



**HAL**  
open science

# L'importance des apparences dans la boucherie parisienne aux XIX e et XX e siècles: une simple adaptation aux attentes de la clientèle ?

Sylvain Leteux

► **To cite this version:**

Sylvain Leteux. L'importance des apparences dans la boucherie parisienne aux XIX e et XX e siècles: une simple adaptation aux attentes de la clientèle?. Codes, signes et fabrication du paraître et des apparences en Europe occidentale du Moyen Âge à nos jours , Centre de Recherche sur l'histoire de l'Europe du Nord-Ouest Jun 2005, Tours, France. halshs-01246576

**HAL Id: halshs-01246576**

**<https://shs.hal.science/halshs-01246576>**

Submitted on 18 Dec 2015

**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.

## **L'importance des apparences dans la boucherie parisienne aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles: une simple adaptation aux attentes de la clientèle ?**

Sylvain Leteux (CERSATES, UMR 8529 CNRS-Lille 3).

Les apparences vestimentaires d'un milieu professionnel artisanal n'obéissent ni aux mêmes codes ni aux mêmes obligations que celles des milieux sociaux dominants (la noblesse, l'armée, le clergé ou la magistrature par exemple). De plus, la pesanteur des codes vestimentaires est peut-être moins forte à partir de la Révolution industrielle, quand les modèles issus de l'Ancien Régime sont progressivement abandonnés. Néanmoins, en tant que commerçant, le boucher est en contact avec la clientèle et doit prêter attention aux apparences de son magasin et de son costume, surtout à partir du moment où l'activité devient fortement concurrentielle.

Le soin apporté au paraître prend une dimension particulière chez le boucher car son activité a une forte connotation symbolique négative. Le métier de boucher consiste en effet à tuer un animal pour en livrer la chair fraîche au consommateur. Pour que la vente de la viande soit efficace, le boucher doit non seulement parer le produit, décorer sa vitrine, mais aussi arborer un costume blanc et propre, pour faire oublier la mort donnée et le sang versé. Le soin apporté à la présentation du produit et à l'habit professionnel n'est pas futile en boucherie. Le costume prend d'autant plus d'importance que la profession passe, à Paris, d'une situation de monopole jusqu'en 1858 (avec le maintien d'un système corporatif) à un état de libre-concurrence. A partir de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le boucher doit apporter un soin toujours plus grand aux différentes techniques commerciales (notamment la bonne présentation, sous tous les sens du terme) pour attirer la clientèle. De plus, le métier connaît une évolution majeure entre 1820 et 1870, avec la séparation progressive en deux activités distinctes : l'abattage, qui revient au chevillard, et la vente de la viande au public, qui échoit au boucher détaillant. Le monde de la boutique (l'étal) se distingue de celui de l'abattoir (l'échaudoir), chacun créant ses propres normes vestimentaires.

Enfin, j'insisterai sur les années 1930 et 1940, quand le tablier est clairement utilisé comme un symbole de l'identité artisanale corporative des bouchers. Sous Vichy, le costume professionnel est utilisé comme un « instrument politique ». En affichant le tablier lors de certaines manifestations collectives, le boucher montre qu'il n'appartient ni au monde ouvrier des blouses bleues ni à celui des grands patrons en vestons. Nous pourrions nous interroger sur la pertinence d'un lien éventuel avec les défilés corporatifs d'Ancien Régime, pendant lesquels chaque profession exhibe publiquement ses signes de reconnaissance et de pouvoir.

### **1°/ Un tablier blanc pour faire oublier le sang**

Le boucher verse le sang, tue les animaux domestiques, les découpe et tire du profit de cette mise à mort et de ce dépeçage. A ce titre, il n'est guère étonnant que dans de nombreuses civilisations (Inde, Occident) et à de nombreuses époques, le boucher souffre d'un statut social inférieur, en tant que commerçant et en tant que « tueur ». En Europe, au Moyen Age, la boucherie est considérée comme une profession infamante, qui fait partie des « métiers deshonnêtes ». Ce préjugé négatif persiste longtemps. La réputation peu flatteuse des bouchers est transmise notamment par Louis-Sébastien Mercier au XVIII<sup>e</sup> siècle : « Ces bouchers sont des hommes dont la figure porte une empreinte féroce et sanguinaire ; les bras nus, le col gonflé, l'œil rouge, les jambes sales, le tablier ensanglanté ; un bâton noueux et massif arme leurs mains pesantes et toujours prêtes à des rixes dont elles sont avides. On les

punit plus sévèrement que dans d'autres professions, pour réprimer leur férocité ; et l'expérience prouve qu'on a raison. Le sang qu'ils répandent, semble allumer leurs visages et leurs tempéraments. Une luxure grossière et furieuse les distingue, et il y a des rues près des boucheries, d'où s'exhale une odeur cadavéreuse, où de viles prostituées, assises sur des bornes en plein midi, affichent publiquement leur débauche<sup>1</sup>». Un lavis d'encre de Chine de Greuze, *Le vendeur de saucisses* (1757-1759), illustre bien cette figure éternelle du boucher sanguin et menaçant, au regard impitoyable et âpre au gain<sup>2</sup>.

