



**HAL**  
open science

# Organisation spatiale et répercussions de l'industrie du sucre sur le paysage urbain

Mohamed Ouerfelli

► **To cite this version:**

Mohamed Ouerfelli. Organisation spatiale et répercussions de l'industrie du sucre sur le paysage urbain. Elisabeth MALAMUT; Mohamed OUERFELLI. Villes méditerranéennes au Moyen Âge, Presses universitaires de Provence, pp.197-215, 2014, 978-2-85399-945-8. halshs-01111290

**HAL Id: halshs-01111290**

**<https://shs.hal.science/halshs-01111290v1>**

Submitted on 12 Jan 2022

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



# VILLES MÉDITERRANÉENNES AU MOYEN ÂGE

SOUS LA DIRECTION DE  
ÉLISABETH MALAMUT ET MOHAMED OUERFELLI

LE TEMPS DE L'HISTOIRE



collection  
LE TEMPS DE L'HISTOIRE

# **Villes méditerranéennes au Moyen Âge**

SOUS LA DIRECTION DE  
**ÉLISABETH MALAMUT ET MOHAMED OUERFELLI**

2014

PRESSES UNIVERSITAIRES DE PROVENCE

© PRESSES UNIVERSITAIRES DE PROVENCE

AIX-MARSEILLE UNIVERSITÉ

29, avenue Robert-Schuman - F - 13621 Aix-en-Provence CEDEX 1  
Tél. 33 (0)4 13 55 31 91

pup@univ-amu.fr – Catalogue complet sur [www.univ-provence.fr/w3pup](http://www.univ-provence.fr/w3pup)

DIFFUSION LIBRAIRIES : AFPU DIFFUSION – DISTRIBUTION SODIS

# Organisation spatiale et répercussions de l'industrie du sucre sur le paysage urbain

Fustât et Palerme (XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle)<sup>1</sup>

Mohamed Ouerfelli

Aix Marseille Université, CNRS, LA3M UMR 7298, 13094, Aix-en Provence, France

Dans une précédente publication, j'ai montré quel était le rôle joué par la communauté juive dans le développement de la production et du commerce du sucre à travers les exemples de l'Égypte et de la Sicile<sup>2</sup>. Dans les deux aires géographiques, les membres de cette communauté ont participé au début de ce mouvement, en ouvrant les premiers moulins à sucre, en investissant dans la production de cette denrée de luxe, notamment dans le secteur du raffinage. Mais avec la concurrence et la concentration des installations industrielles entre les mains de puissants hommes d'affaires et de proches du pouvoir, ils sont ensuite relégués au second plan et deviennent de simples techniciens rémunérés en fonction de leur qualification.

Pour poursuivre cette démarche comparatiste, j'ai voulu aborder cette fois-ci, toujours dans le même espace géographique, plus particulièrement dans les deux capitales, Fustât et Palerme, la question de la présence de cette industrie dans la ville et de son organisation. Ce thème n'a été que très peu traité par l'historiographie contemporaine, notamment en ce qui concerne l'Égypte<sup>3</sup>. Dans son essai de reconstitution de Fustât (1913), Paul Casanova localisait les établissements industriels de cette ville<sup>4</sup>. Les études récentes

---

1 David Ollivier m'a aidé à élaborer la carte de Fustât et le plan de Palerme. Qu'il en soit remercié.

2 Mohamed Ouerfelli, « Le rôle des communautés juives dans la production et le commerce du sucre en Méditerranée au Moyen Âge : les exemples de l'Égypte et de la Sicile », dans Grévin Benoît, Nef Annliese et Tixier Emmanuelle, *Chrétiens, Juifs et Musulmans dans la Méditerranée médiévale. Études en hommage à Henri Bresc*, Paris, De Boccard, 2008, p. 57-74.

3 Sur la ville de Palerme, cf. Henri Bresc, *Un monde méditerranéen, économie et société en Sicile 1350-1450*, Palerme-Rome, École française de Rome, 1986, p. 251-252 ; Mohamed Ouerfelli, *Le sucre : production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale*, Leyde-Boston, Brill, 2008, p. 281-284.

4 Paul Casanova, « Essai de reconstitution de la ville d'al-Fustât ou Misr », t. I, *Mémoires de l'Institut français d'archéologie orientale*, Le Caire, 1913.

survolent la question et n'apportent aucune matière neuve<sup>5</sup>. Les contributions consacrées à Fustât et au Caire dans le volume sur les *Grandes villes méditerranéennes du monde musulman médiéval* donnent quelques exemples d'industries introduites après les conquêtes musulmanes (papier, soie), mais ne disent rien sur le sucre, qui a pourtant emprunté le même chemin<sup>6</sup>. C'est oublier que Fustât a été le plus grand centre de l'industrie du raffinage du sucre en Méditerranée médiévale. Il convient donc de s'interroger sur l'organisation spatiale de cette industrie dans deux villes méditerranéennes : Fustât et Palerme, et sur les répercussions qu'elle a engendrées, notamment du fait de son essor spectaculaire pendant les deux derniers siècles du Moyen Âge. Quelles solutions a-t-on apporté pour parer aux problèmes posés par l'implantation de cette activité dans le tissu urbain ?

## L'essor de l'industrie du sucre à Fustât

Si l'introduction de la canne à sucre en Égypte remonte au plus tard au début du VIII<sup>e</sup> siècle, grâce à son gouverneur Qurra Ibn Šarīk, qui plante pour la première fois des cannes à Birkat al-Habaš<sup>7</sup>, son développement à une échelle industrielle revient à l'initiative des Fatimides<sup>8</sup>. En effet, lorsqu'ils s'établissent en Égypte, pour donner à leur trône un prestige comparable à celui du califat abbasside de Bagdad et des Omeyyades de Cordoue, ils introduisent de nouvelles habitudes afin de célébrer leurs nombreuses fêtes et multiplient les cérémonies, aussi bien dans leurs cours que dans les rues de Fustât et du Caire. Le calife doit se montrer riche et généreux en distribuant de la nourriture, beaucoup de sucre et de pâtisseries aux malades et aux pauvres, mais aussi aux dignitaires de son gouvernement<sup>9</sup>.

Partout en Égypte, l'extension des plantations de cannes à sucre s'accompagne de la mise en place de pressoirs. De nombreux acteurs de la société égyptienne s'impliquent activement dans cette nouvelle activité : des fonctionnaires de l'État, des marchands, des courtiers et des médecins investissent dans la construction de raffineries afin de transformer la production de tout le pays. Dispersées dans les quartiers résidentiels, plusieurs sucreries ont été

5 Ayman Fu'ād Sayyid, *La capitale de l'Égypte jusqu'à l'époque fatimide. Al-Qāhira et al-Fustāt. Essai de reconstitution topographique*, Beyrouth, 1998 ; Sylvie Denoix, *Décrire le Caire Fustāt-Misir d'après Ibn Duqmāq et Maqrīzī, l'histoire d'une partie de la ville du Caire d'après deux historiens des XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles*, le Caire, Institut français d'archéologie orientale, 1992, coll. « Études urbaines », III.

6 Ayman Fu'ād Sayyid et Roland-Pierre Gayraud, « Fustāt-Le Caire à l'époque fatimide », dans Garcin Jean-Claude, *Grandes villes méditerranéennes du monde musulman médiéval*, Rome, École française de Rome, 2000, p. 135-156.

7 Al-Kindī, *Tārīkh wullāt Misr (Histoire des gouverneurs d'Égypte)*, Beyrouth, 1987, p. 56 ; Mohamed Ouerfelli, *Le sucre, op. cit.*, p. 67-68.

8 *Ibid.*, p. 71-73.

9 *Ibid.*, p. 611-612.

installées au cœur de la ville de Fustāt, certaines servant aussi d'habitation, tel l'exemple d'un médecin juif qui possède une sucrerie dans laquelle il réside <sup>10</sup>.

La pression démographique et la concentration des activités industrielles et artisanales ont très tôt contribué à l'augmentation des prix de l'immobilier et à la pénurie de locaux disponibles pour installer des sucreries. Toute maison abandonnée ou vendue était convertie immédiatement en raffinerie, comme l'atteste une lettre fragmentaire du fonds de la Geniza : « Les gens qui habitaient leurs propriétés les ont abandonnées. Quand la maison est vendue, elle est convertie en atelier : *ma'mal* <sup>11</sup> ». Le nombre de raffineries ne cesse d'augmenter et d'occuper l'espace urbain. Des ateliers atteignent la valeur de mille dinars et emploient un nombre important d'ouvriers <sup>12</sup>.

