



Steven Laurence Kaplan. *The Bakers of Paris and the Bread Question, 1700-1775.* Durham : Duke University Press, 1996. 761 pp. \$49.95 (cloth), ISBN 978-0-8223-1706-7.



Reviewed by Bernadette Angleraud-Dinten (Universite Grenoble I)

Published on H-Urban (May, 1997)

Steven L. Kaplan est spécialiste de la question des subsistances dans la France du XVIII^e siècle. Question qu'il a abordée avec différentes problématiques dans plusieurs ouvrages : *Le Complot de famine : histoire d'une rumeur au XVIII^e* qui développe l'impact psychologique et politique de l'approvisionnement en pain, *Le Pain, le peuple et le roi* où il traite des relations entre le Roi et ses sujets sur la question vitale de l'approvisionnement en pain ou encore *Les Ventres de Paris* qu'il consacre au commerce des grains et de la farine. Après avoir étudié les enjeux et déterminants du commerce du pain dans le Paris du XVIII^e siècle, l'objet de ce livre est d'appréhender de façon intrinsèque la question de l'approvisionnement en étudiant son support, le pain, et ses producteurs, les boulangers. Denrée vitale et sacralisée, le pain est au cœur des structures du quotidien. Au XVIII^e siècle, l'essentiel de l'alimentation repose sur le pain, mais cependant aborder la question du pain uniquement en termes de dépendance physiologique aboutirait à une analyse très partielle car elle négligerait ce que S.L.Kaplan qualifie de "marque indélébile du sacré" (Prologue p.11) qui confère au pain un rôle qui transcende le quotidien : "il répète les grandes continuités, les transformations et les tensions du monde : création et fertilité, reproduction et renaissance...unité et multiplicité...nature et culture" (Prologue p.11). D'entrée de jeu, on comprend que l'auteur n'entend pas limiter son étude à des aspects strictement économiques.

C'est toute l'originalité et l'intérêt de cet ouvrage, que d'allier une connaissance précise du marché du pain à une étude sociale de ses acteurs. Kaplan comble ainsi un certain nombre de lacunes relatives à la question. Les études sur la boulangerie au XVIII^e sont essentiellement de deux types. D'abord des travaux sur les corporations ou monographies professionnelles, la plupart entrepris à la fin du XIX^e siècle ou dans les premières décennies du XX^e, tels *L'Histoire des corporations de métiers* de Martin Saint-Léon (Paris 1922), ou *Le travail en France, monographies professionnelles* de Jean Barberet (Paris 1886). La profession y est étudiée en isolat, que l'on s'intéresse au statut ou aux aspects techniques du métier. Le second angle d'approche des boulangers fut celui des études sociales menées dans les années 1960-70 dans le cadre de monographies urbaines. L'analyse d'une société urbaine du XVIII^e conduit à croiser des boulangers, ainsi en est-il des ouvrages d'A. Daumard et F. Furet *Structures et relations sociales à Paris au milieu du XVIII^e* (Armand Colin, Paris, 1961) ou de Maurice Garden *Lyon et les Lyonnais au XVIII^e* (Les Belles Lettres, Paris, 1970). Quant à la question du pain, elle émerge soit d'études économiques qui utilisent l'évolution des cours du blé et du pain comme marqueur de l'évolution économique soit d'études sur les consommations alimentaires (Cf. J.J. Hemardinquer, *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris 1970).

Dans l'ouvrage de S.L.Kaplan, l'étude du groupe socio-professionnel des boulangers se nourrit d'une connaissance approfondie des rouages de l'approvisionnement en pain de la capitale au XVIIIe et des relations des boulangers avec les pouvoirs publics. Ainsi, plus qu'une analyse sociale, économique ou politique, ce livre propose une approche du Paris du XVIIIe siècle à travers le prisme du pain considéré comme enjeu économique, politique et social, ce dernier enjeu s'exprimant par l'aura qui entoure le producteur de cette denrée vitale et sacralisée. S.L.Kaplan définit son travail comme portant "sur les structures élémentaires du quotidien, sur ce qu'on pourrait appeler d'un mot vague le normal ou le naturel, tout en jetant un regard aigu, quoique secondaire sur l'exceptionnel ou le surnaturel" (introduction p.33).

