aux rentes sur l'Hôtel de Ville, « un des placements considérés comme les plus sûrs et les plus respectables par ceux qui désiraient faire fructifier leur argent, parfois autant que les offices ou les terres⁸⁴ ».

Tout d'abord, les familles des brasseurs sont plusieurs à constituer des rentes viagères sur la tête de leurs enfants, afin de garantir à ceux-ci un revenu modeste, mais régulier tout au long de leur vie. C'est le cas de Françoise Blanvin avec son fils Charles Delongchamp, de Marie Lespay, troisième femme de Pierre Le Couvreur, avec son fils Louis ou encore de Jean Pochet avec chacune de ses trois filles. Les sommes s'élèvent respectivement à 21 livres, 40 livres et

77 *Ibid.*, p. 631.

78 AN, Min. Cent., MC/ET/CV/1238. Inventaire après décès de

79 Jean Quéniart, « Les États de Bretagne au carrefour des pouvoirs », *Liame* [En ligne], 23 | 2011, mis en ligne le 19 juillet 2011, consulté le 24 juillet 2015. URL : <http://liame.revues.org/140>

80 AN, Min. Cent., MC/ET/CXV/506. Inventaire après décès de Françoise Blanvin, 22 novembre 1737.

81 AN, Min. Cent., MC/ET/CV/1238. Inventaire après décès de Marie-Françoise Haribelle, 18 octobre 1751.

82 Francis Freundlich, « L'invention de la loterie royale », exposition en ligne de la Bibliothèque nationale de France, consulté le 24 juillet 2015. URL : http://expositions.bnf.fr/jeux/arret/04_2.htm

83 AN, Min. Cent., MC/ET/CXV/460. Inventaire après décès de Jean-Baptiste Delongchamp, 16 décembre 1728.

84 Mathilde Moulin, « Les rentes sur l'Hôtel de Ville », *op. cit.*, p. 624-625.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

80 livres, soit des investissements de 500 à 2 000 livres. Les montants des arrérages peuvent en outre augmenter ou diminuer selon la conjoncture : les demoiselles Pochet voient leurs intérêts s'élever à 40 livres en 1723, chuter de moitié – peut-être en raison de la faillite du Système de Law – puis se rétablir à 33 livres 6 sols 8 deniers en 1736. Jean Pochet investit davantage dans des rentes viagères puisqu'il constitue une tontine à son profit, au principal de 300 livres, mais sur la tête de sa bru Adrienne Pingot en 1734, ce qui lui procure un bénéfice de 25 livres par an, mais aussi sur sa propre tête, avec le même capital mais des arrérages s'élevant à 36 livres. La famille Pochet possède donc 3 600 livres de capital aliéné à l'Hôtel de Ville, qui lui rapporte 160 livres par an, soit un intérêt global d'un peu plus de 4 % par an. L'intérêt pour la tontine est valable aussi chez Anne Petit, veuve de François Besnard et âgée de 51 ans. Elle investit en 1761 400 livres pour toucher 42 livres d'arrérages annuels.

Les rentes perpétuelles, quant à elles, portent généralement sur des sommes un peu plus importantes, car, comme leur nom l'indique, elles sont transmissibles aux héritiers. Les Pochet ont par exemple 11 000 livres supplémentaires placés au denier 40 (2,5%) et la veuve déclare que 1 300 livres d'arrérages sont dus au ménage par l'Hôtel de Ville. De même, Louise Duhamel constitue à son profit en 1733 400 livres de rentes sur les aides et gabelles au principal de 8 000 livres. La famille Torchet a également investi massivement dans les rentes perpétuelles puisqu'elle dispose de six contrats différents, qui totalisent 49 200 livres de principal sur les aides et gabelles, placé à 2,5 %, soit 1 230 livres par an. Un autre contrat sur les tailles de la généralité de Paris complète cet ensemble, et s'élève à 1 540 livres de principal et 30 livres 16 sols par an (2%). Si elles ne sont pas revendues, ces rentes peuvent traverser les générations, comme en témoigne l'union de créanciers du couple Rodesse, en 1751. Les grands-parents paternels de Marie-Geneviève Dubois, femme d'Antoine-Joseph-Philippe Rodesse, lui lèguent par exemple trois contrats de rente sur les aides et gabelle – s'élevant en tout à 12 063 livres de principal et 309 livres 2 sols d'arrérages – et deux contrats supplémentaires sur les tailles représentant 363 livres 5 sols annuels. Un dernier contrat de 100 livres de rente sur les tailles provient de sa mère et du second mari de celle-ci.

Les rentes viagères et surtout les rentes perpétuelles peuvent donc faire l'objet de placements importants, destinés à garantir des revenus stables aux héritiers. Le maniement de grosses sommes d'argent peut cependant appâter les escrocs et provoquer des déconvenues, comme

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

celle dont est victime Charles Delongchamp en 1754. Croyant acquérir un bon de fermier général – billet royal permettant de toucher des bénéfices issus de la Ferme sans investir – il est sur le point de payer 40 000 livres à un nommé Chapier, complice avec la fille d'un marquis désargenté, avant de se rendre compte de la malversation. Après avoir été découvert, l'escroc est finalement embastillé entre décembre 1754 et juin 1755⁸⁵.

Tout comme la majorité des Parisiens possédant des moyens suffisants pour ce faire, les brasseurs rentiers choisissent donc surtout le stable et rassurant investissement sur leur Hôtel de Ville, sous forme perpétuelle ou viagère. Quelques autres formes d'investissements existent : rentes émises sur d'autres institutions, loterie, actions dans des entreprises industrielles mais elles représentent une part moins importante des patrimoines immobiliers familiaux.

ii. Les biens meubles

Chez la plupart des brasseurs, l'essentiel des biens meubles est constitué par les outils de brasserie. Un des principaux atouts des inventaires après décès est cependant de reconstituer en partie l'environnement quotidien dans lequel évoluait le défunt et sa famille : meubles, ustensiles, décoration, livres, etc. Une fois encore, précisons que les données sur le point d'être étudiées concernent les brasseurs les plus riches, capables de payer un notaire pour établir ce document long et onéreux. Afin d'avoir une vision globale de l'analyse effectuée ci-après, le lecteur pourra se reporter au tableau récapitulatif de la page 34 où sont également récapitulées toutes les références des inventaires. Ceux-ci, au nombre de dix-huit, présentent neuf propriétaires, un locataire, trois garçons et cinq maîtres retirés des affaires ou qui ne sont pas en mesure d'exercer leur profession. La présence de presque une moitié de propriétaires parmi les défunts étudiés est un effet de sources qui ne doit pas faire oublier que leur proportion dans la population des brasseurs parisiens n'est en réalité pas aussi élevée. Précisons également que les estimations des objets, notamment celles des ustensiles de brasserie, bien que censées représenter leur prix marchand, semblent généralement revues à la baisse. En effet, les écarts constatés entre la valeur marchande de certains biens (notamment

85 François Ravaisson, *Archives de la Bastille : documents inédits*, Paris, A. Durand et Pédone-Lauriel, 186 ?-1904, p. 360-366.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

les grains) et leur valeur réelle, constatée dans les ventes, nous laissent penser que certains inventaires peuvent faire l'objet de sous-estimations plus ou moins importantes afin de minimiser la part de l'héritier de la maison, et ainsi éviter qu'il doive rembourser des sommes trop importantes aux autres descendants. L'inventaire après décès de Nicolas Villot mentionne par exemple des stocks d'orge cru prisé à 7 livres 14 sols le setier⁸⁶, alors que le journal d'achats de Nicolas Le Tellier un peu plus de vingt ans plus tard oscille entre 11 et 24 livres le setier⁸⁷ ! La fin du XVIII^e siècle connaît certes des hausses de prix, mais ces différences sont trop importantes pour leur être uniquement dues. Ainsi, le calcul de la proportion que représente telle ou telle catégorie de bien sur la fortune totale peut être biaisé par ces pratiques, mais demeure un des moyens les plus commodes pour obtenir la vision d'ensemble d'un patrimoine. Nous avons souhaité dans les lignes qui suivent tracer à grands traits la situation matérielle des brasseurs par rapport au reste de la population parisienne ainsi que les disparités entre maîtres, et non reconstituer des intérieurs parisiens dans le détail. En effet, il ne nous a pas semblé utile d'effectuer ce travail, dans la mesure où le mode de vie des brasseurs ne diffère pas de celui des autres artisans parisiens à la même époque.

La caractéristique principale du monde de la brasserie est le prix des outils, qui suppose la richesse chez ceux capables d'investir dans un équipement complet de production. En effet, selon Annick Pardailhé-Galabrun, pour la période 1727-1789 (quatorze inventaires sur dix-huit dans notre corpus), sur un corpus de 211 maîtres, 28 % possèdent moins de 1 000 livres de patrimoine mobilier, 37,5 % sont entre 1 000 et 2 999 livres, 28 % entre 3 000 et 9 999 livres et 6,5 % seulement au-dessus de 10 000 livres⁸⁸. Un seul artisan, mercier, dépasse les 50 000 livres. Or, sur les dix-huit brasseurs et ouvriers étudiés, cinq ont un patrimoine mobilier supérieur 10 000 livres (soit 30%) et un parmi eux dépasse les 50 000 livres. Le reste des proportions correspond à la situation globale des artisans parisiens. Les brasseurs semblent donc présenter un schéma sociologique proche de celui des autres artisans parisiens, avec la présence d'une élite dont le niveau de vie avoisine celui des artisans appartenant aux Six Corps. A des fins d'analyse, nous avons choisi de diviser les biens meubles en quatre catégories : équipement de brasserie, linge et bijoux, liquidités et argenterie, mobilier et objets

86AN., Min. Cent., MC/ET/XXXIV/625. Inventaire après décès de Nicolas Villot, 21 janvier 1761.

87 AP, D³B6 3393. Livre d'achats de grains de Nicolas Le Tellier, 1787-1790.

88 Annick Pardailhé-Galabrun, *La naissance de l'intime : 3000 foyers parisiens XVII^e-XVIII^e siècles*, Paris, Presses universitaires de France, 1988, p. 159.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

de décoration.

a) Fortunes globales et équipement de brasserie

Sur les dix-huit inventaires comportant des biens meubles, cinq totalisent plus de 20 000 livres, avec un maximum de 56 731 livres de biens meubles chez Jean Pochet. Quatre se situent entre 10 et 5 000 livres, quatre autres entre 5 000 et 1 500 livres et cinq en-dessous de 1 000 livres. Les différences entre les cinq artisans les plus riches et les autres est très marquée puisque la différence de fortune entre les cinquième et sixième brasseurs les plus riches est de près de 10 000 livres. Le premier groupe est constitué exclusivement de propriétaires, à l'exception de Charles Bridenne, qui possède par contre de fortes sommes en matières premières, et dont la veuve achète ses moyens de production – qu'elle louait jusque-là – quelques années plus tard. Une seconde strate de propriétaires possède un patrimoine mobilier situé entre 9 634 et 3 769 livres, tandis que les sept derniers individus sont des brasseurs en difficultés ou des ouvriers qui ont stoppé leur activité ou se consacrent au débit. Deux catégories de propriétaires se dégagent donc : les brasseurs possédant un équipement complet et de bonne qualité, estimé à plus de 10 000 livres, et les autres, dont le matériel s'élève entre 1 400 et 6 200 livres. La seule exception à ce schéma est Étienne Torchet, quatrième fortune du corpus mais dont l'équipement de brasserie, ancien et en mauvais état, s'élève seulement à 5 604 livres. Il possède en revanche plus de 29 000 livres (soit 77 % de sa fortune mobilière) en argent liquide, peut-être signe qu'il ne souhaite plus à la fin de sa vie renouveler son équipement mais consacrer ses revenus à l'héritage de sa fille et aux dettes de son fils Jean, mort ruiné en 1756 et déjà titulaire de nombreuses dettes envers son père lors de la mort de celui-ci.

Tout comme les autres artisans parisiens, les brasseurs « investissent une part relativement importante de leurs revenus en instruments et outils nécessaires à leur métier⁸⁹ ». La proportion du patrimoine placée dans ce dernier est sensiblement la même quel que soit le niveau de fortune globale de son propriétaire : entre 50 et 60 % pour six d'entre eux. Trois individus font exception : le plus riche - capable d'investir dans d'autres domaines mobiliers, notamment les liquidités –, et deux autres brasseurs plus modestes, qui ont également investi

89 Annick Pardailhé-Galabrun, *La naissance de l'intime, op. cit.*, p. 137.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

des sommes considérables – respectivement 80 % et 52 % de leur patrimoine – dans les liquidités et l'argenterie. Lorsqu'il concerne le débit, l'équipement professionnel représente une part bien moins importante du patrimoine : 5 et 2 % chez les deux garçons brasseurs. Jeanne-Nicole Coste est un cas à part : lors de son décès, une partie de la brasserie de sa mère est déjà vendue suite à des difficultés financières, mais les éléments qui subsistent représentent encore 39 % du patrimoine mobilier de son ménage.

b) Linge, habits et bijoux

Le linge et les habits représentent rarement plus de 5 % du total des biens mobiliers chez les individus les plus aisés, mais leur part augmente sensiblement chez les six derniers artisans, atteignant 25 % chez Jean-Baptiste Febvre. La veuve Françoise Blanvin possède certes 3 285 livres de linge de maison – soit une proportion considérable de 35 % de sa fortune – mais la vente des ustensiles de brasserie effectuée un mois auparavant en faveur de son fils fausse en partie les estimations. En effet, si l'on ajoute le prix des ustensiles (6 652 livres), cette proportion est ramenée à 20 %. Ce chiffre est certes inférieur mais toujours considérable. La richesse de la veuve Delongchamp exclut l'hypothèse de travaux de couture illégaux ; il est possible qu'elle réserve une partie de ses nombreux linges et tissus pour le futur ménage de son fils. Nicolas Villot se démarque lui aussi puisque presque 10 % du montant de ses biens meubles est dédié aux vêtements, notamment ceux de sa femme, qui se distinguent par de nombreuses pièces simples (toile de coton et drap) mais aussi des habits plus superflus et plus luxueux, en mousseline, en soie ou en taffetas. Plusieurs brasseurs semblent avoir un souci particulier de leur mise, sans doute importante pour des raisons de représentation : Louis Crahet possède un « petit chapeau de castor garny d'une laisse d'or » tandis que Charles Bridenne utilise une canne « à pomme d'or ».

La présence de bijoux est loin d'être systématique dans les inventaires. Seuls dix brasseurs en possèdent, pour des sommes peu élevées, qui représentent généralement moins de 5 % du total de leurs biens mobiliers. Les trois exceptions sont Marie-Françoise Haribelle (4,9%) chez laquelle la valeur en est aussi la plus importante (2 100 livres), Jean-Baptiste Febvre, qui possède une montre à 100 livres, et Pierre Rasse, avec une montre et des boucles d'oreilles pour une valeur de 30 livres (5,4 % de ses biens meubles). La part des bijoux chez la première

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

est bien plus élevée que pour les quatre autres brasseurs de sa catégorie, pour lesquels les sommes n'excèdent pas 1,7 % de la valeur de leurs biens meubles. Elle est divisée entre 700 livres de bijoux à usage d'homme – montre, tabatière et bague – et 1 400 livres à usage de femme – collier, croix et montre –. La présence d'une montre à 100 livres chez Febvre – dont la valeur est très importante par rapport au reste du mobilier modeste du compagnon puisqu'elle en représente plus de 12 % – s'explique sans doute par l'activité de prêteur de celui-ci, mise en lumière par l'examen des papiers consignés dans son inventaire après décès. Il s'agit sans doute d'un objet mis en gage et que son propriétaire n'a pas pu récupérer. Dans les autres cas, les bijoux se réduisent souvent à deux ou trois pièces : une montre et un collier de perles chez Jean-Baptiste Delongchamp, des boucles d'oreilles, une petite croix et un collier chez Charles Bridenne. Marie-Françoise Haribelle mise à part, les sommes oscillent entre 30 et 424 livres. Il semble donc que les bijoux soient uniquement des objets de parure et non un moyen de placer de l'argent pour les artisans, qui investissent bien davantage dans l'achat d'argenterie et la conservation de deniers comptants pour les plus aisés d'entre eux.

c) Argenterie et deniers comptants

Si la vaisselle en argent est un poste de dépense courant dans la plupart des ménages, la possession de deniers comptants marque en revanche une richesse réservée à l'élite de la profession. En effet, « cuillères, fourchettes, écuelles, tasses en argent, estimés rarement plus de 200 livres, constituent souvent le seul luxe des gens les plus modestes⁹⁰ ». Parmi les individus du corpus, seul trois ne possèdent pas d'argenterie ; ils font partie des cinq maîtres et garçons les plus pauvres. Les deux autres, André Carême et Charles Lemaistre, possèdent respectivement 169 et 78 livres de vaisselle d'argent, sans doute une forme de placement puisque ces sommes modestes représentent tout de même plus de 30 % de la fortune totale du premier et plus de 16 % de celle du second. La dépense est bien plus importante chez les riches brasseurs puisque Marie-Françoise Haribelle en possède plus de 5 500 livres et Jean Pochet 4 800. En valeur relative, ce poste de dépense est cependant moins important que chez les individus au niveau de fortune intermédiaire. En effet, les cinq individus les plus riches emploient une moyenne de 6,6 % de leur fortune totale dans la vaisselle d'argent tandis que

90 *Ibid.*

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

les huit suivants y investissent en moyenne 16,7 % et jusqu'à 34 %.

Les liquidités sont en revanche la quasi-exclusivité des plus riches, et ce de manière frappante. Neuf individus ne présentent aucun denier comptant, un seul une somme d'à peine plus de 20 livres, deux autres moins de mille livres. Parmi les six brasseurs restants, deux possèdent 1224 et 1800 livres en argent liquide, représentant respectivement 19 % et 8,9 % de leur fortune totale. L'écart réel se situe entre les quatre maîtres les plus riches et les autres. Etienne Torchet a investi 77 % de sa fortune dans plus de 29 000 livres de deniers comptants, tandis que les 26 280 livres détenues par Jean Pochet représentent 46 % de ses biens meubles. Avec des fortunes en liquidités atteignant les 8 000 et 10 000 livres, Jean-Baptiste Delongchamp et Marie-Françoise Haribelle font quant à eux le choix d'investir environ 20 % de leurs biens dans ce moyen de placement. Les cinq premiers individus du corpus présentent donc des investissements, en valeurs absolues et relatives, plus importants dans les liquidités que dans l'argenterie, tendance qui s'inverse nettement dans tous les autres inventaires étudiés. L'argenterie est donc un luxe modeste et un moyen d'épargne préféré par les moins aisés, sans doute pour sa fonction utilitaire. Ce phénomène n'est pas propre au monde des brasseurs, même si l'importance des liquidités chez les plus riches est atypique par rapport aux pratiques des autres artisans⁹¹. La taille réduite du corpus ne nous permet pas, par ailleurs, de tirer des conclusions définitives : il est en effet possible que Pochet et Torchet aient conservé des sommes importantes en vue d'une acquisition immobilière et non dans le but de thésauriser. Les différences de niveau de vie constatées jusqu'ici sont confirmées par un dernier paramètre : l'étude des meubles et de la décoration décrits dans les inventaires.

d) Meubles et décoration

La fin du xvii^e siècle voit se développer le goût de la décoration intérieure, d'abord chez les marchands, puis chez les artisans et maîtres de métiers à partir du second quart du siècle⁹². Sans surprise, la part relative des meubles et des éléments de décoration augmente en valeur absolue chez les plus riches mais diminue en valeur relative. Ainsi, en 1736, les 3 067 livres de mobilier dont dispose Jean Pochet représentent 5,4 % de sa fortune tandis que Jean

91 *Ibid.*, p. 138.

92 *Ibid.*, p. 144-145 et 159.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

Torchet, maître le plus pauvre des dix-huit individus étudiés, dépense les trois quarts de ses biens dans les 270 livres de meubles présents dans la pièce unique qu'il occupe. Quoique les marchands d'alimentation et de boisson possèdent en règle générale peu d'éléments de divertissement, les brasseurs sont plusieurs à posséder des ouvrages : livres d'histoire et de dévotion chez Marie-Françoise Haribelle, livres pieux et ordonnances de Louis XIV pour l'année 1667 chez Pierre Le Couvreur mais aussi une bibliothèque de 177 ouvrages chez Jacques Villot, parmi lesquels la Bible de Lemaistre de Sacy, une histoire de l'Amérique ou encore des pièces de théâtre. Villot fait néanmoins figure d'exception puisque les autres livres présents dans les inventaires traitent uniquement de sujets de dévotion et ne semblent pas être des objets de luxe : les vingt ouvrages trouvés chez Pierre Rasse sont estimés à 2 sols pièce seulement, alors que le prix moyen des livres de Villot est de 11 sols. Les objets de décoration les plus courants sont les tapisseries, pendules, horloges et miroirs, ainsi que les tableaux, présents dans neuf inventaires. Il s'agit le plus souvent des sujets pieux, mais aussi de vues de Paris, de portraits de la famille royale ou encore dans quatre cas des représentations de la famille du brasseur. Cette pratique ne se rencontre pas seulement chez les plus riches d'entre eux puisqu'on la rencontre chez Pierre Le Couvreur. Les objets superflus se diversifient ensuite proportionnellement à la richesse du défunt : estampes chez Jacques Villot, jeu de billard chez Jean Pochet, secrétaire orné de porcelaine et de marbre chez Marie-Françoise Haribelle, également propriétaire d'un carrosse orné de velours d'une valeur de 1 200 livres. Les meubles et objets de décoration représentent donc une dépense indispensable et parfois lourde pour les premiers, et sont plutôt des marqueurs de richesse et de goût pour les seconds. Les foyers des maîtres et marchands brasseurs sont pour la plupart marqués par la lourdeur de l'investissement que nécessite un équipement complet et viable de brasserie. Les quelques maîtres dans l'incapacité de se rendre propriétaires de leurs moyens de production, ainsi que les garçons obligés de se limiter à une activité de débit représentent la frange la plus pauvre de la profession, réduite à dépenser l'essentiel de ses biens dans les acquisitions indispensables que sont meubles et vêtements. Parmi les maîtres plus aisés, une part croissante en valeur absolue mais décroissante en valeur relative est donnée aux marqueurs de richesse : habits luxueux, bijoux, argenterie, meubles coûteux et décoration fournie. La marque indiscutable des quelques maîtres les plus riches est la présence de deniers comptants, investissement

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

important dans les ménages des grosses brasseries, peut-être en prévision d'achats ou de succession.

L'aisance matérielle n'est pas le seul atout des maîtres les mieux assis. Savoir nouer des liens familiaux ou commerciaux et économiques est également un avantage majeur, capable de renforcer la notabilité d'un professionnel déjà en place voire de permettre à un nouveau venu l'accès à la maîtrise et à l'indépendance économique.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

	Année	Linge	%	Habit	%	Bijoux	%	Mobilier	%	Liquidités	%	Argenterie	%	Equipement	%	Total
J. POCHET (br.)	1736	1021,3	1,8	664	1,2	0	0,0	3067,9	5,4	26280	46,3	4886,25	8,6	20811,6	36,7	56731,05
J.-B. DELONGCHAMP (br.)	1728	507	1,2	92	0,2	190	0,4	1613	3,7	10561	24,1	1225	2,8	29664,4	67,6	43852,4
M.-F. HARIBELLE (br.)	1751	668	1,6	1825	4,3	2100	4,9	5114	12,0	8998,75	21,0	5501,5	12,9	18585,25	43,4	42792,5
E. TORCHET (br.)	1733	469	1,2	209,5	0,5	100	0,3	941,1	2,5	29725	77,8	1151,95	3,0	5604,2	14,7	38200,75
C. BRIDENNE	1747	381	1,9	968	4,8	340	1,7	2029,75	10,0	1800	8,9	1131,3	5,6	13647,75	67,2	20297,8
N. VILLOT (br.)	1761	342	3,5	901	9,4	424	4,4	1215,6	12,6	0	0,0	469,25	4,9	6282,4	65,2	9634,25
F. BLANVIN	1737	3285	35,3	512	5,5	0	0,0	3576	38,4	0	0,0	1884,3	20,3	45	0,5	9302,3
C. POISSANT (br.)	1722	419	6,1	351	5,1	0	0,0	999	14,5	500	7,3	633,75	9,2	3966,5	57,7	6869,25
P. LE COUVREUR (br.)	1735	232	3,7	140	2,2	76	1,2	1077	17,0	1224,55	19,4	2107,85	33,3	1468	23,2	6325,4
L. CRAHET (br.)	1700	186	4,9	150	4,0	0	0,0	426	11,3	300	7,9	314,05	8,3	2410	63,7	3786,05
N. RAMET (br.)	1704	0	0,0	120	3,2	0	0,0	1058,1	28,1	0	0,0	628,2	16,7	1963	52,1	3769,3
J. VILLOT	1761	120	4,4	228	8,3	72	2,6	1381	50,3	0	0,0	945,75	34,4	0	0,0	2746,75
J. COSTE	1707	178	10,7	148	8,9	46	2,8	529,55	31,9	0	0,0	110,15	6,6	647,2	39,0	1658,9
J.-B. FEBVRE	1783	100	12,9	194	25,0	100	12,9	381	49,2	0	0,0	0	0,0	0	0,0	775
P. RASSE	1780	16	2,9	198	35,5	30	5,4	171	30,7	0	0,0	0	0,0	142	25,5	557
A. CAREME	1749	98	18,7	56	10,7	0	0,0	171	32,7	0	0,0	169,8	32,5	28	5,4	522,8
C. LEMAISTRE	1751	23	4,7	81,2	16,8	0	0,0	267,4	55,2	23,5	4,9	78,4	16,2	11	2,3	484,5
J. TORCHET	1756	0	0,0	92	25,4	0	0,0	270	74,6	0	0,0	0	0,0	0	0,0	362

Tableau 4 : Les biens meubles des brasseurs dans l'ordre décroissant des fortunes et leur répartition par catégories.

Les lignes grisées correspondent à des garçons brasseurs.

Sources : [tous les documents proviennent du Minutier central des notaires de Paris]. MC/ET/I/375. Inventaire après décès de Jean Pochet, 23 janvier 1736 ; MC/ET/CXV/460. Inventaire après décès de Jean-Baptiste Delongchamp, 16 décembre 1728 ; MC/ET/CV/1238. Inventaire après décès de Marie-François Haribelle, 18 octobre 1751 ; MC/ET/LXXII/263. Inventaire après décès d'Étienne Torchet, 12 août 1733 ; MC/ET/LXXXVII/982. Inventaire après décès de Charles Bridenne, 11 novembre 1747 ; MC/ET/XXXIV/625. Inventaire après décès de Nicolas Villot, 21 janvier 1761 ; MC/ET/CXV/506. Inventaire après décès de François Blanvin, 22 octobre 1737 ; MC/ET/XXVIII/184. Inventaire après décès de Charles Poissant, 14 juillet 1722 ; MC/ET/I/372. Inventaire après décès de Pierre Le Couvreur, 13 juin 1735 ; MC/ET/I/216. Inventaire après décès de Louis Crahet, 13 octobre 1700 ; MC/ET/I/225. Inventaire après décès de Nicole Ramet, 25 novembre 1704 ; MC/ET/XVIII/656. Inventaire après décès de

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

Jacques Villot, 22 janvier 1761 ; MC/ET/I/232. Inventaire après décès de Jeanne-Nicole Coste, 5 juillet 1707 ; MC/ET/LVIII/517. Inventaire après décès de Jean-Baptiste Febvre, 22 septembre 1783 ; MC/ET/XXVIII/625. Inventaire après décès de Pierre Rasse, 16 février 1780 ; MC/ET/XVII/784. Inventaire après décès d'André Carême, 8 février 1749 ; MC/ET/XXVIII/321. Inventaire après décès de Charles Lemaistre, 24 avril 1751 ; MC/ET/IX/690. Inventaire après décès de Jean Torchet, 27 janvier 1756.

