

Le Livre des métiers

Etienne Boileau

Source :

Les métiers et corporations de la ville de Paris, de Lespinasse et Bonnardot, imprimerie Nationale, 1879

Titre VII : Taverniers

I. Tous ceux qui peuvent être tavernier à Paris et qui veulent, s'ils ont de quoi, payent le chantelage au Roi, les mesures aux bourgeois, et les crieurs.

II. Chaque tavernier doit acheter chaque année ses mesures aux bourgeois de Paris. Et les bourgeois les vendent plus ou moins cher, selon qu'il leur plaira.

III. Quiconque vend du vin à broche à Paris, il convient qu'il ait crieur, s'il ne paie pas les bourgeois.

IV. Tous les taverniers de Paris peuvent vendre tel vin comme ils veulent, cras ou bouté, et à tel prix comme ils veulent, mais qu'ils augmentent et baissent leurs prix, et avoir eu à broche tant comme il leur plaît, mais qu'ils mesurent à loyale mesure. Il amendera à la volonté du Roi.

Titre VIII : Cervoisiars

I. Il peut être cervoisier à Paris qui veut, pour autant qu'il œuvre aux us et coutumes du métier que les prud'hommes du métier ont établis et ordonnés pour bien et loyauté, s'il plaît au roi. Les us et coutumes sont les suivants :

II. A qui il plaise au roi de faire de la cervoise à Paris, il peut avoir autant d'apprentis et de sergents qu'il lui plaise, et faire son métier de jour et de nuit.

III. Aucun cervoisier ne peut et ne doit faire cervoise, sauf d'eau et de grain : à savoir d'orge, de méteil et de dragie (sucre/épices). Et s'il y mettait autre chose pour efforcier, à savoir baie, piment et pois résine, et quiconque mettrait autre chose, il amenderait au roi de 20 sous parisis toutes les fois toutes les fois qu'il en serait repris, et si c'était tous les brassins, ils seraient donnés pour Dieu. Le prud'homme du métier dit que toutes choses ne sont pas bonnes à mettre en cervoise, car elles sont enfermées et mauvaises à la tête et au corps et aux sains et aux malades.

IV. Nul ne peut ni ne doit vendre cervoise ailleurs qu'en l'hôtel ou en la brasserie. Car ceux qui sont regrattiers de cervoises ne les vendent pas si bonnes ni si loyales comme ceux qui les font en leur hôtel, et les vendent aigres et tournées, car ils ne savent pas les mettre au point. Et ceux qui ne les font pas en leur hôtel, quand ils en envoient en 2 ou 3 lieux ou par la ville de Paris, ils ne les feront pas vendre par leur femme, mais par leurs petits garçons, en rues foraines. S'ils vont en tels lieux ou telles tavernes, les fous et les folles feront leur péché. Pour cela, les prud'hommes du métier sont assenti, s'il plaît au roi. Et quiconque sera contre cet établissement, il amendera au roi de 20 sous de parisis toutes les fois qu'il en sera repris, et si c'est la cervoise qui était trouvée en tel hôtel, elle serait donnée pour Dieu.

V. Le prud'homme du métier des cervoisiers de Paris requière, s'il plaît au roi, que le métier ci-devant ait 2 prud'hommes jurés et assermentés de par le roi. Lequel prud'homme jure sur les saints par devant le prévôt de Paris qu'ils garderont bien et loyalement le métier ci-devant et que toutes les ..

VI. Les cervoisiers de Paris doivent le guet et la taille et les autres redevances que les autres bourgeois de Paris doivent au roi.

VII. Les cervoisiers de Paris qui ont passé 60 ans d'âge et ceux qui sont malades, ceux qui sont saignés, ceux qui sont hors de la ville... sont quitte du guêt, pour autant qu'il le fasse savoir à celui qui le guet de par le roi.

Titre IX : Les regrattiers de pain, de sel, de poissons de mer

I. Nul ne peut être regrattier de pain à Paris, à savoir vendeur de pain que d'autres fournissent et cuisent, s'il n'achète le métier au roi. Et le vendent au nom du roi ceux qui du roi l'ont acheté, à l'un plus et à l'autre moins, comme il lui semble bien.

II. Quiconque a acheté le métier de regrattier de pain à Paris, peut vendre du poisson de mer, chair cuite, sel en mine et boisseau, à l'étal et à fenêtre, pommes et tout autre fruit crut du royaume de France, aulx, oignons, et toute autre manière d'égrain, dattes, figues et toute autre manière de raisins, poivre, cumin, cannelle, réglisse et cire qui ne soit ouvrée. Car, celui qui a acheté le métier de regrattier de pain, peut vendre toutes les choses ci-devant, par paiement des coutumes et redevances que chaque métier doit.

III. Le regrattier de pain peut vendre toute autre manière de denrées, sauf les poissons d'eau douce et cire ouvrée.

IV. Le regrattier de Paris peut avoir autant de valets et d'apprentis qu'il lui plaira.

V. Chaque regrattier de pain doit au roi 3 sous de hauban, payer à la saint martin d'hiver.

Titre X : Regrattiers qui vendent fruit et égrain à Paris

...

Titre LXIX : Des cuisiniers (titre du XIVE mais sans doute fidèle à l'original)

C'est l'ordonnance du métier des oyers de la ville de Paris. Est telle et s'ensuit en cette manière :

I. Premièrement. Que tous ceux qui voudront tenir étal ou fenêtre pour vendre cuisine, sachent appareiller toutes manières de viandes communes et profitables au peuples, qui leur appartient de vendre.