L'embonpoint fait également partie des lieux communs sur les bouchers. En 1842, Emile de la Bédollière ne peut s'empêcher d'évoquer le physique rond des bouchers : « Les émanations animales au milieu desquelles vivent les bouchers, leur donnent une vigueur et un embonpoint peu communs. On ne rencontre guère que parmi eux des natures analogues à celle du boucher anglais Jacques Powell, né à Stebbing, dans la province d'Essex, et qui mourut à Londres, le 6 octobre 1754, âgé de 39 ans seulement, et ne pesant pas moins de 480 livres. La compagne du boucher est encore plus replète que son mari. C'est une beauté turque, grasse, fraîche, regorgeant de santé, semblable, quand elle est encadrée dans son comptoir, aux figures en cire de la régente Christine ou de la Sultane Favorite<sup>3</sup> ».

Le lexicographe Boiste écrit la sentence suivante vers 1800 : « La santé publique exige que les boucheries soient situées hors des villes. L'échafaud est l'école de l'assassin, comme la boucherie est l'école du bourreau<sup>4</sup> ». En 1842, on peut lire sous la plume d'Emile de la Bédollière : « Sans cesse occupés à tuer, à déchirer des membres palpitants, les garçons d'échaudoir contractent l'habitude de verser le sang. Ils ne sont point cruels, car ils ne torturent pas sans nécessité et n'obéissent point à un instinct barbare ; mais nés près des abattoirs, endurcis à des scènes de carnage, ils exercent sans répugnance leur métier. Tuer un bœuf, le saigner, le souffler, sont pour eux des actions naturelles. Une longue pratique du meurtre produit en eux les mêmes effets qu'une férocité native, et les législateurs anciens l'avaient tellement compris, que le Code romain forçait quiconque embrassait la profession de boucher à la suivre héréditairement<sup>5</sup> ».

En 1895, Paul Sébillot, évoquant le folklore des bouchers, note que « dans le Mentonnais, leur métier est mal vu ; anciennement, ils faisaient, dit-on, fonction de bourreau. On ne boit pas volontiers avec eux, et leurs enfants se marient moins facilement que les autres. D'après Timbs, il n'y a pas très longtemps qu'en Angleterre le peuple croyait qu'ils étaient l'objet d'une exception législative d'un caractère méprisant. On lit, dit-il, dans un poème de Butler, qu'aucun boucher ne pouvait siéger parmi les jurés. Cette erreur n'est pas maintenant complètement éteinte. Le jurisconsulte Barrington, après avoir cité le texte d'une loi de Henri VIII, qui exemptait les chirurgiens du jury, pense que de cette exemption vient la fausse opinion d'après laquelle un chirurgien ou un boucher ne pouvaient, en raison de la barbarie de leur métier, être acceptés comme jurés. Spelman, un autre jurisconsulte, dit que dans la loi anglaise ceux qui tuent les bêtes ne doivent pas être les arbitres de la vie d'un homme. Pour qu'il ait avancé cette opinion, il faut qu'elle ait eu quelque fondement.

<sup>1</sup> Louis-Sébastien Mercier, *Tableau de Paris au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Amsterdam, 1782-1788, Genève, Slatkine Reprints, 1994, tome I, p. 125.

<sup>2</sup> Greuze, *Le vendeur de saucisses*, 1757-1759, collection particulière, Paris. Jean Cailleux et Marianne Roland-Michel, *Catalogue d'exposition « Rome 1760-1770 »*, Galerie Cailleux, 1983, n°33.

<sup>3</sup> Emile de La Bédollière, *Les Industriels : métiers et professions en France*, Veuve Janet, 1842, p. 84.

<sup>4</sup> Pierre Larousse, « Boucherie », *Grand dictionnaire universel du XIX<sup>e</sup> siècle*, 1866-1879, Slatkine Reprint, 1982, tome II, 2<sup>e</sup> partie, p. 1053.

