

en France, il exposa au Salon de 1857 des tableaux de genres et de mérites fort divers : *Jules César arrivé au Rubicon*, grande composition académique, timide dans sa prétention et d'une couleur plate et terne; une *Répétition dans la maison du poète tragique à Pompéi*, restitution assez habile de l'architecture civile et du mobilier de l'époque romaine; les *Choassa ou Eclaireurs arabes*, œuvre remarquable par la simplicité de la mise en scène et par la vérité des types. C'est à ce dernier genre de composition qu'appartenaient les meilleurs ouvrages exposés depuis par M. Gustave Boulanger : les *Ahahs ou Pâtres arabes* (Salon de 1859); les *Kahyles en déroute* (1863); les *Cavaliers sahariens* (1864); *Djeid et rahia* (1865). « M. Boulanger a le sentiment, sinon la couleur de l'Afrique, a dit M. Paul de Saint-Victor; il la peint faiblement, mais il l'exprime avec poésie. » Dans la peinture des intérieurs pompéiens, il a obtenu des succès qui nous semblent de moins bon aloi : il plait aux érudits par la netteté et l'exactitude de ses indications archéologiques; mais les figures dont il anime ses tableaux n'ont rien d'antique, témoin la *Lucrèce* théâtrale, et la *Lesbie*, du quartier Bréda, qu'il a exposées en 1859. Nous ne parlons pas de la répétition du *Joueur de flûte* et de la *Femme de Diomède*, dans l'atrium de la maison pompéienne du prince Napoléon, qui a figuré au Salon de 1861 : ce tableau, où des personnages de notre temps, costumés à la romaine, posent au milieu d'une architecture agréable, est une fantaisie qui ne pouvait prétendre qu'à un succès d'actualité. Quant à la *Cella frigidaria*, où de jolies femmes entièrement nues prennent les attitudes les plus diverses et les plus contournées pour mieux étaler leurs charmes, c'est là de la peinture aphrodisiaque qui n'a rien à envier aux grivoiseries de Baudouin et de Fragonard : aussi ce tableau a-t-il été l'un des plus regardés du Salon de 1864. Comme peintre de sujets mythologiques ou historiques, M. Gustave Boulanger manque des qualités qui font les maîtres : il n'a ni l'élevation des idées, ni le style, ni la science de la composition. Son *Hercule aux pieds d'Omphale*, du Salon de 1861, est certainement une de ses plus mauvaises productions. Le *Jules César marchant en tête de la Xe légion*, qui a paru au Salon de 1863, vaut mieux que le *Passage du Rubicon*, la scène, traitée dans de petites proportions, n'est pas dépourvue de grandeur et de poésie; mais l'exécution est des plus sèches. Ce défaut, résultant d'un excès de précision dans les détails, se retrouve dans le dernier ouvrage exposé par l'artiste : *Catherine Ire discutant le traité de Pruth* (Salon de 1866). M. G. Boulanger a remporté des médailles de 2^e classe, en 1857, 1859 et 1863; il a été nommé chevalier de la Légion d'honneur en 1865.

BOULANGER-DE-CAMP, s. m. (bou-lan-jé-de-kan — du nom de Boulanger, l'inventeur, et de Campo, ville d'Espagne qui a fourni la première laine employée à cette fabrication). Comm. Sorte de serge qui se fabrique autrefois dans le Poitou.

BOULANGERIE s. f. (bou-lan-je-ri — rad. boulanger). Fabrication et commerce du pain : *L'antiquité n'avait pas la BOULANGERIE délicate de Paris.* (De Cussy.) || Fond de boulanger : *Vendre sa BOULANGERIE.*

— Lieu où se fabrique le pain, celui où on le vend, celui où on le tient dans les communautés : *Ouvrir une BOULANGERIE. Le collège renfermait une chapelle, un théâtre, une infirmerie, une BOULANGERIE, des jardins, des cours d'eau.* (Balz.)