Parmi les infrastructures créées pour réglementer cette activité et gérer les revenus fiscaux tirés de la production du sucre, il convient de mentionner le *funduq de la canne à sucre* et la *Maison du sucre (Dār al-Qand)*. Le premier, situé non loin de Dār al-Rummān, est un entrepôt destiné à la vente de la canne à sucre cultivée dans les environs de Fustāt, où de petits cultivateurs écoulent leurs récoltes auprès des marchands de détail et auprès des propriétaires de pressoirs <sup>13</sup>. Quant au second bâtiment, sa construction est beaucoup plus ancienne et remonte à l'époque du gouvernorat de 'Amru Ibn al-'Ās <sup>14</sup>. Cette concession appartenait autrefois à Khārīḡa Ibn Huṯhāfa Ibn Ġānim al-'Adwī, un des compagnons du prophète, le premier à avoir construit un étage à Fustāt <sup>15</sup>. La fonction de *Dār al-qand* ou Maison du sucre, ne se précise probablement qu'à l'époque fatimide. Ibn Duqmāq la mentionne dans sa topographie de Fustāt, parmi les maisons les plus connues de la ville, et situe son emplacement à l'ouest de Dār al-Birka, de façon contiguë au Zuqāq al-'Aqfāl <sup>16</sup>. Il s'agit d'un grand édifice créé par l'État afin de réglementer la production du sucre et de renforcer son contrôle sur cette activité. Un fonctionnaire est chargé de sa gestion. En 717 H/1317-1318, Karīm al-Dīn Akram al-Saḡīr est nommé à la tête du *Dār al-Qand*, ainsi que du Funduq al-Kārim <sup>17</sup>. Tous les producteurs

10 Shelomo D. Goitein, *A Mediterranean society*, t. IV : *daily life*, Berkeley-Los Angeles-Londres, 1999, p. 15 ; *id.*, « Cairo : an islamic city in the light of the Geniza documents », *Middle Eastern cities*, éd. Lapidus M. Ira, University of California, 1969, p. 87.

11 *Id.*, t. IV, *op. cit.*, p. 15.

12 *Ibid.*, t. I : *Economic foundations*, *op. cit.*, p. 81 ; Mohamed Ouerfelli, « Les migrations liées aux plantations et la production du sucre dans la Méditerranée », dans Balard Michel et Ducellier Alain, *Migrations et diasporas méditerranéennes (x<sup>e</sup>-xvii<sup>e</sup> siècles)*, actes du colloque international de Conques (octobre 1999), Paris, Publications de La Sorbonne, 2002, p. 486.

13 Ibn Duqmāq, *Kitāb al-'intisār li wāsitati al-amsār (Description de l'Égypte)*, Le Caire, 1893, t. IV, p. 40.

14 *Ibid.*, t. IV, p. 6.

15 *Ibid.*, t. IV, p. 6 ; Sylvie Denoix, *Décrire le Caire Fustāt-Misr d'après Ibn Duqmāq et Maqrīzī*, *op. cit.*, p. 108.

16 Ibn Duqmāq, *op. cit.*, t. IV, p. 6 ; cf. carte.

17 Maqrīzī, *Kitāb al-sulūk li ma'rifat duwal al-mulūk*, éd. Ziyada Moustafa M., Le Caire, 1941, II-1, p. 171.



des provinces comme des environs de Fustât passent par cet établissement pour s'acquitter de leurs impôts : cette source de revenus est particulièrement importante pour l'État. En 733 H/1332-1333, le secrétaire du trésor particulier du sultan estime la part des taxes à payer par les émirs sur leur production à six mille dinars, malgré une mauvaise récolte<sup>18</sup>. Le *Dār al-Qand* devient progressivement un lieu privilégié, sinon obligé, de transactions sur les récoltes venues de tout le pays, avant d'être acheminées vers les raffineries.

Signe de la concentration des installations industrielles destinées au raffinage du sucre, le *cadi* Tāğ al-Dīn Muhammad Ibn 'Abd al-Wahāb Ibn al-Mutawwağ (mort en 730 H/1329) estime dans sa description topographique de l'Égypte, le nombre des sucreries de Fustât à soixante-six<sup>19</sup>. À la fin du xiv<sup>e</sup> siècle, Ibn Duqmāq dresse un nouveau bilan de l'état de ces raffineries. Il recopie le tableau d'Ibn al-Mutawwağ en vue de le compléter ; il établit l'historique de nombreux établissements, leur transfert d'un propriétaire à un autre, mais il n'a pas pu terminer son enquête, d'où les lacunes observées dans son œuvre.

Bien qu'elle soit loin d'être complète, cette enquête témoigne de la situation de l'industrie du sucre au cœur de la ville de Fustât. Le sultan et les membres de sa famille possèdent les unités de production les plus importantes. Ibn Duqmāq précise qu'il s'agit de beaux et imposants bâtiments, gérés par des intendants et des fonctionnaires<sup>20</sup>. Comme le montre le graphique, des dix-neuf raffineries qui fonctionnent encore, sept appartiennent au sultan, dont une à l'État. Elles sont toutes situées à Khatt Dār al-Mulk, lequel est désigné également comme Šāri' al-Matābikh<sup>21</sup>. Le dīwān sultanien a mis la main sur une autre pour l'exploiter. Le sultan al-Nāsir Hasan a octroyé trois des sept raffineries à ses fils. Les princes ou les fils d'anciens sultans en gèrent trois. Les huit restantes appartiennent aux émirs et aux grands marchands. Huit sont transformées en habitations ; cinq ont cessé la fabrication du sucre ; cinq sont tombées en ruine et quatorze sont converties en boutiques et en entrepôts pour stocker les marchandises<sup>22</sup>. En revanche, pour le reste, nous ne disposons pas d'informations les concernant.

18 Maqrīzī, *Kitāb al-sulūk*, op. cit., II-2, p. 360. La suppression de la taxe imposée sur la maison du sucre n'a pas empêché son rétablissement par les successeurs de Saladin et surtout à l'époque mamlūke ; Maqrīzī l'estime de l'ordre de 3 108 dinars ; *Kitāb al-mawā'id wa al-'i'tibār bi thikri al-khitat wa al-'āthār* (Topographie du Caire), Le Caire (Boulaq), 1853, t. I, p. 104.

19 Cette œuvre intitulée *Kitāb 'iqāḍ al-Mutağffil wa 'itti'ād al-muta'ammil* est considérée comme perdue ; son enquête a été reprise par Maqrīzī, qui la cite dans ses *Khitat*, op. cit., I, p. 343.

20 Ibn Duqmāq, *Description de l'Égypte*, op. cit., t. IV, p. 41.

21 *Ibidem*.

22 *Ibid.*, t. IV, p. 41-46 ; Ahmad Darrag, *L'Égypte sous le règne de Barsbay, 825-841/1422-1438*, Damas, Institut français de Damas, 1961, p. 67 ; Eliyahu Ashtor, « Levantine sugar industry in the later Middle Ages : an example of technological decline », *Israel oriental studies*, n° 7, 1977, p. 238-241 ; réimpr. dans *Technology, industry and trade, the Levant versus Europe, 1250-1500*, Londres, Variorum Reprints, 1992.



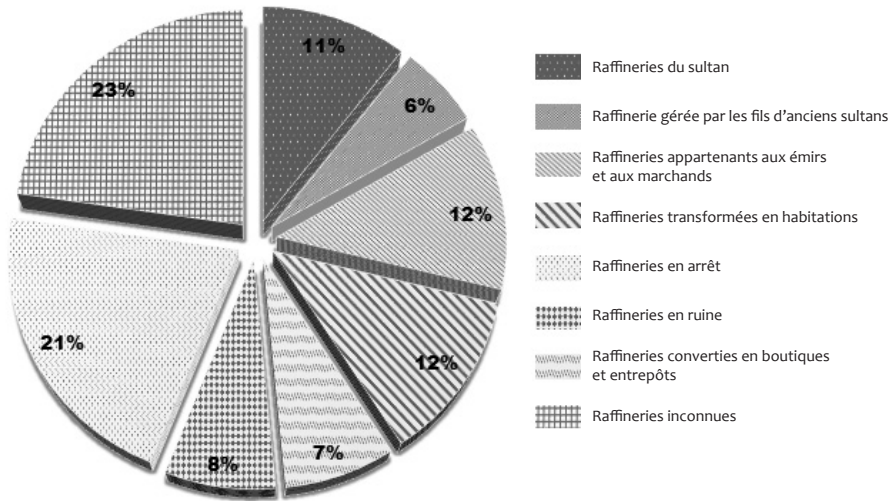


Fig. 1 - Raffineries de Fustât à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle

L'examen du tableau d'Ibn Duqmāq, malgré ses lacunes, révèle que les soixante-six raffineries n'ont pas toutes fonctionné en même temps<sup>23</sup> ; certaines de ces unités de production ont cessé de transformer du sucre depuis longtemps. C'est le cas de la sucrerie située dans le quartier d'al-Nakhliyīn, hors d'usage depuis 653 H/1258<sup>24</sup>. D'autres sont converties en savonneries ou en fonderies de cuivre, ou encore en magasins pour la vente des fruits et en entrepôts pour stocker le sel et le charbon. Les textes montrent également que ces bâtiments, soigneusement construits et composés de plusieurs étages, servent d'habitations, voire de résidences à des personnages éminents.

