

**Francia. Forschungen zur westeuropäischen Geschichte**

Herausgegeben vom Deutschen Historischen Institut Paris

(Institut historique allemand)

Band 31/1 (2004)

DOI: 10.11588/fr.2004.1.63341

---

Rechtshinweis

Bitte beachten Sie, dass das Digitalisat urheberrechtlich geschützt ist. Erlaubt ist aber das Lesen, das Ausdrucken des Textes, das Herunterladen, das Speichern der Daten auf einem eigenen Datenträger soweit die vorgenannten Handlungen ausschließlich zu privaten und nicht-kommerziellen Zwecken erfolgen. Eine darüber hinausgehende unerlaubte Verwendung, Reproduktion oder Weitergabe einzelner Inhalte oder Bilder können sowohl zivil- als auch strafrechtlich verfolgt werden.

städtischen *coniurationes* Mitteleuropas. Was in dieser Studie in großen Zügen ausgeführt wird, ergänzt der Autor durch zwei Fallstudien: »Une confrérie arlésienne de la première moitié du XV<sup>e</sup> siècle: la confrérie de Saint-Pierre-de-Luxembourg«, S. 37–54, und »Deux confréries hospitalières arlésiennes au bas Moyen Âge: la confrérie Saint-Esprit-du-bourg et la confrérie Saint-Esprit-de-la-Cité«, S. 55–67.

Mit den beiden bedeutendsten Klöstern der Diözese Arles beschäftigt sich der Autor in »L'abbaye de Saint-Césaire au Moyen Âge«, S. 69–78 – hier handelt es sich um das zweitälteste französische Nonnenkloster – und in »Saint-Pierre de Montmajour et la ville d' Arles«, S. 79–97. Wie so häufig sind Entstehung und Ende der beiden Monasterien gut erforscht, dem langen Zeitraum dazwischen hat sich noch kaum ein Forscher zugewandt. Anderen geistlichen Gemeinschaften widmet sich Stouff in »Les hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem dans l'économie et la société arlésiennes des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles«, S. 99–109, und »Ordres mendiants et société urbaine: l'exemple d'Arles (XIII<sup>e</sup>–XV<sup>e</sup> siècle)«, S. 111–126.

In Auseinandersetzung mit André Vauchez (La sainteté en Occident aux derniers siècles du Moyen Âge, Paris 1980) beschäftigt sich Stouff in »Documents arlésiens sur les reliques«, S. 127–144, mit den Reliquien der in Arles verehrten Heiligen. Im Falle von Pierre de Luxembourg macht die Studie deutlich, daß auch in Arles die Heiligenverehrung der offiziellen Kanonisation lange voranging.

Eine Fallstudie aus Arleser Sicht zu der vieldiskutierten Frage, ab wann und warum die Sitte aufkam, die Menschen nicht nur mit Vor-, sondern auch mit Nachnamen zu benennen, bietet er in »Pierre, Jean, Guillaume et les autres. Les noms de bapteme à Arles 1200–1500«, S. 145–153. Analog wird, vor allem in Auseinandersetzung mit Jacques Chiffolleau – die Haltung der Arleser zum Tod analysiert: »Mourir à Arles aux derniers siècles du Moyen Âge«, S. 169–179; »Les Provençaux et la mort dans les testaments (XIII<sup>e</sup>–XV<sup>e</sup> siècle)«, S. 181–199.

Das Bild von Arles in zwei deutschen Reiseberichten, der eine verfaßt von dem Hallenser Hans von Waltheim aus dem Jahre 1474, der andere von dem Nürnberger Jerome (Hieronymus) Münzer von 1494, entwickelt Stouff in »Deux voyageurs allemands à Arles a la fin du XV<sup>e</sup> siècle«, S. 155–168. Hier hätte man sich freilich die Angabe gewünscht, wo die Texte ediert sind<sup>1</sup>, zumal sich beide Autoren keineswegs auf Arles beschränkt, vielmehr große Teile der Provence bereist und beschrieben haben.