<sup>5</sup> E. de La Bédollière, *Les Industriels...*, op. cit., p. 85.

Actuellement, l'exemption subsiste pour les médecins, chirurgiens et apothicaires, mais non pour les bouchers<sup>6</sup> ».

Versant volontairement le sang, le boucher subit les mêmes vexations que le bourreau<sup>7</sup>. Pourtant, même si dans la plupart des villes, les bouchers se retrouvent concentrés dans quelques rues bien délimitées (pour des raisons d'hygiène évidentes), il ne semble pas qu'ils aient dû porter un quelconque signe vestimentaire distinctif<sup>8</sup>. Connaissant leur mauvaise réputation ancestrale, les bouchers cherchent à donner une image « saine » de la profession. A Chartres, les conditions d'admission au métier sont strictes : « Dès la fin du XVII<sup>e</sup> et jusqu'à l'abolition du régime corporatif, on demanda au récipiendaire de prouver sa catholicité, d'être certifié bon chrétien par le curé de sa paroisse. De plus, dans la boucherie, aux conditions précédentes, on ajoutait celle d'avoir l'aptitude physique nécessaire pour exercer le métier, de ne pas être atteint d'une affection contagieuse, ni même « sujet aux maladies<sup>9</sup> ». Même si les règlements corporatifs ne le précisent pas, la tenue vestimentaire du boucher participe à l'image « propre » que la profession revendique auprès du public. La recherche de la respectabilité est un des traits majeurs de la profession. En 1842, La Bédollière note que les bouchers de Paris « ont quitté leurs sarraux bleus d'autrefois<sup>10</sup>, leurs chapeaux cirés, leurs guêtres épaisses, pour se vêtir comme vous et moi, peut-être même mieux que vous et moi. Ils sont électeurs, quelques éligibles<sup>11</sup>, mettent des gants jaunes et vont à l'Opéra<sup>12</sup> ».

L'usage du tablier blanc est sans doute assez ancien, mais il est difficile de dater précisément son apparition. Dans la cathédrale de Bourges, la verrière de la Passion (début du XIII<sup>e</sup> siècle) présente un boucher à tunique verte abattant un bovin et un boucher à tunique marron tuant un porc : le tablier n'a pas été représenté (Fig. 1). Sur le vitrail d'Ezéchiel de la cathédrale de Chartres, du XIII<sup>e</sup> siècle, un boucher en train d'abattre un bovidé ne porte de tablier mais une superbe tunique verte (Fig. 2)<sup>13</sup>. Sur le vitrail des miracles de Notre-Dame de Chartres, les bouchers donateurs, représentés en train de tuer un animal et en train de couper de la viande, ne portent pas de tablier<sup>14</sup>. Le même sujet est traité vers 1460 sur un vitrail de la collégiale de Semur-en-Auxois : les bouchers abattant et détaillant portent nettement un tablier blanc (Fig. 3). Dans la plupart des illustrations provenant d'un *Tacuinum Sanitatis* du XV<sup>e</sup> siècle, conservé à la BNF<sup>15</sup>, le boucher abattant porte un tablier, alors que le boucher

<sup>6</sup> Paul Sébillot, « Les bouchers », *Légendes et curiosités des métiers*, 1895, Laffitte Reprints, 1981, p. 97-98.

<sup>7</sup> Sur l'image négative du bourreau, je renvoie à Pascal Bastien, « La mandragore et le lys : l'infamie du bourreau dans la France de l'époque moderne », in Association Française pour l'Histoire de la Justice, *La cour d'assises : bilan d'un héritage démocratique*, 2001, n°13, p. 223-240.

<sup>8</sup> Pendant longtemps, le bourreau a dû circuler avec les marques de sa profession brodées sur son costume ou entièrement habillé en rouge. Le nom de bourreau viendrait du latin «burrus» qui veut dire rouge, couleur traditionnelle du vêtement du bourreau.

<sup>9</sup> Geneviève Aclocque, *Les corporations, l'industrie et le commerce à Chartres du XI<sup>e</sup> à la Révolution*, New York, B. Franklin, 1967, p. 44-45.

<sup>10</sup> Le sarrau est une blouse à manches, faite de grosse toile et que l'on revêt par-dessus les vêtements.

<sup>11</sup> Cette remarque sur le droit de vote a une grande importance à une époque où le vote est censitaire en France (jusqu'en 1848) et reflète donc le niveau de richesse de la personne.

<sup>12</sup> E. de La Bédollière, *Les Industriels...*, *op. cit.*, p. 82.