C. Les réseaux sociaux et religieux

A la fois lien religieux et stratégie familiale, le mariage – et le contrat qui le précède de peu – est une source très précieuse pour l'histoire sociale, révélateur de l'image que deux familles veulent donner d'elles-mêmes et des moyens mis en œuvre pour y parvenir. Il est cependant loin d'être le seul type de contrat existant pour lier deux individus. Ainsi, les quittances, obligations, constitutions de rente ou associations commerciales sont autant d'actes précieux pour retracer les pratiques économiques et commerciales entre professionnels, de la même famille ou non, et étudier dans quelle mesure ils créent des liens nouveaux ou renforcent les hiérarchies préexistantes. L'étude des réseaux familiaux et économiques des brasseurs, mais aussi de leurs pratiques en matière d'offices permettra en outre de cerner dans quelle mesure les membres de la profession tendent à briguer offices et responsabilités municipales pour évoluer vers la « bourgeoisie de robe » ou au contraire voient la famille et les offices comme des appuis pour s'installer plus solidement dans leur profession.

i. Le mariage

« Le contrat de mariage est sans doute le plus important de tous ceux qui se font entre les hommes⁹³ ». Cette affirmation de Claude de Ferrière, avocat et auteur d'un manuel de notariat intitulé *La Science parfaite des notaires*, illustre la particularité juridique de ce type d'acte, « à la fois et contrat civil et sacrement⁹⁴ ». Si le pouvoir royal a largement légiféré depuis le XVI^e siècle à propos du consentement entre époux, des mariages clandestins ou encore de l'union des protestants, la gestion des biens entre les époux est en revanche l'objet

93 Claude de Ferrière. *La Science parfaite des notaires, ou Le Parfait Notaire*. Paris, Charles Osmont, 1682, p. 251. Cité par Scarlett Beauvalet, Vincent Gourdon, François-Joseph Ruggiu, « Réseaux et mobilités à Paris au milieu du XVII^e siècle », *Histoire, économie et société*, numéro 4, 1998, p. 550.

94 Cette définition est formulée en 1771 par le juriste Pothier.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

d'une grande liberté, dont l'exercice est guidé par la coutume et la pratique notariale. Plus souples dans leur rédaction que les testaments, les contrats de mariage deviennent alors de « véritables pactes de famille qui réglaient pendant la durée de vie du ménage les relations patrimoniales et pécuniaires entre les époux et ensuite la condition du conjoint survivant et particulièrement celle de la veuve⁹⁵ ». Cette liberté n'empêche pas l'historien de constater une certaine unité dans la rédaction des actes, qui respectent pour la plupart d'entre eux la coutume de Paris. Celle-ci comporte trois éléments principaux, destinés à régir les biens des époux : la communauté des meubles et acquêts, le préciput et le douaire. Ainsi, les biens immeubles appartenant à chaque époux avant le mariage, ou biens propres, n'entrent pas dans la communauté tandis que c'est le cas des biens meubles dans une proportion fixée par le contrat, généralement un tiers. Par la suite, toutes les acquisitions mobilières et immobilières sont considérées comme communes aux deux époux et partagées comme telles entre les héritiers. Destiné à assurer des moyens de subsistance au conjoint survivant, le préciput « consiste à prendre sur la communauté avant partage, et hors part, des meubles jusqu'à concurrence d'une certaine somme pour la prisée de l'inventaire, ou ladite somme, au choix du survivant⁹⁶ ». La somme en question est fixée dans le contrat de mariage. Enfin, le douaire est un usufruit fixé sur une partie des biens du mari défunt, dont le montant est défini devant notaire. Ainsi, la veuve est créancière prioritaire sur les biens de son mari et bénéficie durant le mariage de garanties pour empêcher le mari de vendre tous ses biens⁹⁷. Dans la coutume parisienne, le douaire est fixé à la moitié des biens immeubles que possède le mari avant le mariage. Cependant, dès le Moyen Âge apparaît le douaire « conventionnel », c'est-à-dire librement fixé par le contrat de mariage. Cette pratique concerne les trois quarts des contrats de mariage parisiens au XVIII^e siècle. Toutes ces données patrimoniales sont associées dans les contrats de mariage à des listes de témoins, indicateurs sociaux précieux qui renseignent sur les réseaux familiaux et amicaux autour des mariés. Pour toutes ces raisons, ces actes sont, depuis la grande enquête menée par Roland Mousnier dans les années 60, l'objet de toutes les attentions des spécialistes de l'histoire sociale. D'abord étudiés dans une perspective d'histoire marxiste puis statistique, ils bénéficient aujourd'hui de problématiques renouvelées à propos des liens

95 Lucien Bély (dir.). *Dictionnaire de l'Ancien Régime*. Paris, Presses universitaires de France, 1996, p. 799.

96 *Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, arts et métiers, par une société de gens de lettres*, Genève, Pellet, 1777-1779, tome XIII, p. 273.

97 Lucien Bély. *Dictionnaire de l'Ancien Régime, op. cit.*, p. 799-780.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

sociaux mais aussi de réflexions poussées à propos des difficultés qu'ils posent⁹⁸. En effet, outre les problèmes de vocabulaire – « beau-frère » peut par exemple tour à tour prendre son sens contemporain ou désigner un demi-frère – l'historien doit se montrer prudent face aux notions de réseaux et de titre. Robert Descimon souligne par exemple :

Les relations de parenté, de clientèle ou d'affaires tendent à être systématiquement lues comme des preuves de solidarité sociale ou politique, alors qu'elles ne sont que des indices porteurs, selon les cas, d'une charge positive ou négative [...]. Il reste aventuré de postuler des solidarités mécaniques ou automatiques entre parents et alliés, même proches. La vie bourgeoise secrétait ses propres formes d'antagonismes familiaux, ne serait-ce que la concurrence commerciale⁹⁹.

Quant à la qualification des individus, elle se heurte à la distinction opérée sous l'Ancien Régime entre qualité et profession. Un individu peut en effet choisir de ne se présenter au notaire que sous l'une ou l'autre, compliquant ainsi considérablement les tentatives de classification. L'homogénéité de notre corpus, composé quasi exclusivement d'artisans, limite ce type de difficultés, liées surtout au monde des élites¹⁰⁰. Enfin, il est important de considérer que les contrats de mariage sont loin de concerner l'ensemble de la population. La fin du XVIII^e siècle, voit reculer l'âge au mariage pour les habitants des villes et augmenter considérablement le nombre de célibataires. Ainsi, l'âge moyen au mariage est de vingt-sept ou vingt-huit ans pour les garçons et vingt-cinq ou vingt-six ans pour les filles, alors que les migrants se marient deux ou trois ans plus tard¹⁰¹. En outre, « aux XVII^e et XVIII^e siècles, environ 25 % des Parisiens se mariaient sans passer de contrat devant le notaire. Ils appartenaient généralement aux groupes inférieurs de la population qui ne ressentaient pas le besoin de régler sur papier timbré le devenir de biens qu'ils ne possédaient pas¹⁰² ». La grande richesse d'informations que recèlent les actes notariés, tout particulièrement les contrats de mariage, doit donc s'accompagner d'une prudence méthodologique adaptée au corpus.

98 Scarlett Beauvalet et al., « Réseaux et mobilités... », op. cit., p. 547-548.

99 Scarlett Beauvalet, Vincent Gourdon, François-Joseph Ruggiu (dir.). *Liens sociaux et actes notariés dans le monde urbain en France et en Europe, XVII^e-XVIII^e siècles*. Paris, Presses de l'université Paris-Sorbonne, 2004, p. 153-154.

100 Scarlett Beauvalet et al., « Réseaux et mobilités... », op. cit., p. 556.

101 Lucien Bély. *Dictionnaire de l'Ancien Régime*, op. cit., p. 913.

102 Scarlett Beauvalet et al., « Réseaux et mobilités... », op. cit., p. 554.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

Notre étude s'appuie sur vingt-deux contrats de mariage compris entre 1700 et 1781, ainsi que sur quinze contrats mentionnés dans les inventaires après décès. Tous ont pour point commun d'être liés au monde de la brasserie, par la famille, la condition d'un des conjoints ou la profession des témoins. Les analyses des contrats données par le notaire dans les inventaires ne comportent malheureusement pas les listes des témoins présents mais mentionnent toutes les données patrimoniales et les clauses particulières, permettant des comparaisons avec les premiers. Vingt actes concernent des maîtres brasseurs, sept des garçons brasseurs, cinq des filles de brasseurs et cinq des veuves, remariées ou non à des brasseurs. La diversité des situations rend peu utiles les remarques générales sur les modalités des contrats, qu'il convient d'étudier plus en détail. En effet, les stratégies, la qualité des témoins et les montants en jeu diffèrent en fonction des situations familiales et professionnelles. Pour des raisons d'analyse, nous traiterons ici les contrats concernant des maîtres ainsi que des fils et filles de maîtres. Les cas des veuves et des compagnons seront traités dans les chapitres qui leur sont consacrés.

a) Des choix matrimoniaux marqués par des stratégies économiques

Plus souples dans l'étendue de leurs dispositions que les testaments, les mariages sont les actes idéaux pour organiser le patrimoine d'un ménage sur le long terme. Sur les onze cas où nous disposons du montant des biens apportés par l'homme et la femme, six voient le montant des premiers dépasser celui des seconds. Les sommes apportées par les futures épouses ne sont donc pas forcément plus élevées que les biens de leurs maris mais semblent être solides ou régulières : Anne Petitfils annonce dans son contrat de mariage 10 000 livres de biens dont 6 000 en deniers comptants alors que son mari dispose de 12 000 livres¹⁰³ ; Marie-Marguerite Bridenne ne possède que 3 000 livres de biens alors que son mari possède 20 000 livres mais promet un apport de 1 000 livres par an à son ménage¹⁰⁴. La communauté s'élève la plupart du temps à un tiers des biens des époux mais se voit fixée précisément lorsque cette dernière mesure entraînerait un trop grand déséquilibre entre les conjoints. Ainsi,

103 AN, Min. Cent., MC/ET/IX/690. Contrat de mariage entre Anne Petitfils et Jean Torché, 5 mai 1718. Cité dans l'inventaire après décès de Jean Torché, 27 janvier 1759.

104 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/1056. Contrat de mariage entre Nicolas Pérignon et Marie-Marguerite Bridenne, 11 février 1760.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

lors du mariage entre Pierre Rasse et Marie-Anne Régnier, le premier dispose de 2 750 livres alors que la seconde n'apporte que le cinquième d'une maison partagée par une succession plus 200 livres¹⁰⁵. La communauté de biens est alors fixée à 500 livres chacun. Un déséquilibre s'installe alors puisque la part relative engagée dans la communauté n'est pas la même pour les deux époux. Marie-Catherine Moreau engage par exemple près de 40 % de ses biens dans la communauté tandis que la somme représente pour son mari moins de 2 % de sa fortune¹⁰⁶. Les contrats stipulent ensuite les montants des sommes destinées à assurer la subsistance du conjoint survivant : le douaire et le préciput. La proportion des douaires par rapport aux biens du mari est très diverse. Il représente la moitié de ceux-ci dans un cas et peut sinon osciller entre 10 et 75 %. Il peut se présenter sous la forme d'une somme unique ou d'une rente, en laissant parfois à la veuve le choix entre les deux. L'intérêt est alors calculé à 5 ou 7,5 %. Situés entre 400 et 5 000 livres, ils sont généralement bien plus confortables que les sommes allouées par les garçons brasseurs, qui ne s'élèvent jamais au-dessus de 400 livres. Le douaire peut se révéler un atout précieux pour les enfants issus du mariage. Nicolas Fauconnier, fils de Louise Duhamel et du brasseur Nicolas Fauconnier père, récupère par exemple 10 000 livres après la mort de ses deux parents, en 1743. Sa renonciation à l'héritage de ceux-ci lui permet de se rendre propriétaire de la somme, sur laquelle il touche en plus des intérêts¹⁰⁷. Les préciputs représentent le plus souvent un tiers ou la moitié des biens déclarés par le futur époux, proportion diminuée lorsque la fortune de celui-ci est plus importante ou dans les mariages les plus modestes. Les sommes s'élèvent jusqu'à 4 600 livres, avec un minimum de 100 livres. Sur les quinze contrats qui en stipulent le montant, leur valeur moyenne est de 1 466 livres, somme encore une fois importante si on la compare aux valeurs présentes chez les garçons brasseurs, comprises entre 100 et 200 livres. Les clauses finales des contrats ne sont pas toujours présentes mais appuient le caractère stratégique et économique de certains mariages. La donation mutuelle entre vifs – seule qui ne suscite pas la méfiance car réciproque – est la mesure la plus courante. L'autre type de clause, présente à deux reprises, est le remboursement au futur époux d'une somme donnée en cas de décès de

105 AN, Min. Cent., MC/ET/XXXVIII/625. Contrat de mariage entre Pierre Rasse et Marie Regnier, 29 septembre 1749. Cité dans l'inventaire après décès de Pierre Rasse, 16 février 1780.

106 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/1003. Contrat de mariage entre Étienne Pochet le jeune et Marie-Catherine Moreau, 9 février 1751.

107 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXI/331. Transport d'un capital et sa rente entre Nicolas Fauconnier et Jean-Baptiste de Fayolle, 3 septembre 1751.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

son épouse avant la naissance d'enfants. Il s'agit d'une manière pour le marié ou sa famille de se voir rembourser les frais d'une union devenue inutile en raison d'un décès prématuré. Un troisième type de clause est destiné à organiser et consigner les transactions effectuées par les parents au profit des jeunes époux, par exemple une rente à rembourser à ceux-ci en échange d'une avance pour acheter des outils de brasserie. Enfin, les parents d'un des conjoints peuvent se servir du mariage de leur enfant pour garantir leur propre vieillesse. Ainsi, en échange des 5 000 livres de dot accordées à leur fille, Firmin Chenu et sa femme obtiennent que celui d'entre eux qui survivra à l'autre puisse jouir de ses biens sans revendication du couple¹⁰⁸. De même, les contrats de mariage de quatre des huit enfants de Jean Pochet et Anne-Madeleine Vanquetin stipulent qu'en échange des dots fournies « le survivant des dits sieur et demoiselle Pochet père et mère jouiroit en usufruit sa vie durant des biens du prédécédé sans être obligé d'en rendre aucun compte¹⁰⁹ ».

b) La synergie des stratégies économiques et familiales pour le profit de deux lignées : le cas des Villot et des Pochet

La volonté d'établir les enfants d'une même famille dans une démarche cohérente est manifeste chez les Villot. Les frères Jacques, Nicolas et André, fils du brasseur Jacques Villot et de Marie-Anne Pochet, se marient tous trois entre 1730 et 1734. Le premier, sans doute l'aîné, apporte 4 000 livres de biens dans lesquels sont comprises une maison et brasserie rue Rousselet. Sa future épouse, Marie-Charlotte Cazin, apporte quant à elle une somme de 10 000 livres dont 3 000 entrent en communauté de biens¹¹⁰. Preuve du caractère raisonné du mariage, destiné à asseoir le nouveau brasseur, une clause stipule que Jacques peut renoncer à la communauté de biens en échange de 1 000 livres, peut-être un moyen de faciliter les procédures en cas de séparation de biens. Ses deux frères reçoivent également 4 000 livres pour s'établir, en emprunt et avance de succession. Ils s'unissent pour leur part aux deux filles du boulanger Firmin Chenu, Marie et Marie-Jeanne, qui apportent chacune 5 000 livres de

108 AN, Min. Cent., MC/ET/I/369. Contrat de mariage entre Nicolas Villot et Marie-Jeanne Chenu, 9 juin 1734.
109 AN, Min. Cent., MC/ET/I/375. Inventaire après décès de Jean Pochet, 23 janvier 1736.
110 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/656. Contrat de mariage entre Jacques Villot et Marie-Charlotte Cazin, 19 décembre 1733. Cité dans l'inventaire après décès de Jacques Villot, 22 janvier 1751.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

dot¹¹¹. Le mariage de Jacques est plus riche que celui de ses deux frères, puisque le préciput s'élève à 3 000 livres et le douaire à 400 livres de rente – ce qui, au vu de l'intérêt courant à l'époque de 5 % par an correspondrait à une somme principale de 8 000 livres – tandis que les deux sommes s'élèvent respectivement à 2 000 livres chacune pour André et à 1 000 livres de préciput et 3 000 livres de douaire pour Nicolas. Le traitement de faveur dont bénéficie Jacques n'empêche cependant pas ses frères de s'établir puisque le fils d'André Villot, Nicolas, épouse en 1756 une fille de brasseur et possède à sa mort en 1761 une brasserie rue Mouffetard¹¹². La continuité familiale semble donc s'effectuer par les garçons tandis que les dots des épouses sont destinées à installer ceux-ci dans la vie professionnelle. La relation avec la famille Pochet, dynastie de brasseurs solidement installée au sein de la communauté, est renforcée de la même façon : la sœur de Jacques Villot père est en effet mariée au maître chandelier Jacques Pochet, frère du brasseur Jean Pochet¹¹³. Les trois personnages sont d'ailleurs présents lors des mariages d'André et Nicolas Villot. A leur tour, André et Nicolas sont témoins lors de la rédaction du contrat de mariage de leur cousin Étienne Pochet le Jeune, fils de Jean, en 1751.

Celui-ci, reçu maître en 1747, se marie en 1751 avec Marie-Catherine Moreau, fille du défunt Claude Moreau, maître et marchand brasseur, et de Catherine Ferré. La sœur de cette dernière, Marie-Marguerite Ferré, est la veuve du brasseur Charles Bridenne et est présente chez le notaire en tant que témoin, avec sa fille, Marie-Marguerite. La volonté de s'allier à une autre famille de brasseurs semble ici l'emporter sur le besoin d'argent car Étienne Pochet apporte lors de son mariage un équipement complet de brasserie ainsi qu'un fonds de commerce déjà constitué et une somme de 95 000 livres en liquide pour un total de plus de 143 000 livres alors que sa future épouse ne dispose que de 6 500 livres de biens. Tous deux mettent 2 500 livres en communauté, somme qui prouve la supériorité d'Étienne, beaucoup moins engagé financièrement que son épouse en cas de séparation de biens. De façon générale, les sommes apportées par les brasseurs sur le point de se marier oscillent entre 1 200 et 20 000 livres, le cas d'Étienne Pochet représentant une exception. Cependant, les avantages et propriétés dont

111 AN, Min. Cent., MC/ET/I/369. Contrat de mariage entre Nicolas Villot et Marie-Jeanne Chenu, 9 juin 1734 ; AN, Min. Cent., MC/ET/I/348. Contrat de mariage entre André Villot et Marie Chenu, 11 août 1730.

112 AN, Min. Cent., MC/ET/XXXIV/625. Contrat de mariage entre Nicolas Villot et Marie-Jeanne-Françoise Besnard, 21 septembre 1756. Cité dans l'inventaire après décès de Nicolas Villot, 21 janvier 1761.

113 AN, Min. Cent., MC/ET/I/313. Contrat de mariage entre Jacques Pochet et Marie-Madeleine Villot, 5 septembre 1723.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

dispose le futur époux n'apparaissent pas toujours intégralement dans le contrat de mariage. Il est en effet courant que les maîtres sur le point de se marier bénéficient à cette occasion d'une avance sur héritage, comme c'est le cas pour Jean Torchet, lorsqu'il se marie en 1718¹¹⁴, ou que leurs parents aient prévu par acte notarié peu avant le mariage une vente avantageuse ou un prêt pour l'achat de matériel, tel celui dont bénéficie Nicolas Villot. Si elles peuvent être mises au service de l'endogamie, ces stratégies matrimoniales, d'ordre économique ou familial, servent aussi couramment à intégrer de nouveaux venus dans la communauté des brasseurs ou les familles qui s'y rattachent. Ainsi, le mariage des filles de brasseur est également l'objet de la plus grande attention.

c) Des familles qui s'ouvrent par le mariage des filles

L'endogamie chez les brasseurs est loin d'être totale. En effet, le mariage entre fils et fille de brasseur n'est pas du tout la norme. Même si les actes cités dans les inventaires après décès ne mentionnent pas la filiation, les noms de famille des épouses ne permettent pas, dans dix cas sur douze, de les rapprocher d'une des grandes familles de brasseurs parisiens. En effet, le plus utile pour une famille d'artisans déjà établie est moins de rechercher l'entre-soi que de profiter du contrat de mariage pour fournir de précieux capitaux au fils qui s'installe. Cette nécessité économique n'implique donc pas forcément le mariage avec des filles de maîtres brasseurs. Ces dernières peuvent par contre être de précieux intermédiaires pour des compagnons ou des brasseurs immigrés désireux d'intégrer la communauté parisienne. Elles peuvent également quitter le monde de la brasserie en épousant un artisan d'une autre profession mais restent dans tous les cas associées aux réseaux familiaux déjà en place.

Le 25 juillet 1700, Hubert Hansen, brasseur dont le père est négociant à Bonn¹¹⁵, épouse la fille de Jean Denoyelles, brasseur rue de Sèvres¹¹⁶. A cette occasion, le père vend des ustensiles de brasserie au couple – outils achetés à Simon Besnard peu auparavant¹¹⁷ – moyennant 40 livres de rente annuelle au principal de 800 livres. Un bourgeois de Paris et un

114 Il bénéficie alors de 4 000 livres d'avance sur héritage.

115 Allemagne, Rhénanie-du-Nord-Westphalie.

116 AN, Min. Cent., MC/ET/VI/613. Contrat de mariage entre Hubert Hansen et Jeanne Denoyelles, 25 juillet 1700.

117 AN, Min. Cent., MC/ET/VI/613. Vente et transport de bail entre Jean Denoyelles et Simon Benard, 28 mai 1700.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

maître tailleur sont les témoins de Hansen tandis que la tante de la future mariée et une de ses amies assistent à la signature du contrat. Sans doute Jean n'a-t-il pas d'enfants ; le mariage devient alors une façon de prolonger la tradition familiale. De plus, la famille Denoyelles ne semble pas riche : la dot de Jeanne se monte à 1 000 livres seulement, en plus des ustensiles vendus par son père. Un nouvel arrivant est peut-être plus susceptible d'accepter des conditions d'installation modestes qu'un brasseur déjà bien établi, qui recherche avant tout de nouveaux capitaux.

Même âgé et déjà bien établi, un brasseur peut obtenir des intérêts matériels importants s'il se remarie après un veuvage. Le 7 novembre 1751, Claude Poissant, veuf depuis le mois d'octobre précédent, épouse en secondes noces Anne-Jeanne Le Tellier, fille d'épicier¹¹⁸. Outre une maison et brasserie, il possède des biens meubles et immeubles conséquents, situation d'aisance que vient renforcer Anne, capable d'apporter 20 000 livres de biens, dont 6 000 entrent en communauté. Outre son intérêt économique, ce mariage rapproche le brasseur du monde de Six Corps, et prouve l'intérêt de l'exogamie pour la fortune des familles.

Une fille de brasseur peut également se marier hors de la profession familiale. L'étude des listes de témoins montre alors si la présence de son environnement familial reste marquée ou si l'intérêt est moindre pour la conclusion de ce type d'union. Le 5 septembre 1723, un contrat est passé entre Jacques Pochet, chandelier, et Marie-Marguerite Villot, fille du brasseur Jacques Villot et de Marie-Anne Pochet. Les futurs sont sans doute parents, dans la mesure où l'un des témoins de Marie-Marguerite se nomme Alexandre Pochet, chandelier de son état, et est désigné comme son cousin. Le contrat se distingue par un nombre important de témoins : six du côté du marié, neuf pour la mariée. Alors que Jacques Pochet réunit autour de lui exclusivement des membres de sa famille maternelle, la filiation est un peu plus équilibrée chez Marie-Marguerite, puisque si trois témoins sont des Pochet – son oncle et deux cousins – sa tante paternelle est aussi présente. Le seul brasseur présent est son oncle Jean. Ses deux cousins Alexandre et François Pochet sont également chandeliers tandis qu'un de ses amis est un ancien mouleur de bois. Les témoins du futur époux sont eux aussi ancrés dans le monde des métiers – ils comptent parmi eux la veuve d'un boucher et un maçon – mais pas exclusivement puisque l'oncle maternel de Jacques est sous-diacre et que l'un de ses amis se

118 AN, Min. Cent., MC/ET/CV/1238. Contrat de mariage entre Claude Poissant et Anne-Jeanne Le Tellier, 7 novembre 1751.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

présente sous le terme, vague mais marqué par le monde de la robe, de « conseiller du roi ». Cette liste de témoins répond aux logiques soulignées par Scarlett Beauvalet et Vincent Gourdon : le contrat de mariage est l'occasion de souligner les liens de famille avec les collatéraux, d'où la présence massive de cousins, oncles et tantes¹¹⁹. De plus, la prédominance de la famille maternelle dans le réseau est ici marquée, signe que cette branche n'est pas marginalisée lors de la conclusion d'alliances. En revanche, ce contrat ne marque pas de dichotomie entre les réseaux des conjoints, si ce n'est que les témoins sont un peu plus nombreux chez la femme, signe d'autonomie moins importante que l'homme envers sa famille.

Les remariages, au vu de la défaveur qu'ils rencontrent dans l'opinion et de leur moindre importance pour l'avenir des époux, sont généralement moins solennels et comptent moins de témoins¹²⁰. C'est pourtant l'inverse qui se produit lors du mariage entre Christophe Robbe, veuf et maître charpentier, et Élisabeth Pochet, fille de Jean Pochet et Anne-Madeleine Vanquetin, oncle et tante maternels de Marie-Marguerite Villot¹²¹. La liste de témoins est en effet la plus importante du corpus : six pour le marié et surtout vingt-deux pour Élisabeth. Ce chiffre impressionnant pourrait être le signe de l'appui social dont bénéficie la jeune mariée. Sans doute la famille craint-elle les médisances en mariant une jeune fille à un veuf peut-être bien plus âgé qu'elle. Les témoins du marié sont composés par sa famille proche : quatre frères et sœur, ainsi qu'un beau-frère et une belle sœur. L'insistance sur les membres collatéraux évoquée plus haut est très poussée chez la future épouse : si l'on trouve parmi les témoins ses quatre frères et sœur, sept cousins sont également présents, ainsi que deux tantes paternelles et leurs maris, un oncle maternel et deux aïeuls maternels. Parmi les professions et qualités citées, l'on trouve marchand de vin, grainier, brasseur, chandelier, chirurgien ou encore bourgeois de Paris. Seuls deux individus font partie du monde des offices : un procureur et un « officier » dont l'activité exacte n'est pas précisée. Cette homogénéité est assez caractéristique du monde des maîtres et marchands, peu susceptible de se placer sous la bienveillance d'un témoin plus haut placé ou d'inviter des témoins d'un rang social inférieur en

119 Scarlett Beauvalet, Vincent Gourdon. « Les liens sociaux à Paris au xvii^e siècle : une analyse des contrats de mariage de 1660, 1665 et 1670 », *Histoire, économie et société*, numéro 4, 1998, p. 603.

120 *Ibid.*, p. 590.