Selon la description d'Ibn Duqmāq, il apparaît clairement que ces installations industrielles ont occupé de nombreux espaces de la capitale<sup>25</sup>. Cet auteur évoque à plusieurs reprises, mais de manière imprécise, *šāri' al-Matābikh* ou *khatt al-Matābikh* (rue des sucreries) qui se prolonge par *šāri' al-Ma'ārīğ*, comme d'un quartier distinct. Mis à part les raffineries du sultan, situées à *khatt Dār al-Mulk* et placées sur le même alignement, les autres sont plus ou moins groupées dans un quartier au nord et à l'est des sucreries du sultan.

D'autres encore sont dispersées entre les églises et les mosquées. Elles ne forment donc pas un quartier homogène. Probablement, la rue des sucreries était le quartier primitif où ont été construites les premières raffineries, proches du rivage du Nil, où arrivent les chargements de miel de cannes (*qand*), mais avec le *boom* de l'industrie sucrière, ces bâtiments ont occupé tout l'espace urbain et se sont dispersés un peu partout dans la ville, ce qui pose d'énormes problèmes aux riverains.

23 Cf. annexe.

24 Ibn Duqmāq, *op. cit.*, t. IV, p. 45.

25 *Ibid.*, t. IV, p. 41-46.

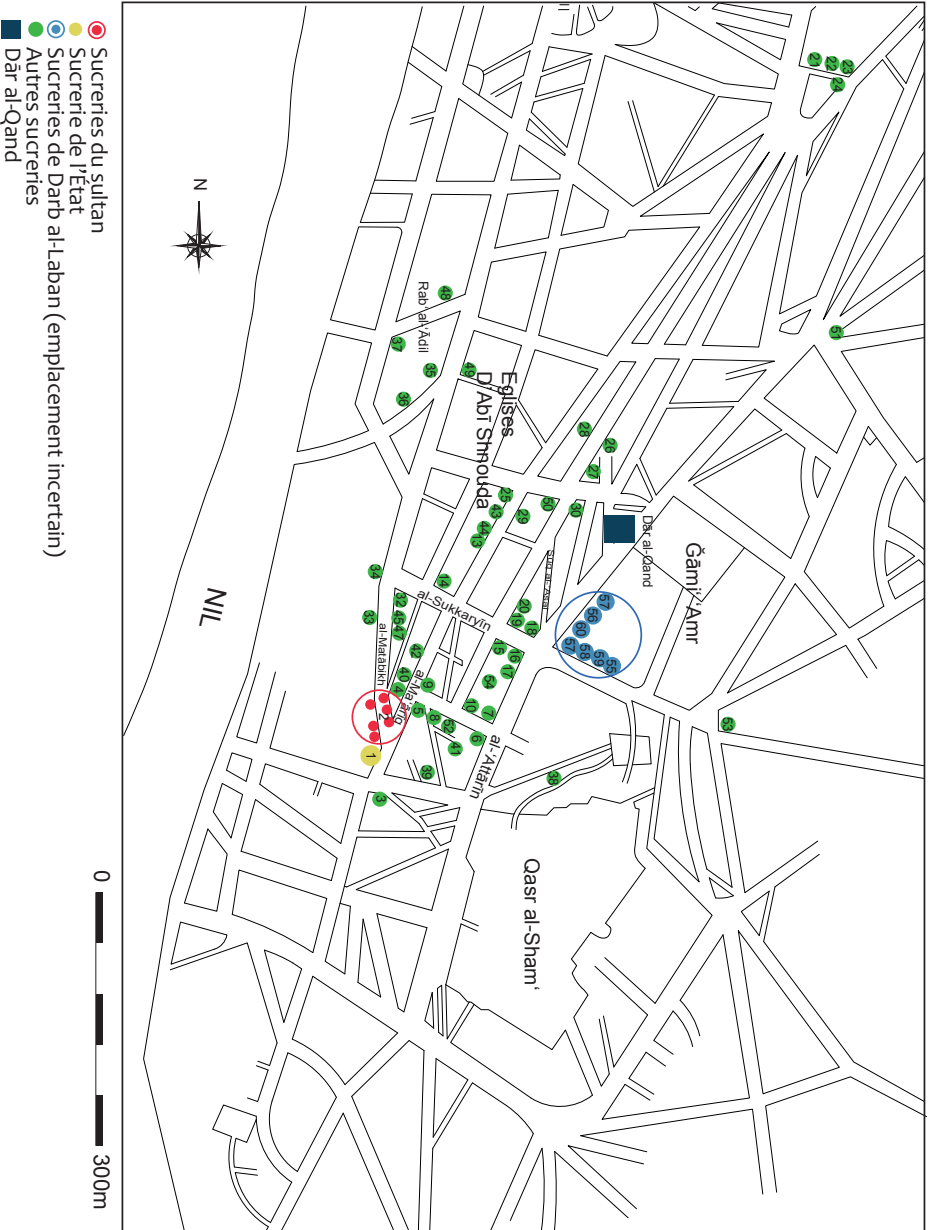


Fig. 2 - Emplacement des raffineries de Fustât au XIV<sup>e</sup> siècle

La fermeture de plusieurs raffineries, comme on peut le constater, s'est produite progressivement et non pas d'un seul coup. La forte taxation, la concurrence, les faillites et les monopoles de l'État expliquent l'abandon de nombreux entrepreneurs, qui se retirent définitivement de cette activité, faute d'avoir les moyens suffisants pour faire fonctionner ces entreprises coûteuses<sup>26</sup>. Dès la fin du xiv<sup>e</sup> siècle, seules les grandes unités de production, appartenant au sultan, à quelques émirs et grands marchands, exemptes d'impôts et disposant de matières premières, résistent à la concurrence et aux variations du commerce international.

## Palerme : un même processus

La même évolution se produit à Palerme où l'on assiste à un développement spectaculaire de l'industrie du sucre, amorcé dès la fin du xiv<sup>e</sup> siècle. L'afflux de familles pisanes après 1406 apporte à la Sicile d'importants capitaux contribuant à l'essor de cette activité<sup>27</sup>.

Les premiers noyaux d'installations destinées à la fabrication du sucre remontent à l'époque musulmane ; il s'agit sans doute de petits ateliers travaillant pour approvisionner la cour du prince. Des indications éparées mentionnent des moulins à sucre possédés par le monarque ou par des abbayes, qui ne sont pas forcément situés dans un espace homogène, mais sont plutôt éparpillés dans l'espace urbain. En 1171, Guillaume II le Bon offre à l'église de Monreale *molendinum unum ad molendas cannas mellis quod saracenicè dicitur masara*, près de la *Porta Rota*<sup>28</sup>. En 1206, la Magione des Teutoniques reçoit une donation sous forme de terre, de jardins et d'un moulin sucrier, situés à Hārat al-Ġadīda (Quartier neuf)<sup>29</sup>. Des fouilles archéologiques menées pendant les années 1992-1993, ont mis au jour les installations d'une petite sucrerie à Maredolce, qui a sans doute fonctionné pendant la première moitié du xiii<sup>e</sup> siècle<sup>30</sup>.

Vers les années 1370-1380, on assiste au début du décollage de l'activité sucrière, marqué par l'ouverture de nombreux moulins à sucre dans la ville

---

26 Mohamed Ouerfelli, *Le sucre*, op. cit., p. 94-102.

27 Carmelo Trasselli, *Siciliani fra Quattrocento e Cinquecento*, Messine, 1981, p. 118 ; Henri Bresc, *Un monde méditerranéen*, op. cit., p. 411-413 ; Giuseppe Petralia, *Banchieri e famiglie mercantili nel Mediterraneo aragonese, l'emigrazione dei Pisani in Sicilia nel Quattrocento*, Pise, 1989, p. 326-330 ; Mohamed Ouerfelli, « Production et commerce du sucre en Sicile au xv<sup>e</sup> siècle : la participation étrangère », *Food and History*, I/1, 2003, p. 103-122.

28 Camillo G. Borgnino, *Cenni storico-critici sulle origini dell'industria dello zucchero in Italia*, Bologne, 1910, p. 13.

29 Henri Bresc, « 'In ruga que arabice dicitur zucac...' : les rues de Palerme (1070-1460) », *Le Paysage urbain au Moyen Âge*, actes du xi<sup>e</sup> congrès de la Société des historiens médiévistes de l'enseignement supérieur public (Lyon 1980), Lyon, 1981, p. 157.

30 Amedeo Tullio, « Strumenti per la lavorazione dello zucchero a Maredolce (Palermo) », *Archeologia e territorio*, Palerme, 1, 1997, p. 471-479.