<sup>13</sup> Il est difficile de savoir quelle portée donner à cette observation (tout comme à la connotation négative du vert) : faut-il y voir une trace du non-usage du tablier ou bien un manque de réalisme des représentations professionnelles à l'époque ? Une comparaison avec le mode de représentation des autres métiers s'imposerait.

<sup>14</sup> Colette Manhes-Deremble, *Vitraux narratifs de la cathédrale de Chartres : étude iconographique* (Thèse EHESS, 1989), Comité français du Corpus Vitrearum, 1993, p. 354.

<sup>15</sup> Le *Tacuinum Sanitatis* qui, en latin médiéval, signifie « tableau de santé », dérive d'un ouvrage arabe, le *KitâbTaqwim as-sihha*, composé au XI<sup>e</sup> par un médecin de Bagdad, Ibn Butlân. Ce traité d'hygiène, basé sur les principes hippocratiques, décrit, en 280 articles, les végétaux et les animaux nécessaires à l'alimentation de l'homme. Au milieu du XIII<sup>e</sup> siècle, une traduction latine, rédigée à la cour du roi Manfred de Sicile, assura la diffusion de ce traité en Occident. Il en existe une dizaine de copies illustrées, dont la plupart ont été splendidement enluminées entre 1370 et 1400 dans des ateliers de l'Italie

étalier n'en porte pas lors de la vente au client (Fig. 4)<sup>16</sup>. Sur diverses gravures du XVII<sup>e</sup> siècle, on voit clairement le boucher arborer un tablier, avec ou sans bavette, derrière son étal, c'est-à-dire en contact avec la clientèle (Fig. 5). Le tablier, autrefois réservé à l'abattage, semble donc être porté plus couramment lors de la vente au détail de la viande.

Alors que sur de nombreuses illustrations, la couleur du tablier est difficile à qualifier, sans doute car la couleur « sale » (marron ou grisée) suggère la présence de tâches de sang, je note que, sur une enluminure du début du XVI<sup>e</sup> siècle, le tablier du « cuisinier-traiteur » en train de dépecer un porc est blanc immaculé, alors que la saignée a déjà eu lieu (on voit clairement posée une bassine remplie de sang sur une table)<sup>17</sup>. La même remarque s'applique à une représentation de bouchers brugeois de la fin du XV<sup>e</sup> siècle<sup>18</sup>. Encore une fois, l'absence de volonté de réalisme de la part des artistes médiévaux rend tout commentaire assez difficile.

Jusqu'à la Révolution, le « costume » du boucher mêle des éléments civils (tunique, veston) et l'attribut professionnel par excellence, le tablier<sup>19</sup>. Au XIX<sup>e</sup> siècle, sur la plupart de l'iconographie disponible, les éléments « civils » disparaissent et le costume devient tout entier professionnel, avec une superposition de tablier : le boucher se trouve alors tout de blanc vêtu. La fixation des costumes (militaires, religieux, professionnels) au XIX<sup>e</sup> siècle n'est sans doute étrangère à cette normalisation de l'habit professionnel du boucher, qui est attestée tant à Paris qu'en province, tant en ville qu'à la campagne, sans doute avec des décalages chronologiques difficiles à mesurer. Notons au passage que l'apparition du bourgeron (blouse de toile) chez les bouchers est assez difficile à dater<sup>20</sup>.

---

du Nord. Je renvoie à l'exposition virtuelle « Gastronomie médiévale » organisée par la BNF sur le site <http://expositions.bnf.fr/gastro>.

<sup>16</sup> *Tacuinum Sanitatis*, XV<sup>e</sup> siècle. BNF, Manuscrits, Latin 9333, f° 24, 71 et 73.

<sup>17</sup> *Heures à l'usage de Tours*, vers 1500. BNF, Manuscrits, Latin 886 f° 9.

<sup>18</sup> Londres, British Library, Add. Ms. M232, f° 210 v°.

<sup>19</sup> Sur une estampe du XVII<sup>e</sup> siècle, tirée du *Monde à rebours*, qui représente un bœuf dépecant un boucher, l'animal porte les attributs du boucher, c'est-à-dire un tablier à la ceinture et un hachoir à la main (Fig. 6). La même remarque s'applique à une gravure de Pierre François Godard de 1817, *Le monde renversé : le bœuf faisant le boucher*. Musée National des Arts et Traditions Populaires, 67.75.138 (Fig. 7).

<sup>20</sup> L'usage du bourgeron était le plus souvent réservé à l'abattage. Il n'était pas porté lors de la vente au détail.