— Encycl. Historique. Nous pouvons connaître l'origine de la *boulangerie* chez les Romains, par le passage suivant de Pliny le naturaliste : « Il n'y a pas eu de *boulangerie* à Rome avant la guerre de Persée, c'est-à-dire pendant 580 ans depuis la fondation de cette ville. Chacun faisait soi-même son pain : c'était l'ouvrage des femmes, comme ce l'est encore chez beaucoup de nations. Plaute, dans sa comédie intitulée : *Aulularia*, emploie le mot *artipota* (boulangère), et les savants disputent si ce vers appartient à Plaute, puisqu'il est constant, selon Ateius Capiton, qu'alors, dans les maisons opulentes, c'étaient les cuisiniers qui faisaient le pain, et qu'on appelait *pistores* (boulangers) ceux qui pilaient le blé. Toutefois, on n'avait pas encore d'esclaves qui fussent cuisiniers; on allait en louer au marché. Les Gaulois ont inventé le tamis de crin; les Espagnols, les sacs et les bluteaux de lin; les Egyptiens, ceux de papyrus et de jonc. » Les maîtres romains avaient, en effet, une salle spéciale appelée *pistrine*, dans laquelle on pilait le blé après l'avoir préalablement torréfié, comme nous le faisons pour notre café. Bientôt ce mot ne fut plus vrai; l'usage de la meule remplaça celui du pilon, et des découvertes faites à Pompéi nous ont appris d'une manière positive la façon de faire le pain à l'époque où cette ville fut engloutie. Dans la rue d'*Herculanum*, une maison déterrée en 1810 porte le nom de *four public*, et elle est voisine d'une autre qui avait été appelée la *boulangerie*; dans toutes deux, on avait trouvé des amphores pleines de blé et de farine, des vases pour l'eau et des moulins de diverses grandeurs. Ces moulins consistaient en deux pierres de lave : l'inférieure était solidement établie sur le sol, elle était conique et s'adaptait à un cône creusé dans la pierre supé-

rieure. Celle-ci, qui avait la forme d'un sablier, était ébranchée au milieu, et présentait deux cavités coniques à chacune de ses extrémités. La cavité supérieure recevait le grain, qui, en passant à travers quatre trous pratiqués à la partie la plus étroite de la pierre, était écrasé entre la pierre inférieure et la pierre supérieure. Pour diminuer le frottement, cette dernière portait sur un pivot de fer placé au sommet de la pierre inférieure. Une tige en fer permettait de rapprocher ou d'écarter les deux pierres. La pierre supérieure était cerclée au milieu et recevait des leviers de bois, au moyen desquels elle était mise en mouvement. Quelquefois c'était un âne qui était attelé à ces morceaux de bois; on le faisait tourner sans cesse, comme dans un manège, tout autour du moulin, et pour cela on avait grand soin de lui mettre devant les yeux des plaques de cuir qui l'empêchaient de voir. Dans une des pièces de la maison du four public, à Pompéi, on a trouvé un squelette d'âne. Sur une muraille on avait vu dessiné un âne tournant la meule, avec cette inscription, gravée peut-être par un esclave qui avait fini sa peine :

Labora, aselle, quomodo laboravi, et proderit tibi.

C'est-à-dire : « Travaillé, ânon, comme j'ai travaillé, et cela te fera du bien. » C'étaient en effet des esclaves qui, la plupart du temps, étaient condamnés à ces travaux pénibles, qu'on leur imposait comme châtimement; c'était même une des peines qu'ils redoutaient le plus. L'usage d'employer des hommes au lieu d'animaux, pour faire tourner ces moulins si incommodes et si peu perfectionnés, subsista longtemps encore, comme on peut le voir dans l'anecdote suivante, arrivée à la fin du i^{er} siècle. Les entrepreneurs de la fabrication du pain pour le peuple, ne sachant comment se procurer des bras pour tourner les meules, établirent à côté de leurs vastes manutentions, des cabarets où les femmes attiraient les passants, qui, par une trappe, tombaient dans des souterrains où ils restaient captifs. Un soldat qui s'était laissé prendre parvint à s'échapper et alla en instruire l'empereur, qui détruisit cette *tour de Nesle*. Il y avait aussi des moulins à eau, mais ils étaient moins nombreux, quoique l'industrie hydraulique eût pris une grande extension chez les Romains. C'étaient également des esclaves qui, les jambes entravées dans des anneaux de fer chargés de chaînes, pétrissaient la pâte et faisaient cuire le pain.