Papst Urban V. hat mehrere *studia* – Vorbereitungsschulen für die Universitäten – in der Provence gegründet; besonders gut sind wir über das *studium* in Trets unterrichtet, da hier im Vatikanischen Archiv ein spezielles Rechnungsbuch (Coll. 253) erhalten ist. In Weiterführung der Arbeiten von M. Chaillan untersucht Stouff in »Une création d'Urban V: Le studium papal de Trets 1364–1365«, S. 201–212, gleichsam das Innenleben dieser Institution.

Ein Nachwort, eine Bibliographie der Veröffentlichungen von Louis Stouff und die *Tabula gratulatoria* runden den Band ab.

Stefan WEISS, Paris

Stefan WEISS, Die Versorgung des päpstlichen Hofes in Avignon mit Lebensmitteln (1316–1378). Studien zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte eines mittelalterlichen Hofes, Berlin (Akademie Verlag) 2002, 717 p.

Sous le titre assez modeste de »Ravitaillement en vivres de la cour pontificale d'Avignon« Stefan Weiss a entrepris de livrer une véritable somme sur la vie de cour de la papauté en cette ville, ne négligeant aucun aspect se rapportant de près ou de loin ou même de très

1 F. E. WELTI (Hg.), Die Pilgerfahrt des Hans von Waltheim im Jahre 1474, Bern 1925, L. PFANDL, Itinerarium hispanicum Hieronymi Monetarii (1494–1495), in: Revue hispanique 48 (1920) S. 1–179.

loin au sujet qu'il a choisi, ce qui nuit parfois à la cohérence de l'ouvrage mais apporte par contre bien des précisions de grande utilité.

L'auteur présente d'abord en introduction les sources d'après lesquelles cette étude est fondée, c'est à dire essentiellement l'admirable série des »grands livres« conservés aux archives vaticanes qui contiennent un relevé détaillé des recettes et des dépenses de la cour pontificale – registres qu'il a par ailleurs étudiés de façon approfondie dans un ouvrage tout récemment paru; ces dernières sont connues depuis longtemps par les »morceaux choisis« publiés il y a trois quarts de siècle par K. H. Schäfer, fort utilisés par les historiens mais qui ne donnent qu'un texte partiel et tronqué; si S.W. fait fréquemment mention de cette édition (incomplète mais commode parce qu'aisément accessible), il a parcouru la totalité des registres et nous en donne souvent en notes des citations inédites. Il démonte le mécanisme de composition de ces grands livres, mis en place sous Jean XXII, confectionnés après coup en une seule fois d'après des comptes partiels disparus, et généralement en plusieurs exemplaires; les dépenses sont réparties en une quinzaine de rubriques thématiques et classées chronologiquement à l'intérieur de celles-ci; peu à peu apparaît la nécessité de dresser des bilans par année puis pour tout le pontificat. À l'intérieur des rubriques, les dépenses sont énoncées généralement par semaine mais les paiements ou remboursements à l'acheteur ou au responsable sont d'une périodicité plus irrégulière (assez souvent par mois); les achats quotidiens courants faits sur place sont moins détaillés que les »gros achats« à l'extérieur, parfois au loin, qui renseignent non seulement sur les denrées acquises en précisant prix et quantités pour chacune mais aussi les frais de transports, les dépenses des acheteurs et le mode de paiement en différentes espèces. S.W. consacre par ailleurs un chapitre à passer en revue les principales monnaies utilisées dans la comptabilité pontificale en montrant la complexité des conversions qu'avaient à effectuer les services de la chambre apostolique – qui subsiste pour les historiens et chercheurs! –: il y ajoute des éclaircissements sur les différentes mesures de poids et de capacité figurant dans les comptes en terminant par un court glossaire de celles-ci.