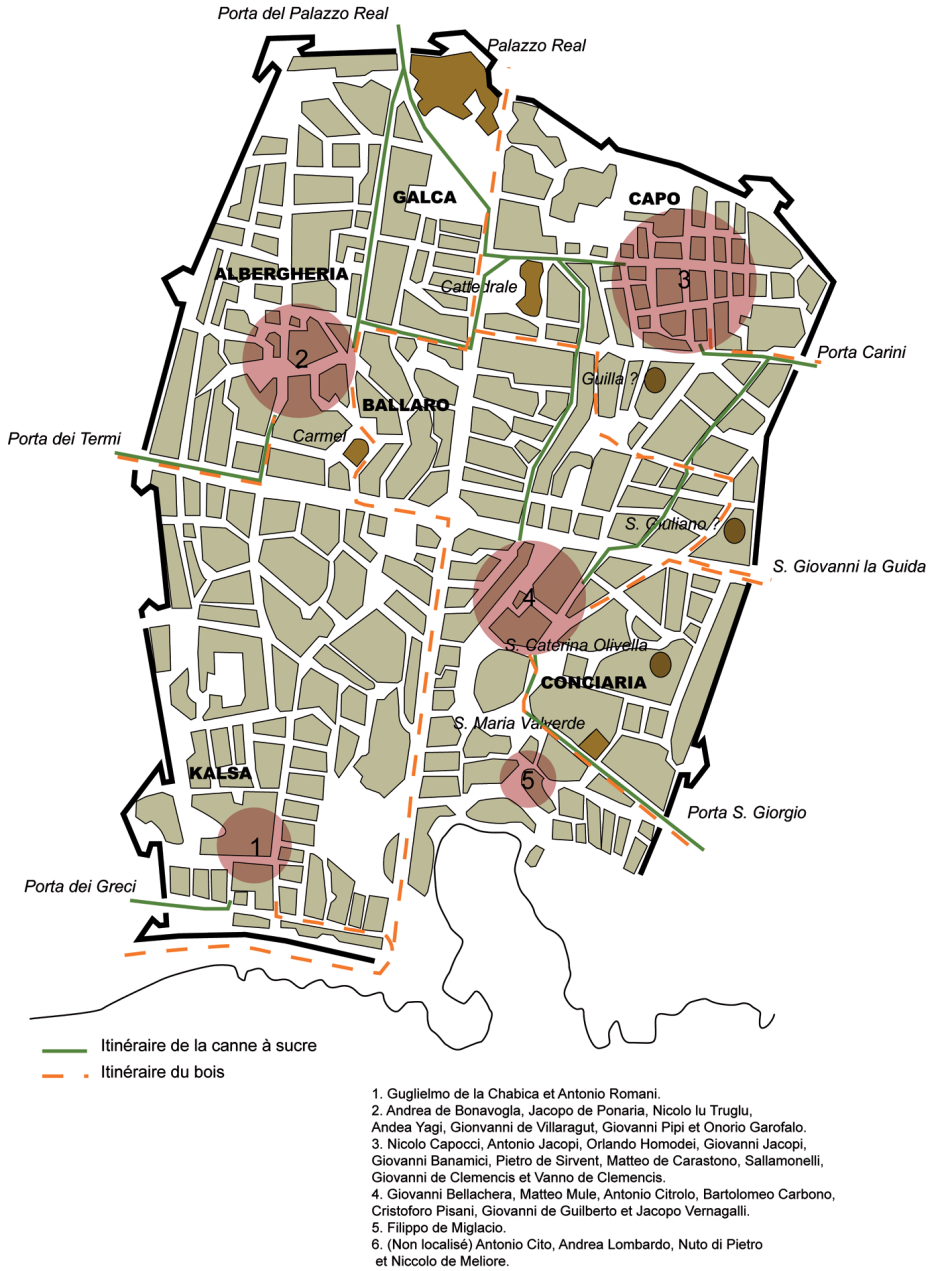


Fig. 3 - Les trappeti de Palerme en 1417.  
Carte réalisée d'après un plan du XIX<sup>e</sup> siècle.

de Palerme. Onorio Garofalo, d'une famille d'épiciers, ouvre son premier *trappeto* avant 1370<sup>31</sup>. D'autres épiciers, notamment juifs, deviennent patrons de *trappeti*, grâce à leur connaissance du raffinage. Les premiers ateliers, sans doute de petite dimension, ont vu le jour suite à l'association de plusieurs épiciers. En 1370, Azaronus Migrusus concède son *trappeto* en location à deux épiciers, pour le compte desquels il travaille en qualité de salarié<sup>32</sup>. Sabet Cusintinus et Sufen Taguil s'associent en 1394 avec Giovanni Bonamico, pour ouvrir leur premier moulin à sucre dans le quartier du Cassaro, plus précisément dans la rue *di li Sancti*<sup>33</sup>.

L'extension des plantations autour de Palerme au début du xv<sup>e</sup> siècle nécessite la mise en place de nouvelles unités de production, dont le nombre augmente sensiblement. On en compte une dizaine vers 1400<sup>34</sup>, mais ce chiffre s'accroît encore. Un décret daté du 31 mai 1417 rend compte de la multiplication des *trappeti* installés au cœur de la ville. Ce document intitulé le *Super transitu carrociarum*, régit la circulation des charrettes transportant cannes à sucre et bois de chauffe à ces ateliers. Il dresse une liste de 31 sucreries dispersées aux quatre coins de la ville, comme le montre le plan de Palerme (fig. 3).

On distingue six groupes, répartis de manière inégale, qui ont chacun un itinéraire bien déterminé pour l'approvisionnement de la sucrerie. Le troisième groupe, le plus important, compte dix *trappeti*. Le cinquième n'est constitué que d'une seule sucrerie. Nous ne possédons aucune information en revanche concernant la localisation du sixième groupe, formé de quatre unités de production. Ce décret régit de manière précise la circulation des charrettes transportant cannes à sucre et bois vers les raffineries du centre ville. Les deux marchandises doivent emprunter deux itinéraires différents pour éviter l'encombrement. Par exemple, pour atteindre les *trappeti* du premier groupe, les cannes passent par la Porte des Grecs et par les Thermes ; le bois en revanche arrive par le bord de mer, la pêcherie et le magasin de Saint Barthélémy. Le sixième groupe est soumis à une disposition particulière : le bois et les cannes sont transportés par des bêtes de somme et non par les charrettes.

Dès les années 1420, l'industrie du sucre palermitaine est confrontée à une crise aiguë, due à une forte concentration des *trappeti* au centre de la ville, mais également aux variations du commerce international et aux difficultés d'exporter du sucre vers les marchés extérieurs. Les échanges avec Venise, qui assure l'exportation et la redistribution d'une grande partie de la production insulaire, sont interrompus<sup>35</sup>. Le nombre global des *trappeti* est réduit de

31 Archivio di Stato di Palermo, Notai Defunti, désormais ASP. ND. Bart. Bononia 125, 9.4.1370.

32 Henri Bresc, *Arabes de langue, juifs de religion, l'évolution du judaïsme sicilien dans l'environnement latin, XI<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle*, Paris, Bouchene, 2001, p. 211.

33 *Ibid.* ; Patrizia Sardina (éd.), *Acta curie felicis urbis Panormi, 12 : registri di lettere atti bandi ed ingiunzioni (1400-1401 e 1406-1408)*, Palerme, 1996, p. LXIX.

34 Mohamed Ouerfelli, *Le sucre, op. cit.*, p. 164.

35 Henri Bresc, *Un monde méditerranéen, op. cit.*, p. 238.

moitié. Entre 1430 et 1434, on n'en compte que seize à Palerme, dont quinze sont relativement bien documentés grâce aux actes du notaire Giovanni Traversa<sup>36</sup>. La tendance est désormais à l'expansion vers l'est de l'île, à la concentration des moyens de production entre les mains des grandes familles palermitaines et surtout à l'intervention du capital marchand, où les Pisans jouent un rôle de premier plan<sup>37</sup>.

## Entre dynamisme et nuisances : les répercussions sur le paysage urbain

Le développement de l'industrie du sucre en Méditerranée a bouleversé le monde urbain et agraire. Dans les deux villes en particulier, cette activité s'installe et occupe de nombreux espaces vides, donnant ainsi une nouvelle dynamique à ces quartiers inoccupés et du travail à leurs habitants. Ce *boom* industriel participe également à la création de nouveaux quartiers, dont le plus emblématique est celui qui abrite le marché du sucre, où fleurissent les boutiques destinées à la vente du sucre et des confiseries. La toponymie de Fustāt est fortement imprégnée par cette activité, comme le montrent les noms de rues et de ruelles, qui se concentrent dans un même quartier : celui d'al-Sukkariyīn. On y trouve le marché du sucre, qui payait une taxe de 50 dinars, abolie par Saladin<sup>38</sup> ; sūq al-'Asal (le marché du miel), saqīfat al-'Asal (galerie du miel)<sup>39</sup>, saqīfat zuqāq al-'Asal<sup>40</sup>, darb al-'Asal<sup>41</sup> et surtout sūq al-Halāwiyīn (marché des confiseurs). Maqrīzī nous a laissé une description détaillée de ce marché qu'il qualifie des plus plaisants, et qui offre un spectacle des plus merveilleux, notamment pendant les fêtes religieuses<sup>42</sup>. Une école, financée par une raffinerie constituée en *waqf*, porte le nom de *Madrassa al-Sukkariya*<sup>43</sup> ; d'importants cadis y ont enseigné, dont 'Imād al-Dīn Ibn al-Sukkari, son fils Fakhr al-Dīn, ainsi que leurs petits fils ('Awlād al-Sukkari)<sup>44</sup>.

