

Fabien Faugeron
université Paris-4-Paris-Sorbonne

**« L'alimentation du petit peuple urbain à Venise à la fin du Moyen Âge :
des circuits commerciaux, des produits et des pratiques spécifiques »**

**Texte inédit, prononcé au séminaire « Les sociétés européennes au Moyen Âge :
modèles d'interprétation, pratiques, langages »
Ecole Normale Supérieure, 18 novembre 2011**

Peu avant Noël 1379, au beau milieu de la place Saint-Marc, le maçon Antonio de Murano, passablement éméché, apostrophe les patriciens qui dit-il, « mangent du bon pain et boivent du bon vin », alors que les pauvres doivent se rassasier avec du millet rouge « qu'ils ne peuvent digérer » et de la viande pourrie. Cette sortie violemment n'améliore guère son régime alimentaire puisqu'il est condamné à goûter à l'ordinaire des galères, le biscuit. La sévérité de la peine peut surprendre. Le contexte l'explique : assiégée par les Génois et leurs alliés au plus fort de la guerre de Chioggia, Venise connaît en effet une grave pénurie et une flambée des prix alimentaires. Première victime de cette crise, le petit peuple, contraint de recourir à des nourritures de substitution, murmure. Cette anecdote renvoie à deux questions : d'une part, la composition du régime alimentaire du menu peuple urbain, souvent opposé à celui des paysans, à travers certains marqueurs comme la consommation carnée ou celle du pain de froment. D'autre part, l'enjeu majeur que constitue pour l'ordre public l'approvisionnement des couches les plus fragiles de la société, celles précisément qui ne disposent pas de réserves pour surmonter les crises.

Le « petit peuple » vénitien présente pour l'historien des contours plus vagues encore que celui d'autres villes italiennes : l'absence d'*estimi*, comme ceux, bien conservés, de Padoue et de Trévise, ou même comme la source florentine de 1427 ne facilite pas le travail. Notons que le terme de *popolo*, dans le vocabulaire vénitien, ne désigne jamais une catégorie juridique puisque celui-ci n'a, à aucun moment, formé une organisation politique. Lorsque les textes emploient ce mot, il est synonyme de « menu peuple », *popolo minuto* alors que les non-patriciens sont généralement appelés *cittadini* (le terme pouvant avoir aussi une acceptation

politique plus étroite). Hétérogène, ce groupe social réunit des individus fort différents : des petits artisans et boutiquiers, marins, pêcheurs, ouvriers, domestiques... jusqu'aux assistés.

Les sources sur l'alimentation du menu peuple ne sont pas rares : l'enjeu que celle-ci revêt pour l'ordre public – souligné plus haut – a porté les autorités à intervenir très tôt dans le ravitaillement et à mettre en place des systèmes annonaires. La peur des soulèvements n'est pas tout : assurer la nourriture de tous, protéger les plus faibles, garantir à chacun – commune, marchands, artisans et consommateur – son dû, selon les principes de justice et d'équité constituent autant de défi pour le « bon gouvernement ». Or, les cités-États d'Italie septentrionale, au tournant du XIII^e et du XIV^e siècle disposent de moyens matériels et financiers, de réseaux d'information et d'un cadre idéologique – le « bien commun » – qui leur permettent d'intervenir puissamment et légitimement, afin de conjurer les crises. De plus, dans les villes maritimes comme Venise, Gênes (et Pise dans une moindre mesure) la fiscalité indirecte assure dès le XIII^e siècle le remboursement et le service des emprunts qui ont remplacé l'impôt direct. Or, ces gabelles touchent avant tout les produits de consommation courante et donc, le petit peuple urbain, alors qu'elles ménagent le grand commerce. L'essor précoce des administrations annonaires vénitiennes relève largement de l'adoption du binôme gabelle/emprunts publics. Sources fiscales et règlements annonaires permettent donc de saisir les denrées consommées par le peuple et de connaître les circuits sur lesquels il s'approvisionne. Mais le régime alimentaire proprement dit ne peut être appréhendé que pour la frange la plus pauvre et la plus faible (mendiants et malades), à travers les comptes des hôpitaux. Très normalisée et définie par des règles précises, d'un bout à l'autre de l'Europe, la nourriture dispensée dans ces établissements n'est cependant guère représentative des goûts et des pratiques alimentaires populaires. Les livres de cuisine, très rares à Venise, concernent exclusivement les élites, même s'ils font parfois mention de recettes et d'apprêts prétendument populaires : le « cuisinier secret » du pape Pie V, Bartolomeo Scappi, affirme ainsi tenir des pêcheurs de Chioggia une préparation de potage d'ombrine au vin de malvoisie.