Avant l'installation à Avignon, les curialistes étaient nourris par les soins de la cour alors itinérante, selon un tarif qui attribuait à chacun une ou plusieurs portions de vivres selon son rang et le fait qu'il pouvait avoir plusieurs serviteurs à sa charge; par la suite ces paiements en nature furent remplacés par l'attribution de salaires pour la plupart des membres de la cour, d'autres étant rétribués par les revenus des bénéfices que leur valait leur état de clerc. S.W. passe en revue les différentes catégories de serviteurs de la papauté exerçant leur activité au palais (camérier, trésoriers, clercs de la chambre, notaires du camérier, scribes de la chambre, etc.) en s'étendant un peu plus (en plusieurs endroits) sur le personnel de la cuisine, de la paneterie et de la bouteillerie. Il plante le décor en traitant de l'installation de la papauté à Avignon, avec des détails annexes tels que les accroissements du Comtat, des possessions de l'évêché ou la construction des résidences extérieures dont la fonction, outre celle de recevoir irrégulièrement certains papes, a pu être d'héberger des hôtes illustres – en leur permettant, par exemple, de préparer leur entrée à Avignon – ou même d'abriter des fêtes de famille du souverain pontife, ainsi sous Jean XXII.

L'alimentation des hôtes du palais fonctionne avec un personnel stable, relativement réduit: une petite dizaine pour les cuisines (un acheteur et un scribe à qui l'on doit l'énumération des vivres consignée dans les dépenses, deux cuisiniers et quatre aides-cuisiniers), deux panetiers et deux bouteillers; il est renforcé il est vrai par des serviteurs occasionnels embauchés à la journée. S.W. traite ensuite de l'emplacement de ces locaux utilitaires, un peu négligés dans les récentes études sur la topographie de la demeure pontificale: les cuisines sont placées à l'étage, à proximité et de plain pied avec les salles où se déroulent les repas, c'est à dire le grand et le petit tinel, ceux-ci étant eux-mêmes proches des appartements du pape et des hôtes; à partir de Clément VI la »petite cuisine« ou »cuisine de bouche« nourrit le pape tandis que la »grande cuisine« sert pour les banquets.

La question: »qui est nourri par la cuisine pontificale?« est introduite par cette autre: »qui demeure effectivement au palais?«; bien des fonctionnaires ou même familiers (surtout s'il s'agit de laïcs) effectuant leur service de jour au palais demeurent en réalité en ville et reçoivent à cet effet une indemnité de logement; on aurait peut-être pu ajouter que, pour toucher celle-ci, il fallait n'être pas propriétaire mais que plusieurs tournaient la difficulté en donnant à loyer la maison qu'ils possédaient à un collègue et en allant eux-mêmes habiter ailleurs ou encore en mettant leur immeuble au nom de leur femme! D'autres personnages (parents du pape, voire cardinaux) avaient une chambre ou un appartement au palais mais également un hôtel ou une livrée en ville. Donc un nombre relativement restreint d'habitants du palais à nourrir (une centaine sous Jean XXII); il faut toutefois préciser qu'une partie des fonctionnaires ou familiers logés au palais, étaient regroupés en un petit nombre de *famille* particulières (autour du camérier par exemple) bénéficiant d'une cuisine qui leur était propre et faisant table à part.

S'écartant un peu du sujet, S. W. propose une hypothèse assez hardie mais non sans intérêt, à propos des familiers les plus proches d'Urbain V: son frère Anglic, évêque d'Avignon, et Pierre d'Aigrefeuille, évêque d'Uzès; tous deux jouissaient dès le début du pontificat d'un appartement (*hospitium*) au palais et Anglic récupéra au début de 1364 le palais épiscopal libéré par la mort du cardinal Talayrand de Périgord. S. W., arguant de la mention d'un »pont« par lequel le pape se rendait chez Anglic (les textes disent plutôt: chez l'évêque d'Uzès), suppose que Urbain V aurait logé ses deux conseillers dans le bâtiment du verger appelé Roma qu'il fit construire à partir de 1364 afin de les avoir toujours à sa portée; à vrai dire l'imprécision dans les comptes des mentions de travaux concernant les appartements de ces deux personnages est telle qu'il est bien difficile de localiser chaque fois leurs demeures; pour Anglic cependant est cité une fois un hôtel voisin appartenant à son maître d'hôtel Rigaud Roget, connu par ailleurs et incontestablement proche du palais épiscopal; il est donc prématuré pour l'instant d'adhérer pleinement à la séduisante proposition de S. W.