Les importants travaux d'aménagement menés sous le règne du sultan al-Nāsir Muhammad Ibn Qalāwūn ont permis de défricher des terrains pour les rendre cultivables, dans la périphérie de Fustāt, mais aussi de créer de

36 ASP. ND. Giovanni Traversa, 775.

37 Mohamed Ouerfelli, « Production et exportation du sucre en Sicile au xv<sup>e</sup> siècle », art. cit., p. 113-115.

38 Maqrīzī, *Al-Khitat*, op. cit., t. I, p. 104.

39 Sur la définition du terme *saqifa*, cf. Sylvie Denoix, *Décrire le Caire*, op. cit., p. 142-143.

40 Ibn Duqmāq, *Description de l'Égypte*, op. cit., t. IV, p. 50.

41 Maqrīzī, *Al-Khitat*, op. cit., t. II, p. 40 ; Ayman Fu'ād Sayyid, *La capitale de l'Égypte jusqu'à l'époque fatimide*, op. cit., p. 288-289.

42 Maqrīzī, *Al-Khitat*, op. cit., t. II, p. 99 ; André Raymond et Gaston Wiet, *Les marchés du Caire. Traduction annotée du texte de Maqrīzī*, Le Caire, Institut français d'Archéologie orientale du Caire, 1979, p. 175-177 ; Mohamed Ouerfelli, *Le sucre*, op. cit., p. 570-571.

43 Cf. raffinerie n° 7 sur la carte et en annexe.

44 Ibn Duqmāq, *Description de l'Égypte*, op. cit., t. IV, p. 93-94.



nouveaux quartiers, des boutiques et des raffineries sur les rives du Nil<sup>45</sup>. Plus tard, en 1513, le sultan Qānsoua al-Ġūrī investit d'importantes sommes d'argent dans l'achat de boutiques, de *khān* et d'établissements industriels comme une raffinerie de sucre, grâce aux revenus desquels il entend financer ses fondations pieuses<sup>46</sup>.

La position géographique des installations industrielles aussi bien à Palerme qu'à Fustāt facilite l'approvisionnement du marché local, et surtout les exportations de cette marchandise vers des horizons lointains. Fustāt-le Caire dispose de l'un des plus grands ports fluviaux de Méditerranée<sup>47</sup>, tandis que Palerme est une escale fréquentée par toutes les nations marchandes.

Mais cette présence dans le tissu urbain n'est pas toujours confortable ; elle empêche cette industrie de se développer et d'élargir son espace de travail. Face à la pénurie de bâtiments, les entrepreneurs n'hésitent pas à occuper des lieux publics pour installer leurs unités de production. À Fustāt, les propriétés vendues ou abandonnées sont rapidement converties en sucreries<sup>48</sup>. À Palerme, Matteo Carastono installe, en 1407, son *trappeto* dans un bain vraisemblablement abandonné, situé dans un palais ayant appartenu au comte Matteo Sciafani et au Préteur de Palerme. Il promet, une fois la cuisson du sucre terminée, de quitter les lieux, pour permettre la restauration du bain<sup>49</sup>. La pression des entrepreneurs pour installer de nouvelles sucreries a fait disparaître de nombreux quartiers résidentiels comme ceux du Cassaro et de la Conciaria<sup>50</sup>.

La concentration des sucreries *intra muros* et l'expansion des plantations tout autour des deux centres urbains soulèvent un certain nombre de problèmes et de contraintes. Il n'est pas difficile d'imaginer le vacarme, l'encombrement et les nuisances provoqués par la présence de cette industrie dans le centre ville : de longues files de bêtes de sommes et de charrettes circulant à longueur de journée pour transporter la canne à sucre, le bois et les pots de terre cuite à la sucrerie. Il en résulte la dégradation des rues, l'encombrement, mais aussi d'importants problèmes d'hygiène, visibles à l'extérieur comme à l'intérieur des ateliers.

Le juriste maghrébin Ibn al-Hâġ, installé dans la capitale égyptienne et témoin oculaire, nous fait plonger au cœur des raffineries de Fustāt dans les années 1330 ; il pointe de nombreux problèmes d'hygiène, liés à la circulation du personnel dans la sucrerie, au manque de scrupules des patrons, qui

45 Maqrīzī, *Kitāb al-sulūk*, op. cit., t. II-2, p. 539 et 544.

46 Sylvie Denoix, Jean-Charles Depaule, Michel Tuchscherer, dir., *Le Khan al-Khalili. Un centre commercial et artisanal au Caire du xiii<sup>e</sup> au xx<sup>e</sup> siècle*, Le Caire, Institut français d'Archéologie Orientale, 1999, t. 1, p. 202 et t. 2, p. 104 ; Awad al-Imam, « Les waqf du sultan al-Ġūrī », *Le Khan al-Khalili*, op. cit., p. 26-38.

47 Sylvie Denoix, *Décrire le Caire*, op. cit., p. 89.

48 Shelomo Dov Goitein, *A Mediterranean society*, t. IV : *Daily life*, op. cit., p. 15.

49 Carmelo Trasselli, *Storia dello zucchero siciliano*, p. 68.

50 Henri Bresc, *Un monde méditerranéen*, op. cit., p. 252.



font l'économie de nettoyer régulièrement les ustensiles employés pour le raffinage. Les ouvriers chargés de conditionner le sucre circulent pieds nus entre les salles de raffinage et de stockage, où sont entreposés les ustensiles et les marchandises au milieu des rongeurs et autres bestioles<sup>51</sup>. Le manque d'hygiène est également perceptible lorsque les patrons des raffineries n'investissent pas pour fournir les couvercles nécessaires, afin de protéger miel de cannes, mélasse et sucre raffiné<sup>52</sup>.

Les résidus de cannes à sucre et les dépôts de bois, de céramiques et de formes brisées qui jonchent le sol à proximité de la sucrerie encombrant les rues et ne laissent pas les autorités indifférentes. Ces formes brisées, dont on ne peut plus se servir, posent beaucoup de problèmes aux patrons des raffineries en raison des quantités considérables de pots utilisés, mais elles peuvent se révéler utiles dans des circonstances exceptionnelles. Ainsi, en 1346, à la suite de la baisse des eaux du Nil, les ingénieurs ont proposé au sultan mamlik al-Kāmil Ša'bān de transporter ces formes brisées, pour les jeter dans le Nil, afin de pousser l'eau jusqu'aux rivages du Caire<sup>53</sup>.

En 1420, le Conseil de la ville de Palerme lance une mise en garde à l'encontre des patrons des *trappeti* et leur ordonne de nettoyer les rues, car on attend le passage du roi<sup>54</sup>. Le *Super transitu* de 1417 est promulgué en raison de la dégradation des rues de la ville et des nuisances permanentes causées de jour comme de nuit aux habitants. Cette ordonnance tente de réduire au maximum la traversée de la ville par les charrettes et les bêtes de somme, et met en place des sanctions pouvant aller jusqu'à deux onces par jour pour les contrevenants : ceux qui détruisent les rues doivent les réparer<sup>55</sup>.

## Conclusion

Dans les deux villes, à Fustāt comme à Palerme, les entrepreneurs ont investi massivement pour développer cette nouvelle industrie du sucre. D'abord installées dans une zone bien délimitée, les sucreries se sont par la suite dispersées à travers une grande partie du tissu urbain. Elles ont occupé des espaces vides qu'elles ont contribué à dynamiser, mais elles ont aussi pris la place d'habitations.

Cette nouvelle activité a enrichi la bourgeoisie et les milieux du pouvoir ; elle a apporté du travail à un nombre important d'ouvriers, dont les salaires sont attractifs. Mais elle a aussi engendré des nuisances, encombré le centre

51 Ibn al-Hāǧ, *Al-Madkhal ilā tanmiyat al-'a'māl bitahsīn al-niyāt*, Le Caire, 1929, t. IV, p. 150-151.

52 *Ibid.*, t. IV, p. 153.

53 Ibn Taǧrī Bardī, *Al-Nuǧūm al-zāhira fī mahāsīn Misr wa-l-Qāhira*, éd. William Popper, Berkeley-Californie, 1936, t. V, p. 111.

54 *Archivio comunale Palermo, Atti del Senato* (désormais ACP. AS.) 28, f. 28v ; Carmelo Trasselli, *Storia dello zucchero siciliano*, Caltanissetta-Rome, 1982, p. 174, note 42.

55 ACP. AS. 26, f° 12v-13v.

ville par les files interminables de charrettes transportant bois, canne à sucre, formes de terre cuite et sucre. Les déchets rejetés, notamment les dépôts des formes brisées, qui s'accumulent dans les rues et les problèmes d'hygiène dénoncés par les auteurs contemporains, en font une industrie polluante.