Que les produits de luxe comme ce vin grec ou des préparations étrangères aient eu une certaine diffusion au sein des couches populaires ne paraît pas insolite dans une ville portuaire qui importe et redistribue des denrées de toute la Méditerranée et d'une partie de l'Europe continentale. Certaines professions, d'ailleurs, assurent la diffusion au sein du peuple de produits et de pratiques alimentaires des élites : les marins et les galériens achètent lors de leurs traversées de petites quantités de denrées exotiques (épices, lombes d'esturgeon, caviar)

qu'ils peuvent importer en franchise. Le plus souvent revendus, ces produits participent parfois aussi d'une économie du don alimentaire en faveur de leurs parents et amis. Beaucoup plus importants en volume, les restes des tables patriciennes sont consommés voire revendus par les domestiques aux regrattiers, même s'il n'existe pas à Venise un marché secondaire des reliefs des grandes maisons, comparable à celui de Londres.

Au XV^e siècle, un autre type de source apparaît et permet d'appréhender notamment, une des spécificités de l'alimentation populaire, la consommation de plats prêts à être mangés, confectionnés par les charcutiers, les *luganegheri*, véritables « cuisiniers de la plèbe ». Il s'agit des registres des magistrats en charge de la santé publique. Comme dans d'autres villes italiennes, la fin du Moyen Âge marque un souci accru pour l'hygiène, dans un contexte d'épisodes pestueux récurrents. Le petit peuple et son alimentation douteuse font figure de véritables foyers d'infection, susceptibles d'entraîner la « corruption de l'air » si redoutée. De manière symptomatique, à la fin du XV^e siècle, les aliments avariés ne sont plus jetés dans les canaux ou à la lagune : les miséreux les récupéraient souvent. Ils sont désormais brûlés place Saint-Marc.

La santé, le déséquilibre des finances, la fréquence accrue des crises frumentaires, la nécessité d'endiguer la charge croissante de l'assistance publique (3% du budget ordinaire de la ville en 1489)¹, tout concourt dans les dernières décennies du XV^e siècle à encadrer plus strictement les circuits commerciaux où s'approvisionne le *popolo minuto*.

Car ce dernier recourt principalement aux marchés. Je dis bien les marchés, car coexistent en ville plusieurs circuits licites et illicites. De plus, les achats se font aussi en dehors, dans d'autres villes ou à la campagne : les sources fiscales tréviseanes attestent par exemple du nombre très élevé de Vénitiens qui se rendent dans les collines, juste après les vendanges, afin d'en rapporter de quoi satisfaire leurs besoins en vin pour quelques jours ou quelques semaines. L'« autoconsommation », en effet, reste modeste, bien que les 350 jardins que compte Venise à cette époque offrent la possibilité de cultiver quelques légumes et d'élever un peu de volaille.

Je vais donc tenter, après cette mise en perspective, de montrer en quoi l'alimentation de petit peuple mobilise des circuits commerciaux, des produits et des pratiques spécifiques. La

¹ Jusqu'à la « loi sur les pauvres » de 1529 qui limite le phénomène caritatif en recentrant l'assistance sur le cadre des paroisses et en la conditionnant à la résidence.

période retenue, pour l'essentiel la seconde moitié du XV^e siècle, constitue une transition entre une phase relativement favorable à la consommation populaire, depuis la Grande peste, et les débuts de la période moderne qui marquent au contraire une nette dégradation du pouvoir d'achat et le retour de violentes crises annonaires.

I. Le circuit des grains, des farines et du pain

Point de surprise à ce que le ravitaillement en grains ait très précocement, suscité l'intervention des pouvoirs publics. De fait, le marché des céréales apparaît beaucoup plus encadré que celui des autres filières. La politique annonaire acquiert une dimension nouvelle lors du premier XIV^e siècle avec le retournement de conjoncture : la commune prend en charge une part croissante de l'approvisionnement. Il faut subventionner le commerce privé, acheter des quantités considérables de grains, affréter des flottes pour leur transport, louer ou édifier des greniers pour leur conservation, revendre enfin, de manière différée et souvent à perte, le blé acquis sur les marchés extérieurs, sans parler de l'entretien du personnel nécessaire à toutes ces opérations. L'annone du XV^e siècle hérite largement des infrastructures, de la floraison administrative et de la réorganisation du marché des grains, opérée au tournant des XIII^e et XIV^e siècles.