121 AN, Min. Cent., MC/ET/I/313. Contrat de mariage entre Christophe Robbe et Élisabeth Pochet, 28 octobre 1723.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

signe d'amitié. Les biens apportés par le futur époux ne sont pas spécifiés dans le contrat mais il s'agit d'un mariage assez riche puisque la dot s'élève à 10 500 livres, la communauté à 3 500 et le douaire à 6 000 livres. Cette réussite matérielle est donc soulignée par un consensus familial au moins apparent du côté de la mariée, sans doute pour ne pas prêter le flanc aux critiques éventuelles.

Les liens avec le monde de la brasserie peuvent également se relâcher en cas de migration. Le 28 juillet 1732, Marie-Jeanne Vidot, fille d'un brasseur demeurant à Boude-en-Boulonnois, épouse Pierre Lemoine, marchand coursier et fils d'un juré crieur à Cambrai¹²². Sans attaches familiales importantes dans la capitale, ils se contentent d'un témoin chacun, un bourgeois de Paris et la femme d'un forestier de La Rochefoucauld. Lors du mariage des filles, le lien avec la profession familiale peut donc être entretenu par l'implantation d'un nouveau brasseur récemment entré dans le métier ou être rompu au profit d'un mariage fructueux, qui demeure le plus souvent dans le monde de la boutique.

L'échantillon de contrats de mariage duquel nous disposons gagnerait évidemment à être élargi afin de percevoir plus finement les situations courantes et celles qui relèvent de cas particuliers. Néanmoins, les logiques distinguées dans les cas étudiés semblent cohérentes et peuvent s'observer dans d'autres professions, comme chez les chapeliers. Tout d'abord, les familles tendent à favoriser l'un des fils, souvent en lui cédant le matériel indispensable pour s'établir dans la profession. Les autres garçons peuvent bénéficier d'un prêt équivalent ; leur famille veille en outre autant que possible à les unir à une femme suffisamment aisée pour assurer une entrée de capitaux suffisante à leur établissement. Ces stratégies familiales montrent l'importance de l'entourage des proches et des collatéraux, témoins de la validité du mariage mais aussi preuves vivantes du consensus familial qui existe lors de la conclusion du contrat, consensus moins exprimé lors des remariages, peu considérés et moins décisifs pour le patrimoine familial. Si des liens étroits peuvent exister entre grandes familles de brasseurs parisiens, celles-ci marient cependant souvent leurs fils et leurs filles avec des brasseurs immigrés ou d'autres professions du monde de la boutique, dans le but d'intégrer de nouveaux venus dans leur sphère professionnelle ou de capter les capitaux de familles aisées ; l'endogamie n'est donc pas la règle, tout comme chez les maîtres chapeliers : les deux tiers

122 AN, Min. Cent., MC/ET/I/359. Contrat de mariage entre Pierre Lemoine et Marie-Jeanne Vidot, 28 juillet 1732.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

d'entre eux se marient avec une femme étrangère à leur profession et 60 % des filles de chapeliers épousent un homme au profil différent de celui de leur père¹²³. Les liens familiaux et économiques créés par le mariage sont cependant loin d'être les seuls à structurer les relations entre brasseurs. D'autres moyens existent pour les renforcer ou en générer d'autres. Les associations professionnelles, les prêts d'argent et l'acquisition d'offices sont les trois principaux.

ii. Brasseurs de bière, brasseurs d'argent : les échanges économiques au sein des réseaux familial et professionnel

Les liens sociaux, professionnels et économiques générés par le contrat de mariage sont loin d'être les seules occasions pour les brasseurs d'élargir et d'approfondir leurs réseaux. L'analyse des actes notariés montre que la famille et la proximité professionnelle sont des voies privilégiées pour les transactions de tous ordres. Les transactions avec d'autres corps de métiers sont évidemment nécessaires mais leur quantité ne cache pas l'importance des relations étroites et nombreuses au sein de la profession.

a) La famille, cadre courant des dons et transactions

Même si les contrats de mariage sont une forme privilégiée pour organiser la gestion du patrimoine familial, d'autres actes montrent la volonté de protéger et favoriser des membres de sa famille. Cette logique est très visible dans le testament écrit par Étienne Pochet quelques jours avant son mariage, peut-être à l'occasion d'une maladie à l'issue incertaine¹²⁴. Après avoir énoncé quelques legs pieux et fondations de messes, Pochet liste les dons accordés aux membres de sa famille. Il lègue des rentes ainsi qu'une somme de 5 000 livres à l'un de ses frères, 6 000 livres à l'autre et 10 000 livres à sa sœur Marie-Geneviève. Puis viennent les collatéraux, de plus en plus éloignés : nièces et neveux à qui il accorde 3 000 livres chacun puis cousin germain qui reçoit 1 500 livres. La hiérarchie familiale est ainsi

123 Tiphaine Gaumy, « Le chapeau à Paris. Couvre-chefs, économie et société, des guerres de religion au Grand Siècle », Thèse de doctorat en histoire, sous la direction d'Olivier Poncet, Paris, École nationale des chartes, 2015, p. 231 et 233.

124 AN, Min. Cent., MC/ET/XCI/872. Testament d'Etienne Pochet le Jeune, 28 janvier 1761.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

clairement énoncée, tout comme les liens financiers qui s'y attachent. De même, les papiers présents dans l'inventaire après décès de la femme de Claude Poissant, Marie-Françoise Haribelle, montrent que la mère et le beau-père de Poissant ont multiplié les largesses à l'égard de celui-ci et de ses frères¹²⁵. Anne du Catel, veuve en premières noces de Charles Poissant, renonce en effet à sa part d'héritage au profit de ses trois fils. De plus, le couple aide Claude à acheter une maison et brasserie à hauteur de 2 500 livres et lui fait finalement une donation à hauteur de plus de 50 000 livres en échange d'une pension viagère.

Plus largement, les parents sont des partenaires privilégiés pour les opérations courantes mais parfois conflictuelles que sont les emprunts et les prêts. Le 11 juin 1751, Jean-Baptiste Aclocque, brasseur, reconnaît devoir à son oncle épicier la somme de 12 000 livres, qu'il promet de rembourser en quatre ans¹²⁶. De même, Jean Pochet accorde en 1733 10 500 livres d'avance sur héritage plus un prêt de 3 500 livres à son fils pour permettre à celui-ci d'acheter un office¹²⁷. Même si la seconde somme n'est qu'un prêt pour lequel Jean Pochet fils constitue une rente, il est très probable que les conditions en soient avantageuses, notamment le délai de remboursement et les intérêts. De même, l'inventaire d'Étienne Torchet laisse deviner les difficultés financières dans lesquelles se trouve son fils Jean : en 1726, celui-ci abandonne sa part d'héritage pour rembourser à son père une somme prêtée¹²⁸. Cinq ans plus tard, son père lui accorde 900 livres de plus tandis qu'une liasse de documents dont la date n'est pas spécifiée contient plusieurs quittances pour des sommes payées par Étienne pour son fils. Les exemples pourraient être multipliés pour montrer ces formes de solidarités familiales qui interviennent tout au long de la vie d'un individu, d'abord comme bénéficiaire puis, s'il en a les moyens, comme protecteur envers ses enfants ou sa belle-famille. C'est par exemple le cas de Louis Hidoux qui se porte caution en 1726 du receveur à la ville de Reims, François Salomon, à hauteur de 2 000 livres¹²⁹. Salomon est aussi le nom de famille de Jeanne, femme de Louis. François est donc certainement le beau-frère ou le neveu de Louis.

Il ne faut cependant pas oublier que les relations au sein d'une famille ne sont pas

125 AN, Min. Cent., MC/ET/CV/1238. Inventaire après décès de Marie-Françoise Haribelle, 18 octobre 1751.

126 AN, Min. Cent., MC/ET/CVI/333. Obligation passée entre Jean-Baptiste Aclocque et son oncle, Jean-Baptiste Aclocque, 11 juin 1751.

127 AN, Min. Cent., MC/ET/I/375. Inventaire après décès de Jean Pochet, 23 janvier 1736.

128 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXII/263. Inventaire après décès d'Étienne Torchet, 12 août 1733.

129 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/648. Cautionnement de Louis Hidoux envers Adrien de la Fosse pour François Salomon, 14 novembre 1726.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

toujours apaisées. Le long procès entre Jean-Marie Babin de Bourneuil et la famille de sa première femme en est la preuve¹³⁰. Françoise Marot, auparavant mariée à Pierre Hannen, se défend en effet face aux protestations de ses deux belles-sœurs et leurs maris au sujet d'une maison et brasserie dont l'héritage doit être partagé entre elle et les enfants de son premier mariage. Les parties sont en désaccord car des réparations doivent être effectuées dans le bâtiment, et la prise en charge de leur coût pose problème. Après de longues procédures et plusieurs rapports d'experts, il semblerait finalement que le couple ait obtenu gain de cause.

b) Des relations fréquentes et diversifiées entre professionnels

Outre les échanges purement commerciaux – comme le client limonadier que se partagent les brasseurs Torchet et Moreau¹³¹ ou la levure vendue par Beaugrand à d'autres brasseurs¹³² – toutes les opérations de la vie quotidienne sont propices à des échanges, cordiaux ou conflictuels, entre membres de la profession. Les plus manifestes de ces échanges sont transactions mobilières ou immobilières entre brasseurs, comme les ventes de brasserie ou d'outils. Toutefois, les interactions ne s'arrêtent pas là. Un professionnel peut par exemple être présent en tant qu'expert lors d'un inventaire après décès ou de la visite d'un bâtiment. Jean Pochet et Antoine Moreau participent à la prisée de la brasserie d'Étienne Torchet¹³³, Jacques-Étienne Cousin et Charles Delongchamp à l'estimation du matériel de Marie-Françoise Haribelle et Claude Poissant¹³⁴. Le conflit entre Louis Despréaux et son locataire Florent Le Gras, tous deux brasseurs, fait également intervenir des experts de la même profession, les sieurs Marot et Duhamel¹³⁵. Au vu du petit nombre de brasseurs parisiens, il est facile d'imaginer que ces participations à titre professionnel répandent rapidement les informations sur la situation des individus, et peuvent favoriser d'autres transactions, comme des ventes ou des prêts d'argent. L'on peut alors supposer qu'un brasseur en difficultés, comme Antoine-Joseph-Philippe Rodesse, n'a pas de peine à faire connaître sa situation aux autres

130 AN, Y 14846. Pièces de procédure pour le procès mené entre le sieur et demoiselle Babin de Bourneuil, défendeurs, et les sieurs Ozon et Gouy, demandeurs, 1742.

131 AP, D^sB6 5022. Livre d'achats du limonadier Jacques Bataille, janvier 1722-février 1723.

132 AP, D^sB6 1473. Journal d'Antoine-François Beaugrand, juillet-octobre 1788.

133 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXII/263. Inventaire après décès d'Etienne Torchet, 12 août 1733.

134 AN, Min. Cent., MC/ET/CV/1238. Inventaire après décès de Marie-Françoise Haribelle, 18 octobre 1751.

135 AN, Z^{1j} 541. Procès-verbal d'inspection des bâtiments, 20 février 1720.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

maîtres et à trouver un acheteur¹³⁶. Il est possible que cette circulation fluide de l'information favorise des relations de confiance entre les brasseurs. En 1761, André Aclocque, sur le point de se retirer des affaires, désigne pour son procureur le brasseur Louis Deschamps pour « régir, gouverner et administrer en son absence¹³⁷ ». Il est également fréquent que des relations de crédit unissent les brasseurs entre eux. Le 25 mai 1751, Claude Poissant constitue 1 250 livres de rente à Jean-Marie Babin de Bourneuil pour le prêt de 25 000 livres par celui-ci¹³⁸. Curieusement, la somme est remboursée deux jours plus tard. Il est possible que Claude Poissant ait trouvé à emprunter ailleurs à de meilleures conditions ou encore que Babin de Bourneuil ait eu besoin de constituer un immeuble fictif (la rente) pour assurer une autre transaction durant ces deux jours.

Néanmoins, les relations de confiance ou de crédit n'ont pas exclusivement lieu entre membres de la même profession. C'est sans doute une proximité d'abord géographique qui pousse le maître menuisier Schlichtig à représenter le brasseur Schweinfett lors de la vente aux enchères d'une brasserie en 1780¹³⁹. Les deux personnages, aux noms allemands, sont peut-être des immigrés récents que leur situation semblable a rapprochés. Les rapports entre participants à une transaction sont parfois plus difficiles à reconstituer. Le marchand mercier Robert Duquesnoy possède par exemple une brasserie, acquise en 1737 et que sa veuve revend en 1756 au brasseur Nicolas Le Roy¹⁴⁰. Ce n'est pas non plus à un brasseur mais à un procureur au Châtelet que Nicolas Fauconnier et sa femme empruntent 7 300 livres le 1^{er} décembre 1718¹⁴¹. Il est alors difficile de reconstituer les circonstances qui ont conduit à la création de tels liens : hasard ? parenté éloignée ? amitié ? En tous les cas, cette absence de relation familiale ou professionnelle manifeste est assez rare dans les actes et prouve que les réseaux des brasseurs se construisent dans un entourage proche.

136 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXII/323. Vente d'ustensiles de brasserie entre Marie-Catherine-Josèphe Jalhaye et le couple Rodesse, 4 novembre 1751.

137 AN, Min. Cent., MC/ET/VI/747. Procuration passée entre André Aclocque et Louis Deschamps, 20 octobre 1761.

138 AN, Min. Cent., MC/ET/CV/1236. Constitution de rente par Claude Poissant au profit de Jean-Marie Babin de Bourneuil, 25 mai 1751.

139 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVIII/482. Procès-verbal de vente aux enchères d'une brasserie appartenant à André Villot, 27 juillet 1780.

140 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVIII/252. Constitution de rente par Robert Duquesnoy au profit de la veuve Vaudelle, 9 avril 1738.

141 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/596. Constitution de rente entre le brasseur Nicolas Fauconnier et Florent Le Maignen, 1^{er} décembre 1718.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

Nicolas Pérignon est un personnage dont le parcours prouve toute la diversité et l'intérêt du réseau et des relations familiales et professionnelles. Un acte de 1761 nous apprend que son père, également nommé Nicolas Pérignon, était directeur, caissier et receveur des droits sur les bières¹⁴². En 1738, Nicolas père prête 14 100 livres de principal au brasseur Jean Le Trogneux moyennant 705 livres de rente annuelle. Cette aisance et cette proximité financière avec le monde de la brasserie parisienne expliquent en partie le parcours de Nicolas fils par la suite. En 1747, celui-ci a forgé des liens étroits avec la famille Bridenne puisqu'il est présent en tant que subrogé tuteur des enfants de la veuve à la mort de Charles¹⁴³. Ces liens familiaux lui permettent d'élargir son cercle d'alliés car il est le témoin d'Étienne Pochet lors du mariage de celui-ci le 9 février 1751¹⁴⁴. En effet, Étienne épouse alors Marie-Catherine Moreau nièce de la veuve de Charles Bridenne. Ces liens familiaux se doublent de relations économiques puisqu'il prête à la veuve Bridenne moins d'un mois plus tard la somme de 500 livres¹⁴⁵. Nicolas Pérignon ne limite cependant pas son réseau de connaissances aux relations de la veuve Bridenne. Un acte de notoriété d'avril 1751 montre qu'il connaît bien la famille de Jean Torchet¹⁴⁶. De plus, il devient le procureur de la veuve du brasseur Pierre Verdier, pour laquelle il participe en juin 1751 à l'union des créanciers du couple Rodesse¹⁴⁷ puis au rachat des outils de brasserie que ceux-ci sont contraints de vendre cinq mois plus tard¹⁴⁸.

Ses efforts pour s'introduire dans le monde de la brasserie portent finalement leurs fruits puisqu'il épouse en 1760 la fille de la veuve Bridenne¹⁴⁹, contrat qui entraîne sa réception comme maître brasseur par arrêt du 12 décembre 1761, réception confirmée officiellement le 9 novembre 1762¹⁵⁰. Il devient juré de la communauté dès 1763 et une seconde fois en 1768, signe de son acceptation par les autres maîtres. Ce changement de statut entraîne un bouleversement de son environnement social et matériel : en 1761, la veuve

142 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXIX/600. Quittance passée entre Thérèse Rochette et Nicolas Pérignon, 15 octobre 1761.

143 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/982. Inventaire après décès de Charles Bridenne, 11 décembre 1747.

144 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/1003. Contrat de mariage entre Etienne Pochet le jeune et Marie-Catherine Moreau, 9 février 1751.

145 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/1003. Obligation passée par Marie-Marguerite Ferré envers Nicolas Pérignon, 27 février 1751.

146 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/1005. Notoriété concernant la famille de Jean Torchet, 19 avril 1751.

147 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXII/322. Union des créanciers du couple Rodesse, 8 juin 1751.

148 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXII/323. Vente des outils de brasserie du couple Rodesse, 4 novembre 1751.

149 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/1056. Contrat de mariage entre Nicolas Pérignon et Marie-Marguerite Bridenne, 11 février 1760.

150 AN, Y 9330. Registres des jurandes et maîtrises des métiers de la ville de Paris, 1762.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

Verdier désigne un autre procureur, sans doute car la nouvelle activité de Nicolas ne lui permet plus de gérer une autre brasserie que la sienne¹⁵¹. Désigné comme « brasseur ordinaire du roi » dans un acte de 1777, il prête à cette occasion 4 700 livres à André Hessen, horloger du frère du roi¹⁵². Le parcours de Pérignon montre donc qu'il est tout à fait possible de faire évoluer ses relations familiales et professionnelles, grâce à une situation paternelle déjà proche de la communauté des brasseurs et à l'aisance financière héritée de son père. D'abord simple gestionnaire de biens, Pérignon s'approche à la fin de sa vie du monde de la cour et devient un membre riche et respecté de sa profession.

c) Les associations commerciales

Les cas où un brasseur s'associe à un autre particulier afin de faciliter le commerce de la bière recouvrent plusieurs modalités. Tout d'abord, soulignons que « les sociétaires disposent d'une grande marge de manœuvre pour fixer les clauses de leur contrat, lequel est souvent passé sous seing privé afin d'éviter les formes d'une énonciation trop contrôlée, ainsi que les effets d'une publicité qui nuit au principe du " secret marchand "¹⁵³ ». Dans le cas où l'un des membres du marché n'est pas brasseur, il s'agit d'associer main-d'œuvre et capitaux, comme le font le capitaine de régiment Guillaume O'Brien et le brasseur Thomas Willis en 1724¹⁵⁴. Le premier prête alors de l'argent au second moyennant un pourcentage touché sur la bière brassée. La nationalité irlandaise du capitaine O'Brien n'est sans doute pas étrangère à la conclusion de ce marché. Ses habitudes culturelles et ses relations à Paris l'ont sans doute poussé à entrer en relation avec un brasseur. De même, le 24 septembre 1777, l'ébéniste Joseph Feurstein et le brasseur Antoine Hoetzer sous-louent avec leurs femmes une grande maison rue du Faubourg-Saint-Antoine, « tous quatre en société pour le commerce de brasseur¹⁵⁵ ». La consonance allemande de leurs noms laisse deviner une solidarité liée soit à

151 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/1060. Procuration de Marie-Catherine-Josèphe Jalhay en faveur de Gilles-Antoine Duval, 24 février 1751.

152 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVIII/463. Nantinement passé par André Hessen au profit de Nicolas Pérignon, 2 juin 1777.

153 Mathieu Marraud. *De la Ville à l'État*, op. cit., p. 123.

154 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/650. Convention de prêt entre Guillaume O'Brien et Thomas Willis, 6 juin 1724.

155 AN, Min. Cent., XXVIII/477. Sous bail passé entre Simon Racafiol, Joseph Feurstein et Antoine Hoetzer, 24 septembre 1777.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

une immigration conjointe et récente, soit à un rapprochement opéré après leur arrivée à Paris et leur fixation dans le même quartier. Il est difficile de voir en quoi la qualité d'ébéniste de Feurstein peut s'avérer utile dans l'établissement d'une brasserie mais il est probable que les tâches soient réparties entre les individus : à Hoetzer la fabrication, aux autres la tenue des livres de comptes, les livraisons ou encore les achats de matières premières.

Les deux actes notariés qui concernent des associations entre deux brasseurs parisiens mettent au jour une pratique que nous n'avons pas réussi à clarifier entièrement : le prête-nom. Ainsi, l'inventaire après décès de Jeanne-Nicole Coste, femme de l'ancien compagnon devenu maître Nicolas Laurent, garde trace de plusieurs quittances faites par Laurent sous le nom de Simon Ramet pour droits perçus sur la vente et le débit de bière¹⁵⁶. Il semble donc que Laurent achète de la bière à Ramet, sans doute pour un prix plus bas que celui du marché, et la vende ensuite, en s'acquittant des droits obligatoires. Ainsi, Ramet ne se préoccupe pas des livraisons et de l'acquittement des taxes liées au commerce de la bière tandis que Laurent n'a pas besoin d'investir dans des outils spécifiques à la brasserie. Cette situation s'explique sans doute par les difficultés que rencontre le couple au moment de la mort de Jeanne-Nicole Coste : une partie des ustensiles de brasserie légués par sa mère Nicole Ramet est vendue en quelques mois, et seul l'équipement de transport et de débit est conservé. Plus obscure est l'opération passée en 1730 entre Louis Hidoux et Nicolas-Côme Lemaistre, maître et marchand brasseur¹⁵⁷, ainsi que sa femme séparée en biens, Marie-Élisabeth de Barège. Le premier acte du dossier se présente comme une obligation. Hidoux et sa femme reconnaissent devoir 2 400 livres aux époux Lemaistre. Pour rembourser la somme, le couple s'engage à livrer au moins six demi-muids par mois de bière blanche et rouge aux Lemaistre, à raison de 34 livres par muid de bière blanche et 30 livres par muid de bière rouge. Puis un second acte passé le même jour stipule que

la vérité est que ledit sieur et demoiselle Lemaistre n'ont pas fait le prêt de ladite somme et qu'ils n'ont accepté ladite obligation et engagement cy-portés que pour faire plaisir auxdits sieur et demoiselle Hidoux, auxquels ils en font, autant que besoin est, toute cession nécessaire. [...] Ladite obligation n'a été passée que pour faciliter auxdits

156 AN, Min. Cent., MC/ET/I/232. Inventaire après décès de Jeanne-Nicole Coste, 5 juillet 1707.

157 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/661. Convention et obligation passée entre Louis Hidoux et Nicolas-Côme Lemaistre, 10 avril 1730.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

sieur et demoiselle Hidoux le moyen de faire leur commerce sous le nom dudit sieur Lemaistre et pour pouvoir livrer et faire sortir de la maison desdits sieur et demoiselle Hidoux les bières qu'ils pourront vendre.

Nicolas-Côme Lemaistre s'engage à faire durer l'accord deux ans et à passer toute procuration nécessaire au profit des Hidoux. En échange, les époux Hidoux promettent de payer à Lemaistre 80 livres par an.

Dans la mesure où les deux individus sont des maîtres brasseurs, ces transactions ne semblent dissimuler aucun travail illégal. Cependant, il est possible que la pratique ne soit pas permise par les statuts de la communauté. En effet, chaque brasseur doit normalement identifier ses futailles à l'aide d'une marque qui lui est propre. Cette mesure permet d'identifier un responsable en cas de malfaçon et d'éviter vols et fraude fiscale. La tolérance est peut-être de mise lors d'une situation de difficultés passagère, comme c'est le cas pour Laurent et Ramet, mais le contenu inhabituel du second acte semble motivé par d'autres facteurs. En dépit de l'apparente situation de force des Lemaistre, est-il possible qu'ils ne disposent pas d'outils de fabrication et vendent sous leur nom la bière fabriquée par d'autres ? Lemaistre est-il au contraire un brasseur prospère, avec un réseau de clientèle si solide et nombreux qu'il ne peut pas satisfaire lui-même à toutes les demandes ? Il est également possible que pour une raison inconnue, les Hidoux ne soient pas en mesure de livrer eux-mêmes leur bière. En tous les cas, ce type de contrat implique une solide relation de confiance et une proximité permises par des liens familiaux ou professionnels solides.

Cette « pratique presque discrétionnaire, sinon laissée aux usages propres de chaque métier¹⁵⁸ » peut aussi avoir des inconvénients. Le brasseur versaillais André Manguin a ainsi un long conflit devant la justice avec Samuel Gampert, cantinier des troupes et ouvriers travaillant au canal de Picardie. C'est pour devenir le seul fournisseur en bière de la main-d'œuvre engagée sur le chantier que Manguin crée une société avec Gampert en 1728. Le second s'engage à fournir les frais d'établissement tandis que le premier doit lui vendre sa bière un tiers moins cher que le prix du marché. Celui des deux qui voudrait rompre le contrat doit rembourser à l'autre les frais et payer en plus 10 000 livres. Gampert promet du matériel à Manguin, qui fait venir un garçon brasseur de Paris et s'installe dans une grange non loin du

158 Mathieu Marraud. *De la Ville à l'État*, op. cit., p. 123.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

chantier. Le cantinier se révèle finalement insolvable et harcelé par les créanciers. Il essaie de pousser Manguin à rompre le contrat mais est finalement condamné à lui payer les 10 000 livres. Après de nombreux appels et procédures, Gampert fait annuler la sentence le 18 février 1729, décision qui entraîne l'appel de Manguin.

L'on retrouve largement chez les brasseurs la « contractualisation du lien familial » soulignée par Mathieu Marraud et destinée à assurer la formation des membres de la famille, leur établissement et la mise en place de solides liens professionnels. Cependant, les solidarités familiales ne sont pas les seules à entrer en jeu. La supériorité financière joue un rôle important pour s'introduire dans une profession gourmande en capitaux, tandis qu'une partie des actes – certes peu fournies – laisse entrevoir des liens dus au hasard ou à l'amitié. Si les brasseurs font largement usage du réseau familial, pratique liée à la bourgeoisie parisienne, leur rapport aux offices reste en revanche proche des logiques du monde de l'artisanat.

d) Des offices peu prisés par les maîtres et marchands brasseurs

Même si certains brasseurs portent dans les actes notariés le titre de « bourgeois de Paris », cette qualité n'implique plus au XVIII^e siècle aucune obligation municipale particulière. En effet, les pouvoirs des milices bourgeoises sont sévèrement réduits par la monarchie après la Fronde, notamment à Paris où est instauré un guet royal. En 1703 une milice bourgeoise est recréée à Paris, mais il ne s'agit en réalité que d'une tentative fiscale, qui échoue et peine à recruter¹⁵⁹. Seuls deux brasseurs possèdent une arme, reliquat de l'époque où la bourgeoisie parisienne possédait encore un véritable rôle militaire. Pierre Le Couvreur « un fusil à culasse et garniture de fer garny de sa batterie prisé cent sols¹⁶⁰ » et Étienne Torchet « un vieil fusil garny de sa batterie avec une grosse sonnete de fonte prisez ensemble six livres¹⁶¹ ».

Les offices sont peu présents dans le patrimoine des brasseurs. On trouve en premier lieu quelques charges municipales mineures, comme celles de quarteniers créées lors de la division de Paris en vingt quartiers, opérée en 1702. « En principe, chaque quartier devrait fournir un régiment de milice placé sous l'autorité du quartenier¹⁶² ». Ces quartiers se

159 Jean Chagniot. *Paris au XVIII^e siècle*. Paris, Hachette, p. 94.

160 AN, Min. Cent., MC/ET/I/372. Inventaire après décès de Pierre Le Couvreur, 13 juin 1735.

161 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXII/263. Inventaire après décès d'Étienne Torchet, 12 août 1733.