La répartition des dépenses consacrées à l'alimentation fait l'objet d'une étude minutieuse par pontificat et par année; elles ont varié selon les papes, diminuant avec Benoît XII et Innocent VI et encore plus avec Urbain V mais s'accroissant de façon considérable sous Clément VI et Grégoire XI. L'on ne s'étonnera pas que les dépenses les plus importantes coïncident avec les grandes fêtes religieuses ou la venue d'hôtes de marque; elles sont généralement plus basses à la fin de l'été et au début de l'automne mais ces chiffres sont quelque peu tronqués en raison de la consommation de provisions effectuées précédemment. Sous la rubrique de la cuisine sont énumérés les divers aliments achetés (mais non les quantités qui restent la plupart du temps inconnues), auxquels il faut ajouter le bois servant à la cuisine et au chauffage, ainsi que le blanchissage des linges de table. D'après S. W. les épices ne sont pas du ressort de la cuisine – je les trouve pourtant parfois mentionnées sous cette rubrique, ainsi la première année de Clément VI ou la cinquième année d'Innocent VI – mais relèvent du médecin ou de l'apothicaire; elles figurent alors dans le chapitre intitulé *De cera et extraordinariis; l'apothecarius pape*, contrairement à ce que dit S. W. n'est pas celui qui achète épices et remèdes pour le pape, un serviteur en somme, mais bien celui qui vend, autrement dit un fournisseur qui a sa boutique en ville et certainement d'autres clients, même si ses fonctions de fournisseur officiel de la papauté peuvent lui valoir le titre de sergent d'armes. D'autres achats de vivres sont effectués en dehors de la cuisine: ainsi les fruits sont achetés par les services de la bouteillerie ou de la paneterie. S. W. énumère aussi les ustensiles servant à la préparation des mets: chaudrons, moules, poêles, broches, en cuivre ou en fer, la vaisselle grossière en bois ou en terre, celle en métal précieux ne servant que pour le pape et son entourage immédiat. Le pain est procuré par la paneterie qui achète d'abord des pains tout prêts à Avignon-même puis par la suite livre régulièrement des céréales à des boulangers de la ville qui confectionneront le pain consommé à la cour.

Les hôtes du pape sont d'une part des personnages de son entourage tels ses chapelains et familiers ainsi que les cardinaux (ces derniers étant assez rarement reçus tous ensemble),

d'autre part des visiteurs; à propos de ces derniers S.W. en profite pour s'étendre longuement sur les péripéties et démarches des visites diplomatiques; il donne d'ailleurs parmi les appendices une liste chronologique de tous les visiteurs attestés jusqu'au pontificat d'Innocent VI compris. Mais en ce qui concerne les banquets, l'on connaît beaucoup mieux, grâce au cérémonial leur déroulement que les mets qui y sont servis. Qu'ils habitent au palais (c'est presque uniquement le fait des cardinaux-neveux) ou dans leur livrée, les cardinaux ont chacun leur propre maison où ils vivent entourés de leurs familiers avec qui ils prennent leurs repas en commun, dans un certain luxe que Jean XXII et Innocent VI ont tenté de limiter. L'auteur s'étend ensuite longuement sur les fêtes données par Jean XXII, en particulier pour des mariages de ses parents, toujours en ce cas célébrées en dehors du palais.