En puisant à des sources multiples, allant des actes notariaux aux archives de police, en passant par les écrits des contemporains sur le sujet, S.L.Kaplan aborde la question à travers trois thèmes : le marché du pain, la sociologie des boulangers et l'attitude des pouvoirs publics face au commerce du pain, qui s'exprime par la police du pain et des boulangers. Le choix de la période 1700-1775 répond à des modalités pratiques et intellectuelles. La lourdeur du travail liée à la dispersion des sources pour l'Ancien Régime rendait irréalisable une exploitation supplémentaire du corpus révolutionnaire. Par ailleurs, prolonger l'étude sur la période révolutionnaire comporte le risque d'une étude de l'Ancien Régime à travers le prisme déformant de l'événement final, à savoir la Révolution Française. Pour ces raisons, Kaplan a choisi d'exclure de son champ d'étude l'après-Turgot.

La première partie porte sur le marché du pain et apporte un éclairage précieux sur l'acquisition par les Parisiens de ce qui est la base de leur alimentation. On disposait d'études sur les consommations, sur l'évolution des cours, sur l'impact politique du pain (révélé notamment par les émeutes fromentaires), mais de très peu d'éléments sur la demande en pain et sur les conditions de l'échange. Kaplan montre que tout autant que la quantité c'est la qualité du pain qui importe, les Parisiens se montrant intransigeants sur la fourniture d'un pain blanc. Ces revendications, liées à une fierté parisienne et urbaine, débouche sur un vaste débat qui mobilise moralistes et hommes des Lumières, les premiers dénonçant le goût de luxe des Parisiens, les seconds s'interrogeant sur les qualités nutritives des différentes sortes de pains. S.L. Kaplan, en homme du fournil et après divers séjours d'étude dans des boulangeries, décrit avec précision les différentes étapes de la panification, dont s'emparent les physiciens de l'époque pour tenter d'introduire plus de

technicité dans cette pratique ancestrale. Mais l'éclairage le plus novateur de cette partie porte sur les réseaux de distribution où l'auteur montre la concurrence qui se joue entre la vente de pain sur les marchés (nettement majoritaire) et dans les boutiques, opposant la corporation des boulangers aux forains. Il met aussi en évidence l'importance des réseaux de crédit sur lesquels repose le commerce du pain, importance non seulement sur le plan comptable mais aussi social dans la mesure où les sociabilités locales sont tissées dans ces réseaux relationnels.

La seconde partie est consacrée à l'étude du corps des boulangers. Kaplan étudie les structures du métier avec la corporation et l'apprentissage. Ses conclusions rejoignent d'autres études (J.P.Hirsch, *Les deux rôles du commerce : entreprise et institution dans la région lilloise, 1780-1860*, Paris, Ed.de l'École des hautes études en sciences sociales, 1991) pour renouveler l'approche des corporations, en s'émancipant des jugements négatifs portés par les libéraux de la fin du XVIIIe siècle. La corporation des boulangers fait preuve de souplesse et d'une relative ouverture, tout en jouant habilement le rôle d'intermédiaire entre les maîtres-boulangers et les pouvoirs publics. L'étude sur les garçons boulangers conduit l'auteur à analyser le fonctionnement de la boulangerie comme cellule de travail, où chacun (garçons, boulanger, boulangère) œuvre à l'entreprise collective, en étant spécialisé, pour les uns dans la production, pour les autres dans la distribution du pain. Déjà au XVIIIe siècle, la boulangerie parisienne se caractérise par l'importance de ses entreprises, dont le niveau de production comme le nombre d'employés sont sans équivalent dans les villes de province, où la boulangerie-type est une entreprise à trois : garçon, boulanger et boulangère.

Des garçons boulangers on passe aux patrons, dont S.L.Kaplan reconstitue les carrières. Ces analyses sont d'un grand intérêt car elles font émerger les conditions de l'établissement à son compte, puis de la réussite de l'entreprise. Le réseau de parentèles, tout comme le mariage, jouent un rôle majeur dans le démarrage de l'entreprise, qui peut, pourtant, se faire hors du milieu corporatif dans des quartiers ouverts (faubourg Saint-Antoine) ou à la périphérie. Le mariage reste l'étape cruciale dans la trajectoire professionnelle des boulangers, tant sur le plan financier (alliance de deux patrimoines) que sur le plan pratique, la boulangerie reposant sur la nécessaire collaboration entre l'homme, travailleur de nuit au fournil, et la femme qui tient la boutique durant la journée. Les compétences professionnelles et les relations de l'épouse jouent alors un rôle majeur dans le devenir de l'entreprise. L'impact économique de l'alliance matrimo-

niale explique la forte endogamie et la formation de dynasties.