162 Jean Chagniot. *Paris au XVIII^e siècle*. Paris, Hachette, p. 94-95.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

subdivisent chacun en quatre cinquantaines et seize dizaines. Jean Pochet se rend propriétaire d'un office de cinquantenier en 1715 moyennant la somme de 800 livres¹⁶³. Pierre Le Couvreur achète 600 livres un office de dizenier en 1717¹⁶⁴ ; l'inventaire après décès de la première femme d'Étienne Torchet mentionne pour sa part un office de dizenier dont a été pourvu le brasseur, sans donner de plus amples précisions de date ou de prix d'achat. Les revenus attachés à la charge ont varié puisqu'un autre article mentionne des « pièces et quittances concernant douze livres dix sols d'anciens augmentations de gages attribuez à l'office de dixenier depuis réduits à quatre livres par an sur le pied du denier cinquante¹⁶⁵ ». Il est d'ailleurs intéressant de noter que deux individus pourvus de ces charges lors de leur décès sont également ceux qui possèdent une arme. Ainsi, même si l'institution est en grande partie vidée de sa substance à la fin de l'Ancien Régime, le souvenir de responsabilités familiales ou une volonté aiguë de souligner le rôle militaire de la bourgeoisie municipale sont peut-être des raisons qui poussent certains individus à conserver des armes chez eux. Les papiers du Bureau de la Ville de Paris nous apprennent par ailleurs que Jean-Baptiste-Étienne Cousin, reçu brasseur en 1765, est dizenier dans le quartier du Luxembourg. Il l'est encore, cette fois quartier Sainte-Geneviève en 1781 tandis qu'Athanase-Jean-Baptiste Delongchamp, brasseur depuis 1778 l'est dans le quartier Notre-Dame¹⁶⁶.

Plus chers mais aussi plus lucratifs sont les offices de police économique, nombreux et variés au début du XVIII^e, en raison des difficultés financières que rencontre la monarchie¹⁶⁷. Jean-Baptiste Delongchamp dépense par exemple 10 250 livres en 1716 pour l'achat d'un office de juré mouleur de bois¹⁶⁸. En 1721, Jean Pochet devient « ayant droit des officiers de la communauté des jurés vendeurs et contrôleurs de foin ». Moyennant une somme principale de 15 456 livres 5 sols, il touche une rente annuelle de 386 livres 8 sols. La même année, il effectue une opération identique, cette fois avec la communauté des contrôleurs de porcs. La somme principale s'élève à 3 093 livres 5 sols et les intérêts annuels à 77 livres 6 sols 10 deniers. La perspective d'une pareille rente semble tenter son fils Jean puisque celui-ci

163 AN, Min. Cent., MC/ET/I/375. Inventaire après décès de Jean Pochet, 23 janvier 1736.

164 AN, Min. Cent., MC/ET/I/372. Inventaire après décès de Pierre Le Couvreur, 13 juin 1735.

165 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXII/263. Inventaire après décès d'Étienne Torchet, 12 août 1733.

166 AN, H² 1951 et 1954. Délibération du Bureau de la ville de Paris, 1774-1775 et 1781.

167 Voir à ce sujet l'article d'Olivier Poncet, « Une sortie de guerre – Le pouvoir royal et les offices de police économique à Paris (1715-1730) », *Quand la guerre se retire*, p. 153-194.

168 AN, Min. Cent., MC/ET/CXV/460. Inventaire après décès de Jean-Baptiste Delongchamp, 16 décembre 1728.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

emprunte en 1733 12 000 livres à ses parents pour financer en partie l'achat d'un office de mesureur et contrôleur des grains et farines moyennant 22 000 livres¹⁶⁹. Les offices sont donc très peu nombreux dans le milieu des brasseurs, charges municipales comme de police économique. De plus, les deux types d'offices se trouvent chez quatre artisans seulement, parmi lesquels se trouvent trois des individus les plus riches de notre corpus. L'office municipal, charge peu onéreuse et qui n'impose pas ou peu d'engagement, est sans doute la conséquence naturelle de la forte implantation des brasseurs, qui ne semblent cependant pas s'aventurer trop loin de leur entourage immédiat, au moins à l'échelle de leurs fonctions de police. Quant aux offices de police économique, ils sont considérés comme un « placement rentable, à l'instar d'une propriété foncière, d'un investissement commercial ou autre, élevant la question du gain matériel au premier plan¹⁷⁰ ».

Les logiques familiales et marchandes des brasseurs s'inscrivent donc parfaitement dans les schémas finement analysés par Mathieu Marraud :

Complétés par les formes légales du consentement et de l'accord, par les formes traditionnelles de l'éducation, de la gestion patrimoniale ou du choix social, les liens de parenté augmentent ainsi leur force d'imposition sur les individus. En dehors des apprentissages ou des mariages, où s'exprime le traitement juridique et conventionnel donné aux débuts d'une existence adulte, il est en effet d'autres types de règlements dont l'objectif est semblable : insertion dans une organisation multiforme, à la fois familiale et corporative. [...] En milieu marchand, la grande ouverture des maîtrises vers l'extérieur par l'immigration, la sortie de l'artisanat, ne peut cacher l'existence d'un noyau de familles géographiquement stables, très installées dans leur métier et leur corporation, auxquelles tient justement à cœur la défense de positions jugées presque définitives¹⁷¹.

L'équilibre entre endogamie et ouverture vers l'extérieur, dans les relations familiales comme professionnelles permet en effet de maintenir les pratiques familiales tout en ayant accès à des capitaux et des réseaux nouveaux. En revanche, même les plus riches des brasseurs ne semblent pas attirés par la perspective de quitter le milieu du travail manuel pour évoluer vers

169 AN, Min. Cent., MC/ET/I/375. Inventaire après décès de Jean Pochet, 23 janvier 1736.

170 Mathieu Marraud. *De la Ville à l'État*, op. cit., p. 175.

171 *Ibid.*, p. 107-108.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

la bourgeoisie de robe ou la noblesse. Les charges municipales d'importance ne semblent pas les intéresser, alors même que des parents proches y sont présents : un certain Jean-Baptiste-André Pochet, épicier, a été par exemple « conseiller du roi en l'Hôtel de ville¹⁷² » en 1767. Leurs plus gros investissements se limitent à des charges de police économique, davantage sources de revenus que d'influence ou de notabilité. En outre, parmi les réseaux étudiés, les activités religieuses brillent par leur absence. Une seule entrée en religion est présente dans notre documentation, celle du fils de Jean Moreau en 1723. Par ailleurs, un seul document, une déclaration de 1705, révèle l'activité d'un brasseur dans une fabrique, celle de Guillaume Arnoul à Saint-Médard, où il est marguillier-comptable¹⁷³. De plus, les comptes de la communauté sont très discrets sur les dépenses de la confrérie. Les familles de brasseurs étudiées ne ressentent donc pas le besoin de « pratiques susceptibles d'unir les individus autour d'une concorde doctrinale ou éthique, un rapport particulier à la religion qui munisse leurs actes d'une signification supplémentaire¹⁷⁴ » mais construisent uniquement des réseaux dirigés vers l'exercice de leur profession.

Le coût d'un équipement complet de brasserie est bien plus considérable que les sommes nécessaires pour s'établir dans d'autres professions. Bien que les actes notariés présentent parfois tel ou tel individu comme « maître et marchand brasseur », le poids de cet investissement rapproche davantage les producteurs de bière de la catégorie des « artisans et maîtres et métiers » telle que l'a définie Annick Pardailhé-Galabrun plutôt que de celle des marchands, moins dépendants d'infrastructures de production¹⁷⁵. Cependant, cette différenciation s'estompe chez les maîtres les plus riches. En effet, ceux-ci, même s'ils investissent une proportion importante de leurs biens en équipement, diversifient leurs revenus par la rente et l'achat de bijoux ou d'offices. La construction et l'entretien de solidarités familiales renforcent non seulement les grandes familles présentes depuis longtemps dans la profession, par des alliances endogames ainsi que des unions fructueuses qui tendent à l'ascension sociale ou la captation de capitaux, mais permet également à des individus gravitant depuis un certain temps autour des cercles de maîtres d'intégrer le monde

172 AN, H² 1951 et 1954. Délibération du Bureau de la ville de Paris, 1774-1775.

173 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/498. Déclaration de Pierre Le Febvre, 20 décembre 1705.

174 Mathieu Marraud. *De la ville à l'État, op. cit.*, p. 229.

175 Annick Pardailhé-Galabrun, p. 145.

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE LES PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE

de la brasserie parisienne. Ces mécanismes sont particulièrement prégnants chez les apprentis et les compagnons. En effet, leur capacité à financer leur installation et à nouer des liens avec des maîtres et leur famille est souvent décisive pour inciter les jurés à leur accorder des lettres de maîtrise.

CHAPITRE 2 : APPRENTIS ET COMPAGNONS

Dans la mesure où le milieu des brasseurs parisiens est composé de moins d'une centaine de maîtres, mais où la fabrication de la bière requiert une main-d'œuvre parfois considérable, la population des apprentis et des compagnons est divisée entre les véritables aspirants à la maîtrise, capables d'assumer les coûts de leur établissement, et les individus plus modestes destinés à demeurer toute leur vie employés dans une brasserie. Cette dernière possibilité n'est cependant pas une fatalité car des opportunités peuvent changer la donne et permettre à un compagnon peu fortuné mais compétent de recevoir les capitaux nécessaires ; le cas le plus courant est le mariage avec une fille de maître dépourvu de fils aîné. En dépit de ces exceptions, l'importance des capitaux de départ et de la production – à partir de laquelle la communauté perçoit ses revenus – se révèlent des critères décisifs pour le choix et la sociologie des apprentis et compagnons.

A. Des apprentissages rares et singuliers

Chez les brasseurs, rappelons-le, la durée de l'apprentissage est portée à cinq ans en 1630 et les frais de brevet s'élèvent à 100 livres. Les grandes variétés de montants, pas forcément en rapport avec l'importance du métier, empêchent de tirer des conclusions générales. Retenons seulement que six professions sur dix en moyenne exigent des frais pour l'entrée en apprentissage, pas toujours payés en intégralité par les nouveaux venus¹⁷⁶. Entre 1735 et 1776, les registres d'accès à la maîtrise mentionnent seulement la réception de quatre anciens apprentis. Cette proportion est également présente dans notre corpus documentaire puisque nos dépouillements n'ont permis de trouver que trois contrats d'apprentissage pour toute la période. Le 23 janvier 1700, Guillaume Arnoul, âgé de 26 ans et fils de Lenfranc-François Arnoul, marchand à Honfleur, s'engage auprès du maître André Ramet pour cinq ans d'apprentissage¹⁷⁷. En plus de sa rareté, ce contrat est atypique pour diverses raisons. Tout d'abord, il est très peu courant qu'un maître reçoive un apprenti aussi âgé. En effet, l'âge ordinaire se situe entre 12 et 16 ou 18 ans maximum, voire 20 dans certains métiers plus délicats¹⁷⁸. Il est probable que dans le cas d'une profession exigeant d'importants capitaux de départ, comme la brasserie, cet âge avancé permette au postulant de disposer de moyens financiers issus de son héritage ou de son mariage et destinés à garantir son intégration dans la communauté par la suite. Par ailleurs, un apprenti âgé peut être des plus utiles pour le maître s'il se révèle travailleur et

176 Steven Kaplan, « L'apprentissage au XVIII^e siècle », op. cit., p. 449-450.

177 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/469. Contrat d'apprentissage entre Guillaume Arnoul et André Ramet, 23 janvier 1700.

178 Steven Kaplan, « L'apprentissage au XVIII^e siècle », op. cit., p. 452.

CHAPITRE 2 : APPRENTIS ET COMPAGNONS

docile. Il a d'ailleurs toutes les raisons de l'être dans ce cas précis puisqu'il entretient probablement des relations personnelles et professionnelles avec André Ramet. En outre, s'il dispose de moyens financiers suffisants, Guillaume Arnoul doit supposer que son apprentissage lui ouvrira les portes de la communauté. Il n'a donc aucun intérêt à entrer en conflit avec son nouveau maître. Le contrat ne stipule pas de lien commercial ou amical entre la famille de Guillaume et André Ramet. Guillaume Arnoul, en raison de son âge, n'a en effet pas eu besoin d'être représenté ou pris en charge par qui que ce soit pour traiter avec André Ramet. Il est cependant très probable que Lenfranc ait eu des relations à Paris ou que Guillaume, étant donné son âge, ait pris contact avec le milieu des brasseurs quelque temps avant la rédaction du contrat. Dans la plupart des autres contrats, le jeune âge de l'apprenti laisse apparaître un intermédiaire qui révèle la nature des relations grâce auxquelles la transaction a lieu. Jean Petit, fils d'un marchand de houblon mis en apprentissage chez un maître vinaigrier le 12 mai 1700 a par exemple été recommandé à celui-ci par Pierre Jollycorps, le « *clerc des maîtres brasseurs de la ville*¹⁷⁹ ». Les autres clauses du contrat sont plus habituelles : aucune somme n'est déboursée de part et d'autre – c'est le cas dans 60 % des contrats d'apprentissage dépouillés par Steven Kaplan¹⁸⁰ – et Guillaume doit lui-même assurer le nettoyage et l'entretien de sa garde-robe. Comme le stipulent les statuts, les trois jurés de la communauté sont présents pour ratifier le contrat.

Autre élément peu ordinaire, Guillaume Arnoul intègre la communauté moins d'un mois plus tard, puisque son contrat de mariage, passé le 21 février 1700 le présente comme « *maître et marchand brasseur*¹⁸¹ ». Il épouse alors Marguerite Saint-Martin, veuve du brasseur Nicolas Ramet – sans doute un membre de la famille d'André Ramet. Cette surprenante rapidité confirme l'hypothèse selon laquelle Guillaume est socialement intégré au monde de la brasserie parisienne bien avant son entrée en apprentissage. Ces circonstances font de la première étape de formation une simple formalité à laquelle la communauté lui permet aisément de se soustraire. Ces dérogations sont prévues par un édit royal de 1774, qui les autorise moyennant une augmentation substantielle des frais de réception¹⁸². Guillaume

179 AN, Min. Cent., MC/ET/VI/613. Contrat d'apprentissage passé entre Pierre Jollycorps et Pierre Hemery pour l'apprentissage de Jean Petit, 12 mai 1700.

180 Steven Kaplan, « *L'apprentissage au XVIII^e siècle* », op. cit., p. 448.

181 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/469. Contrat de mariage entre Guillaume Arnoul et Marguerite Saint-Martin, 21 février 1700.

182 BN, Mss, Joly de Fleury 1426. Édit royal réglementant les tarifs des réceptions dans les communautés de métiers, avril 1774.

CHAPITRE 2 : APPRENTIS ET COMPAGNONS

Arnoul contribue activement par la suite à la vie de la communauté. Il est présent en 1718 lors de l'attribution de la sous-ferme des droits sur les bières à un nommé Pierre Gruel, dont il se porte caution¹⁸³ et se fait construire en 1731 une imposante maison rue Censier. Le devis ne mentionne pas d'installation de brasserie dans le bâtiment mais prévoit la construction d'un « parc de grains », ce qui laisse supposer une activité professionnelle. En 1736, il participe à la délibération de la communauté des brasseurs pour répartir entre les maîtres le financement des 100 000 livres destinées à l'achat des trente offices de police économique instaurés par la monarchie en 1730. Il contribue alors à hauteur de 11 956 livres 1 sol 11 deniers, somme basée sur une taxe de 40 sols par muid produit et en douzième place sur les cinquante-deux brasseurs alors présents à la délibération. Cette taxe basée sur la production montre que Guillaume Arnoul, une trentaine d'années après ses débuts dans le monde de la brasserie, est un commerçant aisé parmi ses confrères, capable de contribuer à lui seul pour plus de 10 % de la somme totale.

En mai 1700, profitant de son ascension très rapide dans le monde des brasseurs, Guillaume Arnoul prend en apprentissage son frère Gabriel, alors âgé de 25 ans¹⁸⁴. Si la formulation du contrat est classique, il est évident que Gabriel a l'espoir d'intégrer la communauté aussi rapidement que son frère, en malmenant quelque peu les statuts en vigueur. Les jurés ne s'y trompent pas puisque, s'ils avaient accepté sans difficulté la situation de Guillaume, une déclaration faite par celui-ci le 24 mai nous apprend qu'ils refusent de venir recevoir devant notaire la somme correspondant au brevet d'apprentissage de Gabriel¹⁸⁵. Cette situation de conflit montre deux choses : d'une part que les passe-droits sont acceptés dans une certaine mesure par les jurés de la communauté, pour peu que l'impétrant soit rapidement capable de s'établir et de contribuer à l'effort financier demandé à la profession, d'autre part que cette tolérance a une limite, atteinte ici, lorsque plusieurs membres de la même famille s'appuient mutuellement pour s'imposer dans la profession. Le cas de Gabriel Arnoul est résolu au moins en 1736 puisqu'il participe à une délibération de la communauté en tant que maître¹⁸⁶. Il participe à la contribution de quarante sols par muid de bière, destinée à

183 AP, H² 1931. Adjudication du bail des droits sur les bières à Pierre Gruel par Jean Simonnet, février 1718.

184 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/473. Contrat d'apprentissage entre Guillaume Arnoul et Gabriel Arnoul, 22 mai 1700.

185 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/473. Déclaration de Guillaume Arnoul quant au refus des jurés de venir percevoir les frais d'un brevet d'apprentissage, 24 mai 1700.

186 AN, Min. Cent., MC/ET/LXVIII/399. Délibération de la communauté des maîtres et marchands brasseurs, mai-juin 1736.

CHAPITRE 2 : APPRENTIS ET COMPAGNONS

rembourser un achat d'offices, à hauteur de 7 000 livres, montrant ainsi qu'il est un professionnel actif et établi – le montant de sa participation est en dix-neuvième place sur la liste des cinquante-deux brasseurs réunis alors.

Le troisième apprenti dont il est possible de retracer le parcours est Louis Crahet. Il entre en apprentissage le 22 mars 1696 avec Jean Denoyelles, brasseur rue de Sèvres. Là encore, les statuts de la communauté sont malmenés puisque son inventaire après décès mentionne dans le même lot des lettres de maîtrise datées du 8 janvier 1697¹⁸⁷. Une fois encore, l'aspirant brasseur semble avoir de solides atouts avant même d'accéder à l'apprentissage car il se marie dès 1691 à Nicole Ramet, membre d'une famille qui compte plusieurs brasseurs à l'époque : André Ramet, maître éphémère de Guillaume Arnoul, et Germain Ramet, qui devient tuteur des enfants de Nicole à la mort de Louis. Dans les trois contrats, la durée normale d'apprentissage est donc très sévèrement réduite et le compagnonnage inexistant. Cette constatation tend à prouver que même les maîtres reçus après un apprentissage ne sont pas des « hommes nouveaux » mais des individus aisés, déjà rompus aux milieux du commerce et s'étant ménagé des appuis familiaux pour s'introduire auprès de la communauté des brasseurs.

Le dernier apprenti présent dans notre corpus est mentionné dans l'inventaire après décès du brasseur Pierre Le Couvreur¹⁸⁸. Il s'agit de Louis Lespay, vraisemblablement le fils de la seconde femme de Le Couvreur, qu'il épouse en 1725, Marie. En 1733, elle constitue une rente viagère à son profit sur la tête de Louis. Elle meurt la même année puisque Le Couvreur se remarie en juillet à Louise Duhamel, veuve en 1735. A cette date, Louis Lespay acquiert la brasserie en location pour la somme de 1 400 livres annuelles. L'accession à l'apprentissage de Louis semble une fois encore garantie par de solides réseaux familiaux et la perspective de profiter un jour de la brasserie de son beau-père. En effet, sur les cinq fils de Pierre Le Couvreur, les deux qui avaient embrassé la profession de leur père sont décédés en 1735 depuis déjà quelque temps, comme en témoignent les remariages de leurs veuves, mentionnées dans l'inventaire après décès de leur beau-père. Louis Lespay, rémunéré à hauteur de 120 livres par an, bénéficie sans doute de la confiance de la veuve et devient donc le repreneur naturel du bâtiment de brasserie. Il accède à la maîtrise la même année, preuve que celle-ci intervient le plus souvent à un moment-clé dans la carrière d'un futur brasseur,

187 AN, Min. Cent., MC/ET/I/216. Inventaire après décès de Louis Crahet, 13 octobre 1700.

188 AN, Min. Cent., MC/ET/I/372. Inventaire après décès de Pierre Le Couvreur, 13 juin 1735.

CHAPITRE 2 : APPRENTIS ET COMPAGNONS

pour lui permettre de s'établir avec plus de facilité. La situation précipitée et sans doute la dévolution de la brasserie par Pierre Le Couvreur à Louis Lespay avant sa mort ont sans doute précipité le parcours de ce dernier. En effet, il est encore qualifié d'apprenti en 1733. Des mesures exceptionnelles lui ont sans doute permis de raccourcir sa période de compagnonnage pour avoir le droit de tenir boutique seul en 1735, situation permise seulement aux maîtres. Il semble réussir à implanter sa famille dans le paysage des brasseurs parisiens car son fils Louis-Pierre accède à son tour à la maîtrise en 1759. Tout comme Guillaume Arnoul, Louis Lespay est donc un apprenti qui a de solides atouts pour obtenir la maîtrise à l'issue de sa formation. Il bénéficie en effet de sa proximité avec un brasseur et des décès familiaux, facteurs qui lui ouvrent les portes de la profession.

Ces études de cas, ajoutées aux réceptions par apprentissage évoquées dans la seconde partie, confirment nos premières conclusions : les rares apprentis accueillis par les maîtres brasseurs sont des individus dont la situation est déjà stable, et qui ont, semble-t-il, la quasi-certitude d'être reçus maîtres en raison de leur capacité matérielle à investir les capitaux nécessaires dans le commerce de la brasserie. De plus, son âge avancé permet à l'apprenti de pleinement assimiler, en plus du processus de fabrication en lui-même, les aspects commerciaux inhérents au métier. Dans le cas de Guillaume Arnoul, la profession de son père lui a peut-être permis d'être rompu à ces pratiques avant même d'entrer en apprentissage. Contrairement aux autres communautés de métiers, où peu d'apprentis parviennent à la maîtrise, la sélection semble donc avoir lieu chez les brasseurs au moment de cette étape. Cette hypothèse est également étayée par une longue procédure judiciaire qui oppose entre 1737 et 1744 un nommé Chavray avec la communauté des brasseurs¹⁸⁹. Il offre de payer 2 000 livres de frais de réception puis devant le refus des jurés porte l'affaire au Châtelet puis devant le Parlement de Paris. Il entame également une seconde procédure visant à prouver que la communauté a reçu des particuliers sans les soumettre à l'apprentissage. Les aspirants brasseurs qui ne possèdent pas les mêmes atouts que les apprentis évoqués ci-dessus semblent donc rencontrer de solides difficultés pour intégrer la communauté. Le nombre réduit de contrats d'apprentissage dont nous disposons et le caractère lacunaire des sources de réception, muettes avant 1735 et qui ne montrent ensuite que la réussite de certains apprentis, imposent cependant de rester prudent. Il est en effet impossible de connaître dans ces

189 BNF, Factums, F 12-888.

CHAPITRE 2 : APPRENTIS ET COMPAGNONS

conditions la proportion d'apprentis qui parviennent à la maîtrise. En effet, la situation des garçons brasseurs est parfois bien éloignée de cet idéal de *cursus honorum* linéaire et assuré que le cas de Guillaume Arnoul et des quelques apprentis reçus laisse présupposer.

B. Les garçons brasseurs : entre infériorité et espoir d'ascension sociale

Depuis 1514, le compagnon qui aspire à la maîtrise doit obligatoirement effectuer son apprentissage à Paris ou dans ses faubourgs. En 1630, la durée minimale de compagnonnage est portée à trois ans. Le dépouillement de notre corpus permet de repérer trente-sept garçons brasseurs et quarante-deux actes les concernant entre 1698 et 1783. La variété des documents dans lesquels ils sont présents en tant que partie ou témoin – mariage, inventaire après décès, quittance, dossier de faillite, contrat de travail, contrat d'apprentissage, vente, bail – est un atout pour reconstituer des points variés de leur existence au quotidien : origine sociale, conditions de travail, logement, niveau élémentaire d'instruction ou encore niveau de vie. Précisons immédiatement que les actes notariés préfèrent le terme de « garçon brasseur » à celui de « compagnon », terme qui n'intervient qu'à deux occurrences dans notre corpus. L'un et l'autre mot semblent avoir des emplois indifférents et désigner simplement un individu arrivé au terme de son apprentissage et qui travaille pour le compte d'un maître brasseur. L'étude des points communs et des différences entre les garçons nous permettra d'élaborer des hypothèses pour savoir s'ils sont ou non tous égaux devant le métier et ses perspectives, notamment celle de devenir maître brasseur.

Les origines familiales d'un grand nombre de garçons pour lesquels nous possédons des données de filiation rattachent ceux-ci au monde agricole du Nord de la France. Les mariages de Nicolas Laurent¹⁹⁰, Charles Hardy¹⁹¹ et Hubert Masset¹⁹² nous révèlent que leurs pères sont respectivement laboureurs à Mézières¹⁹³, à Novion¹⁹⁴ et manoeuvre en Champagne. Le frère de Jean-Baptiste Febvre est laboureur¹⁹⁵ et Louis-François Salomon Lefebvre,

190 AN, Min. Cent., MC/ET/I/224. Contrat de mariage entre Nicolas Laurent et Jeanne Coste, 17 juin 1704.

191 AN, Min. Cent., MC/ET/XLIX/689. Contrat de mariage entre Charles Hardy et Marie-Jeanne Helain, 18 avril 1751.

192 AN, Min. Cent., MC/ET/I/353. Contrat de mariage entre Hubert Masset et Marie-Marthe Jean, 5 mai 1731.

193 Aujourd'hui Charlesville-Mézières, Ardennes, ch.-l. de cant.

194 Aujourd'hui Novion-Porcien, Ardennes, cant. de Signy-l'Abbaye.

195 AN, Min. Cent., MC/ET/LVIII/517. Inventaire après décès de Jean-Baptiste Febvre, 22 septembre 1783.

CHAPITRE 2 : APPRENTIS ET COMPAGNONS

demeurant rue de Sèvres, met en location à Saint-Aubin-Rivière¹⁹⁶ « quatorze journaux de terres labourables [...] et un journal de pré à foin » qu'il tient très certainement d'un héritage familial¹⁹⁷. Enfin, Barthélémy Coulongne et ses deux frères, Jacques, charron, et Robert, bourgeois de Monceaux, achètent ensemble une maison dans cette ville de Picardie¹⁹⁸. Il serait hasardeux de tirer des conclusions précises, à la fois au vu de la faiblesse de l'échantillon dont nous disposons mais aussi car les immigrants parisiens « sont en majorité originaires d'une large France du Nord, dans un rayon d'environ 300 kilomètres autour de la capitale ». Ainsi, entre 22,5 et 27,5 ‰ des habitants de l'Oise et de la Somme ont émigré à Paris en 1793, et un chiffre oscillant entre 17,5 et 22,5 ‰ pour les Ardennes¹⁹⁹. Ces compagnons brasseurs ne sont donc pas particulièrement originaires de régions fortement brassicoles, excepté Pierre Martin, marié en 1736²⁰⁰ et dont le père est brasseur à Saint-Quentin²⁰¹. Il est aussi le seul du corpus à être un fils de brasseur venu de province. Les ouvriers du monde de la brasserie parisienne ne semblent donc pas posséder un profil précis, semblable à celui des ramoneurs savoyards ou des chaudronniers auvergnats²⁰², mais faire partie des importants flux migratoires venus du Nord de la France et qui attirent la main-d'œuvre tout au long du siècle.

i. Les conditions de travail

Les actes sont muets au sujet de l'adresse de douze garçons, tandis que onze d'entre eux habitent chez des maîtres ou des veuves. Lorsque c'est le cas, ils peuvent posséder une chambre collective dans la brasserie voire une chambre personnelle s'ils sont à la tête des ouvriers, tel Charles Rogeret, « principal garçon » d'Étienne Torchet, logé au-dessus des fourneaux de la brasserie alors que le reste de l'équipe possède une chambre au-dessus d'un hangar, à côté des greniers²⁰³. La pièce qui accueille les ouvriers peut être prévue à cet effet,

196 Somme, cant. de Poix-de-Picardie.

197 AN, Min. Cent., MC/ET/VIII/1096. Bail passé entre Louis-François Salomon Lefebvre et Simon Guilain, 15 septembre 1751.