A. « Le triomphe de la farine »

Au centre du dispositif vénitien, se trouve une institution, l'entrepôt du grain et des farines de Rialto, le *fondaco*. Lieu obligatoire d'intermédiation, il assure tout à la fois la vente aux particuliers des farines et des céréales des marchands, et de celles de la commune. Il réunit donc en un même emplacement deux fonctions souvent séparées – à Rome ou à Mantoue par exemple : celle de grenier ducal à l'usage du petit peuple et celle de place de marché. Au lieu de cloisonner les circuits, les pouvoirs publics recherchent ici une interaction : l'immixtion de grains et de farines communales sur le marché poursuit une logique anticyclique destinée à atténuer les fluctuations des prix des céréales vendues par les particuliers. De fait, le circuit du *fondaco* écoule des quantités considérables de grains et de farine publiques : au milieu du XV^e siècle, la commune y injecte près de 100 000 setiers par an, soit près de la moitié des besoins de la population vénitienne. Cette part augmente tout au long de la seconde moitié du XV^e siècle en réponse à la multiplication des crises annonaires.

S'il continue d'assurer la vente de grains et de farines à des consommateurs de niveaux sociaux différenciés (les grains et farines étaient classés en 4 qualités selon leur provenance), le *fondaco* tend à devenir le principal lieu de ravitaillement en céréales du petit peuple : que les farines viennent à y manquer et les murmures se répandent. L'adultération des farines du *fondaco* en 1483, en pleine guerre de Ferrare, assume les dimensions d'une véritable affaire d'État : confiée au redoutable Conseil des Dix (ancêtre des fameux Inquisiteurs d'État, chargés des menaces les plus sévères à l'ordre public), son instruction débouche rapidement sur l'arrestation et la confusion des bateliers et des meuniers coupables. En effet, disent les sources, « el populo vive con mezo de dicto fontego », « le peuple vit au moyen dudit *fondaco* ». D'où l'extrême attention portée à l'approvisionnement de ce circuit, aux qualités des denrées qui y sont écoulées, ainsi qu'aux prix qui y sont affichés.

L'importance croissante du rôle de « grenier ducal » qu'assume le *fondaco* résulte largement d'une modification des habitudes alimentaires du petit peuple : la seconde moitié du XV^e siècle marque un véritable « triomphe de la farine » avant l'heure (Steven Kaplan, l'expression est de lui, l'avait mise en évidence pour le XVIII^e siècle, à Paris). Face aux chertés récurrentes, les humbles changent de comportement : acheter de la farine plutôt que du pain permet une plus grande souplesse des usages alimentaires. Lorsque la farine de froment devient trop onéreuse, on peut la mélanger avant d'autres ingrédients moins coûteux, tels que les légumes secs (les fèves notamment) avant de la cuire. En cas de nécessité extrême, il est possible de la consommer sous forme de *polenta*, de bouillie, et d'éviter ainsi le coût de la panification, soit 10 % en moyenne. Les farines de grains dits de substitution (blé dur= farines dites « grosses » mais aussi millet et seigle) constituent d'ailleurs une part croissante des ventes du *fondaco* : lors des chertés, elles représentent jusqu'au 1/3 des farines écoulées par la seigneurie. Mêlangées au froment, elles forment des farines dites « mixtes » (froment & seigle, froment & millet, ou encore froment, seigle et millet) qui permettent de conserver plus longtemps des prix accessibles aux consommateurs modestes. D'ailleurs, ce mélange limite le phénomène bien connu du renchérissement plus rapide qui accompagne le report massif de la demande sur les céréales de substitution (cf. mis en évidence par Jean Meuvret, *Le problème des subsistances à l'époque de Louis XIV*. De nombreux exemples figurent dans les *Diarii* de Priuli et de Sanudo). Le pain de froment reste, certes, un privilège fortement ressenti de l'urbanité, y compris dans les couches populaires. Mais, par rapport aux autres citadins italiens de la fin du Moyen Âge, le petit peuple vénitien montre moins de répugnance à modifier ses habitudes de consommation. Si l'on en croit Girolamo Priuli, le maintien du prix

des « farines grosses » à un niveau très supérieur à celui des « farines fines » qu'il observe en 1506, serait dû à une altération des préférences alimentaires des consommateurs : ayant pris goût à ces pains plus grossiers, ils continueraient à les acheter après la cherté... (cf. sur fidélité du peuple florentin au froment : Charles-Marie de la Roncière, *Prix et salaires* et les travaux de Giuliano Pinto)