## 2°/ L'évolution du costume du boucher à partir du XIX<sup>e</sup> siècle

La boucherie parisienne connaît deux évolutions majeures au XIX<sup>e</sup> siècle : elle passe d'un système corporatif protégé à un système concurrentiel<sup>21</sup> (en 1858) et les deux activités qui constituent la profession (l'abattage et le débit au détail) se séparent progressivement entre 1820 et 1870 pour former deux « corporations » distinctes, celle des détaillants et celle des chevillards (ou bouchers en gros)<sup>22</sup>. Cette distinction se retrouve à la campagne, même si la tuerie particulière est située dans une cour, juste derrière la boutique. Le boucher se change au moment d'abattre le bétail : il ne porte pas les mêmes vêtements lorsqu'il est en contact avec la clientèle et qu'il assure une activité commerciale de vente au détail.

Quand Henry Matrot, membre du Syndicat patronal de la Boucherie de Paris, décrit le travail des bouchers des barrières de Paris, qui possèdent des tueries particulières car ils se trouvent au-dehors des « murs » de Paris, dans les communes annexées en 1860, il note que « le surmenage n'était pas encore inventé, patrons et garçons se soumettaient aux exigences du travail ; cependant il eût été bon d'en parler en ce temps où les garçons bouchers ne se déshabillaient que pour changer de costume selon le genre de travail à exécuter, se coucher pour dormir étant une rare exception<sup>23</sup> ». Il précise bien que, lorsque le travail d'échaudoir commençait (c'est-à-dire la dépouille de l'animal), « c'était une de ces occasions où les garçons se déshabillaient, mais pour changer de costume seulement<sup>24</sup> ». Cela montre bien que, malgré la course contre le temps, le patron exige de son employé qu'il se change pour l'abattage.

La tenue du boucher abattant est facile à reconnaître : elle est constituée généralement de sabots, d'un tablier blanc, avec la « boutique » sur le côté, et parfois un calot blanc sur la tête<sup>25</sup>. La « boutique » est une boîte en bois, accrochée à la taille, qui contient les différents couteaux utiles au boucher. Les sabots comme le tablier, parfois en cuir, ont un rôle de protection du travailleur<sup>26</sup>. Un coup de couteau maladroit est vite arrivé et il n'est pas étonnant qu'actuellement, les gants en cote de maille soient devenus obligatoires dans les abattoirs industriels (notamment pour le désossage)<sup>27</sup>. Il faut se protéger les mains mais aussi les cuisses. Le témoignage d'un « veautier » de la Villette vers 1920 le précise bien : « Le veau, c'est pas comme le mouton : on l'attache pour l'égorger ; on lui lie les pattes pour pouvoir le coucher plus facilement sur l'*étou* – l'établi du boucher, si on veut. Là, on le coince entre les jambes et chlac ! on l'égorge. Il faut avoir un bon couteau bien aiguisé ! La première fois qu'on tue, on ferme les yeux. Après, on regarde son couteau – et sa jambe ! Parce qu'on a

<sup>21</sup> Supprimée en 1791, la corporation des bouchers de Paris est rétablie entre 1802 et 1811 par Napoléon. Charles X tente de la supprimer, en vain, entre 1825 et 1829. Après de nombreux débats entre 1851 et 1855, le Second Empire décide en 1858 de supprimer définitivement la corporation des bouchers (et la caisse de Poissy).

<sup>22</sup> La profession de boucher en gros (vente à la cheville) est théoriquement interdite jusqu'en 1858, mais en fait elle est largement tolérée par les autorités dès 1830. La création de l'abattoir central de la Villette, en 1867, marque la rupture définitive entre la boucherie de gros et de détail, qui deviennent deux activités bien distinctes, avec des intérêts parfois contradictoires. La création en 1886 de deux chambres syndicales différentes n'est pas anodine : elle annonce les luttes futures qui vont secouer les deux branches de la profession.

<sup>23</sup> A partir du moment où Napoléon I<sup>er</sup> décide en 1810 la construction de cinq abattoirs publics à Paris, qui ouvrent en 1818, toutes les tueries particulières sont interdites à Paris « intra-muros ». Les tueries des barrières, très prospères car épargnées par les droits d'octroi, disparaissent en 1860 avec l'annexion des communes « extra-urbaines » (Vaugirard, Grenelle, La Villette, Batignolles, etc.). Par contre, les tueries particulières subsistent en banlieue jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle.

<sup>24</sup> Henry Matrot, *Vieux Souvenirs*, 1910, p. 44.