198 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXIV/45. Vente conclue entre les frères Coulongne et Louis Payen, bourgeois de Paris, 2 septembre 1751.

199 Jean Boutier (dir.), *Grand Atlas de l'histoire de France*. Paris, Autrement, 2011, p. 153.

200 AN, Min. Cent., MC/ET/XCI/756. Contrat de mariage entre Pierre Martin et Catherine Lasnier, 15 juillet 1736.

201 Aisne, ch.-l. de canton.

202 Jean Chagniot, *Paris au XVIII^e siècle*. Paris, Association pour la publication d'une histoire de Paris, 1988, p. 229.

203 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXIII/263. Inventaire après décès d'Étienne Torchet, 12 août 1733.

CHAPITRE 2 : APPRENTIS ET COMPAGNONS

comme chez Charles Poissant, où ceux-ci sont logés dans l'aile d'habitation²⁰⁴, mais aussi se trouver au-dessus de l'écurie²⁰⁵, ou encore dans un « retranchement attenant à la touraille²⁰⁶ » voire dans un « fournil servant de chambre à coucher²⁰⁷ ».

Les maîtres semblent employer entre huit – chez Charles Poissant²⁰⁸ – et un seul ouvrier – chez la veuve Ramet²⁰⁹, le brasseur Gellée²¹⁰ – avec le plus souvent un nombre oscillant entre deux ou trois garçons, comme c'est le cas chez Louis Crahet²¹¹, Louis Deschamps²¹² et Pierre Le Couvreur²¹³. La diversité des salaires s'explique par la situation de l'ouvrier : le montant en est évidemment moins élevé si celui-ci est logé par le maître. Ainsi, François Fauquembergue est payé 60 livres par Pierre Le Couvreur²¹⁴ dans le premier tiers du siècle et Jean-Claude Dupuis 90 livres par an par Nicolas Villot²¹⁵ trente ans plus tard. Ces sommes peuvent sembler peu élevées par rapport aux 500 livres annuelles que gagne Grégoire Byrn, logé rue du Cherche-Midi, auprès du brasseur Alexandre Dugud²¹⁶. Toutefois, ce constat négligerait le fait que les garçons sont probablement nourris par le maître – Louis Deschamps mentionne dans son dossier de faillite une somme quotidienne de 20 sols allouée à la nourriture de ses deux garçons – ainsi que le coût exorbitant du logement parisien au XVIII^e siècle. En effet, à Paris « le poids du logement a doublé en un siècle et [...] pour un plus grand nombre de travailleurs, il devient insupportable²¹⁷ ». Ainsi, la hausse des loyers calculée pour la fin de l'Ancien Régime atteint 130 à 140 % entre 1700 et 1789. Le loyer représente à la fin du siècle près d'un tiers du revenu d'un manœuvre, payé entre 15 et 25 sous par jour²¹⁸. Le logement chez le maître est donc un avantage certain car il permet la stabilité, mais il prive le compagnon d'une certaine indépendance. Logé chez la veuve Bridenne, Pierre-François

204 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVIII/184. Inventaire après décès de Charles Poissant, 14 juillet 1722.

205 AN, Min. Cent., MC/ET/CXV/460. Inventaire après décès de Jean-Baptiste Delongchamp, 16 décembre 1728.

206 AN, Min. Cent., MC/ET/I/375. Inventaire après décès de Jean Pochet, 23 janvier 1736.

207 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/982. Inventaire après décès de Charles Bridenne, 11 décembre 1747.

208 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVIII/184. Inventaire après décès de Charles Poissant, 14 juillet 1722.

209 AN, Min. Cent., MC/ET/I/225. Inventaire après décès de Nicole Ramet, 25 novembre 1704.

210 AP, D⁴B6 carton 88, dossier 6008. Dossier de faillite du brasseur Gellée, 15 octobre 1783.

211 AN, Min. Cent., MC/ET/I/216. Inventaire après décès de Louis Crahet, 13 octobre 1700.

212 AP, D⁴B6 carton 30, dossier 1645. Dossier de faillite du brasseur Louis Deschamps, juillet 1767.

213 AN, Min. Cent., MC/ET/I/372. Inventaire après décès de Pierre Le Couvreur, 13 juin 1735.

214 AN, Min. Cent., MC/ET/I/372. Inventaire après décès de Pierre Le Couvreur, 13 juin 1735.

215 AN, Min. Cent., MC/ET/XXXIV/625. Inventaire après décès de Nicolas Villot, 21 janvier 1761.

216 AN, Min. Cent., MC/ET/LXV/220. Contrat d'embauche entre Grégoire Byrn et Alexandre Dugud, 14 septembre 1726.

217 Daniel Roche, *Le Peuple de Paris*. Paris, 2^e édition, Fayard, 1998, p. 149.

218 *Ibid.*

CHAPITRE 2 : APPRENTIS ET COMPAGNONS

Somon n'habite pas avec sa femme, décédée en 1749 dans une chambre minuscule de la rue Mouffetard²¹⁹. De plus, les compagnons logés ne sont pas forcément les plus avantagés financièrement : Fauquembergue est moins payé que la domestique de la maison, qui bénéficie d'un salaire de 75 livres par an, alors que François Maclou, demeurant grande rue du Faubourg Saint-Antoine, a les moyens de louer en plus de son logement une boutique et une cave Île Saint-Louis pour 100 livres par an, sans doute afin de pratiquer le débit²²⁰. De plus, la réalité de la situation des ouvriers est plus nuancée : la valeur absolue d'un salaire n'a en effet aucune signification si le maître ne paie son ouvrier que très irrégulièrement. Le dossier de faillite de Gellée montre par exemple que le brasseur surendetté doit 2 300 livres à son ouvrier, un nommé Normand, tandis que lors de son décès, Charles Bridenne doit 600 livres à chacun de ses deux garçons brasseurs. Si, comme leurs homologues logés chez les maîtres, ils sont payés moins d'une centaine de livres par an, cette dette impliquerait un retard de paiement d'au moins six ans ! D'après Arlette Farge, cette économie du crédit est une des sources de tensions qui peuvent rendre la vie du maître et de ses ouvriers difficile²²¹.

Cette cohabitation avec les maîtres et les conditions de travail parfois difficiles dans l'atelier conduisent inévitablement à des tensions. Suite au dépouillement des archives policières du Châtelet, Arlette Farge parle de « face-à-face » et d'état de « malaise permanent » à l'atelier, climat d'agressivité qui déboucherait fréquemment sur des coups et des injures²²². Les archives notariées ne permettent pas d'identifier de tels conflits mais des traces en sont néanmoins présentes. Le garçon brasseur Jean Bigot est condamné au début du siècle à payer 105 livres de dommages et intérêts aux parents d'une nommée Marie-Anne Capitaine, pour violences à l'encontre de celle-ci. La justice considère que la veuve Ramet, chez qui il est logé, subit également un préjudice puisque Bigot est condamné à lui verser une indemnité de 27 livres 10 sols²²³.

Ces conditions de travail et de salaire connaissent cependant des exceptions, tel le contrat passé entre les sieurs François Le Tellier, négociant à La Rochelle, et le nommé Jean Devorne d'une part, et le garçon brasseur parisien Ignace Villette de l'autre, le 22 mars 1751.

219 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVIII/321. Procès-verbal de carence après décès, 23 mai 1751.

220 AN, Min. Cent., MC/ET/XII/521. Bail passé entre Marie François et François Maclou, 30 décembre 1751.

221 Arlette Farge, *La Vie Fragile : violence, pouvoirs et solidarités à Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Éditions du Seuil, 1992, p. ?

222 *Ibid.*, p. ?

223 AN, Min. Cent., MC/ET/I/245. Inventaire après décès de Nicolas Ramet, 17 février 1712.

CHAPITRE 2 : APPRENTIS ET COMPAGNONS

Moyennant 2 000 livres par an, Villette s'engage à « former l'établissement d'une brasserie à Bordeaux et autres endroits de la province de Guyenne » pour et au nom des sieurs Le Tellier et Devorne²²⁴. Le compagnon bénéficie en outre du logement gratuit dans la brasserie, tous les outils et agrès nécessaires lui sont fournis ainsi qu'une prime de 5 sols par muid fabriqué. Il est difficile de reconstituer les circonstances grâce auxquelles cette convention a été conclue mais les conditions en sont très favorables pour l'ouvrier, peut-être réputé pour son sérieux et son talent. De plus, il est vrai que l'établissement de brasseries à Bordeaux et dans sa région peut sembler un intéressant marché potentiel car vierge, dans la mesure où cette région très vinicole ne connaît quasiment pas la bière, interdite à Bordeaux en 1663 sous la pression des marchands et fabricants de vin. Le Tellier et Devorne tentent donc une « réimplantation » de l'activité de brasserie dans cet espace réfractaire, espérant sans doute, au moins dans leurs débuts, en acquérir le monopole, en l'absence de communautés de brasseurs structurées. De telles transactions sont cependant rares, et tous les autres ouvriers du corpus sont des travailleurs parisiens qui ne semblent pas avoir de contacts avec la province, sinon la persistance de liens familiaux.

Notons enfin que les garçons brasseurs constituent un corps en très grande partie alphabétisé, au moins de façon rudimentaire. En effet, sur les vingt-huit garçons brasseurs directement intervenus dans des actes notariés, seuls cinq déclarent ne pas savoir signer. Cet état de fait ne semble pas influencer sur leur vie professionnelle dans la mesure où, parmi les cinq analphabètes, deux travaillent dans la brasserie de Crahet, aux côtés de deux garçons sachant signer, tandis que les trois autres habitent dans leur propre logement, signe qu'ils ont été capables d'acquérir une situation financière assez stable grâce à leur travail. Il est possible que leur situation – au moins théorique – de futur commerçant implique lors de leur apprentissage un enseignement élémentaire de comptabilité et d'écriture, afin d'être en mesure de tenir un livre de comptes. Cependant, n'oublions pas non plus que « les Parisiens se distinguent du reste des Français par un très haut niveau d'alphabétisme ». Ainsi, en 1793, les signatures demandées sur les cartes de civisme révèlent que 84 % des professionnels de l'alimentation, toutes catégories confondues, sont en mesure de signer²²⁵. Soit formation professionnelle, soit

224 AN, Min. Cent., MC/ET/XI/574. Convention passée entre les sieurs François Le Tellier, Jean Devorne et Ignace Villette, 22 mars 1751.

225 Alain Blum, Jacques Houdaille. « L'alphabétisation aux XVIII^e et XIX^e siècles : l'illusion parisienne. » *Population*, n°6, 1985 pp. 944-946

CHAPITRE 2 : APPRENTIS ET COMPAGNONS

tendance générale, les garçons brasseurs présentent donc un taux d'alphabétisation élevé, qui ne semble toutefois pas être déterminant dans leur parcours professionnel.

Les conditions travail des compagnons brasseurs semblent donc connaître une certaine unité, à quelques exceptions près, qui ne connaît qu'une ligne de fracture importante : le logement chez le maître ou dans une habitation à part. Il est intéressant de constater maintenant dans quelle mesure leur situation au travail influence ou non leur quotidien, leur niveau de vie et leurs perspectives de carrière.

ii. Ressemblances et dissemblances dans le niveau de vie des garçons brasseurs

Un point de départ possible et pertinent pour envisager l'entourage et les possibilités financières des garçons brasseurs du corpus est de détailler les contrats de mariage desquels nous disposons. En effet, les listes de témoins et les montants de la dot, des biens du futur époux ainsi que du douaire sont de bons points de comparaison entre les individus. L'utilisation de ces actes possède en outre l'avantage d'avoir été soigneusement analysée et détaillée par les historiens, en raison du volume important qu'ils représentent et de leur intérêt pour l'histoire de l'Ancien Régime, notamment grâce à leur exploitation sérielle initiée dans les années 70. Nous disposons pour la période qui nous occupe de six contrats de mariage, conclus entre 1731 et 1761. Une hypothèse concernant ce chiffre restreint a été avancée par Alain Thillay. Il est en effet possible que les compagnons susceptibles d'accéder à la maîtrise, grâce à leurs moyens ou leurs relations, se marient seulement après leur réception et leur établissement. Tout un pan de la population des compagnons n'apparaîtrait donc pas dans ce type d'actes²²⁶.

Avant même d'étudier le réseau et les mécanismes sociaux apparents dans ces contrats de mariage, il convient de souligner la grande proximité géographique des futurs conjoints.

226 Alain Thillay, « Combiner les sources notariales, judiciaires et consulaires dans l'étude de l'artisanat parisien : l'exemple du faubourg Saint-Antoine », dans *Liens sociaux et actes notariés dans le monde urbain en France et en Europe, XVI^e-XVIII^e siècles*. Paris, Presses de l'Université Paris-Sorbonne, 2004, p. 237. Cité par Tiphaine Gaumy, « Le chapeau à Paris. Couvre-chefs, économie et société, des guerres de religion au Grand Siècle », Thèse de doctorat en histoire, sous la direction d'Olivier Poncet, Paris, École nationale des chartes, 2015, p. 229.

CHAPITRE 2 : APPRENTIS ET COMPAGNONS

Les épouses d'Hubert Masset²²⁷ et de Pierre Martin²²⁸ habitent dans la même rue ; Jean-Claude Dupuis et son épouse habitent respectivement rue Mouffetard et des Gobelins²²⁹ tandis que Pierre-François Somon, grande rue du Faubourg Saint-Antoine et Marie-Barbe Garnier, rue Montgallet, ne sont distants que de quelques centaines de mètres²³⁰. Les conjoints les plus éloignés sont Charles Hardy et Marie-Barbe Helain²³¹, le premier grande rue du Faubourg Saint-Antoine et la seconde Rive gauche, paroisse Saint-Jean-de-Latran²³². La rue, la paroisse et le quartier sont donc des éléments familiers, que les individus du corpus semblent rarement dépasser pour construire des liens solides autour d'eux. Le mariage peut ainsi être un signe d'intégration urbaine dans le cas d'un immigré, tandis que la femme conforte un réseau proche de parents et d'amis qui l'entourent dans un environnement immédiat. Il est par ailleurs intéressant de constater que parmi les futurs mariés, un seulement habite chez son maître, en l'occurrence, Pierre-François Somon chez la veuve Bridenne. Il se remarie en 1751, soit deux ans après le décès de sa première épouse. Être dépourvu d'habitation propre complique à la fois le processus de construction d'un réseau social ainsi que les relations entretenues entre le garçon brasseur et son patron, qui peut voir d'un mauvais œil cette union, embryon de prise d'indépendance par rapport à lui. Les contrats de mariage ne donnent pas l'âge des futurs époux, aussi est-il difficile de connaître l'âge moyen d'un ouvrier brasseur au mariage. Il est possible que la première partie de la carrière de celui-ci se déroule chez le maître puis que l'ouvrier, une fois plus expérimenté, soit en mesure de demander un meilleur salaire, notamment pour pouvoir posséder son propre logement. Cependant, le remariage de Pierre-François Somon, à moins que le décès de sa première femme ne soit intervenu très rapidement après son premier mariage, semble montrer que certains compagnons s'attardent, volontairement ou non, à l'atelier sans forcément s'établir au fur et à mesure de la progression de leur vie familiale. Il est vrai que cette décision dépend en grande partie des moyens dont disposent les époux, au vu de la difficulté majeure que représente le prix du logement à Paris.

227 AN, Min. Cent., MC/ET/I/353. Contrat de mariage entre Hubert Masset et Marie-Marthe Jean, 5 mai 1731.

228 AN, Min. Cent., MC/ET/XCI/756. Contrat de mariage entre Pierre Martin et Catherine Lasnier, 15 juillet 1736.

229 AN, Min. Cent., MC/ET/XLVII/183. Contrat de mariage entre Jean-Claude Dupuis et Marie-Anne Flamin, 30 août 1761

230 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVIII/321. Contrat de mariage entre Pierre-François Somon et Marie-Barbe Garnier, 23 mai 1751

231 AN, Min. Cent., MC/ET/XLIX/689. Contrat de mariage entre Charles Hardy et Marie-Jeanne Helain, 18 avril 1751.

232 La commanderie du même nom, aujourd'hui détruite, se situait à l'emplacement de l'actuelle rue des Écoles (5^e art.).

CHAPITRE 2 : APPRENTIS ET COMPAGNONS

En effet, les sommes en jeu dans les contrats de mariage des garçons brasseurs jointes aux trois inventaires après décès du corpus, laissent supposer qu'ils évoluent généralement dans un milieu modeste, parfois à la limite de la pauvreté. Cependant, il existe des cas à part, qui semblent plutôt relever de circonstances exceptionnelles, où des ouvriers dépassent ces limites financières et font évoluer leur situation. En effet, sur les six contrats, seul Charles-Denis Lemaistre possède des biens d'une valeur supérieure à 1 000 livres²³³. Charles Hardy possède quant à lui 500 livres de biens et Jean-Claude Dupuis 250 livres, auxquelles il ajoute 350 livres de dettes passives. Les sommes apportées par les futures épouses sont du même ordre : elles oscillent entre 1 000 et 300 livres tandis que les douaires garantis par les époux sont tous compris entre 400 et 250 livres et les préciputs, somme qui revient au conjoint survivant avant tout partage, entre 150 et 200 livres. Il s'agit donc de mariages très modestes, constatation confortée par deux actes supplémentaires : le procès-verbal de carence après décès de la première femme de Pierre-François Somon²³⁴ et l'inventaire après décès d'André Carême²³⁵. La valeur des biens de la première ne valait pas même celle du prix de l'intervention du notaire tandis que la veuve du second renonce finalement à la succession, laissant supposer un héritage où le passif l'emporte sur l'actif. Pourtant, lors de son mariage en 1715, André Carême est en mesure d'apporter 1 500 livres de biens, dont il met 300 en communauté avec son épouse. Entre 1726 et 1748, ils achètent tous deux une maison pour une valeur de 3 000 livres pour laquelle ils paient 400 livres comptant, promettent 700 livres au vendeur et répartissent le reste grâce à une rente annuelle de 100 livres. Même si le tiers du principal est remboursé en 1731, Carême meurt en 1749, un an à peine après la fin du remboursement qui l'a sans doute quasiment ruiné ; en effet, il est possible que le couple ait calculé précisément ses capacités de remboursement mais des frais de chirurgien non payés mentionnés dans l'inventaire laissent penser que la maladie a empêché André Carême de travailler, le privant ainsi de son revenu tout en créant une nouvelle source de dépenses, à l'origine de son endettement.

Cependant, il existe aussi des situations inhabituelles, voire étonnantes par leur décalage avec le reste du corpus. Si l'inventaire après décès de Jean-Baptiste Febvre ne décrit

233 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVIII/304. Contrat de mariage entre Charles-Denis Lemaistre et Marie-Anne-Guibon, 15 octobre 1747.

234 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVIII/321. Procès-verbal de carence après décès de Marie-Anne Bouquery, 23 mai 1751.

235 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/784. Inventaire après décès d'André Carême, 8 février 1749.

CHAPITRE 2 : APPRENTIS ET COMPAGNONS

qu'un mobilier et des meubles modestes, ses papiers en revanche, montrent des obligations à son encontre d'une valeur de plus de 20 000 livres de la part de négociants, d'un brasseur et d'un vicomte²³⁶ ! Il possède en outre trois actions de la compagnie des Indes d'une valeur de 2 500 livres chacune et se porte caution pour le sieur Davrainville envers la Ferme Générale à hauteur de 6 000 livres. Il est également titulaire d'autres reconnaissances de dettes de moindre valeur passées par des artisans : serrurier, charpentier, nourrisseur de bestiaux. Les sommes relativement importantes que manipule Febvre semblent paradoxales au vu de l'inventaire de ses biens : 775 livres en biens meubles. Il laisse toutefois 1 370 livres 5 sols 6 deniers en argent comptant, somme qui lui sert peut-être de « fond de roulement » pour prêter autour de lui. Les seuls éléments de luxe relatifs sont une montre d'une valeur de 100 livres et une réserve de vin placée dans une cave à proximité pour une valeur de 300 livres. Febvre a-t-il donc fait le choix de compléter ses revenus grâce à une activité de prêteur, avec les risques qu'elle comprend en cas de non-remboursement ? Il est en tous cas le seul compagnon du corpus à manipuler des sommes aussi importantes. Jean-Baptiste Febvre était le principal locataire d'une maison rue Censier, appartenant au brasseur Payard. La cave où il entreposait son vin appartient à un autre brasseur, Simon Pépin, par ailleurs son débiteur de 12 000 livres. Payard et Pépin sont peut-être d'anciens ouvriers qui travaillaient avec Febvre, dans la mesure où ils accèdent à la maîtrise en 1778 et 1781 après un apprentissage et un chef-d'œuvre. Febvre semble en tous les cas faire partie d'un cercle de relations dans lequel est présent un autre garçon brasseur, Pierre Petitmangin, qui représente ses biens lors de l'inventaire. Peut-être ses liens avec Payard et Pépin permettaient-ils à Febvre de se loger ou de stocker des biens à des prix avantageux, et de réinvestir l'argent ainsi gagné dans une activité annexe. En tous les cas, il ne nous semble pas anodin de constater que le garçon brasseur qui présente une activité complémentaire est aussi entouré par un réseau solide au quotidien, sans doute l'un des facteurs de cette activité. L'étude du réseau des autres garçons brasseurs, notamment les témoins présents lors des contrats de mariage, se révèle en effet, de même que pour Febvre, un bon indicateur de la position socio-économique des individus et parfois un élément déterminant pour l'évolution de leur carrière.

236 AN, Min. Cent., MC/ET/LVIII/517. Inventaire après décès de Jean-Baptiste Febvre, 22 septembre 1783.

iii. L'entourage social des compagnons

Les épouses choisies par les six compagnons de notre corpus sont étroitement liées au monde des métiers et de la boutique. Seule la femme de Charles-Denis Lemaistre possède une profession précise, celle de fruitière. Son inventaire après décès révèle qu'elle tenait également une petite boutique de débit de bière²³⁷, comme c'est peut-être le cas pour d'autres épouses de compagnons brasseurs, les femmes d'artisans se mêlant fréquemment de vente au détail²³⁸. La femme d'Hubert Masset est quant à elle la fille d'un « ancien garde de porte du Régent » et la nièce d'un chandelier. La future Madame Pierre Martin a un frère tapissier aux Gobelins et un témoin non identifié peintre ordinaire du roi et inspecteur dans la même manufacture. Les quatre autres sont filles de tourneur, de voiturier, de menuisier et de vigneron tandis que l'on trouve parmi leurs témoins cordonnier, ouvrier, blanchisseur et ouvrier à la manufacture des glaces. Les compagnons semblent davantage liés aux maîtres que leurs épouses. En effet, Hubert Masset compte parmi ses témoins le brasseur Simon Besnard et sa femme, Charles-Denis Lemaistre un maître bourrelier et un bourgeois de Paris, terme vague mais utilisé par un individu sans doute relativement aisé et qui aspire à une certaine notabilité. Le nombre de témoins varie entre un et quatre, et ne dépend pas du sexe des futurs époux. Comme l'ont souligné Scarlett Beauvalet et Vincent Gourdon, les témoins de la future épouse sont plus souvent issus de sa famille que ceux de son mari, plus autonome, souvent en raison de son immigration²³⁹. En effet, sur les onze témoins présents aux côtés des futures épouses dans cinq contrats de mariage – Jean-Claude Dupuis et sa femme ont seulement fait appel au prêtre de la paroisse – sept sont des parents de la mariée : frère, beau-frère, oncle, tante. Chez les futurs époux, les relations sont malheureusement moins souvent précisées mais sur sept témoins identifiables, trois sont des amis et deux des beaux-frères, ce qui montre ainsi la moindre importance des relations familiales directes. La présence de quelques maîtres mise à part – le témoin, s'il est d'un rang social plus élevé, peut jouer un rôle de « protecteur » du couple – les contrats de mariage des garçons brasseurs laissent donc entrevoir un milieu social relativement homogène, cantonné aux métiers manuels et peu prestigieux. Cette conclusion peut être reprise et nuancée grâce aux réseaux sociaux qui transparaissent dans les inventaires

237 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVIII/321. Inventaire après décès de Marie-Anne Guibon, 24 avril 1751.

238 Thomas Brennan, *Public drinking*, op. cit., p. 127.

239 Scarlett Beauvalet-Boutouyrie, Vincent Gourdon, « Les liens sociaux à Paris au xvii^e siècle : une analyse des contrats de mariage de 1660, 1665 et 1670 ». *Histoire, économie, société*, numéro 4, 1998, p. 590.

CHAPITRE 2 : APPRENTIS ET COMPAGNONS

après décès et les contrats d'apprentissage.

André Carême, ouvrier domicilié rue du Gros-Caillou, ne semble pas évoluer dans des réseaux de solidarité ou un milieu social propre aux compagnons brasseurs : seuls sa veuve, sa fille et son gendre, conducteur de bestiaux, sont présents lors de son inventaire après décès, et ses papiers ne révèlent aucun lien familial ou financier avec d'autres membres de la profession. En revanche, le procès-verbal de carence après décès de la femme de Pierre-François Somon révèle que le subrogé tuteur de leur fils Jean-Baptiste, Augustin Chevalier, est lui aussi garçon brasseur. De plus, parmi les témoins présents pour attester de la modicité des effets de la veuve et qui affirment l'avoir bien connue, l'on trouve Jean Torchet, maître brasseur, ainsi que deux autres garçons, Jean Henry et Jean Besnard. L'intégration des garçons brasseurs dans un réseau professionnel propre semble donc inégale, soit en raison de leurs conditions de travail – un ouvrier possédant sa propre habitation tisse peut-être moins de liens professionnels que les travailleurs logés à la brasserie – soit pour des raisons personnelles. En effet, si certains maîtres acceptent de témoigner ou de prêter leur assistance lors d'actes notariés, sans doute le font-ils seulement pour certains de leurs ouvriers, avec qui ils entretiennent de bonnes relations. Dans tous les cas, même si ces réseaux peuvent permettre des facilités financières, de prêt ou de logement, ils ne permettent qu'exceptionnellement l'entrée dans le monde de la maîtrise. D'une part, aucun des vingt-six garçons identifiés dans notre corpus après 1735 n'apparaît dans le registre des maîtrises ou dans les listes de délibération de la communauté des brasseurs. De plus, les fils de trois d'entre eux, Pierre Ferté, Louis Fouré et Hubert Masset sont placés en apprentissage, le premier chez un relieur-doreur²⁴⁰, le second chez un peintre-doreur²⁴¹ et le troisième chez un perruquier²⁴². La descendance de ces trois ouvriers s'éloigne donc du monde de l'alimentation et encore davantage de la brasserie. Or, cette difficulté n'est pas causée par la restriction des apprentis dans la profession, qui n'a lieu que dans les années 1760. Cette absence de reproduction professionnelle est peut-être due à la difficulté de trouver un maître acceptant un apprenti jeune et sans ressources, pour les raisons exposées plus haut. Les compagnons, dans la

240 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/463. Contrat d'apprentissage entre Pierre-Louis Ferté, fils de Pierre Ferté, et Pierre Gamet, maître relieur-doreur, 6 novembre 1698

241 AN, Min. Cent., MC/ET/II/355. Contrat d'apprentissage entre Jacques Fouré, fils de Louis Fouré, et Claude Capart, peintre-doreur, 30 mai 1706.