B. Le pain du menu peuple

Ce « triomphe de la farine » entraîne un recul relatif du pain des *scaffe*, les Boulangeries publiques des deux grands marchés vénitiens. Au nombre de 39 seulement pour toute la ville, les artisans-boulangers (les *pistori*) ne « couvrent » en 1465 que 20 % des besoins en produits céréaliers de la population. Lors des crises frumentaires, le menu peuple qui, en temps normal s'approvisionne partiellement aux Boulangeries publiques, se rabat sur la farine du *fondaco*. Il n'est alors pas rare que les *pistori* accumulent du pain en excédent qu'ils doivent se résoudre à détruire. Les variétés de pain fabriquées par les boulangers indiquent d'ailleurs une réorientation de leur production vers une clientèle plus aisée. Jusqu'en 1469, ils ne cuisent que deux types de pain, exclusivement de froment supérieur (celui de Padoue) : le pain blanc (*pan bianco tondo*) à base de farine tamisée, et le *pan traverso* ou pain mixte, coupé au son, environ 10 à 20 % plus lourd (le prix du pain étant fixe) et destiné à la consommation des couches populaires. De plus, un pain de son, le *semolello*, était vendu aux pauvres 30% moins cher que le pain commun, à un endroit et à un horaire précis aux Boulangeries publiques. Après 1469, les *pistori* diversifient leur offre en mettant en circulation un pain plus prisé encore que le pain blanc, le *pan taiado* ou *scavazado*, réalisé au moyen d'une cuisson plus intense (il était entaillé et soumis à une dessiccation supérieure)².

Le petit peuple recourt, outre aux services des fourniers, à un circuit concurrent des boulangers vénitiens : les paysans et les petits marchands de Terre Ferme ont coutume en effet de vendre du pain, de la farine et des fougasses sur le pont de Rialto. Les textes attestent, au XIV^e comme au XV^e siècle, l'importance de ce commerce ambulant qui tire parti de l'existence de lignes régulières de navigation fluviale reliant le marché réaltin aux principaux centres du pourtour de la lagune. Il représenterait entre 8 et 10 % de la consommation

² 2 pains de la sorte coûtaient 1 sou, alors que pour les deux autres catégories on avait 3 pains pour la même somme.

céréalier soit près de la moitié de la production des *pistori* vénitiens ! Dans le contexte des difficultés annoncées du second XV^e siècle, les boulanger, puis les fermiers de la gabelle du pain, interviennent vigoureusement auprès des autorités pour faire cesser ce marché parallèle ou, du moins, pour le soumettre aux prélèvements fiscaux. Mais, le Conseil des Dix, qui s'est emparé de l'affaire, décide de maintenir la tolérance des autorités en égard à la fonction sociale remplie par ce marché : en effet, les petits producteurs des environs viennent y vendre leur grain, leur farine et leur pain, je cite, « aux pauvres et autres indigents, qui se délectent de telle menue farine ». Les consommateurs aisés ne sont pas exclus de ce circuit, comme sur le *campo dei Fiori* à Rome (Monica Martinat) ou sur la Place de marché de Mantoue (Renzo Paolo Corritore)³. Mais ils n'y trouveraient d'ailleurs guère avantage. Loin de constituer une forme d'« économie morale » réservée aux humbles, ce marché ressemble plus à un marché du désespoir qu'à un commerce vertueux qui verrait la convergence des intérêts des petites gens. Bien que défiscalisés de fait, les pains y sont vendus plus chers qu'aux Boulangeries centrales. Mais, de par l'absence de réglementation, le crédit y est plus facile à obtenir et, surtout, la taille des pains correspond mieux au pouvoir et à la fréquence d'achat des plus miséreux : on y vend des petits pains à un denier, tandis que les boulanger ne proposent que des pains plus gros, à quatre deniers la pièce.

II. Grande et petite boucherie

« Nos ancêtres ont toujours veillé à tenir cette illustre ville bien approvisionnée de toutes les choses nécessaires à l'alimentation d'une si nombreuse population, et avant tout de *viande, aliment à tout autre plus nécessaire et essentiel...* ». Ce préambule d'une délibération des Provéditeurs aux Boucheries résume la place que la viande tient au XV^e siècle dans un Occident médiéval que Fernand Braudel qualifia bien à propos d'Europe des carnivores. Venise, à la fin du Moyen Âge, compte presque deux fois plus de bouchers que de boulanger : Marin Sanudo estime, au début du XVI^e siècle, les besoins annuels de la ville à 14 000 bœufs, 13 000 veaux et 70 000 *anemali menudi*, porcs, moutons et agneaux. Le petit

³ L'efficacité et le cloisonnement réels du marché romain laissent cependant perplexe : il était en effet plutôt facile pour un patricien ou un marchand d'envoyer un commis afin d'opérer sur ces circuits.

peuple participe de cette énorme consommation carnée mais il le fait selon certaines modalités : en théorie, le marché de la viande est concentré en 2 lieux exclusifs à Venise, les *Beccarie* des marchés de Rialto (61 étals) et de Saint-Marc (18 étals). Mais, en fait, ce monopole est largement contourné : les fermiers de la gabelle déplorent régulièrement la vente de viande de contrebande dans les contrades, tant par des bouchers que par des éleveurs (les grands pâturages de San Martino ou de Fusina sont juste en face de Venise, au bord de la lagune).