L'industrie des boulangers devait être assez compliquée, à en juger par les diverses sortes de pain en usage chez les Romains, et que Pliny énumère ainsi : « Il est inutile, ce me semble, d'entrer ici dans de longs détails sur les différentes sortes de pain; disons seulement qu'ils portent divers noms, suivant les mets avec lesquels on les mange, tels sont les pains appelés *ostrearii*, qu'on sert avec les huîtres; ou suivant qu'ils sont propres à flatter le goût, comme ceux qu'on appelle *artolagani*; ou selon la promptitude qu'on met à les faire, comme ceux qu'on nomme *speusitici*; ou enfin, selon la manière dont on les fait cuire, comme les pains cuits au four, ou dans une tourtière. Depuis peu, on a introduit du pays des Parthes la recette pour faire le pain dit *aquatique*, parce qu'en le pétrissant on étend la pâte avec beaucoup d'eau. Il est très-spongieux et très-léger. D'autres le nomment *parthique*. Le meilleur pain est fait de fleur de farine, de *stilio*; mais elle doit être blutée très-fine. Quelquefois on pétrit la pâte avec des œufs et du lait; d'autres fois, on y ajoute du beurre; ce dernier raffinement est dû aux nations qui, dans les loisirs de la paix, ont tourné toute leur attention du côté de la pâtisserie. Le pain d'*alica*, qui fut inventé dans le Picenum, conserve toujours sa réputation. On fait tremper l'*alica* pendant neuf jours; le dixième, on la pétrit avec du jus de raisins secs, on l'étend en long, et on la met cuire au four, dans des pots de terre qui s'y rompent facilement. Ce pain se mange toujours trempé, le plus souvent dans du lait miellé. »

Quoi qu'il en soit, il est certain que, quelques années avant l'ère chrétienne, on comptait dans la ville de Rome plus de 300 boulangers (*pistores*, de *pinser*, piler, parce que ceux qui convertissaient le grain en farine se chargeaient de transformer la farine en pain). Cette profession fut encouragée par les empereurs, qui la regardèrent comme une des plus utiles de l'Etat, et presque comme un service public. Les *pistores* furent formés en corporation, et de grands privilèges leur furent attribués. Dispensés des charges qui pesaient sur les autres citoyens, et notamment de la tutelle et de la curatelle, ils devaient veiller à ce que l'alimentation publique fût toujours assurée. Ils recevaient le blé des greniers publics, et ne pouvaient vendre le pain au-dessus du prix fixé par les magistrats. Les enfants des *pistores* étaient obligés de suivre la carrière paternelle; ils faisaient de droit partie des corporations, dont étaient sévèrement exclus les esclaves.

En France, l'exercice public de la profession de boulanger est de peu antérieur au règne de Charlemagne. Il paraît résulter des documents mérovingiens et carlovingiens que, pendant plusieurs siècles, la transformation de la farine en pain a été considérée comme une opération domestique, que chacun accomplissait chez soi. Peu à peu, cette profes-

sion prit faveur : beaucoup de particuliers trouvèrent plus économique d'acheter du pain tout fait que de le confectionner chez eux.

Voici ce que dit M. Depping de l'industrie de la *boulangerie* au xiii^e siècle, dans une préface du *Livre des métiers* d'Etienne Boileau : « Dans le temps où la ville avait été confinée dans l'île de la Cité, un marché approvisionné par la Beauce avait suffi aux habitants; un four appartenant à l'évêque, et établi sur la rive droite de la Seine, cuisait leur pain. Depuis que Philippe-Auguste avait compris dans l'enceinte les bourgs voisins de Paris, et depuis que la population et l'importance de la ville s'étaient considérablement accrues, cette simplicité rustique était abandonnée; les châteaux ou halles, étant devenus le marché principal, attiraient les grains de la Brie, de la Picardie et d'autres provinces, tandis que celui de la Cité conservait le nom de marché de la Beauce. Une classe de bourgeois, celle des blâtiens, trouvait une occupation suffisante dans le commerce des grains. Le prévôt des marchands gardait, au nom du roi, les étalons des mesures, et les mesureurs jurés, nommés par le corps des marchands, étaient institués pour la garantie des ventes. Les moulins pour mouler les grains étaient amarrés sous le Grand Pont de Paris. Enfin, les talemeliers ou boulangers, qui achetaient du grand panetier du roi le droit d'exercer leur métier, cuisaient le pain dans des fours qui n'étaient plus, comme autrefois, des fours banaux ou seigneuriaux. Cependant les abbayes de Saint-Germain, de Saint-Marcel, de Saint-Martin, continuaient chacune d'avoir un four banal, et forçaient les habitants d'y faire cuire leur pain. Cela ne fut plus praticable quand la population de leurs terres se confondit avec celle de la ville. Quelques abbés eurent néanmoins beaucoup de peine à renoncer à leur ancien droit féodal. »