242 AN, Min. Cent., MC/ET/I/450. Transport de rente entre Marie-Marthe Jean, veuve de Hubert Masset, et Nicolas Baize, valet de chambre du comte de Sade, 29 mai 1751.

CHAPITRE 2 : APPRENTIS ET COMPAGNONS

nécessité de trouver une activité professionnelle pour leurs enfants dès l'adolescence de ceux-ci, n'ont pas les moyens de les placer en apprentissage chez un maître brasseur. Cette explication n'est que partiellement satisfaisante dans la mesure où les garçons du corpus, ouvriers qui ont nécessairement réalisé un apprentissage, ne possèdent pas le même profil que Guillaume Arnoul et n'ont pas, pour la plupart d'entre eux, la perspective de la maîtrise. Le recrutement des apprentis n'est donc pas limité aux futurs maîtres mais ne semble pas s'étendre non plus aux enfants des compagnons. De plus, la reproduction professionnelle dans le milieu commercial et artisanal parisien a été étudiée avec précision par François-Joseph Ruggiu pour les maîtres et les commerçants mais sans beaucoup de détails pour les compagnons, rendant difficile une mise en perspective²⁴³. La prudence nous incite donc à seulement constater un phénomène partiel de reproduction socioprofessionnelle chez quelques-uns des garçons brasseurs dont les enfants demeurent dans le milieu des métiers parisiens, mais sans embrasser la même profession que leur père.

iv. Un cas d'intégration partielle : Nicolas Laurent

Laurent est le seul garçon brasseur du corpus à avoir monté son propre commerce de brasserie, grâce à un mariage. Il est donc l'exemple d'une intégration sociale réussie grâce à l'utilisation de stratégies familiales. Ce fils de laboureur est cité pour la première fois en 1700 dans l'inventaire après décès de Louis Crahet, comme l'un des trois ouvriers de la brasserie, avec les dénommés Jean Grainedal et Almand de Nation²⁴⁴. La veuve Nicole Ramet poursuit l'activité de brasserie après son mari, et consent quatre ans plus tard au mariage de Nicolas Laurent avec sa fille Jeanne Nicole Coste, issue du premier mariage de sa mère avec un maître menuisier²⁴⁵. Nicole Ramet n'a en effet que trois filles, mineures lors du décès de son second mari. Lors de son mariage, le compagnon apporte 600 livres de biens, parmi lesquels environ la moitié correspond à ses gages de compagnon et à des dons de la veuve Ramet. Sa future épouse possède pour sa part en dot l'héritage de son père, sur lequel la veuve lui accorde 200 livres d'avance. Laurent loge chez la veuve Ramet, au service de laquelle il demeure. Il n'a

243 François-Joseph Ruggiu, « Tel père, quel fils ? La reproduction professionnelle dans la marchandise et l'artisanat parisiens au cours des années 1650 et 1660 ». *Histoire, économie et société*, numéro 4, 1998, p. 561-582.

244 AN, Min. Cent., MC/ET/I/216. Inventaire après décès de Louis Crahet, 13 octobre 1700.

245 AN, Min. Cent., MC/ET/I/224. Contrat de mariage entre Nicolas Laurent et Jeanne-Nicole Coste, 17 juin 1704.

CHAPITRE 2 : APPRENTIS ET COMPAGNONS

pour sa part que son cousin en guise de témoin mais sa future épouse réunit à cette occasion son oncle Germain Ramet, maître brasseur, et un « allié », brasseur également, Joseph Prevost. Ce mariage avalise une forme de partenariat courante chez les veuves de maître, qui ont « toujours une place dans l'entreprise mais abandonnaient la majeure partie du travail à un autre maître, à un marchand indépendant ou à un membre de la famille. Ce type d'arrangement n'enfreignait pas les statuts corporatifs, puisque la veuve avait encore un pied dans l'entreprise, même si ses responsabilités étaient réduites²⁴⁶ ». Nicolas Laurent est qualifié dans son contrat de mariage de « brasseur de bière ». Il n'est pas maître, mais travailler avec Nicole Ramet lui permet de profiter des privilèges de la maîtrise, d'acquérir de l'expérience et d'espérer récupérer l'établissement à la mort de sa belle-mère. Effectivement, à peine cinq mois plus tard, Nicole Ramet décède à son tour, en laissant à ses héritiers sa brasserie du faubourg Saint-Germain²⁴⁷. Laurent déclare d'ailleurs qu'il a continué la production dans l'intervalle de temps qui a séparé le décès de la veuve et le début de l'inventaire, poursuite des affaires sans doute prévue au sein de la famille avant le décès de la veuve Crahet. En dépit de cet héritage prometteur, il apparaît alors que la plupart des dettes actives sont en réalité insolvables, et que Laurent n'a pas encore reçu à cette date les 300 livres promises par la veuve lors de son mariage ni ses gages, à hauteur de 60 livres par an. En juin 1707, Jeanne-Nicole Coste décède à son tour²⁴⁸. L'inventaire exécuté en juillet montre que le couple a dû traverser une situation difficile : le moulin et la quasi-totalité des ustensiles de brasserie ont disparu, sans doute vendus, à l'exception d'outils de conservation et de transport. Or, l'inventaire des papiers mentionne « une liasse de vingt-sept pièces qui sont aussy quittances imprimées [...] concernant plusieurs paiements faits par ledit Laurent sous le nom de Simon Ramet marchand brasseur pour droits de contrôle deus à l'occasion de la vente et débit de la marchandise de bière dont il fait négoce ». En l'absence d'outils, trop chers à entretenir, Laurent a donc abandonné l'activité de brasserie pour se consacrer seulement à sa vente – l'inventaire mentionne en outre « huit tables et sept bancs servant à donner à boire » – et achète ainsi de la bière à un brasseur de sa belle-famille, peut-être à un prix avantageux, pour laquelle il paie les droits liés à la distribution. Si l'affaire de la veuve Ramet n'était donc pas une source d'aisance financière, la survie commerciale de Nicolas Laurent est néanmoins due

246 Janine Lanza, p. 117.

247 AN, Min. Cent., MC/ET/I/225. Inventaire après décès de Nicole Ramet, 25 novembre 1704.

248 AN, Min. Cent., MC/ET/I/232. Inventaire après décès de Jeanne-Nicole Coste, 5 juillet 1707.

CHAPITRE 2 : APPRENTIS ET COMPAGNONS

à un membre de sa belle-famille, prouvant ainsi l'importance des réseaux familiaux et professionnels dans ces circonstances. Six mois après le décès de sa première femme, Nicolas Laurent, cette fois simplement qualifié de « brasseur », se remarie avec Julienne Pochet, fille du laboureur Robert Pochet et sœur du maître Jean Pochet²⁴⁹. Il possède cette fois parmi ses témoins un maître brasseur, Pierre Le Couvreur et est en mesure de garantir 1 000 livres de douaire à sa femme s'il meurt le premier, tandis que celle-ci apporte 1 200 livres de dot, dont la moitié entre dans la communauté. Les sommes en jeu sont moins importantes que dans les contrats des fils de brasseurs – en 1730, André Villot et sa femme constituent à eux deux une communauté de 3 000 livres représentant le tiers de leurs biens²⁵⁰ – mais davantage que chez les garçons brasseurs. Enfin, l'oncle par alliance de Nicolas Laurent, Germain Ramet, décède en 1712. Son inventaire après décès révèle qu'il a vendu deux ans plus tôt « en qualité de tuteur » sa brasserie à Laurent et sa seconde femme pour 1 300 livres, sur lesquelles ont été payées 800 livres au jour du décès²⁵¹. L'acte ne précise pas l'adresse de la brasserie mais Nicolas Laurent est en tous les cas encore propriétaire en 1723 puisqu'il fait venir un expert à sa brasserie de la rue Hillairin-Bertin²⁵² pour estimer les coûts de rénovation d'un mur mitoyen²⁵³. Il est donc intéressant de constater d'une part que les solidarités familiales subsistent après la disparition des liens – en l'occurrence l'épouse – entre un individu et sa belle-famille et d'autre part que son second mariage a non seulement permis à Laurent de rester présent dans le monde de la brasserie malgré ses difficultés et les décès autour de lui mais encore de conforter cette assise grâce à l'achat d'une brasserie et à la présence d'un beau-frère brasseur. Cette activité commerciale et ces liens familiaux ne semblent toutefois pas lui avoir permis d'accéder à la maîtrise, au moins jusqu'en 1712. Il n'est jamais qualifié de « maître et marchand » brasseur dans les actes, et ni les registres de maîtrise à partir de 1735 ni les délibérations de la communauté des maîtres à partir de 1736 ne le citent. La seule possibilité est son accession à la maîtrise entre 1712 et 1736, date de son décès, configuration qui expliquerait que son accession à la maîtrise nous ait échappé. Il est également possible que les difficultés de l'ancien compagnon l'aient empêché de réunir la somme nécessaire aux

249 AN, Min. Cent., MC/ET/I/233. Contrat de mariage entre Nicolas Laurent et Julienne Pochet, 13 novembre 1707.

250 AN, Min. Cent., MC/ET/I/348. Contrat de mariage entre André Villot et Marie Chenu, 11 août 1730.

251 AN, Min. Cent., MC/ET/I/245. Inventaire après décès de Germain Ramet, 17 février 1712.

252 Actuelle rue Bellechasse.

253 AN, Z^{1j} 556. Inspection des bâtiments, 9 mars 1723.

CHAPITRE 2 : APPRENTIS ET COMPAGNONS

frais de maîtrise. Dans les deux cas, le parcours de Nicolas Laurent montre que l'intégration sociale dans le monde des maîtres n'est pas immédiate, ni toujours synonyme d'une intégration financière et commerciale, dans la mesure où les artisans établis peuvent eux aussi rencontrer des difficultés qui pèsent inévitablement sur leur entreprise et leur héritage.

L'échantillon documentaire concernant les apprentis est très réduit et doit inciter à la prudence dans les conclusions. Il est cependant raisonnable de penser que ceux-ci sont, davantage que dans les autres métiers, sélectionnés par les jurés en fonction de leurs perspectives d'intégration professionnelle. Les cas de Guillaume Arnoul et de Louis Lespay semblent à cet égard éloquents : les réseaux ou les ressources de la famille des jeunes apprentis leur permettaient sans doute dès leur jeunesse de ne pas douter qu'ils accéderaient un jour à la maîtrise, après un compagnonnage destiné à consolider leurs appuis professionnels. Tous les apprentis ne peuvent cependant pas prétendre à de telles aspirations, si l'on en croit la modestie du niveau de vie de certains d'entre eux, devenus ouvriers. Le milieu des garçons brasseurs est marqué par une certaine homogénéité des conditions de travail et du cadre social où ceux-ci évoluent leur vie durant. Logés chez leurs employeurs ou dans une habitation propre, les compagnons disposent généralement de conditions de vie modestes, parfois améliorées par une seconde activité : débit ou prêts à intérêt. Les différences et exceptions présentes dans notre corpus – revenus d'appoint, intégration socioprofessionnelle parmi les maîtres brasseurs – sont toujours dues à l'utilisation efficace et fructueuse d'un réseau amical et professionnel, clef indispensable pour accéder à des avantages d'ordre commerciaux et financiers. Le cas de Nicolas Laurent permet par ailleurs de mettre en lumière un autre personnage-charnière du monde de la brasserie, situé à mi-chemin entre maîtres et compagnons : la femme.

CHAPITRE 3 : LES FEMMES ET LA BRASSERIE

Tous les travaux d'histoire du travail féminin ont souligné le contraste entre l'importance de la contribution des femmes à la vie économique et leur absence de visibilité et de reconnaissance institutionnelle. De fait, en France, aux XVII^e et XVIII^e siècles, les corporations urbaines sont des organisations fondamentalement masculines. En raison de leur sexe, femmes et jeunes filles sont en principe exclues du secteur corporé. Mais en pratique, même si elle empêche les femmes d'aspirer à une position officielle au sein des corporations, cette division sexuelle n'est pas scrupuleusement respectée²⁵⁴.

Comme la plupart des communautés de métiers parisiennes, les statuts des brasseurs n'envisagent l'activité professionnelle de la femme qu'en tant que veuve. Néanmoins, sa participation à l'activité commerciale du vivant de son mari est perceptible en filigrane dans les actes. Ce contact avec le monde de la brasserie explique que la plupart des femmes soient, lors du décès de leur mari, tout à fait en mesure d'en assurer le fonctionnement, dont elles connaissent les mécanismes et la situation financière. Les veuves ont une place à part dans le fonctionnement de la communauté puisqu'elles bénéficient d'une « position généralement inaccessible à la plupart des femmes²⁵⁵ » mais ne sont pas non plus considérées comme des maîtres à part entière par leurs homologues masculins. Cette situation implique donc des choix caractéristiques, tant dans le domaine commercial que financier et familial. Les archives de police – les travaux d'Arlette Farge et de Janine Lanza en témoignent – sont très précieuses pour retracer les conflits et les différends au quotidien. Par manque de temps, nous avons malheureusement dû nous limiter aux dépouillements des archives notariales, en ne retenant parmi les archives du Châtelet que des exemples de seconde main mais jugés éclairants pour notre sujet.

A. Femme de brasseur

Tout d'abord, soulignons qu'à la fin de l'Ancien Régime, une éducation de niveau élémentaire – lecture, écriture et rudiments de mathématiques – était assurée auprès des jeunes filles, notamment dans des écoles tenues par des ordres religieux²⁵⁶. Elle est visible lors de la signature des actes : en effet, sur quatorze veuves présentes lors de contrats notariés, seules deux sont incapables de signer. Il est intéressant de constater que cette lacune n'est pas rédhibitoire pour

254 Janine Lanza. « Les veuves dans les corporations parisiennes au XVIII^e siècle », *Revue d'Histoire moderne et contemporaine*, 2009, numéro 3, p. 92.

255 Janine Lanza. « Les veuves », op. cit., p. 94.

256 *Ibid.*, p. 97.

CHAPITRE 3 : LES FEMMES ET LA BRASSERIE

le commerce. En effet si l'une, au patrimoine très modeste, se remarie avec un voiturier par terre²⁵⁷, la seconde, Geneviève Moreau, veuve de Jean Loeillet, est l'un des fournisseurs du limonadier Jacques Bataille. Elle apparaît dans les livres de comptes de celui-ci²⁵⁸ et intervient lors de l'attribution qui suit la faillite du débetant²⁵⁹. Précisons toutefois que le cas de Geneviève Moreau fait figure d'exception. Les neuf autres veuves du corpus qui participent au fonctionnement d'une brasserie ou à un commerce de débit sont toutes alphabétisées. Cette formation théorique entraîne avant même le veuvage une forme de division des tâches : l'épouse s'occupe alors des aspects comptables et commerciaux de l'affaire, tandis que le mari prend en charge la production²⁶⁰. Si l'on envisage plus précisément les métiers de la boisson, les femmes sont, nous l'avons vu, en premier lieu impliquées dans l'activité de débit, considérée comme un complément aux revenus d'un garçon brasseur ou d'un maître disposant d'une boutique. L'inventaire après décès du maître et marchand Pierre Rasse montre que le ménage ne possédait pas d'outils pour fabriquer la bière et se limitait à la production et livraison de cidre ainsi qu'au débit de bière, achetée auprès d'un autre maître²⁶¹. La veuve est en mesure de détailler la liste des créanciers du ménage, signe qu'elle participe à la tenue du commerce ou au moins qu'elle est en mesure de compiler un livre de comptes. De plus, les trois activités exercées par Pierre Rasse – fabrication de cidre, transport et débit – nécessitent très certainement l'assistance d'au moins une autre personne. Or, l'inventaire après décès ne stipule ni présence ni gages d'une tierce personne, signe que Marie-Anne Régnier fait certainement office d'aide de boutique pour son mari. Plus généralement, les femmes tout juste veuves qui interviennent lors des inventaires après décès de leur mari peuvent la plupart du temps donner à l'issue de l'acte une liste précise des créanciers et débiteurs du ménage. La seule exception est Anne Petitfils, qui se déclare « fort peu instruite des affaires de sondit mary²⁶² », mais sait néanmoins que les dettes passives du ménage sont supérieures à l'actif. Il est possible que la situation financière périlleuse de Jean Torchet – toute sa famille renonce à son héritage une fois l'inventaire dressé – l'ait incité à être discret auprès de sa femme, de

257 AN, Min. Cent., MC/ET/VI/613. Contrat de mariage entre Joseph Villedieu et Barbe Tenne, 23 mai 1700.

258 AP, D³B6 5022. Journal du limonadier Jacques Bataille, mention de huit paiements à la veuve Loeillet durant l'année 1722.

259 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/806. Contrat d'attribution entre Jacques Bataille et ses créanciers, 12 mars 1723.

260 Janine Lanza. « Les veuves », op. cit., p. 101.

261 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVIII/625. Inventaire après décès de Pierre Rasse, 16 février 1780.

262 AN, Min. Cent., MC/ET/IX/690. Inventaire après décès de Jean Torchet, 27 janvier 1756.

CHAPITRE 3 : LES FEMMES ET LA BRASSERIE

laquelle il avait reçu 6 000 livres lors de leur mariage.

Le brasseur peut également associer directement sa femme à la gestion de ses affaires. Louis-Dominique Hidoux fait par exemple le choix en 1751 d'accorder une procuration à sa femme Marguerite Dubois pour « en son nom régir le commerce de brasseur et tout ce qui en dépend²⁶³ ». Elle a ainsi la possibilité de mener toutes les transactions financières indispensables au commerce, d'ester en justice pour gérer les conflits ou encore de faire tous les achats qu'elle jugera nécessaires pour l'activité de brasserie. Lors du décès de leur mari, la plupart des femmes de brasseurs sont donc au fait des contraintes et des qualifications que requiert la tenue de leur établissement puisqu'elles y participent depuis leur mariage. Ces quelques signes de l'activité des femmes ne sont cependant pas pris en compte par les statuts de la communauté, qui reconnaissent en droit la gestion féminine seulement durant le veuvage, situation particulière qui accorde à la femme des possibilités d'action très étendues.

B. Veuve de brasseur

« Le cas des veuves d'artisan montre que certaines femmes ont [...] pu disposer d'un emploi bien rémunéré et prestigieux. [...] On peut même avancer l'idée que, par leur indépendance d'action, leur contrôle sur les ressources financières familiales, et leur accession au titre de maître au sein des corporations, les veuves de maître artisan se trouvaient avantagées par rapport aux autres femmes, et même par rapport à bien des hommes²⁶⁴ ». Effectivement, si les droits des veuves dans les communautés de métiers sont inférieurs à ceux des membres masculins, tous les documents prouvent qu'elles bénéficient d'une liberté importante dans les domaines commercial, financier et familial dès la mort de leur mari. Les dépouillements des actes notariés nous ont permis de recenser vingt-neuf veuves. Six d'entre elles nous sont seulement connues grâce à leur mention dans les délibérations de la communauté des brasseurs, douze ne sont présentes que dans un seul acte. Le patrimoine et les activités commerciales de onze autres sont davantage détaillés dans des actes multiples (ventes, baux, livres de comptes), parfois très précis (inventaires après décès, liquidations de communauté de biens, testaments). Le recoupement de toutes ces informations permet donc

263 AN, Min. Cent., MC/ET/LXIX/689. Procuration passée par Louis-Dominique Hidou au profit de sa femme Marguerite Dubois, 9 juin 1751.

264 Janine Lanza, « Les veuves », *op. cit.*, p. 94.

CHAPITRE 3 : LES FEMMES ET LA BRASSERIE

d'envisager la façon dont les veuves assument leur nouvelle existence de « maîtresse et marchande brasseuse²⁶⁵ ».

i. L'insertion des veuves dans la profession

a) La vie dans la communauté

« Après le décès d'un maître dudit métier, sa veuve pourra avoir serviteurs, et tenir sa brasserie durant sa viduité seulement, pourvu qu'elle soit femme de bonne vie et renommée, sans aucun reproche, laquelle ne pourra prendre aucun apprenti durant sa viduité, fors celui qui luy seroit demeuré au trépas dudit défunt son mary²⁶⁶ ». Les statuts de la communauté sont clairs : la veuve est reconnue apte à tenir un commerce de brasserie, mais pas à former de nouveaux venus. Les statuts ne précisent pas, tant cette mesure est une évidence, qu'elle ne peut pas non plus être élue « jurée ». Cette défiance est due au fait qu'elle n'a jamais effectué d'apprentissage ni de compagnonnage. Ainsi, même si elle peut avoir accès au savoir-faire grâce à son travail aux côtés de son mari, la participation à la solidarité masculine entre ouvriers et la connaissance des aspects juridiques du métier lui sont supposées inaccessibles. En effet, une des dimensions de l'autorité du maître est d'imposer à l'atelier le « modèle de subordination propre à la corporation²⁶⁷ », dont il s'est imprégné durant ses années de formation, en tant qu'ouvrier ou fils de maître. Cette dimension idéologique échappe donc en partie à la veuve et justifie aux yeux des maîtres la limitation de ses droits en tant que membre de la communauté. D'autre part, il est possible que la veuve soit peu au courant des statuts et des règlements auxquels sa profession est tenue. En effet, « lors de la visite des jurés, certaines veuves déclaraient qu'elles ne connaissaient rien aux règles de la corporation. Or, même si ces inspections déplaisaient aux maîtres, aucun n'osait clamer qu'il n'avait aucune idée des règles en vigueur²⁶⁸ ». Même si les veuves concernées choisissent de feindre l'ignorance en espérant peut-être une moindre sévérité des jurés à leur rencontre, cette réaction

265 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/955. Bail passé entre Jean Torchet et Marie-Marguerite Ferré, 21 décembre 1749.

266 Nicolas Delamare. *Traité de la police*. Paris, M. Brunet, 1719, tome III, p. 780.

267 Steven Kaplan. « Social classification and representation in the corporate world of eighteenth-century France : Turgot's "carnival" ». Steven Kaplan, Cynthia Koepp (éd.), *Work in France : Representations, Meanings, Organization and Practice*, Ithaca, Cornell University Press, 1986, p. 190. Cité par Janine Lanza, « Les veuves », *op. cit.*, p.98.

268 Janine Lanza, « Les veuves », *op. cit.*, p. 113.

CHAPITRE 3 : LES FEMMES ET LA BRASSERIE

indique qu'elles considèrent au moins le mensonge comme plausible et éventuellement recevable par les jurés. Ce sont donc des considérations plus idéologiques et juridiques que commerciales et pratiques qui poussent les communautés à limiter les droits des veuves de maîtres.

En revanche, leur participation aux délibérations, aux mécanismes financiers ainsi qu'aux conflits entre maîtres est tout à fait courante tout au long du siècle. Ainsi, en 1718, lorsque la communauté décide d'accorder la sous-ferme des droits sur les bières à un nommé Pierre Gruel, deux veuves participent aux délibérations ; le document spécifie en outre que les maîtres et veuves retirés du métier n'ont plus l'obligation de s'acquitter de ces droits²⁶⁹. De même, lorsqu'en 1736 les membres de la communauté se réunissent pour répartir entre eux la somme de 100 000 livres due à la monarchie pour le rachat de trente offices, les veuves – au nombre de onze sur cinquante-deux présents – contribuent aux côtés des maîtres. C'est même l'une d'entre elles, Françoise Delongchamp, qui fournit la plus grosse somme de toute l'assemblée, près de 37 000 livres²⁷⁰. Par ailleurs, lors des conflits qui déchirent la communauté dans les années 1740, suite à des malversations financières et à une confiscation de l'autorité par certains jurés, quatre veuves font partie des demandeurs réclamant une sanction contre Charles Pelet, alors avocat de la communauté²⁷¹. Cette intégration juridique partielle est également visible dans la vie quotidienne puisqu'en cas de problème, les rapports de police laissent apparaître que les veuves n'hésitent pas à appeler les jurés en renfort²⁷². Contrairement à d'autres communautés, qui limitent le temps d'exercice d'une veuve ou lui interdisent de travailler sans l'autorité d'un compagnon ou d'un maître²⁷³, les brasseurs accordent donc aux veuves la reconnaissance de leurs capacités commerciales et financières, en leur prohibant toutefois l'accès aux fonctions purement idéologiques et stratégiques que sont la formation et la représentation. Les veuves de brasseurs ont donc une liberté très large pour mener leurs affaires commerciales et familiales comme elles l'entendent, notamment dans la mesure où elles s'inscrivent tout comme les autres maîtres dans un réseau de solidarité

269 AN, H² 1931. Délibération de la communauté des brasseurs sur la régie des droits des boissons, 19 mars 1718, p. 20.

270 AN, Min. Cent., MC/ET/LXVIII/399. Délibération de la communauté des brasseurs, 8 mai 1736.

271 BNF, Mss, Joly de Fleury, 253, fol. 424.

272 Janine Lanza, « Les veuves », *op. cit.*, p. 97.

273 Les statuts des orfèvres stipulent par exemple que « les veuves de maîtres orfèvres n'ont aucune connaissance du titre et de l'aloï, et [...] ne pouvant conduire le travail, elles dépendent des compagnons qu'elles employent ». Pierre Le Roy, *Statuts et privilèges*, *op. cit.*, p. 156. Cité par Janine Lanza, « Les veuves », *op. cit.*, p. 100.