Chaque *Beccaria* se subdivise en 2 marchés distincts, qui prennent place à l'intérieur et à l'extérieur de la Halle : à l'intérieur sont vendues les viandes autorisées les plus communes : *castrato* (jeune mouton), bœuf et, en saison, agneau. À l'extrémité des Halles se trouvent également quelques étals ou *banchi* dits « *de menuzami* » : ils servent à écouter les abats (pieds, tripes, têtes...) et sont tenus par des tripiers (*minutiatores*) qui sont chargés de l'ouverture et de la fermeture des portes de la Halle. À l'extérieur se trouvent 3 types d'étals, dits *de fuora* : certains, à partir du XV^e siècle, sont réservés à la viande de veau afin d'éviter son mélange avec la chair du porc ou celle de bœuf (réputée « *carne electissima* », cette viande est en effet très prisée pour sa digestion facile qui la destine notamment à la consommation des malades et des religieux) ; d'autres servent à la vente de viande de porc, de chevreau et de bouc ; enfin, certains étals sont destinés à la commercialisation des *carnes vetite*, viandes bannies de la boucherie, mais vendues à un prix plus bas à l'usage de la clientèle pauvre : il s'agit de la chair d'animaux femelles et de celle des bêtes nourries à la pâte de lin (résidu de presse des graines de lin souvent recyclées dans l'alimentation animale), considérées comme toxiques. Le marquage des pattes postérieures des bêtes et le report de la découpe, effectuée le plus tard possible, doivent permettre théoriquement la traçabilité de ces chairs de qualité inférieure.

Il y a donc deux types de boucherie : la « petite boucherie » offre au *popolo minuto* des produits dont la qualité ou la nature sont en adéquation avec leur faible pouvoir d'achat, qu'il s'agisse de viandes de second ordre ou d'abats. La « grande boucherie », en revanche, s'adresse à des consommateurs plus aisés. Bien que la clientèle pauvre soit *a priori* plus nombreuse, les bancs de la « petite boucherie » sont en nombre inférieur, ce qui se rencontre ailleurs.

La répartition de la distribution des viandes en deux circuits, selon le type et la qualité des produits, est assez générale dans l'Europe méditerranéenne que ce soit en Italie, en

Espagne ou dans le Sud de la France. Le plus souvent elle emprunte la forme d'une stricte séparation entre deux Halles : à Carpentras le mazel et la *Bocaria*, destinée au petit peuple, prennent place bien distinctement de part et d'autre du chevet de la cathédrale. Le rapprochement des deux circuits, comme à Venise, est plus rare : il en est ainsi à Marseille où 40 tables sont attribuées au mazel tandis que 7 reviennent à la *Bocaria* (L. Stouff). Contrairement à une idée reçue, la viande vendue, même sur les circuits destinés au menu peuple, est généralement très fraîche puisque les bêtes sont abattues au dernier moment.

En revanche sur les marchés parallèles, notamment celui des plats cuisinés écoulés dans les échoppes clandestines, les *furatole*, la fraîcheur laisse à désirer. Or, la demande populaire en plats prêts à consommer a entraîné le développement de cette restauration économique, « sur le pouce » dirait-on aujourd’hui. Le désir d’intégrer ce marché en pleine expansion aux circuits fiscalisés et la volonté de l’assainir expliquent l’organisation de la filière et son apparition dans la documentation des Provéditeurs à la Santé. Le métier des charcutiers (*lughanegheri*) reçoit ses statuts en 1497 : de six initialement, les boutiques de ces artisans passent à onze pour le seul marché de Saint-Marc en l’espace d’une décennie. Leur succès tient largement au fait qu’ils détiennent le monopole de la préparation et de la vente de plats cuisinés, dont le fameux *saor*. Les fraudes ne s’interrompent pas pour autant – le nombre et la fréquence des condamnations enregistrées dans le *Notatorio* des Provéditeurs à la Santé en témoigne – mais la filière est désormais partiellement intégrée aux circuits contrôlés.

Le souci de la santé publique contribue aussi puissamment à la mise en place, à la fin du XV^e siècle d’un marché du vin destiné aux pauvres...