Les talemeliers ou boulangers, après quatre ans d'apprentissage, pouvaient obtenir la maîtrise, en payant, comme il vient d'être dit, une somme d'argent au grand panetier ou à son délégué, qui avait le titre de maître des talemeliers, et en se soumettant à l'impôt hebdomadaire qui pesait sur les boulangers. Il n'y avait que cette profession qui eût un cérémonial particulier pour la maîtrise, du moins autant que nous le savons par les registres de la ville. Le récipiendaire portait dans la maison du maître des talemeliers un pot rempli de noix et de nueules (espèce de dragées ou de pâtisseries), et jetait le pot contre le mur, après quoi les maîtres et les valets ou compagnons du métier entraient et recevaient à boire de la part du chef du métier. Il se pourrait que cet usage fût d'une grande antiquité, et remontât bien haut dans les fastes de la talemellerie en France, ou même en Gaule. Dans la suite, il tomba en désuétude. Cependant les boulangers de Paris n'en perdirent pas le souvenir, et lorsque, au xviii^e siècle, ils proposèrent un règlement à l'autorité publique, ils n'omirent pas le pot d'installation des temps féodaux, en l'accommodant toutefois au progrès de la civilisation. Ils demandèrent, en conséquence, que le candidat à la maîtrise présentât à l'avenir un vase avec une branche de romarin, à laquelle seraient attachés des pois sucrés, des oranges et d'autres fruits. Mais le temps où l'on recevait l'investiture par le pot était entièrement passé; l'usage féodal ne put être rétabli, et la maîtrise continua d'être accordée sans la cérémonie du pot, des nueules et du romarin. Ce qui dura plus longtemps, ce fut la juridiction du grand panetier sur les boulangers. Malgré le conflit entre la prévôté de Paris et la grande paneterie, cette juridiction subsista pendant des siècles, et si la charge de grand panetier n'eût été supprimée, peut-être la *boulangerie* y fût-elle restée soumise jusqu'à la Révolution de 1789.

Il était interdit aux talemeliers de Paris de cuire les dimanches et les jours de fête, en sorte que pendant plus de soixante jours par an les fours chômaient, et la population était privée de pain frais. C'était probablement pour cette raison que, le samedi, le marché au gros pain se tenait aux halles, accessibles aussi bien aux marchands forains qu'aux talemeliers de Paris. Quoique, sous le règne de Louis IX, les talemeliers aient obtenu un statut très-détaillé, plus détaillé même que celui d'aucune autre profession, on ne leur prescrivit pourtant rien sur la qualité et le poids du pain. Ce ne fut que longtemps après, qu'on fut obligé, pour obvier aux plaintes du peuple, de régler le poids et les qualités des diverses sortes de pain; auparavant, on suivait sans doute les vieux usages et la routine; on avait des pains de deux deniers, d'un denier et même d'une obole. La pâtisserie était encore dans l'enfance. La première corporation de pâtisseries que l'on voit se former au xiii^e siècle à Paris est celle des *oublers* ou *oublers*, qui faisaient des gaufres, des nueules et les feuilles légères appelées *oublers*. On craint celles-ci dans les rues de Paris, comme on craint aujourd'hui les *plaisirs*. Le roi avait son *oublér* d'office; c'était, à ce qu'il paraît, un personnage assez considérable des cuisines royales, puisque, dans la maison de Louis IX, dont l'état nous a été conservé, il lui est accordé un cheval et une ration de fourrage. »

Nos chahsonniers se sont exercés plus d'une fois sur les boulangers, et plus souvent sur les boulangères; tout le monde connaît la fameuse ronde la *Boulangère à des écus* (voir

ce mot plus haut). Les trouvères, de leur côté, n'ont pas oublié ces importants industriels, mais ils les ont chantés à un point de vue un peu différent. Dans le *Dict des boulangiers*, on compare l'industrie de la *boulangerie* à toutes les autres, et l'on montre sa supériorité, comme nourrissant le genre humain et faisant gagner le ciel par l'aumône. L'auteur était peut-être un pauvre gueux qui plaçait pour son saint, c'est-à-dire pour son estomac. La pièce, selon l'usage du temps, se termine par un sermon et par le souhait de la vie éternelle à ceux qui la liront, et surtout mettront en pratique ses enseignements. Les vers suivants contiennent les diverses opérations de la fabrication du pain, opérations qui ressemblent fort à celles d'aujourd'hui :

Or, vous dirai qui en auront :
Cil qui les couches estendront,
Guillaume qui buletera,
Jehans qui le sachera,
Joffroi et Raoul son cousin,
Cil peistront bien par matin.
Li boulangiers le pain fera
Et li forniers l'enfornera.
Tortel aura et son fornage.