Malgré la réputation de richesse attachée à la profession, l'étude des fortunes montre que la plupart des boulangers se situent à un niveau moyen, seule une minorité parvenant réellement à émerger. Le succès ou l'échec de l'entreprise (auquel S.L.Kaplan consacre deux chapitres étudiant l'endettement et les faillites) peut s'expliquer par la gestion mais aussi par des critères beaucoup plus insaisissables comme la réputation, qui au-delà de l'image attachée à la profession boulangère, se joue à l'échelle locale et exprime une relation de confiance entre le commerçant, sa production, et sa clientèle.

La dernière partie traite des relations des boulangers et des pouvoirs publics. Pour ces derniers, la question est envisagée sous l'angle du maintien de l'ordre, la satisfaction de la demande en pain (tant qualitative que quantitative) déterminant l'esprit public. Ce souci impose un quadruple objectif à la police du pain : assurer aux consommateurs une quantité suffisante de pain, de bonne qualité, d'un poids correct et à des prix accessibles. S.L.Kaplan démêle avec minutie les fils qui constituent la trame de cette relation ambiguë, faite de suspicion en même temps que de confiance mutuelle. En temps ordinaire, la police du pain joue un rôle de médiateur entre acheteurs et vendeurs, plutôt que d'ordonnateur de la consommation. Son rôle consiste avant tout à veiller au maintien d'un seuil psychologique quantitatif et qualitatif dans l'approvisionnement de la capitale en pain. Les boulangers conservent donc une grande marge de manoeuvre, étant libres de fixer le prix que supporte la demande. Ce prix est le "courrant", expression de la loi du marché. Ce libéralisme prend fin en période de crise, et la police du

pain intervient alors pour fixer non pas une taxe mais un plafond réputé inviolable et, éventuellement, pour régler les qualités de pains produits.

Les rapports entre pouvoirs publics et boulangers sont au cœur du débat idéologique entre libéralisme et interventionisme, qui agite la France de la seconde moitié du XVIII^e siècle. S.L.Kaplan montre que, de façon contradictoire mais compensatoire, si le vent du libéralisme souffle sur le commerce des grains et de la farine, dans les années 1760-1770, c'est au prix d'un renforcement du contrôle sur les boulangers parisiens. Quel que soit l'air du temps, la question du pain s'impose inmanquablement, et conduit la police à orchestrer "une relation triangulaire de réciprocité et de suspicion, d'espérance et d'angoisse, de soumission et de rébellion" (p.593).

Au terme de cette étude passionnée et passionnante sur le marché du pain, son objet et ses acteurs, on ne peut que souhaiter des éclairages similaires sur d'autres périodes (contemporaine notamment) ou d'autres villes. La comparaison avec d'autres villes serait précieuse pour une connaissance plus générale du commerce du pain, dans la mesure où Paris fait figure quelque peu d'exception tant au niveau des enjeux politiques qui pèsent sur la Capitale qu'au niveau des structures socio-économiques qui tirent vers le haut le groupe des boulangers. De fait, même dans les grandes villes de province, les entreprises boulangères sont de taille plus modeste, ce qui situe différemment les boulangers sur l'échiquier politique et social.

Copyright (c) 1997 by H-Net, all rights reserved. This work may be copied for non-profit educational use if proper credit is given to the author and the list. For other permission, please contact H-Net@H-Net.Msu.Edu.

If there is additional discussion of this review, you may access it through the network, at :

<https://networks.h-net.org/h-urban>

Citation : Bernadette Angleraud-Dinten. Review of Kaplan, Steven Laurence, *The Bakers of Paris and the Bread Question, 1700-1775*. H-Urban, H-Net Reviews. May, 1997.

URL : <http://www.h-net.org/reviews/showrev.php?id=1011>

Copyright © 1997 by H-Net, all rights reserved. H-Net permits the redistribution and reprinting of this work for nonprofit, educational purposes, with full and accurate attribution to the author, web location, date of publication, originating list, and H-Net : Humanities & Social Sciences Online. For any other proposed use, contact the Reviews editorial staff at hbooks@mail.h-net.org.