Dès le début du xv<sup>e</sup> siècle, de nombreuses raffineries ont fermé leurs portes à Fustât ou ont changé d'activité et ne subsistent que les grandes unités de production, les plus rentables et les mieux équipées : celles du sultan et de son entourage. À Palerme en revanche, face à l'aggravation de la circulation et aux difficultés d'approvisionnement, de nombreux entrepreneurs décident de quitter le centre ville pour chercher d'autres horizons, trouver davantage d'espace, afin d'agrandir l'entreprise et surtout de rapprocher le *trappeto* des matières premières, en particulier le bois, dont le coût de transport est élevé. S'éloigner de la ville de Palerme permet également à ces entrepreneurs d'échapper à une fiscalité de moins en moins supportable. Dans les deux cas, l'heure est à la concentration pour maîtriser le coût de la production et résister à la concurrence internationale.

## Annexes

Les raffineries de Fustât selon la description d'Ibn Duqmâq (fin du XIV<sup>e</sup> siècle)

Propriétaire	Emplacement	Transfert	Situation actuelle
1- L'État	khatt Dār al-Mulk	fermée, puis réouverte pendant le règne de Barqūq	en fonction
2- Le sultan (6 raffineries)	khatt Dār al-Mulk	le sultan Hassan en a cédé trois à ses fils	les trois restantes sont gérées pour le compte du sultan
3- Al-Baysarī	dans le quartier d'al-Suyūryīn	transférée à plusieurs émirs	propriété du Māristān al-Mansūrī
4- Banī al-Rassās	à côté de leur funduq; c'est un waqf	transférée au diwan de 'Izz al-Dīn al-Halabī	transformée en savonnerie
5- L'émir Badr al-Dīn Ibn Barka Khān	en face du précédent	transférée à des marchands	détenue par des marchands
6- L'émir Sayf al-Dīn al-Karīmī	à la droite de celui qui veut entrer à la halle d'al-Mahallī	transférée à plusieurs marchands	exploitée par des marchands
7- La raffinerie waqf sur la madrasa al-Sukariya	en face de la raffinerie de Sayf al-Dīn al-Karīmī	restée longtemps hors d'usage: waqf de l'émir Nağm al-Dīn	louée pour installer une savonnerie
8- Nūr al-Dīn Ibn Fakhr al-Dīn 'Uthmān	à proximité de la précédente, située dans le marché des vendeurs de miel	une petite raffinerie: le bâtiment a servi d'habitation pour des Juifs sucriers	waqf comme la précédente
9- Ibrāhīm Ibn al-Mušanqīs le juif	dans une ruelle de Sūq al-Ma'ariğ	elle a été habitée par des Juifs puis par Šihāb al-Dīn Ibn al-Šammī	,
10- Propriétaire non indiqué	zuqāq darb al-Lawwāzin	gérée par l'émir Sayf al-Dīn Baktumur	,
11- Al-Ġalāl Ibn al-Qatrawānī (1)	à côté de sa grande raffinerie, dans une petite ruelle indéterminée	a servi d'habitation à de petites gens	,
12- Al-Ġalāl al-Qatrawānī (2)	dans une petite ruelle indéterminée	une grande raffinerie gérée par plusieurs successeurs	le dernier à l'avoir gérée est le cadī Zaki al-Dīn al-Kharrūbī
13- Al-Hāğ Taybars al-Wazīrī	non loin de Zuqāq al-Riṣāha	ses étages supérieurs sont un waqf. Taybars l'a louée et il l'a arrêtée pour sa madrasa	habitation
14- Ibn al-Dūrī	à côté de la raffinerie précédente	plusieurs entrepreneurs: émirs, marchands, le diwan du sultan	gérée par Mahmūd 'Ustādh al-dār al-'Āliya

Propriétaire	Emplacement	Transfert	Situation actuelle
15- Banū al-Musawwaq	à la droite de celui qui se dirige de khatt al-matābikh vers Darb al-Wahl	après son propriétaire, elle a été exploitée par Bahādir al-Manġaki, pendant le règne de Barqūq, jusqu'à sa mort. Elle a servi aussi d'habitation à Ibn al-Musawwaq	,
16- Al-Ġalāl Ibn al-Sawwāf (1)	elle renferme un lot de terre, dont une partie appartient au waqf de Banī Miskin	,	entre les mains des fils du sultan al-Malik al-Nāsir Hassan
17- Al-Ġalāl Ibn al-Sawwāf (2)	à la droite de celui qui va de sa 1 <sup>ère</sup> raffinerie à darb al-Wahl	elle a été exploitée par al-sāhib Tāġ al-Dīn	habitation
18- Tāġ al-Dīn Ibn al-Nahif	en face de la raffinerie d'Ibn al-Sawwāf	gérée par le diwan al-Awqāf al-Hikmiya	exploitée par Ibn Marzūq qui l'a agrandie
19- Ibn al-Šarābiši	à côté de la précédente	elle a servi également d'habitation	habitation
20- Fath al-Dīn Ibn al-Sawwāf	à proximité de celle d'al-Šarābiši	devenue waqf, puis exploitée Karīm al-Dīn al-Kabīr pour le compte du sultan	habitation
21- Ibn al-Muhtasib	A côté de la mosquée suspendue	plusieurs entrepreneurs, en particulier l'émir Sallār	,
22- Al-Fārġānī	au voisinage de celle d'Ibn al-Muhtasib du côté de l'est	,	habitation
23- Awlād al-Qatrawānī	à côté de la précédente	elle a été habitée par les fils d'al-Qatrawānī	habitation
24- Al-Zakī Ibn al-Miswāk	en face de la précédente	habitée par Zakī al-Dīn Ibn al-Miswāk, puis par des Juifs	habitation
25- Šihāb al-Dīn Ibn al-Qatrawānī	à côté de Zuqāq al-Riṣāha, en bas d'une mosquée (?)	,	habitation
26- Ibn Baqqā	située dans le quartier d'al-Murāwihiyīn, à proximité de la raffinerie d'Ibn al-Manāwī	habitée par plusieurs personnes	exploitée par Ismā'il fils du sultan al-Nāsir Hassan
27- Ibn al-Manāwī	au voisinage de la précédente, du côté de l'est	waqf avec ses étages supérieurs	exploitée par le diwan du sultan
28- Ibn al-Sunā Mahāsīn	entre la raffinerie d'Ibn al-Manāwī et le funduq du miel : installée à la place d'un funduq en ruine	exploitée par les héritiers d'Ibn al-Sunā Mahāsīn, puis vendue aux héritiers du gouverneur de Qūs	,
29- La raffinerie de Zuqāq al-Riṣāha	au milieu de Zuqāq al-Riṣāha	gérée pour le compte d'al-Aydmurī en 680/1281, abandonnée, puis exploitée	,

Propriétaire	Emplacement	Transfert	Situation actuelle
30- Nūr al-Dīn Ibn al-Khallātī	à la gauche de celui qui va d'al-Murāwihyīn aux églises d'Abī Šnūda	elle était possédée par Nūr al-Dīn Ibn al-Khallātī	habitation
31- Awlād Talmūs al-'Assār	à la fin du quartier d'al-Abzāriyīn	habitée par plusieurs personnes et exploitée par Ibn al-Qatrawānī	,
32- 'Izz al-Dīn al-Afram (1)	en face d'al-Dār al-Fādhiliya et en bas d'une maison appelée al-Dhiša	exploitée par al-Afram jusqu'à sa mort puis par les chrétiens de Krak, puis ruinée et abandonnée	,
33- 'Izz al-Dīn al-Afram (2)	à la droite de celui qui va d'al-Dār al-Fādhiliya à sūq al-Ma'ārīg	exploitée par al-Kamāl jusqu'à son arrestation. Nuwayrī (l'encyclopédiste) l'a vue	,
34- Ibn al-Mušanqīs le juif	dans la ruelle entre al-Dār al-Fādhiliya et al-Ĉabābīs	habitée par un groupe de Juifs, puis par Naĝm al-Dīn Ibn al-Rif'a pendant un moment	,
35- Propriétaire non indiqué (1)	à rab' al-'Ādil : en face de la raffinerie d'al-Ṭāwašī Husām al-Dīn Bilāl al-Muĝīthī	exploitée par des Juifs, puis par Karīm al-Dīn al-Kabīr	elle sert à la vente des bananes
36- Propriétaire non indiqué (2)	rab' al-'Ādil	waqf pour l'entretien du tombeau de l'imam al-Šāfi'i	,
37- Al-Tāwašī Husām al-Dīn Bilāl al-Muĝīthī	dans al-Sāhil, en face de Rab' al-'Ādil	gérée par son propriétaire jusqu'à sa mort	,
38- Naĝm al-Dīn Ibn Qasaba	la raffinerie de 'Aqabat al-Milh à Dār al-Wilāya	exploitée par Naĝm al-Dīn Ibn Qasaba, agent de Maĝd al-Dīn Ma'ālī al-Kārimī	,
39- L'émir Fāris al-Dīn 'Aqtāy	à sūq al-Sarrāĝīn	exploitée par l'émir	une boutique
40- Sa'īd al-Yahūdī (le Juif)	à côté de la raffinerie d'Ibn al-Rassās	achetée par Naĝm al-Dīn Ibn al-Rif'a qui l'a convertie en funduq	funduq
41- 'Ilm al-Dīn al-Ġatmī	au voisinage de la raffinerie de l'émir Sayf al-Dīn al-Kārimī	elle était exploitée par 'Ilm al-Dīn al-Ġatmī	ruine
42- 'Izz al-Dīn Ibn Marzūq	dans le quartier d'al-Ma'ārīg	Abandonnée	ruine
43- Al-Naĝīb Ibn Marzūq	entre Zuqāq al-Rišāha et la raffinerie d'al-Kamāl Ibn Marzqūq	il l'a abandonnée après sa faillite	caravansérail
44- Al-Kamāl Ibn Marzqūq	dans la même rue que la raffinerie d'al-Naĝīb et en face de celle d'al-Kamāl	elle a fonctionné jusqu'à sa mort. Ibn al-'Aĝĝān (courtier dans le funduq d'al-Kārim) l'a achetée et l'a convertie en funduq	convertie en funduq
45- Al-'Imād Ibn al-Sawwāf	À côté du funduq Dār al-Tuffāh	exploitée par son propriétaire et détruite par la suite	convertie en funduq