— Législation. La *boulangerie*, en France, a été réglementée dès qu'elle s'est montrée comme industrie publique. Dès les commencements, on a cru, non sans raison à cette époque, que l'alimentation publique était intéressée à la réglementation sévère de cette profession. Réunis en confréries ou corporations dès le règne de Philippe-Auguste, les boulangers furent de bonne heure investis, dans le but de rendre la surveillance plus facile, d'un monopole exclusif : un édit de 1217 interdit à tous autres qu'aux boulangers de vendre du pain à Pontoise, et l'on ne put exercer cette profession sans acheter une autorisation : « Nuz ne peut être *talemelier* dedans la banlieue de Paris, se il n'achate le mestier du roy. » Telle est le premier article des statuts recueillis dans les *Registres des métiers* (1260), qu'Etienne Boileau a conservés. Les boulangers de Paris furent assujettis en 1305 à des règlements, renouvelés ou aggravés en 1419, en 1573, en 1635 et en 1783. « Cette réglementation, écrit Dalloz (*Repertoire alphab.*, tome VI, p. 358), se pouvait réduire à huit points : 1^o la distinction des boulangers en quatre classes : ceux qui ont leur demeure dans les villes, les boulangers des faubourgs et banlieues, les privilégiés, les forains; 2^o la discipline qui devait être observée en chacune de ces classes, et les règlements qui avaient établi entre elles les bornes de leur commerce; 3^o la juridiction du grand panetier de France sur les boulangers de Paris, abolie sous Louis XIV; 4^o l'achat des blés ou farines dont ils avaient besoin pour leur commerce; 5^o la façon, la qualité et le prix du pain; 6^o l'établissement et la discipline des marchés où le pain devait être exposé en vente; 7^o les droits que payaient les boulangers de Paris; 8^o l'incompatibilité de certaines professions avec celle de boulanger. » Les boulangers ne pouvaient être mesureurs de grains, ni meuniers (ord. fév. 1415), ni marchands de grains (arrêt du Parl. 1476), et cela sous des peines sévères.

En lisant ces règlements édictés sous l'ancienne monarchie, on voit combien le pouvoir souverain tend de plus en plus à se substituer à l'individu, et dans quels détails cette réglementation ne craint pas d'entrer pour mieux assurer la fidélité du débit et l'alimentation publique. Un jugement rendu en 1666 déclara l'emploi de la levure de bière nuisible à la santé, et mit fin à un procès fort comique, dit *Procès du pain mollet*, dont M. Edouard Fournier a entretenu, il y a dix ans, les lecteurs de la *Revue française*.

Les corporations de boulangers furent abolies par l'édit de février 1776, rétablies au mois d'août de la même année, et définitivement supprimées comme toutes les autres le 2 mars 1791. Ces corporations exigeaient un apprentissage de cinq années et quatre années de compagnonnage, avant de permettre à un ouvrier d'exercer comme maître. Celui qui n'était pas fils de maître devait produire un *chef-d'œuvre*, et payer, outre 40 livres pour le brevet, une somme déterminée pour la maîtrise.

A Paris, la vente du pain, avant même le siècle dernier, se faisait dans quinze marchés, qui attiraient 500 ou 600 boulangers de la ville et des faubourgs, et 900 ou 1,000 de Gonesse, Corbeil ou Saint-Germain-en-Laye. En dehors des maîtres privilégiés qui avaient le monopole de la vente dans ces marchés, un certain nombre de boulangers avaient le droit d'exercer le métier sans être pourvus de la maîtrise; c'étaient ceux qui habitaient les enclos du Temple, de Saint-Jean-de-Latran, de la Châtre, etc.

La Révolution de 1789, qui détruisait tant d'abus, se montra sur ce point d'une circonspection outrée. L'Assemblée constituante, qui n'avait pas osé appliquer le principe de la liberté industrielle et commerciale à la boucherie, fut encore plus timide pour la *boulangerie*. C'est en vertu des lois des 14 août 1789, 16 août 1790 et 2 mars 1791, qu'ont été rendus tous les décrets, ordonnances et règlements généraux ayant pour objet de limiter le nombre des boulangers, de les placer sous l'autorité des syndicats, de les soumettre aux formalités des autorisations préalables pour la fondation et la fermeture