III. Les marchés du vin

La consommation de vin à Venise, en terme quantitatifs, reste difficile à apprécier, mais des estimations partielles laissent à penser qu’une moyenne annuelle de 400 litres *pro capite* n’est pas déraisonnable. Le nombre très élevé de procès pour contrebande du précieux breuvage ou encore pour ébriété et rixes sur la voie publique mettant en cause des humbles laisse à penser que le petit peuple avait toute sa part dans cette consommation, située dans la moyenne haute des pratiques européennes.

Mais, bien sûr, il y a vin et vin, surtout dans une ville dont l'aire d'approvisionnement s'étend à tout le Bassin méditerranéen oriental. Les couches moyennes de la société privilégient les « vins navigués », transportés par voie de mer d'Istrie (le fameux *ribolla*), de Dalmatie et des Marches (le *trebbiano*). Les vins grecs de Romanie et de Crète – dont le célèbre malvoisie – s'adressent, eux, plutôt aux élites. Éléments essentiels des banquets patriciens, ces produits luxueux participent de la compétition ostentatoire contre laquelle tentent de lutter les lois somptuaires. Le *popolo minuto* se satisfait en revanche des « vins de terre », provenant par voie fluviale et/ou terrestre du continent. Les élites, qui ne le prisent guère, vendent le plus souvent sur les marchés locaux ou vénitiens la part dominicale de leurs propriétés de Terre Ferme. Ces vins, ainsi que la modeste production lagunaire (*vinum terranum*), assurent l'essentiel de la consommation des couches populaires en servant notamment à couper l'eau des puits. Les seules importations du Trévisan satisfont ainsi, dans la première moitié du XV^e siècle, environ 15% des besoins vénitiens.

Reproduisant la bipartition, le circuit des tavernes se divise d'ailleurs en deux types d'établissements dits *a pluri* et *del men* en fonction des vins qui y sont écoulés : les premiers vendent des « vins navigués », tandis que les seconds servent des vins de pays à meilleur marché, à usage de consommateurs différents. Sur la rive du Grand Canal également, le marché au détail tend à répartir la vente des deux types de vins dans la première moitié du XV^e siècle : les « vins navigués » en deçà du pont de Rialto, les « vins de terre » au-delà du pont.

Mais le menu peuple n'a guère accès à ce marché de « demi-gros », malgré la fiscalité avantageuse mise en place sur le vin de pays écoulé à moindre prix : les quantités vendues, une quarte minimum (soit 37,5 l.), sélectionnent une clientèle capable de réunir des sommes suffisantes à la constitution de réserves domestiques et disposant d'un lieu adapté à leur conservation. Pour les individus et les familles les plus modestes, d'autres sources d'approvisionnement s'imposent : les achats s'y font au jour le jour, pour l'équivalent de quelques litres d'un mauvais vin coupé d'eau croupie, souvent bu sur le champ.

Or, compte tenu des multiples entraves à la vente au détail et à la consommation sur place, la demande des couches modestes de la population tend à se satisfaire auprès des circuits clandestins : dans des échoppes de circonstance, les *furatole*, dans les arrière-boutiques et les ateliers d'artisans (qui peuvent acheter au *palo* le vin destiné à leur main d'œuvre), dans les magasins péricentraux ou à même la rue. D'innombrables acteurs, miséreux mais aussi beaucoup moins modestes – à l'instar des communautés marchandes

foraines tels les Véronais, les Vicentins ou encore les Allemands du *fondaco dei Tedeschi* –, laïcs et clercs, saisissent l’aubaine de cette demande.

Jusqu’aux premières décennies du XV^e siècle qui marquent, avec la conquête de la Terre Ferme, une explosion des dépenses publiques, les autorités font d’ailleurs preuve d’une tolérance certaine vis à vis d’une économie parallèle qui remplit une fonction dans le système vénitien de distribution. Les archives criminelles révèlent ainsi des peines relativement faibles et, surtout, une application très souple des sanctions, souvent cassées en appel : « *pauperes et impotentes* », généralement insolvables, ces petits vendeurs et acheteurs sont relaxés. Néanmoins, une évolution est à l’œuvre : au fil des décennies, les sanctions se renforcent. Le milieu du XV^e siècle voit se multiplier les peines carcérales et corporelles – jusqu’à la mutilation – aux côtés des amendes, le plus souvent inefficaces. Ce durcissement accompagne la mise en place – difficile et hésitante – d’un circuit « légal » destiné aux pauvres et aux indigents, de par les produits proposés et les quantités vendues. Le contrôle de ce « sous-marché » devait être l’objet d’une lutte d’intérêts sans merci dans la seconde moitié du XV^e siècle.