CHAPITRE 3 : LES FEMMES ET LA BRASSERIE

professionnelle qui peut se révéler précieux à toutes les étapes de leur existence, notamment pour maintenir la brasserie sous leur autorité, tâche parfois périlleuse.

b) Tenir la brasserie

Les sources dont nous disposons permettent davantage de faire le bilan de la gestion d'un commerce que d'appréhender le fonctionnement de celui-ci au jour le jour. Néanmoins, il semble que les veuves traitent de la même façon avec leurs ouvriers, clients et fournisseurs que le faisaient leurs maris. En outre, si les tâches de comptabilité et de gestion leur étaient déjà dévolues, elles ont déjà de nombreux repères lorsqu'elles prennent en main la brasserie et doivent seulement veiller de plus près qu'auparavant aux aspects touchant directement la production : contrôle des matières premières, surveillance des ouvriers et bonnes conditions de fabrication et de transport. Ainsi, lors de son décès en 1704, Nicole Ramet, veuve de Louis Crahet depuis 1700, emploie deux ouvriers²⁷⁴. L'un, Nicolas Laurent, est son gendre depuis quelques mois et travaillait déjà pour son défunt mari ; le second, Jacques de Blet, est un nouveau venu qui a semble-t-il remplacé les deux autres ouvriers de Crahet. La veuve Crahet a donc mené elle-même sa politique de recrutement, choisissant de conserver un des garçons de son mari et de l'associer à son commerce. Il est plus difficile de deviner quelle part Nicolas Laurent a pris aux côtés de la veuve dans le départ ou le recrutement des autres compagnons. Il est en effet possible qu'il ait essayé d'écarter des rivaux potentiels et expérimentés pour conserver une relation privilégiée avec celle qui devient sa belle-mère, tout en assistant celle-ci pour embaucher un nouvel ouvrier. De même, loin de laisser à quiconque le soin de négocier avec ses clients et fournisseurs, Marie Moreau, veuve du brasseur Jean Diart, conclut en 1698 un marché de drêche avec deux laboureurs et un bourgeois de Paris et en 1703 un contrat de réparation et de maintenance pour les mécanismes de son moulin et de son puits. Elle s'estime donc en mesure de négocier le juste prix et de pouvoir contrôler la qualité des prestations qui lui seront fournies. L'assistance des ouvriers lors de ces transactions est toujours possible, mais la veuve a tout intérêt à les mener en grande partie elle-même pour prouver son talent pour les affaires et ainsi inciter ses ouvriers au respect²⁷⁵. La méticulosité et la compétence indispensables à l'exercice du métier sont visibles chez Marie-Marguerite Ferré

274 AN, Min. Cent., MC/ET/I/225. Inventaire après décès de Nicole Ramet, 15 novembre 1704.

275 Janine Lanza, « Les veuves », *op. cit.*, p. 101.

CHAPITRE 3 : LES FEMMES ET LA BRASSERIE

le 19 février 1751, alors qu'elle achète aux héritiers d'Étienne Torchet la brasserie de leur grand-père²⁷⁶. La veuve connaît bien le bâtiment, loué d'abord à son mari Charles Bridenne en 1742 puis à elle seule après la mort de celui-ci en 1747. A cette occasion, elle se porte acquéreuse du bâtiment pour la somme de 15 550 livres. Elle appuie sa proposition auprès de l'expert venu effectuer l'estimation grâce à un bail de neuf ans passé en 1742 pour la somme de 1 000 livres annuelles, dont elle possède une expédition. Par ailleurs, Charles Bridenne et elle avaient apporté des « augmentations » à la brasserie qui ne sont pas prises en compte dans l'estimation. La veuve avait donc tous les documents en main pour mener une négociation en règle. De plus, la transaction prouve que la mort de son mari n'a pas entraîné de déclin de son commerce mais plutôt l'aisance puisqu'elle est en mesure de devenir propriétaire de son établissement. La prospérité visible chez la veuve Bridenne dépend à la fois de la situation de la brasserie à la mort de son mari mais aussi de ses propres choix de gestion ; dans d'autres cas, ces deux facteurs peuvent également causer des difficultés financières. La veuve se trouve donc confrontée aux mêmes choix que n'importe quel commerçant. Sa principale contrainte est l'obligation de s'adapter à la situation financière héritée de son mari, sur laquelle elle n'a pas forcément le contrôle avant le décès de celui-ci.

c) La veuve, un entrepreneur presque comme les autres

Dans huit cas, les documents dépouillés sont suffisamment précis pour pouvoir estimer l'état de la situation financière des veuves. Trois semblent connaître des difficultés, alors que la majorité de celles qui choisissent de reprendre la brasserie de leur mari laisse à ses enfants une affaire prospère. Ce déséquilibre s'explique certainement par un choix effectué dès le règlement de la succession du mari défunt. Il est en effet fort probable qu'au vu des investissements importants qu'exige le commerce de brasserie, la veuve préfère y renoncer si elle constate la fragilité ou l'insolvabilité de l'affaire familiale. Tout d'abord, les ustensiles de brasserie peuvent avoir été vendus avant même la mort du brasseur. C'est le cas pour Jacques Villot, dont l'inventaire montre qu'il avait apporté lors de son mariage avec Marie-Charlotte Cazin 4 000 livres de biens sous forme d'une maison et brasserie²⁷⁷. Trente ans plus tard, le

276 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/1003. Vente d'une brasserie par les héritiers d'Étienne Torchet à Marie-Margurite Ferré, veuve de Charles Bridenne, 19 février 1751.

277 AN, Min. Cent., MC/ET/XVIII/656. Inventaire après décès de Jacques Villot, 22 janvier 1761.

CHAPITRE 3 : LES FEMMES ET LA BRASSERIE

couple ne semble plus habiter dans une brasserie et aucun outil n'apparaît dans l'estimation des biens de Villot. Le 30 janvier 1761, sa femme renonce à la succession, preuve que les dettes passives l'emportent sur les dettes actives à la mort de son mari²⁷⁸. Même s'il est possible que la veuve Villot ait participé à l'activité de brasserie avant que le ménage ne soit contraint d'en vendre l'équipement, il est évident que l'interruption dans l'activité et la renonciation à l'ensemble de l'héritage empêche la veuve, tout comme n'importe quel entrepreneur, d'avoir les moyens d'investir à nouveau dans la fabrication de la bière. Dans d'autres cas, la présence d'un seul acte ne permet pas de recouper les informations mais permet toutefois les conjectures. Ainsi, Barbe Tenne, veuve du brasseur Claude Tenne, se remarie le 23 mai 1700 avec un voiturier par terre²⁷⁹. Tout indique qu'elle n'a plus aucun lien avec le monde de la brasserie : ses témoins sont un maître jardinier et sa femme, elle apporte 400 livres de dot, en biens meubles seulement, signe qu'elle n'a revendu aucun bâtiment ou ustensiles avant son mariage, et les biens de la première femme de son mari n'ont pas été inventoriés en raison de leur faible valeur ; la veuve Tenne ne peut donc pas espérer réintégrer le monde des brasseurs, à la fois car elle en sort par son mariage et en raison d'un manque de moyens. Certaines situations peuvent donc rendre l'activité de « maîtresse brasseuse » impossible, tout comme d'autres permettent un équilibre fragile. Louis Crahet possède à sa mort moins de 1 500 livres de mobilier et un équipement de brasserie complet, bien que modeste – deux chaudières et deux chevaux seulement, pas de touraille, très peu de grain en réserve²⁸⁰ –. La situation semble assez saine à sa veuve pour qu'elle juge bon de poursuivre l'activité de brasserie. Elle en possède encore tous les outils à sa mort en 1704, en dépit de quelques difficultés : la plupart de ses débiteurs sont insolvables et elle doit de l'argent à son gendre Nicolas Laurent, aussi garçon brasseur²⁸¹. La dégradation se poursuit après sa mort, nous l'avons vu plus haut, puisque lors du décès de sa fille, les outils ont disparu de la liste des biens familiaux et son gendre est contraint de vendre et débiter de la bière fabriquée par d'autres²⁸². Tout comme n'importe quel entrepreneur, la veuve est donc soumise aux aléas du métier, à ceci près qu'elle dépend beaucoup de la situation financière laissée par son mari et souffre de davantage de limites. En plus de ne pas pouvoir engager d'apprenti – main d'œuvre

278 AN, Min. Cent., MC/ET/XVIII/656. Renonciation à la succession de Jacques Villot, 30 janvier 1761.

279 AN, Min. Cent., MC/ET/VI/613. Contrat de mariage entre Joseph Villedieu et Barbe Tenne, 23 mai 1700.

280 AN, Min. Cent., MC/ET/I/216. Inventaire après décès de Louis Crahet, 13 octobre 1700.

281 AN, Min. Cent., MC/ET/I/225. Inventaire après décès de Nicole Ramet, 25 novembre 1704.

282 AN, Min. Cent., MC/ET/I/232. Inventaire après décès de Jeanne-Nicole Coste, 5 juillet 1707.

CHAPITRE 3 : LES FEMMES ET LA BRASSERIE

bon marché et docile – il est possible « que les veuves aient offert de bons salaires aux compagnons qualifiés parce qu'elles en dépendaient fortement. [...] Une veuve qui ne pouvait pas elle-même effectuer certains travaux avait besoin d'attirer et de garder des employés de talent et de confiance. Elle pouvait y parvenir en les incitant à rester dans son atelier pour y accomplir un travail efficace²⁸³ ».

Les veuves peuvent également conjuguer talent pour les affaires et excellente situation de départ. C'est le cas lorsque leur mari est à sa mort un brasseur prospère et bien implanté dans des réseaux professionnels de solidarité dont sa veuve peut profiter. Le cas de la famille Jalhaye est à cet égard éclairant. Lors de son décès en 1761, Marie-Dieudonnée de Brassine, veuve du brasseur Georges Jalhaye, demeure chez une de ses deux filles, elle aussi veuve de brasseur, à Versailles²⁸⁴. Des quittances présentes dans ses papiers laissent entendre qu'elle a vendu à sa deuxième fille et à son gendre Guillaume Fontaine, reçu maître en 1748 après apprentissage, une brasserie faubourg Saint-Lazare dix ans auparavant. La veuve Jalhaye se mêle cependant encore de brasserie puisqu'elle conserve également des documents relatifs à une brasserie rue Saint-Victor appartenant à Marie-Catherine Jalhaye sa première fille, veuve de Pierre Verdier, de son vivant brasseur à Versailles. La veuve Verdier achète en effet en novembre 1751 pour 19 000 livres deux maisons et des ustensiles de brasserie à Antoine-Joseph-Philippe Rodesse et sa femme, alors en difficultés financières²⁸⁵. Le contrat de vente précise que la veuve Verdier était locataire du lieu depuis plusieurs années, signe qu'elle a choisi après la mort de son mari d'établir un commerce à Paris, en plus de sa brasserie versaillaise construite par son mari en 1739²⁸⁶. De plus, le procureur de la veuve est à cette occasion Nicolas Pérignon, lui-même étroitement lié au monde de la brasserie puisqu'il devient maître en 1760 après son mariage avec une fille de brasseur. Tout indique que la mère et la fille gèrent conjointement la brasserie de la rue Saint-Victor, puisque Marie-Dieudonnée de Brassine conserve « dix-neuf pièces qui sont mémoires et quittances au sujet de la brasserie rue Saint-Victor » et qu'il « est observé qu'il est encore de quelque chose à des ouvriers qui ont travaillé à la brasserie ». De plus, ses papiers contiennent aussi des mémoires et billets

283 Janine Lanza, « Les veuves », *op. cit.*, p. 101.

284 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/1064. Inventaire après décès de Marie-Dieudonnée de Brassine, 22 octobre 1761.

285 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXII/323. Vente de deux maisons et une brasserie par Joseph-Philippe Rodesse et sa femme à Marie-Catherine Jalhaye, veuve de Pierre Verdier, 4 novembre 1751.

286 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVIII/304. Devis et marché pour la construction d'une brasserie à Versailles chez le brasseur Pierre Verdier, 18 avril 1739.

CHAPITRE 3 : LES FEMMES ET LA BRASSERIE

relatifs à des envois de bière. En février 1761, la veuve Verdier charge cette fois le bourgeois de Paris Gilles-Antoine Duval d'être son procureur pour « prendre connoissance de l'état actuel des affaires de ladite dame pour les suivre et lui éviter les fréquents voyages qu'elle seroit obligée de faire à Paris²⁸⁷ ». Marie-Dieudonnée et Marie-Catherine sont donc les gestionnaires d'un ou plusieurs – même après la vente de la brasserie à Saint-Lazare, peut-être la veuve Verdier conserve-t-elle le bâtiment de Versailles – affaires de brasserie qu'elles gèrent avec précision, en conservant tous les documents nécessaires. La faillite des Rodesse permet par ailleurs l'achat d'une brasserie sans doute à un prix plus intéressant que celui du marché. Cette intense activité prouve que les deux veuves n'ont nullement éprouvé le besoin de se remarier et ont elles-mêmes effectué leurs choix immobiliers et commerciaux. Il est difficile de connaître en revanche le niveau d'aisance globale de la famille dans la mesure où la veuve loge chez sa fille lors de son décès et laisse très peu de biens propres. Il est très probable qu'elle avait avant sa mort légué tous ses biens à ses deux filles contre l'engagement de celles-ci de pourvoir à ses besoins sa vie durant. Toute la famille Jalhay est en tous cas, bien que d'origine versaillaise, liée au monde des brasseurs parisiens et profite pleinement des opportunités commerciales que celui-ci peut offrir.

Quelles que soient les modalités matérielles des remariages, ceux-ci sont généralement moins solennels que les premières unions. Remariée au brasseur Guillaume Arnoul, Marguerite Saint-Martin, veuve de Nicolas Ramet, ne fait venir qu'un cousin en tant que témoin²⁸⁸. En se remariant avec un apprêteur de bas, Marie-Anne Regnier, veuve du brasseur Pierre Rasse, ne dispose que d'un seul témoin, alors que six personnes signent aux côtés de son mari, pourtant veuf lui aussi²⁸⁹. Enfin, le second mari de Barbe Tenne ne fait venir aucun témoin, tandis que le seul individu présent est un ami de la future épouse²⁹⁰. Les remariages, moins décisifs pour le patrimoine familial, n'ont semble-t-il pas besoin de recueillir l'appui manifeste de la famille sous forme de longues listes de témoins.

Les exemples de gestion autonome, jointe au choix de ne pas se remarier, sont nombreux. En 1747, Jeanne Turpin, fille, sœur et veuve de brasseur, profite de la succession

287 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/1060. Procuration passée entre Marie-Catherine Jalhay et Gilles-Antoine Duval, 24 février 1761.

288 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/469. Contrat de mariage entre Guillaume Arnoul et Marguerite Saint-Martin, 21 février 1700.

289 AN, Min. Cent., MC/ET/XXVIII/487. Contrat de mariage entre Jean-Claude Guérin et Marie Regnier, 22 mai 1781.

290 AN, Min. Cent., MC/ET/VI/613. Contrat de mariage entre Joseph Villedieu et Barbe Tanne, 23 mai 1700.

CHAPITRE 3 : LES FEMMES ET LA BRASSERIE

familiale pour conserver la brasserie paternelle, faubourg Saint-Marcel²⁹¹. Elle est en mesure de payer comptant les 1 316 livres 3 sols et 1 denier dus à son frère pour cette acquisition. De même, la veuve de Charles Bridenne, qui dispose à la mort de celui-ci en 1747 d'une situation confortable, achète en 1749 à la famille Torchet la brasserie qu'elle et son mari louaient depuis 1742²⁹². Pourvu que la situation héritée de leur mari leur permettent les investissements et les transactions indispensables à la bonne santé de leur commerce, « leur savoir-faire, leur capital et leurs relations permettaient donc à ces femmes de gagner leur vie de façon autonome²⁹³ », non seulement grâce à la brasserie, mais aussi par la gestion de plusieurs revenus secondaires : rentes et immeubles de rapport.

ii. La veuve, nouvelle protectrice de la cellule familiale

a) La gestion du patrimoine familial

Plus la veuve est riche, plus elle peut effectuer des placements destinés à assurer son propre bien-être financier – les rentes viagères sont dans ce cas le moyen le plus utilisé – ou également celui de sa descendance, à l'aide de rentes perpétuelles et donc transmissibles. Une veuve peut faire le choix de délaïsser l'activité de son mari pour assurer son existence grâce à des rentes mais aussi de conserver les deux revenus en parallèle²⁹⁴. En janvier 1761, Anne Petit, veuve en secondes noces d'un bourgeois de Paris et remariée au brasseur François Besnard, constitue, sans doute en prévision d'un éventuel veuvage, une rente viagère de 400 livres de principal destinée à lui rapporter 42 livres par an²⁹⁵. Anne Petit est âgée de plus de 51 ans lors du contrat. Peut-être s'estime-t-elle trop âgée pour reprendre la brasserie si son mari meurt avant elle ; elle désire donc se garantir un revenu fixe jusqu'à sa propre mort. Les trois inventaires après décès et le règlement de succession dont nous disposons permettent d'avoir une idée un peu plus précise des dispositions prises par les veuves en ce domaine. L'inventaire après décès de Nicole Ramet ne comporte aucune mention de rente perpétuelle ou viagère,

291 AN, Min. Cent., MC/ET/XCI/643. Quittance de Jeanne Turpin en faveur de Martin Turpin pour la somme de 1 316 livres 3 sols et 1 denier, 26 novembre 1717.

292 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/1003. Vente d'une brasserie par les héritiers d'Etienne Torchet à Marie-Margurite Ferré, veuve de Charles Bridenne, 19 février 1751.

293 Janine Lanza, « Les veuves », *op. cit.*, p. 94.

294 Janine Lanza, « Les veuves », *op. cit.*, p. 106.

295 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXVII/275. Contrat de tontine passé au profit d'Anne Petit, 15 janvier 1761.

CHAPITRE 3 : LES FEMMES ET LA BRASSERIE

absence qui peut peut-être s'expliquer par la relative gêne financière où le commerce se trouve à sa mort²⁹⁶. La veuve a dû consacrer toutes ses ressources à la brasserie sans pouvoir diversifier ses sources de revenus. Aisée, voire riche, la famille François n'a pourtant pas non plus fait ce choix au moment de la mort de Jean-Charles. En effet, la seule rente appartenant à la famille est assignée sur la Ferme des tabacs est n'est constituée que sur un capital de 3 000 livres, somme faible si on la compare à la valeur de tous les biens meubles et immeubles de la succession, s'élevant à plus de 150 000 livres²⁹⁷. De même, la veuve de Georges Jalhay ne jouit d'aucune rente à sa mort, sinon celles constituées par ses débiteurs pour étaler leurs remboursements²⁹⁸. En effet, « les veuves qui [...] géraient des commerces jusqu'à la fin de leurs jours avaient diverses raisons pour ne pas acheter de rentes. Il est évident que bien des boutiques nécessitaient des rentrées d'argent considérables et régulières, ce qui laissait peu de temps pour investir ailleurs²⁹⁹ ». La seule à prendre l'initiative pour diversifier ses revenus est donc Françoise Blanvin, veuve de Jean-Baptiste Delongchamp. En effet l'inventaire après décès de son mari ne mentionne qu'un contrat de 40 livres de rente viagère à son profit³⁰⁰, tandis que neuf ans plus tard, ses papiers mentionnent une rente viagère à son profit constituée sur la tête de son fils pour la somme de 21 livres 8 sols 6 deniers mais surtout une autre de 600 livres sur l'Hôpital général au principal de 12 000 livres³⁰¹. La veuve la constitue en 1735, soit deux ans avant sa mort. Cette date coïncide peut-être avec le moment où elle s'est trouvée trop vieille ou trop faible pour continuer à gérer entièrement la brasserie et en a laissé la direction à son fils, pour le préparer à la vente effectuée deux ans plus tard. Elle a désiré en même temps s'assurer un moyen de subsistance propre. L'inventaire ne précise pas si la rente est viagère ou perpétuelle, mais la forte somme engagée et le risque de perte importante dans le cas d'une rente viagère constituée par un adulte déjà âgé laissent penser que Françoise Blanvin a investi en 1735 à la fois pour assurer sa subsistance et enrichir ses héritiers.

La location d'immeubles est la seconde source de revenus complémentaires exploitée par les veuves. Ainsi, Anne-Madeleine Vanquetin loue à la veuve d'un paumier une vaste

296 AN, Min. Cent., MC/ET/I/225. Inventaire après décès de Nicole Ramet, 25 novembre 1704.

297 AN, Min. Cent., MC/ET/C/839. Liquidation de la communauté de biens entre Jean-Charles François et Jeanne-Josèphe Vallée, 24 juin 1781.

298 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/1064. Inventaire après décès de Marie-Dieudonnée de Brassine, 22 octobre 1761.

299 Janine Lanza, « Les veuves », *op. cit.*, p. 107.

300 AN, Min. Cent., MC/ET/CXV/460. Inventaire après décès de Jean-Baptiste Delongchamp, 16 décembre 1728.

301 AN, Min. Cent., MC/ET/CXV/506. Inventaire après décès de Françoise Blanvin, 22 novembre 1737.

CHAPITRE 3 : LES FEMMES ET LA BRASSERIE

maison à proximité de la place de Grève³⁰², la veuve Jalhaye possède faubourg Saint-Marcel une maison louée à un nommé Audoux³⁰³ tandis que Marie-Marguerite Ferré achète en 1751 une seconde maison pour la somme de 2 400 livres, non loin de sa brasserie³⁰⁴. Il est possible que cette dernière transaction soit destinée à lui procurer une habitation après sa retraite des affaires de la brasserie mais l'aisance de la veuve incite plutôt à penser qu'elle désire diversifier ses revenus en investissant dans un immeuble de rapport. Il est difficile de savoir si cet investissement est généralement effectué par le mari et son exploitation simplement poursuivie par la veuve ou s'il est courant que celle-ci prenne l'initiative de ce type d'achats. Les signes d'autorité que les veuves montrent dans la gestion de la brasserie et l'acquisition de rentes nous laissent penser que si elles disposent de revenus adéquats, leur contrôle sur leur situation financière est suffisant pour qu'elles puissent mener de telles transactions en toute autonomie. La veuve d'artisan au XVIII^e siècle bénéficie donc de possibilités larges non seulement pour faire fonctionner son commerce mais aussi diversifier et augmenter ses revenus grâce à des activités annexes. En plus de la gestion des affaires commerciales de leur défunt mari, les veuves jouent également un rôle très important lors de la transmission de l'héritage familial à leurs enfants.

b) La veuve et ses enfants

Le savoir-faire et la compétence des veuves semblent, d'après les actes, moins mis au service de leur profit personnel que de la transmission du patrimoine familial. En effet, un des devoirs les plus importants de la veuve est d'assurer la transmission du commerce de brasserie après la mort de leur mari si les enfants sont trop jeunes pour le prendre en charge. C'est par exemple le cas de Françoise Blanvin, veuve d'un des plus riches brasseurs de notre corpus documentaire, Jean-Baptiste Delongchamp. Celui-ci possède cinq chaudières et laisse plus de 10 000 livres en argent liquide lors de son décès en 1728³⁰⁵. Neuf ans plus tard, sa veuve

302 AN, Min. Cent., MC/ET/I/452. Location d'une maison par Anne-Madeleine Vanquetin à Catherine-Antoinette Cabué, 12 juillet 1751.

303 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/1060. Procuration passée par Marie-Catherine Jalhaye au profit de Gilles Duval, 24 février 1761.

304 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/1007. Achat d'une maison par Marie-Marguerite Ferré à Marc Desiftaux, 24 juillet 1751.

305 AN, Min. Cent., MC/ET/CXV/460. Inventaire après décès de Jean-Baptiste Delongchamp, 16 décembre 1728.

CHAPITRE 3 : LES FEMMES ET LA BRASSERIE

revend la brasserie à leur fils Charles³⁰⁶. Les outils sont présents quasiment à l'identique et prisés dans leur ensemble à un peu plus de 8 000 livres, alors qu'ils avaient été estimés à 11 785 livres en 1728. Cette différence peut s'expliquer en premier lieu par le vieillissement de certains équipements mais surtout par la volonté de la veuve d'avantager son fils lors de la succession. En effet, c'est elle qui donne à son fils l'argent nécessaire pour acheter les outils, façon de contourner les contraintes de la succession en n'obligeant pas Charles Delongchamp à rembourser trop lourdement à ses frères et sœurs l'avantage financier dont il est l'objet. Cette transaction fictive prouve que Françoise Blanvin est parfaitement consciente des mécanismes juridiques dont elle peut tirer profit et a su maintenir la brasserie dans son état initial de prospérité neuf années durant. Le cas des Delongchamp est donc caractéristique d'une famille où la veuve joue le rôle de « courroie de transmission » entre le père et le fils aîné.

La même situation a lieu à la mort du brasseur Jean-Charles François, reçu maître en 1749 après un apprentissage. Lors de la rédaction de son testament en 1780, celui-ci exprime sa volonté de voir lui succéder à la tête de la brasserie son fils Charles-Joseph.

Il luy a donné la moitié qui luy appartenoit comme commun en biens avec son épouse dans leur maison et dépendances d'icelle [...] de la brasserie établie dans ladite maison avec ses moulin, chaudières, cuves, bacs, jets, chaudrons et généralement tous les ustenciles relatifs à la brasserie, le tout sur le pied de trente-cinq mille livres faisant moitié de soixante-dix mille livres à quoy il a estimé la valeur desdites maison, brasserie et dépendances. Plus il a donné et légué à sondit fils la moitié qui luy appartenoit [...] dans les voitures, chevaux, harnois, orges, oublons et enfin tout ce qui se trouveroit à son décès relatif à la brasserie³⁰⁷.

La veuve peut gérer la brasserie tant qu'elle le juge nécessaire mais en payant un intérêt à son fils sur la base des 35 000 livres dont il hérite. Comme cette somme excède la portion héréditaire de Charles-Joseph, celui-ci devra en rembourser la différence à ses frères et sœurs, dans un délai de sept ans à compter du jour où il prendra en charge la brasserie. Ces dispositions très précises en faveur du fils aîné sont destinées à assurer la pérennité du commerce familial, sous le contrôle de la veuve. Celle-ci est en effet chargée à la fois des

306 AN, Min. Cent., MC/ET/CXV/506. Vente de brasserie par Françoise Blanvin à Charles Delongchamp, 22 octobre 1737.

307 AN, Min. Cent., MC/ET/C/839. Liquidation de la communauté de biens entre Jeanne-Josèphe Vallée et Jean-Charles François, 24 juin 1781.

CHAPITRE 3 : LES FEMMES ET LA BRASSERIE

aspects commerciaux – elle a toute latitude pour recouvrer les dettes dues au ménage – et juridiques de la succession, rendue complexe par le nombre et la variété des biens des Français. Ces nombreuses responsabilités impliquent une autorité importante de la veuve sur son fils. « On ne sera pas surpris d'apprendre que mère et fils partageaient un logement, ce qui permettait à la veuve de veiller de près à ses intérêts. [...] En théorie, les enfants recevaient leur héritage peu après le règlement de la succession paternelle. En pratique cependant, il arrivait fréquemment que la veuve garde le contrôle absolu des biens, et que la succession ne soit réglée que des années plus tard, voire à sa mort³⁰⁸ ». Étienne Pochet le Jeune, âgé de vingt-quatre ans lors de la mort de son père, ne se marie pour la première fois que quinze ans plus tard et devient alors le propriétaire effectif de la brasserie familiale, sans doute gérée conjointement avec sa mère avant cette date³⁰⁹.

Ces avantages prodigués à un fils sur le point de s'établir sont également valables si la veuve s'est entre-temps remariée. En septembre 1722, la veuve de Jean Guyard, remariée au brasseur Adrien Berthou, avance 1 800 livres sur héritage à son fils Louis pour permettre à celui-ci d'acheter le même jour des ustensiles de brasserie³¹⁰. En effet, une saisie sur un brasseur nommé Le Gras quelques jours auparavant donne l'occasion à Louis Guyard d'acheter du matériel pour un prix intéressant et sur lequel il est de surcroît bien informé car il a déjà loué la brasserie, construite en 1718 par Le Gras³¹¹. La veuve est donc la gardienne de la transmission, sinon du bâtiment lui-même, au moins des moyens qui permettent au fils aîné de s'établir en tant que brasseur pour poursuivre la tradition familiale.