<sup>25</sup> C'est le costume qu'on observe par exemple sur une planche de Danjou de 1861, *Scènes d'abattoir*.

<sup>26</sup> Après 1945, les bottes en plastique remplacent progressivement les sabots.

<sup>27</sup> Un arrêté du ministère du Travail du 22 juillet 1959, publié au Journal Officiel du 4 août 1959, rend obligatoire le tablier de protection pour certaines opérations de boucherie, tant en boutique qu'à l'abattoir.

vite compris qu'on risque de se couper la cuisse, surtout que le veau a la peau dure ; ce n'est pas comme le cochon<sup>28</sup> ».

Le tablier du chevillard est blanc, facilement maculé de sang<sup>29</sup>. L'usage du blanc peut s'expliquer par une facilité de l'entretien (pour le blanchissage), mais on peut y voir aussi peut-être une valeur symbolique, le blanc étant la couleur de la pureté. Les abattoirs de la Villette sont touchés par un vague d'antisémitisme et de nationalisme dans les années 1890, autour du marquis de Morès puis de Jules Guérin<sup>30</sup>. En 1901, Maurice Talmeyr, un journaliste d'extrême-droite, dénonce « l'atroce longueur du supplice juif, où l'animal doit expirer peu à peu, avec la lenteur rituelle », avant de décrire précisément le déroulement de « l'horrible torture ». Le bœuf est maintenu par des câbles. « Alors, le sacrificateur paraît, et je vois venir un homme petit et replet, les bras courts, au type biblique, avec un tablier de couleur sombre, et une calotte d'homme de bureau. Il a comme une physionomie de laboratoire, toute sa barbe, un sourire, tient un large et long couteau, et j'ai comme déjà vu quelque chose de sa figure dans les vieux tableaux hollandais<sup>31</sup> ». Il n'est sans doute pas anodin que le sacrificateur juif porte un « tablier de couleur sombre », alors que les chevillards chrétiens portent tous des tabliers blancs.

Chez le détaillant, la tenue « classique », telle qu'elle se fixe à Paris à la Belle Epoque, est constituée d'une veste, souvent à carreaux bleus (remplacée par un bourgeron pour les apprentis), et de trois tabliers blancs, que l'on fait tourner chaque jour, en remplaçant à chaque fois le plus sale par un plus propre, de façon à ce que le tablier de devant, celui que le client voit, soit toujours le plus blanc. Le tablier de côté devient ainsi le tablier de bavette, qui passe tablier de dessous. Chaque jour, un des trois tabliers, le plus sale, est changé, après avoir achevé la rotation. Le boucher peut également porter un tablier de protection sous la veste : c'est un tablier en coton très serré et épais, qui descend jusqu'au genou. Ce genre de tablier a du apparaître pendant l'entre-deux-guerres, sans aucune certitude chronologique<sup>32</sup>.

Vu l'importance de la blancheur du tablier, toute une économie du blanchissage se met en place à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Elle concerne autant les chevillards que les détaillants. Dans une boutique, quand le patron a une bonne, elle est chargée de la lessive du linge du magasin. Par contre, dans un souci de rentabilité économique, un véritable « marché du tablier blanc de boucherie » se met en place à partir de 1870. Deux grandes blanchisseries industrielles, celle de Grenelle et celle de Pantin, se partagent le marché parisien pour la location et l'entretien du linge de boucherie<sup>33</sup>. La blanchisserie de Grenelle semble avoir été la plus célèbre : elle passe une fois par semaine chez les détaillants pour apporter les tabliers propres et ramasser les sales<sup>34</sup>. Le système de la location du linge semble avoir été le plus courant jusque dans les années 1970, tant chez les chevillards que chez les détaillants<sup>35</sup>. A partir des années 1970, la

<sup>28</sup> Gérard Ponthieu et Elisabeth Philipp, *La Villette, les années 1930 : un certain âge d'or*, Atlas, 1987, p. 82.

<sup>29</sup> En mai 1890, on trouve dans *l'Illustration* la description terrible d'un chevillard de la Villette : « Lorsqu'au seuil de l'échaudoir où il tue, vous apercevez le chevillard, les cheveux serrés dans un foulard, son tablier raide de sang, ses vêtements, sa figure et ses bras éclaboussés de rouge, sa boutique à couteaux suspendue au côté, le souvenir se lève aussitôt des égorgements que l'on a vus dans les tableaux, sur les planches des théâtres, dans les rêves les plus terribles, de l'imagination ». Jean-Pierre Nassoy, *La filière viande : une vie aux abattoirs*, Ronald Hirlé, 1999, p. 28.