Par deux fois, les pouvoirs publics, désireux d’intégrer dans les circuits fiscalisés la consommation des plus humbles, tentent de libéraliser la vente du vin au détail : en 1421, une première proposition est repoussée par le Sénat à une très forte majorité, tandis que le monopole des tavernes est réaffirmé. En 1447, une nouvelle proposition, motivée cette fois par un souci croissant de santé publique et de « sécurité alimentaire » – l’eau et les melons consommés par les pauvres seraient cause de maladie et de peste – entend faciliter l’accès des indigents à un marché du vin encadré, assaini ... et taxé : quiconque serait autorisé à vendre sur des barques du vin de pays (*terrano*), tant blanc que rouge, au détail et à un prix fixé par les autorités. Malgré la promesse d’un dédommagement des fermiers du *dazio* des tavernes, le Sénat rejette très largement le texte.

Pourtant, le véritable circuit « légal » des pauvres, celui où il est possible d’acquérir à bon prix quelques litres du précieux breuvage que – malgré les interdictions visant à protéger les tavernes de la concurrence – l’on boira souvent sur place, existe bien. Il s’agit d’un marché flottant tenu sur des radeaux constitués des billes de bois descendues sur les fleuves de Terre Ferme. Outre le bois, ces embarcations de fortune transportent divers produits : de l’essence de térébenthine, du froment, de la viande, du fromage et surtout du vin. Toléré par les pouvoirs publics, accepté de mauvaise grâce par les fermiers de la gabelle, ce

circuit du petit peuple pose deux problèmes principaux : la question de la vente au détail – donc des quantités minimales écoulées – et celle des lieux de vente.

Chaque négociation du cahier des charges pour l’adjudication de la gabelle du vin devient un véritable champ d’affrontement entre les intérêts des fermiers du *dazio*, ceux des marchands, ceux des consommateurs, ceux de l’État et le monopole des taverniers. Les autorités arbitrent, mais les désaccords gagnent le sein même de l’appareil d’État où des partis se forment. Plusieurs magistratures et conseils épousent alors des intérêts divergents qui traduisent une vision différente de l’organisation de la distribution. Les *Giustizieri* et les Officiers aux *Razon Nove* (comptes publics) se font les champions de l’intérêt des *osti* et *tavernieri*, mais aussi et surtout des fermiers du *dazio* des tavernes. Les *Provveditori alla Sanità* s’efforcent au contraire de multiplier les points de vente et de les étendre aux contrades, afin de lutter contre l’évasion fiscale, de mieux contrôler les ventes et de protéger les consommateurs contre les adultérations.

Dans les années 1490, de profondes mutations affectent le circuit des radeaux : soucieuses de contrer la multiplication des *furatole*, désireuses d’encadrer la consommation de vin des couches les plus pauvres de la population, les autorités finissent par accorder aux *zattere* – avec le consentement du fermier du *dazio* – la possibilité de vendre au détail (à la livre), sans toutefois que le vin puisse être consommé sur place. Vingt-six licences sont délivrées en juillet 1494. La réaction des *osti* et *tavernieri* ne se fait pas attendre. À peine un mois plus tard, les auberges de Rialto parviennent à faire révoquer la licence attribuée à un certain Bonacorso pour vendre à San Cassian à proximité du marché. Puis, les *Giustizieri Nuovi*, répercutant les protestations des aubergistes auprès des *Provveditori alla Sanità*, arguent que ces autorisations n’ont fait que développer davantage le phénomène des *furatole*. La réponse des autorités épouse alors largement les vues des professionnels de l’alimentation. Elle exclut la plupart des acteurs modestes et occasionnels venus de la Terre Ferme : toutes les licences de vente au détail accordées par les Provéditeurs à des individus qui ne sont pas marchands et n’ont pas de magasin à Venise sont cassées. Ensuite, aucun magasin situé à proximité des *osterie* ne pourra vendre du vin au détail. Enfin, les taverniers, magnanimes, consentent à ce que « pour la commodité des pauvres gens, soit vendu au détail du vin de plaine aux extrémités de la ville puisque de tels vins ne leur causent aucun dommage » et s’offrent de mettre eux-mêmes quelques *burchi* afin de procéder à la vente si d’autres candidats ne se présentent pas ! À la fin de 1494, les Provéditeurs distribuent plusieurs

licences de vente au détail, la plupart à San Basilio et une à San Stae, à la condition expresse que le vin de pays vendu de la sorte ne le soit pas à un tarif supérieur aux prix de gros.