Si les achats sont nombreux, S.W. révèle également pour la cour une tendance à une certaine autarcie, notamment par l'utilisation des possessions de l'évêché que les papes ont laissé vacant durant de longues années; il y a au palais une basse-cour, une ménagerie (les bêtes sauvages sont-elles là pour l'agrément ou certaines sont-elles réellement servies à la table pontificale comme l'auteur le laisse entendre?), des jardins potagers, l'un attenant au palais et l'autre auprès du vivier pontifical qui se trouve à la périphérie de la ville, propriété du pape. Le prieuré de la Paillasse (situé sur la rive droite du Rhône, commune de Saint-Alexandre) – que les registres de comptes permettraient d'étudier de plus près – fournit également la table pontificale.

S.W. poursuit par l'étude des «gros achats» à l'extérieur, dont il donnera en appendice des tableaux détaillés par pontificat. Il n'est pas toujours très facile de démêler parmi ces achats quelle est la part destinée au palais et celle qui va à l'Aumône de la Pignotte, le service de bienfaisance installé en dehors du palais, fort bien étudié dans l'ouvrage récent de Daniel Le Blévec, *La part du pauvre*, que S.W. n'a malheureusement pas connu; dans celui-ci je ne relève, contrairement à l'affirmation de S.W., aucune mention de distributions qu'aurait faites la Pignotte sous forme de céréales et non de pains.

Les céréales sont achetées assez loin d'Avignon, et particulièrement en Bourgogne, mais sous Innocent VI, en raison d'une crise qui avait commencé dès avant la peste, l'on s'oriente vers un approvisionnement à partir de l'Italie, particulièrement intéressant parce qu'il n'implique que des frais de transport par mer et le Rhône, le blé étant fourni par des contributions diverses dues à la papauté; par la suite, les conditions étant devenues difficiles (en raison des troubles qui règnent en Italie), Grégoire XI reprendra les achats en Bourgogne. S.W. tente ensuite d'établir, comme l'avait fait F. Piola Caselli, une relation entre le prix du pain et les salaires des ouvriers en bâtiments.

Il en va autrement pour le vin qui est recherché généralement dans le Languedoc proche (région de Beaucaire, Nîmes, Lunel); les acheteurs le font confectonner sur place à partir des raisins qu'ils ont achetés; il est ensuite transporté par route et eau à Avignon, Villeneuve ou Sorgues. Clément VI fait procéder conjointement à des achats en Bourgogne et consomme quatre fois plus de vin que ses prédécesseurs; des vins spéciaux tels le grenache et le muscat font aussi leur apparition mais en petites quantités. Sous Innocent VI et surtout Urbain V, en dépit d'une diminution des quantités mentionnées, – elles remonteront sous Grégoire XI – la dépense augmente en raison de l'élévation des prix; en ces temps troublés, Urbain V défend aux abbés de Cluny et de Cîteaux de lui adresser en cadeau comme à l'accoutumée quelques tonneaux.

La viande est surtout fournie par des achats faits sur place mais également par des dons (bœufs gras «présentés» au pape); en automne l'on achète des porcs vivants qui seront abattus et salés à la fin de l'année pour en faire don aux cardinaux lors de la fête de Noël.

Le poisson arrive de plusieurs endroits; de la Méditerranée (anguilles de Martigues et thon de Montpellier) mais bien plus de l'Atlantique, soit qu'on aille le chercher jusqu'à la Rochelle ou qu'on se procure à Toulouse des poissons venus de Bordeaux. À partir de Clément VI, l'on achète des poissons d'eau douce: poissons vivants qui proviennent des environs

de Chalon-sur-Saône et arrivent à Avignon par la Saône et le Rhône dans des bateaux munis de cuves; ils sont alors stockés dans le vivier pontifical où l'on va les pêcher selon les besoins.