En l'absence de fils, Marie-Marguerite Bridenne assure en 1760 un riche mariage à sa fille avec Nicolas Pérignon³¹², riche bourgeois de Paris qui évolue depuis longtemps dans le monde de la brasserie parisienne. En effet, lors du mariage du fils de brasseur Étienne Pochet en 1751, les trois individus sont présents parmi les témoins du futur marié, en qualité de tante, de cousine et d'ami de la famille, preuve que des réseaux denses et complexes président aux

308 Janine Lanza, « Les veuves », *op. cit.*, p. 121.

309 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/1003. Mariage d'Etienne Pochet le Jeune avec Marie-Catherine Moreau, 9 février 1751.

310 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/626. Quittance de Louis Guyard pour une somme de 1 800 livres accordée par sa mère sur son héritage, 5 septembre 1722.

311 AN, Min. Cent., MC/ET/XVII/626. Vente d'ustensiles de brasserie par Nicolas-André Ramet à Louis Guyard, 5 septembre 1722.

312 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/1056. Contrat de mariage entre Nicolas Pérignon et Marie-Marguerite Bridenne, 11 février 1760.

CHAPITRE 3 : LES FEMMES ET LA BRASSERIE

stratégies familiales³¹³. L'union de 1760 est une étape importante dans la carrière de Pérignon puisqu'il accède à la maîtrise l'année suivante. Il apporte 20 000 livres au ménage tandis que la future contribue à hauteur de 4 000 livres, somme qui peut sembler modeste mais se joint à la perspective de l'héritage de sa mère, propriétaire d'une brasserie depuis une dizaine d'années. Le caractère très calculé du mariage est visible dans une clause sans doute demandée par Pérignon : si sa future épouse décède avant sa belle-mère, celle-ci devra lui verser 4 000 livres d'indemnités et le nommer son légataire universel. La transmission de la brasserie apparaît donc être le noyau de la stratégie matrimoniale de la veuve Bridenne, qui fait le nécessaire pour qu'elle reste dans la famille en l'absence d'héritier direct.

Plus largement, la veuve poursuit l'entretien des réseaux familiaux et professionnels existants, parfois depuis plusieurs générations. Ainsi, le testament d'Anne-Madeleine Vanquetin, veuve de Jean Pochet, montre la multiplicité et l'ancienneté de ces relations³¹⁴. La veuve accorde tout d'abord 200 livres à son filleul, fils de tonnelier et qui demeure chez son fils. Elle illustre ainsi la relation de supériorité et de protection qui peut exister entre les familles des employés et des employeurs. La veuve Pochet lègue ensuite 100 livres à chacune des quatre filles du défunt brasseur Laurent Lay. Elle illustre ici les mécanismes de solidarité entre professionnels, semblables aux œuvres de charité qui pouvaient avoir lieu dans le cadre des confréries et qui les relaient peut-être en partie après le déclin de celles-ci. Enfin, elle assure à ses enfants et petits-enfants la jouissance de leur part d'héritage, déclarée insaisissable. Un de ses petits-enfants porte le nom de Robbe, trace d'un mariage effectué en 1723 entre le charpentier Christophe Robbe et Élisabeth Pochet, aïeule du mari d'Anne-Madeleine³¹⁵. Les témoins d'Élisabeth étaient alors exceptionnellement nombreux (vingt-deux) et comptent parmi eux deux Vanquetin et huit Pochet, preuve que les liens entre les deux familles sont déjà anciens d'au moins une génération au moment du mariage d'Anne-Madeleine et de Jean.

« Si une veuve décidait de continuer d'exercer le métier familial, elle pouvait très bien réussir ; tout dépendait de sa situation personnelle. [...] Malgré certaines restrictions dues au

313 AN, Min. Cent., MC/ET/LXXXVII/1003. Contrat de mariage entre Étienne Pochet le Jeune et Marie-Catherine Moreau, 9 février 1751.

314 AN, Min. Cent., MC/ET/I/452. Testament d'Anne-Madeleine Vanquetin, veuve de Jean Pochet, 15 juillet 1751.

315 AN, Min. Cent., MC/ET/I/313. Contrat de mariage entre Christophe Robbe et Elisabeth Pochet, 28 octobre 1723.

CHAPITRE 3 : LES FEMMES ET LA BRASSERIE

genre, enracinées dans les statuts et la culture de la corporation, elle pouvait trouver des façons de participer à la vie et au travail de la corporation³¹⁶ ». En effet, les femmes de brasseurs bénéficient au décès de leur mari d'une grande liberté, grâce à laquelle elles peuvent participer à certains aspects de la vie communautaire, mener comme elles l'entendent le commerce de leur brasserie, organiser si elles le peuvent des revenus destinés à garantir leur niveau de vie lorsqu'elles vieillissent et enfin veiller au bon déroulement de la transmission de l'héritage familial, sur lequel elles ont la haute main. Ces possibilités sont cependant assorties de certaines restrictions, susceptibles d'entraver la réussite professionnelle des veuves. Celles-ci peuvent en premier lieu éprouver des difficultés à asseoir leur autorité sur leurs ouvriers, qui ne les reconnaissent pas toujours comme des membres à part entière de leur groupe professionnel. Cette mise à l'écart est d'ailleurs incarnée par les statuts des communautés, qui n'accordent pas aux veuves le droit de transmettre et d'incarner les traditions de la profession. En second lieu, leur situation dépend beaucoup de l'état de la succession laissée par leur mari. Cet élément peut se révéler un atout si le commerce est prospère et correctement géré mais aussi un poids qui peut inciter la veuve à abandonner la profession familiale pour se remarier avec le représentant d'un autre corps.

316 Janine Lanza, « Les veuves », *op. cit.*, p. 131-132.

CONCLUSION

La répartition des biens meubles dans les fortunes de quelques brasseurs permet de mettre en évidence plusieurs données. Tout d'abord, la part très importante des outils dans le patrimoine mobilier, davantage que dans les meubles meublants ou le stock, classe les maîtres brasseurs dans la catégorie des artisans plutôt que des marchands. Chez certains d'entre eux, la diversification des placements et le goût pour les dépenses somptuaires pourraient laisser penser à une volonté d'ascension sociale vers les élites bourgeoises parisiennes. Cependant, plusieurs éléments différencient radicalement et, nous semble-t-il, définitivement, le maître brasseur du bourgeois de Paris. Tout d'abord, si l'on considère avec Jacob, le paysan parvenu de Marivaux, que le bourgeois est « un marchand, [...] un homme bien établi qui est marguillier de sa paroisse³¹⁷ », l'absence quasi totale d'activité dans les réseaux religieux de la capitale est un premier trait distinctif entre les deux catégories sociales. Dans un second temps, même si les rentes sont des revenus secondaires assez répandus chez les maîtres brasseurs, aucun d'entre eux ne semble nourrir l'intention d'un jour devenir inactif, autre caractéristique de la bourgeoisie parisienne, non absolue cependant dans la mesure où celle-ci est partagée entre « le droit à l'oisiveté d'une part, et de l'autre la volonté d'assurer la prospérité de la cellule artisanale et familiale au prix d'un travail incessant et d'une stricte épargne domestique³¹⁸ ». Enfin, le peu d'importance que revêtent les offices municipaux même chez les individus les plus riches les rapproche davantage du monde de l'artisanat que de celui de la bourgeoisie, désireuse d'atteindre par ce moyen anoblissement, richesse, hautes fonctions municipales et notabilité³¹⁹. Dans l'impossibilité de donner pour le XVIII^e siècle une définition légale de la bourgeoisie, statut qui renvoie alors avant tout « à la réussite sociale, à la fortune et au mode de vie³²⁰ », l'étude des caractéristiques sociales des brasseurs met en évidence, au moins pour l'ensemble des individus étudiés, leur volonté de prospérer au sein de leur métier et non de rechercher l'ascension sociale en s'éloignant du travail manuel. Cette volonté des brasseurs de persévérer dans leur état est peut-être un effet de sources dû à la période relativement courte – à peine un siècle – sur laquelle porte notre étude et sur le manque de temps pour retracer le parcours d'une famille en particulier. En effet, il est possible, comme c'est par exemple le cas chez les chapeliers, que les brasseurs « constituent des dynasties professionnelles sur deux ou trois générations avant de laisser le métier pour intégrer les métiers des Six-Corps ou la noblesse³²¹ ».

317 Jean Chagniot, p. 330-331.

318 Jean chagniot, p. 332.

319 Marraud, p. 174.

320 Bély, p. 169

321 Tiphaine Gaumy, p. 370.

CONCLUSION

Cependant, le renouvellement limité que révèle l'étude des réceptions à la maîtrise est confirmé par celle des apprentis et des compagnons. Davantage qu'une politique restreinte mais régulière de réception, les jurés semblent plutôt accepter de nouveaux membres au lendemain de grosses difficultés ou au cas par cas. Les maîtres reçus après un apprentissage et un chef-d'œuvre présentent en effet des caractéristiques très particulières. Très rares, les apprentis ont en commun un âge déjà avancé, un passé dans le commerce et, semble-t-il, des liens préexistants avec des familles de brasseurs parisiens. Pour ces individus, apprentissage et compagnonnage ne sont qu'une formalité dont les jurés les dispensent bien volontiers, dans la mesure où ils seront rapidement capables grâce à leur production de contribuer aux revenus de la communauté. Les autres ouvriers, indispensables à la production mais trop nombreux et insuffisamment argentés pour être acceptés parmi les maîtres, restent dans la dépendance d'un propriétaire de brasserie. Leurs conditions de vie modestes peuvent cependant être brusquement bouleversées en cas d'alliance matrimoniale avec la famille de leur employeur, précieux sésame pour accéder à la maîtrise. La veuve est alors un personnage central dans ces mécanismes d'ascension sociale, par son remariage ou par les choix opérés pour marier ses enfants. Femme comme veuve de brasseur sont en outre des éléments discrets mais fondamentaux dans le monde des communautés de métiers. Tandis que la première est généralement une aide précieuse pour la tenue des registres et la gestion du commerce, la seconde possède une grande liberté pour agir comme elle l'entend, dans son commerce et dans sa famille, en dépit de quelques restrictions réglementaires.

Si le monde de la brasserie parisienne est très marqué par les maîtres et les hiérarchies existantes entre eux, l'historien doit également tenir compte d'autres catégories d'individus, plus discrets dans les sources mais tout aussi importants pour comprendre le fonctionnement de la communauté, à l'échelle individuelle et collective. Cette composition hétéroclite est source de contradictions car elle met à mal l'idée d'une communauté stricte et puissante, composée de maîtres égaux et solidaires. La présence de brasseurs sans brasseries, la pratique des prête-noms, les passe-droits des jurés envers certains apprentis ou encore les manquements aux statuts, courants notamment chez les veuves, sont autant d'éléments qui prouvent l'existence d'un système qui ne se superpose pas parfaitement aux pratiques édictées par la communauté. Ainsi, l'étude de la composition socio-économique de la communauté des

CONCLUSION

brasseurs est le dernier élément, après l'analyse réglementaire, économique et commerciale du fait de brasserie à Paris, apporté à la compréhension globale de cette « multiplicité et unité communautaire³²² » qui caractérise le monde des métiers à Paris au XVIII^e siècle.

322 Matthieu Marraud, Nicolas Lyon-Caen.

Table des matières

CHAPITRE 1 : DIVERSITÉ ET DISPARITÉS ENTRE PROFESSIONNELS DE LA BRASSERIE.....	2
A. La gestion des moyens de production.....	2
i. La transmission du matériel de brasserie.....	3
ii. Le sort des non-proprétaires : la location.....	5
iii. Les mutations immobilières : une étape importante dans la vie d'un brasseur.....	7
iv. Les brasseurs sans brasseries.....	10
B. Des niveaux de vie très inégaux.....	11
i. Les biens immeubles.....	12
a) La terre.....	12
b) Les investissements immobiliers.....	15
c) Les rentes.....	18
ii. Les biens meubles.....	21
a) Fortunes globales et équipement de brasserie.....	23
b) Linge, habits et bijoux.....	24
c) Argentierie et deniers comptants.....	25
d) Meubles et décoration.....	26
C. Les réseaux sociaux et religieux.....	29
i. Le mariage.....	29
a) Des choix matrimoniaux marqués par des stratégies économiques.....	32
b) La synergie des stratégies économiques et familiales pour le profit de deux lignées : le cas des Villot et des Pochet.....	33
c) Des familles qui s'ouvrent par le mariage des filles.....	35
ii. Brasseurs de bière, brasseurs d'argent : les échanges économiques au sein des réseaux familial et professionnel.....	38
a) La famille, cadre courant des dons et transactions.....	39
b) Des relations entre professionnels fréquentes et diversifiées.....	40
c) Les associations commerciales.....	43
d) Des offices peu prisés par les maîtres et marchands brasseurs.....	46
CHAPITRE 2 : APPRENTIS ET COMPAGNONS.....	51
A. Des apprentissages rares et singuliers.....	51
B. Les garçons brasseurs : entre infériorité et espoir d'ascension sociale.....	55
i. Les conditions de travail.....	57

CONCLUSION

ii. Ressemblances et dissemblances dans le niveau de vie des garçons brasseurs.....	60
iii. L'entourage social des compagnons.....	63
iv. Un cas d'ascension réussie : Nicolas Laurent.....	65
CHAPITRE 3 : LES FEMMES ET LA BRASSERIE.....	69
A. Femme de brasseur.....	69
B. Veuve de brasseur.....	71
i. L'insertion des veuves dans la profession.....	72
a) La vie dans la communauté.....	72
b) Tenir la brasserie.....	73
c) La veuve, un entrepreneur presque comme les autres.....	75
ii. La veuve, nouvelle protectrice de la cellule familiale.....	78
a) La gestion du patrimoine familial.....	78
b) La veuve et ses enfants.....	80

CONCLUSION

Lorsque ce beau sujet sur les brasseurs parisiens nous a été proposé par Nicolas Lyon-Caen en 2013, c'est d'abord son apparente incongruité qui nous a frappée. Si l'histoire du vin avait gagné ses lettres de noblesse grâce à Roger Dion, Marcel Lachiver ou encore Gilbert Garrier, celle de la bière paraissait cantonnée jusqu'ici aux cercles d'historiens amateurs ou aux études régionales. La perspective de traiter rigoureusement et scientifiquement un sujet qui, à première vue, ne semble pas s'y prêter, a donc été le premier facteur de ce choix, renforcé ensuite par les passionnants paradoxes qu'on révélés les premières recherches bibliographiques. Travailler sur les brasseurs permettait donc à la fois de rendre justice à une boisson dont la place dans le Paris du XVIII^e siècle est jusqu'ici méconnue, de contribuer à l'histoire de la consommation, trop souvent perçue comme anecdotique, et d'ajouter une pierre à l'édifice de l'histoire des corporations parisiennes, pour laquelle les monographies manquent encore.

L'existence même d'une telle communauté dans la capitale pose problème dans la mesure où les contemporains estiment que la consommation de bière y est très faible. Deux explications sont alors possibles : soit les brasseurs ne représentent qu'une part négligeable dans l'ensemble des communautés d'arts et métiers de Paris, soit les considérations de Lavoisier, Louis-Sébastien Mercier et d'autres sont biaisées par des facteurs culturels et commerciaux qui les portent à sous-estimer le phénomène de la brasserie. La réponse exacte se situe entre ces deux extrêmes.

Il est bien sûr impossible de nier que les tavernes, cabarets et guinguettes de Paris sont très largement dominés par le vin. Grand cru ou piquette, il fait partie intégrante des pratiques alimentaires parisiennes, sans pouvoir être détrôné par ses concurrents : bière, cidre, poiré, eau-de-vie, thé, café... Cette domination se traduit par des quantités en circulation difficilement comparables : 200 000 muids par an pour le vin alors que 50 000 muids annuels sortent au maximum des brasseries parisiennes. La situation est également visible dans les effectifs des professions correspondantes : mille-cinq-cent marchands de vin à Paris contre moins d'une centaine de brasseurs à la fin de l'Ancien Régime.

Toutefois, envisager l'importance et l'influence d'une communauté proportionnellement au nombre de ses maîtres serait un grave raccourci. En 1725, les cordonniers comptent par exemple environ 1 500 maîtres dans leurs rangs¹, contre 932 individus chez les épiciers². Les premiers sont

1 Alfred Franklin, *Dictionnaire des arts, métiers et professions exercés dans Paris depuis le XIII^e siècle*. Paris, H. Welter, 1936 p. 203-204.

2 Mathieu Marraud, « Permanences et déplacements corporatifs dans la ville : le corps de l'épicerie parisienne aux XVII^e-XVIII^e siècles. », *Histoire & mesure* [En ligne], XXV-1 | 2010, mis en ligne le 15 juillet 2010, consulté le 14 mars 2014. URL : <http://histoiremesure.revues.org/3925>, p. 7.

une des communautés les plus pauvres alors que les seconds prétendent aux distinctions municipales les plus élevées. De même, la population restreinte des brasseurs ne doit pas dissimuler leur place parmi les jurandes parisiennes, explicable par plusieurs facteurs.

Tout d'abord, une partie des informations contemporaines concernant les brasseurs sont largement sous-estimées par les contemporains. Ainsi, le fameux chiffre de 20 000 muids annuels de bière consommée par les Parisiens se révèle en réalité plus proche des 30 000 voire des 50 000 muids annuels au milieu du siècle. De même, les chiffres avancés par Legrand d'Aussy, selon lesquels la capitale compte seulement une vingtaine de brasseurs à la veille de la Révolution, sont contredits par *L'Almanach de Paris* et le *Dictionnaire historique de la France*. En outre, le recrutement des maîtres ne connaît pas de baisse dans son rythme au cours du siècle, et traduit au contraire la présence de nouveaux venus après 1776. Ces nouvelles données prouvent donc que le commerce de bière à Paris, même s'il est loin d'avoir l'importance de celui du vin, est donc plus considérable et plus diversifié que les sources ne pourraient le laisser penser de prime abord. En effet, le prix avantageux de la bière par rapport au vin ne semble pas en faire pour autant une boisson réservée aux pauvres. Les consommateurs peuvent également être conduits par des facteurs culturels – les émigrés picards et lorrains sont nombreux dans la capitale à la fin de l'Ancien Régime – qui les poussent parfois à s'intéresser de très près à la brasserie. La famille de brasseurs Aclocque est par exemple elle-même originaire du Nord de la France : son nom signifie « cloche » en dialecte picard³. Plus largement, et même si les sources ne permettent pas de reconstituer précisément la nature du commerce de détail, la clientèle des brasseries est très marquée par le monde de l'artisanat, de l'armée, mais aussi dans une moindre mesure par la bourgeoisie de robe et le clergé, peut-être en souvenir de l'époque où certains établissements charitables, possédaient le privilège de brassage. La noblesse mériterait quant à elle des recherches plus approfondies, dans la mesure où il est difficile de savoir qui des domestiques ou des maîtres consomme véritablement la bière livrée. Néanmoins, l'image associée à la bière ne semble présenter ni le raffinement ni le luxe dont bénéficie le vin dans la France moderne, rendant peu probable la présence de la boisson houblonnée sur les tables les plus distinguées.

En outre, les capitaux considérables et le savoir-faire nécessaires pour mener à bien une entreprise de brasserie sont autant d'obstacles qui permettent aux brasseurs d'être « relativement épargnés [...] par la concurrence, car les seules difficultés qu'on a évoquées se chargeaient d'en réduire le nombre ». Ainsi, même si la profession n'est pas exempte de risques – les dossiers de faillite le prouvent – les individus assez solides financièrement pour assumer le métier pouvaient être promis à une belle réussite sociale, et réussir à diversifier leurs sources de revenus en

3 Geneviève Aclocque, *Un défenseur du roi : André Arnoult Aclocque, commandant de la garde nationale parisienne, 1748-1802*. Paris : A. et J. Picard, 1947, p. 17.

investissant dans l'immobilier, la rente ou les offices pour quelques-uns d'entre eux. Proches des Six Corps dans certains édits royaux, par le montant de leurs frais d'entrée ou d'apprentissage, les maîtres et marchands brasseurs n'aspirent cependant pas à élever leur condition sociale vers la bourgeoisie et les offices.

Cette aisance attire l'attention du pouvoir, désireux au début du siècle d'employer les liquidités des communautés pour renflouer le Trésor royal. La structuration d'une fiscalité précise et complexe, relevant de la municipalité de Paris mais aussi de particuliers à qui la perception des taxes est affermée, oblige la communauté à s'organiser pour gérer efficacement ces nouvelles contraintes. A ces flux financiers s'ajoutent les prélèvements déguisés que sont les offices de police économiques, qui contraignent les maîtres à déboursier des sommes considérables et à lever de nouvelles taxes sur la production. Les remboursements rapides et les bénéfices générés par ailleurs montrent le dynamisme de la profession, peu endettée à la fin du siècle malgré l'ampleur de ces impositions.

L'équipement nécessaire pour débiter, plus considérable que dans de nombreux autres métiers, ainsi que la fiscalité pesant sur la production entraînent une sélection des aspirants à la maîtrise plus sévère qu'ailleurs. En effet, les fils de maîtres représentent, avant 1776 surtout, l'essentiel des réceptions. Fait significatif, les rares apprentis du corpus ont été dans presque tous les cas exemptés d'une bonne partie du temps réglementaire de formation, dérogation permise par leur aisance et leurs relations préalables avec des brasseurs parisiens. Dès lors, il est aisé de comprendre que pour les individus qui deviennent compagnons – donc trop peu établis pour bénéficier de ces passe-droits dès leur apprentissage – la perspective de la maîtrise est lointaine, sauf en cas d'opportunité particulière – le mariage est la plus courante. Le faible effectif de maîtres est sans doute ce qui permet à la communauté de traverser l'année 1776 sans encombres. La suppression puis le rétablissement des jurandes n'entraînent pas sa réunion à une autre profession et ne modifient pas fondamentalement le recrutement des nouveaux maîtres, même si celui-ci s'ouvre quelque peu.

Ces particularités mises à part, le monde de la brasserie partage de nombreux points communs avec les autres jurandes de la capitale, montrant ainsi son intégration commerciale et idéologique au monde des métiers parisiens. Tout d'abord, ses relations avec le pouvoir central sont ambiguës. Si les jurés n'hésitent pas à le solliciter pour faire face à des difficultés – condamnation d'un particulier ou indemnités liées à des pertes importantes –, ils n'acceptent qu'avec réticence de voir des commissaires royaux contrôler leurs comptes ou des arrêts du Conseil leur imposer des candidats à la maîtrise. Il est cependant important de souligner que ce sont précisément ces interventions fiscales et réglementaires qui incitent les communautés à devenir des entités « pragmatiques » et à s'armer institutionnellement pour faire face à ces nouveaux enjeux.

Les pratiques commerciales des maîtres et marchands brasseurs sont ensuite, elles aussi, d'un fonctionnement traditionnel. Reposant en grande partie sur le crédit, elles mettent à profit tous les outils économiques utiles pour la gestion des flux d'argent et d'informations – livres de comptes, actes notariés, recours en justice le cas échéant – même si la tenue ou la logique de ceux-ci ne sont pas toujours des plus adaptés pour envisager une entreprise dans la globalité de ses dettes actives et passives. Les difficultés inhérentes au métier, lorsqu'elles s'ajoutent à la présence de clients mauvais payeurs, peuvent conduire l'artisan à la faillite, par asphyxie progressive, voire plus brutalement, en cas de grosses pertes ou dans le cadre d'une activité parallèle à celle de la brasserie.

Par ailleurs, la communauté des brasseurs parisiens est tout aussi zélée que n'importe quelle autre dans la protection de ses intérêts. Très active pour réduire et absorber les pôles de travail libre que sont les faubourgs Saint-Germain et Saint-Antoine, elle dépense une grande partie de son temps et de son argent pour surveiller le prélèvement des taxes ou encore affirmer ses prérogatives face aux autres professions ou aux particuliers. Si les brasseurs semblent à ces occasions parler d'une seule voix, cet apparent consensus se révèle en réalité très fragile. En effet, derrière la rigueur et l'harmonie des statuts se cache une réalité beaucoup plus nuancée. Fraude fiscale, prête-noms pour le commerce, faillites à répétition, fabrication de cidre, sont autant d'expédients qui prouvent que tous les maîtres sont loin d'être égaux une fois leur réception approuvée par les jurés. Une fracture divise donc la profession, entre oligarchie solide et artisans dans la précarité, qu'un impayé ou un hiver rigoureux peuvent faire basculer dans la faillite. L'augmentation des intérêts en jeu après les décisions royales du début du siècle exacerbe les tensions, jusqu'à un paroxysme dans les années 1740. Son issue ne résout cependant pas les inégalités. Les querelles de pouvoir, en dépit d'une accalmie, semblent se poursuivre dans la seconde moitié du siècle.

Enfin, le mode de vie, les stratégies familiales et professionnelles mises en œuvre par les brasseurs parisiens ne diffèrent pas des pratiques du monde commerçant au XVIII^e siècle. Les plus riches individus diversifient leurs biens et revenus, mobiliers comme immobiliers, tandis que les autres consacrent l'essentiel de leurs bénéfices aux outils de production et objets indispensables. Le mariage est pensé comme un outil de transmission du patrimoine et une opportunité pour capter de nouveaux capitaux. Il n'est donc endogame que dans une minorité de cas, lorsque l'absence de fils aîné rend nécessaire la présence d'un maître issu d'une lignée de brasseurs pour poursuivre l'entreprise familiale. Les prêts, ventes ou associations peuvent lier commercialement les membres d'une même famille mais sont également courants entre professionnels ; ils montrent l'assise ou la fragilité des parties en présence, occupées à maintenir leur commerce à flots ou au contraire capables de développer et d'agrandir celui-ci.

Ces différences préfigurent l'évolution des brasseries à la fin du siècle : les professionnels

riches et ambitieux comme Santerre ont alors la volonté et les moyens d'agrandir et de diversifier leurs infrastructures – en 1789, Antoine-Joseph possède une seconde brasserie « dans le gendre anglais » à Sèvres⁴ – tandis que les plus petits producteurs sont voués à la disparition. La brasserie parisienne demeure cependant un domaine artisanal, grevé par les lourdes impositions parisiennes, malgré la pétition envoyée par les maîtres à l'Assemblée nationale en 1791 pour protester contre la fiscalité en vigueur⁵.

Ce sont les découvertes de Pasteur sur la fermentation, dans les années 1850-1860, qui transforment le monde de la brasserie, en y introduisant la fermentation basse. Le processus a désormais lieu à des températures inférieures à 9 degrés et implique d'importants investissements dans des réfrigérateurs et des instruments perfectionnés pour mesurer les températures⁶. En dépit de l'installation de nombreux brasseurs alsaciens à Paris au XIX^e siècle, l'espace nécessaire pour ces nouvelles installations, le régime fiscal ainsi que la concurrence des bières allemandes et de l'Est de la France, permise par le chemin de fer, étouffe petit à petit les grosses brasseries parisiennes, qui disparaissent définitivement dans les années 1980⁷. Le début des années 2000 voit cependant éclore de nouvelles micro-brasseries dans la capitale, qui compte aujourd'hui pas moins d'une quinzaine d'établissements, preuve que les brasseurs parisiens n'ont pas encore dit leur dernier mot.

4 *Almanach de Paris*, 1789, t. II, fabricants et manufacturiers. Cité par Raymonde Monnier, *Un bourgeois sans-culotte, le général Santerre*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1989, p. 21.

5 Haïm Burstin, *Le Faubourg Saint-Marcel à l'époque révolutionnaire*. Paris, Société d'études robespierristes, 1983, p. 173-174.

6 *Ibid*, p. 172.

7 Emmanuel Oumamar, *La Bière à Paris*, Saint-Avertin, Sutton, 2014, p. 111-114, 136.