II. Aussi, que nul ne puisse prendre valet, s'il n'a été apprenti du métier pendant 2 ans ; ou s'il est fils de maître et qu'il sache tout du métier. Et si le fils du maître ne sait rien du métier, qu'il tienne à ses dépens un des ouvriers du métier qui en soit expert jusqu'à tant que le fils du maître sache convenablement exercer le métier. Et s'il n'y avait aucun ouvrier du métier, il paiera 10 sous d'amende : à savoir 6 sous au roi et 4 sous aux maîtres du métier pour leur peine.

II. Aussi, que pour chaque apprenti du métier, le maître chez qui il sera mis paiera 10 sous : à savoir 6 au roi et 4 aux maîtres du métier pour leur peine.

III. Aussi, que pour chaque apprenti qui sera mis au métier, le maître chez qui il sera mis paiera 10 sous, à savoir 6 sous au roi et 4 aux maîtres du métier.

IV. Aussi, que nul ne puisse avoir qu'un apprenti, sous peine de 10 sous d'amende...

V. Aussi, que si l'apprenti se rachète, que le maître de qui il se rachètera ne puisse prendre autre apprenti, jusqu'à tant que les termes soient...

VI. Aussi, que si un maître à un valet alloué, qu'un autre maître ne lui soustraie, reçoive ou alloue jusqu'à tant qu'il est fait son terme, si ce n'est du gré de celui qui l'a alloué, sous peine de 10 sous d'amende...

VII. Aussi, que nul n'achète oies qu'en la place ou champs qui sont entre le ponceau du Roule, du pont de Chaillouau jusqu'aux faubourgs de Paris ou côté devers saint Honoré et le Louvre. Et ne trompent à l'encontre des marchands forains pour les acheter ni faire compagnie de marchandises, sous peine de 10 sous et de soustraire la marchandise qu'ils achèteront hors des lieux dit ci-avant. Lesquels 10 sous seront payés en amende comme ci-dessus.

VIII. Aussi, que nul ne cuise ou ne rôtit oie ou veau, agneau ou chevreau ou cochon, s'ils ne sont bons, loyaux et suffisants pour manger et pour vendre, at aient bonne moelle, sous peine de l'amende de 10 sous.

IX. Aussi, que nul ne puisse garder la viande cuite jusqu'au troisième jour pour vendre ni acheter, si elle n'est salée suffisamment bien, sous les peines dites dessus.

X. Aussi, que nul ne puisse faire saucisses de nulle chair que le porc, et que la chair de porc de quoi elles seront faites soit saine, sous peine de ladite amende. Et si elles sont trouvées autrement, elles seront brûlées.

XI. Aussi, que nul ne cuise chair de bœuf, de mouton ni de porc, si elle n'est bonne et loyale et suffisante et de bonne moelle, sous peine de l'amende dite ci-dessus.

XII. Aussi, que toutes les chairs qu'ils vendront soient cuites, salées et appareillées bien et suffisamment. Et celui chez qui quelque chose sera trouvé des viandes ou ait quelques reproches, qu'elles soient condamnées à être brûlée, et lui, tenu à payer l'amende au roi et aux jurés, toutes fois que chacun y sera repris.

XIII. Aussi, que nulle personne du métier ne puisse vendre boudins de sang, sous peine d'amende, car c'est périlleuse viande.

XIV. Aussi, que le tiers des amendes qui seront levées, afférant à la portion des maîtres du métier pour les causes ci-dessus, soient pour soutenir les pauvres vieilles gens du métier qui seront déchués par fait de marchandises ou de vieillesse.

XV. Aussi, que si une personne est devant l'étal ou fenêtre de cuisiniers pour marchander ou acheter des cuisines, que si quelqu'un des autres cuisiniers l'appelle devant qu'y s'en soit parti de son gré de l'étal ou fenêtre, il soit en la peine de 5 sous : 3 au roi et 2 aux maîtres.

XVI. Aussi, que nul ne blaâme la viande de l'autre si elle est loyale, sous peine de 5 sous d'amende.

Noms des personnes établies par l'ordonnance des cuisiniers de Paris : Robert l'Ohier (porte de saint Mérry), Alain le cuisinier (porte de saint Mérry), Maître Jehan le cuisinier (porte saint Denis), Gautier le cuisinier (porte Baudier), Guillaume d'Arragon (Petit Pont), Robert du Buisson (Petit Pont).

Titre LXX : Poulaillers

...

Titre XCIX : Pêcheurs de l'eau du Roi

I. Nul ne peut pêcher en l'eau du roi, à savoir entre la pointe de l'île Notre Dame, par devers Charenton, jusqu'aux piliers du fût du pont qui semblait être la carrière de la Ville neuve Saint Georges, si comme Marne se comporte, jusqu'aux fossés des moulins que l'on dit des Portes, hormis les forières qui sont aux écuyers et aux bonnes gens....

Titre C : Des poissonniers d'eau douce de Paris, et de leur établissement

I. Nul ne peut être poissonniers d'eau douce à Paris, s'il n'achète le métier du Roi...

Titre CI et dernier : L'établissement du poisson de mer

I...

II. Tout le poisson frais de mer qui vient à Paris, de Pâques à la saint Rémi, doit être vendu le jour qu'il vient, soit en gros, soit en détail, et le poisson de mer doit avoir 2 jours de vente seulement. Et qui le garderait plus de 2 jours, serait à 5 sous parisis d'amende au roi toutes les fois qu'il en serait repris.