Les acquisitions se font presque toujours sur les lieux de production par un acheteur qui est un fonctionnaire et non un commerçant. Il faut souligner l'importance des frais de transport qui doublent parfois le prix de revient des denrées; si l'on utilise largement la voie de terre pour apporter vers Avignon les vins languedociens de qualité moyenne, par contre pour les céréales et le bois de chauffage ainsi que le vin de Bourgogne, en amont le Rhône et la Saône jouent un rôle important, bien que dans la deuxième moitié du siècle la montée des droits de douane (péages), en dépit des exemptions dont devrait jouir la papauté, ait souvent joué un rôle dissuasif.

S. W. conclut en soulignant comment la cour pontificale ne peut guère être comparée aux autres cours européennes: la papauté jouissait d'une seigneurie modeste mais percevait des impôts de toute la chrétienté; les sommes considérables qui affluaient vers Avignon étaient administrées par un nombre réduit de fonctionnaires efficaces. Tantôt prodigues, tantôt presque avarés, les papes d'Avignon ont consacré la plus grande partie de ces revenus non pas seulement à leur entretien courant mais bien plutôt à de grands desseins: dépenses pour la guerre en Italie (Jean XXII, Innocent VI, Urbain V), construction du palais (Benoît XII et Clément VI), luxe de la cour (Clément VI).

On trouvera ici quelques corrections ou précisions: (p. 112) à propos du château de Pont-de-Sorgues, l'on aurait pu citer l'article de A. T. Luttrell et T. F. C. Blagg, *The Papal Palace and other fourteenth-Century Buildings at Sorgues near Avignon*, dans: *Archaeologia* 109 (1991), p. 161-192, et le mémoire de maîtrise de Valérie Theis, *La construction du palais de Pont-de-Sorgues sous Jean XXII*, Université d'Avignon 1997; (p. 122) l'intention du pape de quitter Avignon pour se réfugier à Etoile lors de la peste ne semble nullement avoir été réalisée; (p. 135) »duc de Berry« et non »duc de Bourges«; (p. 152) Bernard de Frezenques, *brodarius*, est un brodeur bien connu par ailleurs, et non un aide-cuisinier; (p. 153) Gérard *Maurelli* et non *Monielli*; (p. 373) Clément VI n'a nullement été chancelier de France; (p. 378) identifier *Balhanicum* avec Baillargues, *Montargiis* ou *Montesargiis* avec Montezargues (commune de Tavel), *Rupeforte* avec Rochefort (Gard); (p. 379) l'abbaye cistercienne »non nommée« du diocèse de Mâcon est tout simplement... Cîteaux!; (p. 403) le bois est transporté en *radellis* c'est-à-dire qu'on en forme des radeaux.

Mais ceci ne porte que sur des points de détails. On ne peut qu'admirer l'immense et riche travail fourni par l'auteur, tout en déplorant cependant un certain manque d'homogénéité et de concision dans la rédaction qui nuit un peu à l'ouvrage (redites ou informations fragmentées). Regrettons aussi que les derniers pontificats de la période ne soient pas toujours présentés de façon aussi approfondie que celui de Jean XXII mais il faut peut-être en accuser la documentation plus irrégulière? Grâce à Stefan Weiss, nous pénétrons un peu plus avant et de façon fort vivante dans l'univers fascinant de la cour avignonnaise; souhaitons que d'autres études s'appuyant également sur l'intégralité des grands livres, viennent compléter cette vision.

Anne-Marie HAYEZ, Avignon

Les étrangers à la cour de Bourgogne: statut, identité, fonctions, Villeneuve-d'Ascq (Université Charles-de-Gaulle – Lille 3, Sciences humaines, lettres, arts) 2002, S. 225-476 ([Teilder] *Revue du Nord* 84, avril-septembre 2002, n° 345-346).

Die Fremden an den Fürstenhöfen des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit finden seit einigen Jahren verstärkt das Interesse der Forschung – mit Recht, denn die Beschäftigung mit ihnen eröffnet anregende Blicke auf mehrere interessante Themen: die Erforschung des Hofes im engeren Sinn, die Frage nach Fremdsein im Mittelalter überhaupt,