Ainsi, à la fin du XV^e siècle, le circuit légal du vin destiné au menu peuple se trouve relégué en périphérie. Il est largement retiré aux bateliers et autres vendeurs modestes au profit des marchands et de la corporation des *osti* et *tavernieri* qui parviennent à en neutraliser partiellement la concurrence. Les conflits ne s'achèvent pas pour autant : des jugements en appel – par les *Provveditori alla Sanità* – de sentences rendues par les *Giustizieri Nuovi* en faveur des fermiers le rappellent régulièrement. En 1495, les conditions de l'adjudication de la gabelle marquent cependant un certain équilibre : le circuit des *zattere* est consolidé dans sa légitimité à écouler du vin de pays au détail, mais les fermiers du *dazio* ont droit de regard sur l'attribution des licences.

Deux autres circuits, particulièrement originaux, contribuent à assurer la boisson des plus humbles : les galériens des *mude* (ces convois périodiques organisés par la commune vers le Levant et le Ponant) assurent un sous-marché de détail plus ou moins toléré. Bénéficiant du privilège de transporter en franchise de petites quantités de produits alimentaires, en théorie pour son usage domestique, la chiourme a coutume de vendre du vin, depuis les bâtiments, à la foule de pauvres qui gravite autour. Les autorités s'efforcent de limiter cette pratique aux jours qui précèdent strictement l'appareillage, une fois le chargement effectué. À partir de 1407, le privilège, jusque-là réservé aux galères marchandes de propriété communale, est étendu à tous les navires pour les quatre derniers jours avant leur départ. Mais, compte tenu des retards et des reports fréquents des appareillages, la mesure s'avère pratiquement inapplicable. Elle suscite en sus l'ire des fermiers de la gabelle.

Parmi les circuits « semi-abusifs », le plus étonnant est incontestablement celui qu'animent les prisonniers de Saint-Marc : ils font en effet commerce, à travers les grilles de leurs cellules, du vin qui leur est distribué. En 1314, plusieurs artisans – dont un tonnelier et un fabricant de cristal – achètent une *secchia* de vin (10,73 litres) à un prisonnier qui les hèle à leur passage. Condamnés par les *Giustizieri*, ils sont graciés au début de l'année suivante. En 1398, lorsque les *Giustizieri* envisagent de supprimer la ration de cinq amphores distribuée mensuellement aux 134 prisonniers, ces derniers adressent avec succès une supplique à la Seigneurie, arguant qu'ils vivent de cette aumône. Quelques années plus tard, en 1414, la distribution de vin aux prisonniers s'élève à trente hectolitres, revendus au petit peuple : une

charge de tavernier des prisons est même instituée, tandis qu'un secrétaire est chargé de la comptabilité. Au début du XV^e siècle, les prisons du Palais présentent donc les infrastructures d'une véritable taverne !

Le menu peuple dispose donc de nombreux circuits économiques, licites et illicites, pour son approvisionnement. Ils sont adaptés à son pouvoir d'achat, de par les produits qu'ils proposent – vins de Terre Ferme à prix contenu, abats, viandes de second ordre, pain de son ou encore farines mixtes. En effet, ces consommateurs modestes disposent rarement d'avances leur permettant d'accéder aux circuits du demi-gros : ils doivent acheter presque quotidiennement leur modeste pitance. D'où l'intérêt des petits pains d'un sou vendus sur le pont de Rialto. D'où la législation qui impose, par exemple, la vente de l'huile à la livre ou encore celle des fruits et légumes à l'unité. La sollicitude intéressée de la Seigneurie va jusqu'à prendre en compte certains aspects spécifiques du comportement commercial des pauvres : ces derniers, honteux de leur condition, sont en effet souvent des clients du soir. Outre le fait que les prix tendent à baisser avant la fermeture des marchés et qu'il y a peut-être quelque déchet à glaner, l'obscurité leur permet de n'être point reconnus. Les *casaroli* obtiennent ainsi de pouvoir tenir des chandelles allumées dans leurs boutiques jusqu'à la seconde cloche, car les travailleurs qui achètent chez eux sont employés en journée et les pauvres préfèrent venir incognito après le crépuscule.

L'alimentation du petit peuple vénitien apparaît ainsi diversifiée, tant dans ses provenances commerciales que dans les produits qu'elle met en cause. Les transferts culturels entre la table des élites et celle du peuple ne fonctionnent d'ailleurs pas à sens unique. Certains plats comme le foie à la vénitienne ou le *saor* composent une identité culinaire lagunaire qui transcende les clivages sociaux. D'ailleurs, pourrait-on imaginer un souverain français s'étouffer, à l'instar du doge Andrea Gritti, en mangeant une soupe de haricots ?