<sup>30</sup> Sur la poussée de xénophobie et d'antisémitisme à la Villette entre 1890 et 1899, je renvoie à Pierre Haddad, *Les chevillards de la Villette. Naissance, Vie et Mort d'une corporation (1829-1974)*, Thèse d'Histoire, Paris X, 1995, p. 124-134.

<sup>31</sup> Maurice Talmeyr, *Tableaux du temps passé: la cité du sang*, Perrin, 1901, p. 63-64.

<sup>32</sup> Ces éléments sur la boucherie de détail proviennent du témoignage oral (1996) de Louis Plasman, boucher (salarié) parisien entre 1930 et 1982.

<sup>33</sup> Avant 1914, la Grande Blanchisserie de Pantin possédait un pavillon spécial de lingerie aux abattoirs de la Villette.

<sup>34</sup> Quand le Bal de la Boucherie est organisé en mars 1906, Léon Edeline, patron de la Blanchisserie de Grenelle, est le principal souscripteur, avec un don de 400 francs. *Journal de la Boucherie de Paris*, mars 1906.

<sup>35</sup> Témoignages oraux (1997) de Pierre Haddad, patron chevillard à la Villette entre 1946 et 1973, et de la veuve de Maurice Béranger, patron boucher parisien entre 1946 et 1981.

plupart des patrons bouchers achètent et utilisent leurs propres tabliers.

Le fait de déléguer à un tiers l'entretien du linge n'est pas spécifique aux villes : ce fonctionnement se retrouve aussi en campagne. Entre 1930 et 1953, la boucherie Bruand d'Andouillé, village mayennais de 2 000 âmes, donne une fois par semaine ses tabliers à une lavandière, payée à la journée, qui va les froter dans l'Ernée, la rivière voisine<sup>36</sup>. Comme la boucherie possède sa tuerie particulière, on utilise facilement deux ou trois tabliers les jours d'abattage. Après 1945, des représentants des compagnies Bragard (Vosges) et Braillon (Paris) passent dans les boucheries pour vendre des tabliers<sup>37</sup>. Une carte publicitaire de la « Belle Jardinière » de 1890 nous renseigne sur le prix des tabliers et les différents modèles disponibles<sup>38</sup>.

Vestes :

Coutil coton rayé lilas, grosseur 88 : 4,50 F

Coutil coton imprimé rayé lilas : 5,50 F

Qualité extra : 6,50 F

Avec col revers et poches devant : 7,50 F

Castor, loutre, grenat, gris bleuté, grosseur 88 : 27 et 32 F

Drap ondulé bleu, double face : 30 F

Bourgerons avec cols, ménage carreaux bleu et blanc, ou rouge et blanc : 5 F

Blouses de marché, toile bleue, sans calandre, à joues, ouverts et à cols

Longueur 110 : 7 à 14 F

Longueur 120 : 12,50 à 15 F

Longueur 130 : 8 à 16 F

Blouse, toile bleu, sans calandre : 6 à 13 F

Tabliers :

Toile crémée, largeur 80

Longueur 100 : 1,50 F

Longueur 105 : 1,60 F

Longueur 110 : 1,70 F

Toile crémée, largeur 90

Longueur 100 : 1,85 F

Longueur 105 : 2 F

Longueur 110 : 2,20 F

Treillis écru, qualité très forte, largeur 92, avec bavette repliée :

Longueur 100 : 2,15 F

Longueur 110 : 2,25 F

Longueur 120 : 2,40 F

<sup>36</sup> Témoignage oral (1997) de Nini Bruand, bouchère à Andouillé (Mayenne) entre 1930 et 1953.

<sup>37</sup> Témoignage oral (1997) de Claude Boudot, boucher à Chailland (Mayenne) entre 1946 et 1982.

<sup>38</sup> Carte publicitaire de la Belle Jardinière (2 rue du Pont Neuf, Paris). Musée National des Arts et Traditions Populaires, 995.1.4582.2.