Propriétaire	Emplacement	Transfert	Situation actuelle
46- Une raffinerie dans al-Ġabābis	Au début de la rue al-Ġabābis et Hammām Dhann	transformée en funduq par Ibn al-Sabbān	Ruine
47- Ahmad 'Akh	dans la rue Dār al-Tuffāh	devenue waqf et ruinée	Transformée en funduq
48- L'émir Sayf al-Dīn al-Zīnī	en face de Rab' al-'Ādil	waqf du Mārīstān al-Salāhī	Entrepôt de sel
49- La raffinerie d'al-Waqf al-Hikmī (waqf)	dans l'ancien rivage du Nil (al-Sāhil al-Qadīm), en face de la Madrasa d'Ibn Šās	exploitée par Ġamāl al-Dīn 'Āqūs al-Rūmī jusqu'à son arrestation en 667/1268 et abandonnée	Entrepôt de sel
50- Ġamāl al-Dīn Ibn al-Šayraġī	entre les églises et le quartier d'al-Mirwāhyīn	exploitée, puis convertie en teinturerie et abandonnée	Ruine
51- Les 'Akkāmīn (propriétaire non indiqué)	À côté du moulin d'Ibn al-Sabbān	elle est ancienne; abandonnée pendant un moment et transformée en caravansérail	convertie en savonnerie
52- Al-Nakhāliyyīn (propriétaire non indiqué)	dans le quartier d'al-Nakhāliyyīn, en face du moulin du cadī 'Imād al-Dīn Ibn Abī 'Umāma	hors d'usage depuis 653 H/1258, ses instruments ont disparu et elle a été transformée en entrepôt pour éplucher les pois chiches, puis en caravansérail et enfin en atelier pour broser le lin	ruine
53- Propriétaire non indiqué	Dār al-Za'farān	fermée et convertie par la suite en entrepôt de charbon	entrepôt de charbon
54- L'émir Sayf al-Dīn al-Himsī	dans le quartier d'al-'Addāsīn	exploitée jusqu'à la mort de l'émir	transformée en fonderie de cuivre
55- L'émir Sayf al-Dīn 'Aragūn Šāh al-'Ašrafī	Darb al-Laban	gérée par l'émir jusqu'à sa mort, habitée par Baktumur al-Husaynī et fermée ensuite.	,
56- Les fils du sultan al-Ašraf Ša'bān	matbakh al-Dhakhīra à Darb al-Laban	détenue par les fils du sultan al-Ašraf Ša'bān, puis louée par Barqūq qui la laisse quand il devient sultan	exploitée pour le compte d'al-Malik al-Sālih 'Amīr Hāġ, fils d'al-Ašraf Ša'bān
57- Ibn Quštumur	Darb al-Laban, au voisinage de la précédente du côté sud	habitée par 'Alī Ibn Quštumur al-Mansūrī, puis par al-Maqrar al-Sayfi Qardam al-Hasanī jusqu'à sa faillite.	,
58- Sirāġ al-Dīn Ibn al-Kharrūbī	Darb al-Laban	,	,
59- Nūr al-Dīn Ibn al-Kharrūbī	Darb al-Laban	,	,
60- Nūr al-Dīn Ibn 'Inān	Darb al-Laban, en face de matbakh al-Dhakhīra	,	,

## Les trappeti de Palerme

ACP. AS. 26, f. 12v-13v.

Palerme – 31 mai 1417.

*Le vice-roi de Sicile promulgue une ordonnance pour régler la circulation des charrettes et des bêtes de somme, qui transportent le bois et la canne à sucre vers les trappeti de Palerme.*

Ordinatio facta per dominos vice reges super transitu carrociarum.

Vicereges in dicto regno Sicilie nobili capitaneo pretori iudicibus et juratis ac ceteris officialibus et civibus felicis urbis Panormi presentibus et futuris, salutem. Cum ad humilem supplicationem nobis per vos capitaneum pretorem iudices et juratos et alios officiales anni presentis et nonnullos alios cives ipsius urbis pro parte et nomine universitatis ejusdem noviter factam volentes circa restaurationem et reparationem ejusdem lacius providere quoniam per transitum curruum per eandem urbem ejus continue deformatur aspectus duxerimus ordinandum ut tenore tamen presentium statuimus et pariter ordinamus videlicet quod currus qui serviunt et operantur in atrapetis cannamellarum urbis ipsius et ire possint et valeant ut infra distinguitur et non per alias vias videlicet ad atrapeta Guillelmi de la Chabica, magistri Antonii Romani, per januas Grecorum et Termarum circa menia; ligna vero ad eadem trapeta ducantur per currus eosdem per maritimam et piscariam et magazenum sancti Bartholomei et per molum eundo circa menia. Ad atrapeta namque magistri Andree de Bonavogla, Jacobi de Ponaria, Nicolai lu Truglu, Andree Yagi, Johannis de Villaragut militis, notarii Johannis Pipi et Honorii Galofari, per portam sacri regii palatii subtus turrim de Paternoster, per portam Termarum circa menia coram ecclesiam carmelitarum et Ballario; ligna vero ad eadem atrapeta ducantur per maritimam et piscariam et molum circa menia et per ecclesiam carmelitarum et per maritimam ubi est taberna Nicolai Crapari et per Sanctum Petrum de Balnearia circa menia et per Sanctam Caterinam de Olivella et Sanctum Julianum, per portam Carini et Sanctum Johannem de Guida, per Chalcam suptus turrim de Paternoster et portam de Bisuldeni et Ballarum. Ad atrapeta Nicolai Capochi, Antoni Jacobi, Orlandi Homodei, Johannis Jacobi, Johannis Bonamici, magistri Petri de Sirveri, Mathei de Crastono, Salamonelli, Johannis de Clemencis et Vanni de Clemencia, per portam Carini et Sanctum Johannem de Guida et per portam sacri regii palatii per Yalcam, portam Termarum circa menia et ecclesiam carmelitarum, Ballario, subtus turrim de Paternoster et per Yalcam; ligna vero deferantur ad eadem a maritima per tabernam Nicolai Craparii per Sanctum Petrum circa menia et Sanctam Caterinam la Olivella et per Sanctum Julianum, portam Carini et Sanctum Johannem de Guida. Ad trapeta Johannis Bellachera, Mathei Mule, Antonii Chitroli, Bartholomei Carbuni, Christofori Pisani, Johannis de Gilberto et Jacobi Vernagalli per januam sacri regii palatii et Yalcam, Sanctum Johannem de Guida, per portam Carini circa menia per ecclesiam Sancti Juliani, Sanctam Caterinam de Olivella, per januam Sancti Georgii et monasterium Sancte Marie de Vallivirdi; ligna vero ducantur ad ipsa a maritima per tabernam Nicolai Craparii, Sanctum Petrum, portam Sancti Georgii circa menia, Sanctam Caterinam de Olivella et monasterium Sancte Marie de Vallevirdi. Ad atrapetum notarii Philippi de Miglacio, cannamelle ducantur non cum currubus sed aliis animalibus, ligna vero cum currubus a maritima per tabernam Nicolai Craparii, Sanctum Petrum, portam Sancti Georgii, per trappetum Jacobi Vernagalli, et per hunc modum poterit extrahere paleas cum faciat atrappetum purgari. Ad atrapetum Antonii Citi, Andree Lombardi militis, magistri Nuci de Petro et ad atrapetum Nicolai de Meliore, omnia ducantur non cum currubus sed aliis animalibus. Per alios limites atque vias urbis ipsius infra civitatem nullus cum eisdem audeat adcedere currubus sub pena unciarum duarum, quam totiens se nostat incumstare contraveniens quociens contrarium presumpserit attentare cum pena tertia pars universitatis predictorum, alia regis curia, reliqua ipse urbis murorum hedificationibus



applicatur. Currus autem qui servant tempore vendimiarum valeant et possint eodem ire per vias quascumque ipse urbis adcedere atque transire similiter qui per maritimam civitatis et omnium per circularium operabuntur absque omni pena discurrere possint et valeant per urbem eandem, qui currus est quod propter eorum transitum deformant vias et alios ipse civitatis aspectus ut id quod destruent valeat reparari, solvere teneantur ut infra collectoribus per nos super hoc statutis et eis quos continget in posterum forsitan ordinari ut illi currus qui operantur toto anno seu in atrapetis eisdem vel quibuscumque aliis operationibus solvere teneantur eisdem collectoribus quolibet anno tarinos sex, illi vero qui solum vendimiarum tempore operabuntur tarinos tres, que pecunie solum per eosdem collectores, distribuntur et expendantur in reparationem et restaurationem viarum civitatis que per eosdem currus destruentur et deformabuntur quapropter vobis et uniuersis vestrum mandamus quatinus presentem nostram ordinationem ad supplicationem ut predicatur dicte universitatis factam observare et ab aliis faciatis favorabiliter observari. Datum in felici urbe Panormi penultimo maij post incarnationem M° CCCC°XVII°.

Ilerdensis Antonius de Cardona.

## Résumé

La présente contribution étudie le processus d'installation d'une nouvelle industrie, celle du sucre, dans les villes de Fustât et de Palerme et son impressionnante expansion dans l'espace urbain. De simples ateliers fonctionnant avec des outils rudimentaires les sucreries se sont transformées en des entreprises occupant de grands bâtiments et employant des techniques de pointe et un grand nombre d'ouvriers. Cette évolution de l'industrie du sucre, à laquelle ont participé activement les milieux du pouvoir et de la bourgeoisie marchande, a contribué à dynamiser l'espace urbain, en offrant des salaires élevés, mais elle a également engendré des nuisances, de l'encombrement et des problèmes d'hygiène. Pendant le XV<sup>e</sup> siècle, certaines unités de production ont fermé leurs portes, ou ont changé d'activité; d'autres en revanche, se sont implantées ailleurs, là où la pression fiscale est moins importante. À Fustât comme à Palerme, l'heure est à la concentration de la production pour mieux maîtriser le coût et résister à la concurrence internationale accrue.

## Abstract

Spatial organization and the repercussions of sugar industry on the urban landscape: Fustât and Palermo (14<sup>th</sup>-15<sup>th</sup> centuries)

This paper investigates the installation processes of a new industry: sugar production in the cities of Fustât and Palermo, and its impressive expansion in the urban regions. Sugar workshops were transformed from non-artificial ones functioning with rudimentary means of production, into businesses occupying large buildings, and employing high-level technology and an elevated number of employees. This evolution of sugar industry, in which the power and the merchant class actively participated, contributed to reviving the urban space via offering high salaries. Yet, it also induced some repercussions, congestion, and hygiene problems. During the 15<sup>th</sup> century, some production units ceased to exist, or altered their activity. Other industries, however, were relocated in new areas, where taxation was less considerable. In Fustât as well as Palermo, efforts were channeled to concentrate on sugar production, toward controlling the cost and resisting the augmented international competition.

# Table des matières

Élisabeth Malamut Avant-propos	5
Ville et capitale	
Les capitales des Angevins	
Noël Coulet Aix capitale sous la première maison d'Anjou	21
Giovanni Vitolo La ville capitale : Naples angevine	33
Thessalonique capitale ou métropole byzantine?	
Alkmeni Stavridou-Zafraka L'environnement urbain de Thessalonique x <sup>e</sup> -xv <sup>e</sup> siècle	49
Élisabeth Malamut Pouvoir et influence des impératrices de Thessalonique Trois exemples célèbres du xiv <sup>e</sup> siècle	59
Anastasios Tantsis Un palais paléologue à Thessalonique	75
Renaud Rochette Les despotes à Thessalonique	89
La ville en manque de capitalité la capitale victime de l'urbanisation	
Thierry Pécout Pourquoi Marseille ne fut-elle jamais capitale?	101
Gabriel Martinez-Gros La ville processus d'accumulation chez Ibn Khaldûn	121
Ville et urbanisation	
Tissu urbain, espaces économiques, essor et crise de l'urbanisation	
Michel Kaplan L'implantation des monastères du mont Athos à Thessalonique x <sup>e</sup> -milieu du xiii <sup>e</sup> siècle	135

Christine Mazzoli-Guintard	
Entre public et privé, l'alimentation en eau de Cordoue	
VIII <sup>e</sup> -XII <sup>e</sup> siècles	147
Christophe Picard	
Pechina-Almeria aux IX <sup>e</sup> -X <sup>e</sup> siècles	
La naissance d'un port omeyyade en Méditerranée	163
Catherine Otten-Froux	
La ville et la mer. L'exemple de Famagouste	177
Mohamed Ouerfelli	
Organisation spatiale et répercussions de l'industrie du sucre	
sur le paysage urbain. Fustât et Palerme (XIV <sup>e</sup> -XV <sup>e</sup> siècle)	197
Polymnia Katsoni	
Urbanisation et déséquilibres sociaux à Thessalonique au XIV <sup>e</sup> siècle	
à travers la correspondance de Dèmétrios Kydonès	217

### Deux exemples contrastés de minorités dans les villes

Juliette Sibon	
Insertion et rayonnement des élites juives de Marseille au XIV <sup>e</sup> siècle	231
Isabelle Augé	
Les Arméniens à Constantinople	243

## La ville centre religieux et lieu de propagande

### Religion civique et identité urbaine

Andrei Timotin	
Couvents familiaux et saints locaux à Thessalonique à la fin du IX <sup>e</sup> siècle	257
Elissavet Chatziantoniou	
Le rôle politique, social et judiciaire des archevêques de Thessalonique	
XIV <sup>e</sup> -premier tiers XV <sup>e</sup> siècle	263

### Culture et propagande au service de la foi

Donatella Nebbiai	
Un médecin et théologien à Marseille Arnaud de Villeneuve (1304-1310)	279
Christine Gadrat-Ouerfelli	
Avignon, porte pour l'Orient. Première moitié du XIV <sup>e</sup> siècle	297
Claudine Delacroix-Besnier	
Les dominicains à Constantinople de 1228 à nos jours	
Une présence qui défie l'histoire	309
Maria Kambouri-Vamvoukou	
L'église du Prophète Élie à Thessalonique. Son message politique	325



# VILLES MÉDITERRANÉENNES AU MOYEN ÂGE

## LE TEMPS DE L'HISTOIRE

apporte  
un éclairage  
scientifique  
sur tous  
les passés,  
priviliégiant  
la longue durée,  
en territoire  
méditerranéen  
et au-delà.

Cet ouvrage est consacré aux villes méditerranéennes à l'époque médiévale, de Cordoue jusqu'à Famagouste en passant par Pechina, Aix, Marseille, Avignon, Naples, Palerme, Thessalonique, Constantinople et Fustat. Ces villes, qui ont le plus souvent hérité d'un long passé enraciné dans l'Antiquité, sont parfois des créations de l'époque médiévale. Certaines ont bénéficié de leur situation au croisement des routes maritimes, d'autres se sont hissées au rang de capitale royale ou impériale, d'autres encore se sont épanouies grâce à l'afflux de populations réfugiées, d'autres, enfin, ont eu un rayonnement religieux inégalé – à moins qu'elles aient connu l'ensemble de ces faveurs. Multiples facettes d'un monde méditerranéen urbain souvent troublé mais qui présente des caractères communs au-delà de la diversité: capitales où résident les souverains; villes qui ébauchent un système communal ou jouissent d'une organisation municipale développée; cités où le passé gréco-romain s'estompe dans le tracé urbain au fil des constructions médiévales et du développement de l'urbanisation; ports où les marchands s'affairent, où des populations d'origines diverses se croisent, où l'industrie et la construction se développent au rythme des échanges; villes en effervescence culturelle et artistique alimentée par le mouvement continu des voyageurs, ambassadeurs et missionnaires entre l'Orient et l'Occident; villes en devenir ou en passe d'être frappées par les armes; villes dynamiques parfois secouées par des crises violentes dues à un essor trop rapide, à l'inégalité sociale, l'angoisse des populations à l'aube de l'un des plus grands bouleversements géopolitiques de l'histoire méditerranéenne... Telles sont les villes que nous font découvrir les vingt-deux contributions de cet ouvrage.

En couverture :

Icône de saint Demetrios, montrant  
 la ville de Thessalonique, *xvi<sup>e</sup> siècle*,  
 Corfou, détail.

*Élisabeth Malamut est professeur d'histoire à l'université d'Aix-Marseille. Elle est spécialiste d'histoire insulaire et urbaine et des relations politiques et culturelles de Byzance.*

*Mohamed Ouerfelli est maître de conférences en histoire médiévale à l'université d'Aix-Marseille. Ses travaux portent sur les questions des échanges diplomatiques et commerciaux dans le monde méditerranéen médiéval.*

Aix-Marseille  
université

DP  
PUP  
PI

LA  
3M



22 €