L'existence de cette « économie du blanc » montre bien l'importance accordée à la bonne présentation dans la boucherie. Si les gravures de Daumier montrent des bouchers peu avenants, à la tenue plutôt débraillée, elles illustrent pour moi la situation antérieure à 1858, quand le boucher parisien se trouve dans une situation économique privilégiée, protégé par le monopole corporatif<sup>39</sup>. Dans le reste de la France, le boucher n'a pas non plus beaucoup d'efforts commerciaux ou de bonne présentation à fournir car la viande demeure une denrée rare et chère. Par contre, à partir du Second Empire, avec le développement du libéralisme économique et de diverses formes de concurrence nouvelles (les boucheries hippophagiques, les coopératives de consommation, les économats patronaux, les magasins d'alimentation générale à succursales multiples, les boucheries municipales), le boucher détaillant, qui abandonne l'abattage au chevillard dans les villes, est obligé de s'adapter aux attentes nouvelles d'une clientèle plus exigeante. Sous la Troisième République, la viande devient une denrée plus commune, dont la consommation se démocratise. Les circuits de distribution de la viande se diversifient (apparition des restaurants et du négoce en demi-gros des viandes aux Halles centrales) et l'installation d'une boucherie devenant libre en 1858, le détaillant doit maintenant trouver des moyens pour retenir les clients face à la multiplication des concurrents.

La « bonne présentation » devient progressivement une donnée essentielle du succès commercial de la boucherie de détail. Dans une enquête de 1893 sur l'alimentation parisienne, l'Office du Travail indique très clairement qu'outre la coutume du sou par franc (ristourne aux bonnes clientes), « les étaliers sont délibérément choisis « jolis garçons », hardis dans leurs manières, beaux parleurs, car il leur faut toutes les supériorités diplomatiques dans ces débats quotidiens [avec la clientèle féminine], dont le résultat final doit être la disparition complète des viandes de l'étal<sup>40</sup> ».

Le souci du paraître pour vendre concerne autant le local, la présentation du vendeur que la préparation de la marchandise. L'usage du verre, des grilles en fer forgé, des dorures, des luminaires, du carrelage coloré, rend la décoration de certaines boucheries assez luxueuse<sup>41</sup>. Après avoir rappelé la nécessité de respecter certaines normes d'hygiène, *La Grande Encyclopédie* indique en 1888 : « On décore les boucheries en tirant parti des conditions mêmes de leur aménagement ; l'emploi de grilles de fer plus ou moins ornées fermant la boutique la nuit, s'ajoute pour relever la décoration à des moulures, à des peintures et même à des sculptures<sup>42</sup> ». Dans les années 1890 (et même sans doute auparavant), les publicités sont nombreuses dans le *Journal de la Boucherie de Paris* pour des entrepreneurs qui proposent l'aménagement complet d'une boucherie (mobilier, carrelage, vitrines, façade).

L'évolution de la « découpe à la parisienne » est difficile à dater, mais il est clair que la coupe et la présentation des morceaux de viande a beaucoup évolué au XIX<sup>e</sup> siècle. Les premiers étalages de viande remonteraient à 1845 : ils consistent à disposer les carcasses de

<sup>39</sup> Je renvoie par exemple aux aquarelles de Daumier reproduites dans Claude Roy, *Daumier*, Skira, 1991, p. 68. Un dessin de Daumier de 1857 illustre toute la violence du boucher envers une pauvre cliente. On en trouve une reproduction dans Françoise Salvetti, *Le boucher*, Berger-Levrault, 1980, p. 76.

<sup>40</sup> Office du Travail, *La petite industrie (salaires et durée du travail), tome 1 : l'alimentation à Paris*, Imprimerie nationale, 1893, p. 227.

<sup>41</sup> L'architecte Francis Courpotin propose une analyse instructive de l'évolution de l'aspect des façades et de l'aménagement des boutiques urbaines à Rouen. Francis Courpotin, « De la boutique sur rue au magasin : construction et aménagement », in Natacha Coquery (dir.), *La boutique et la ville : commerces, commerçants, espaces et clientèles XVI-XX<sup>e</sup> siècles (actes du colloque de Tours, 2-4 décembre 1999)*, CEHVI, 2000, p. 315-337.

<sup>42</sup> L. Knab, « Boucherie », *La Grande Encyclopédie*, Lamirault, 1888, tome VII, p. 550-551.

façon ordonnée, devant la façade de la boutique<sup>43</sup>. En 1862, une ordonnance de police interdit aux professionnels de la viande (bouchers, charcutiers, tripiers, rôtisseurs et autres) de « former des étalages de viandes en saillie du nu des murs de face<sup>44</sup> ». Sous le Second Empire, la recherche esthétique transformait même certains étalages en véritable attraction au moment du vendredi saint ou du carnaval. « Cette tradition des étalages fort onéreuse pour les bouchers, tend à disparaître » nous dit Henry Matrot. Dans les années 1890-1900, les étaux, « par leur propreté irréprochable, leurs vives couleurs rehaussées de glaces et de dorures ont un aspect plus attrayant ; mais l'exposition des viandes aux intempéries est en contradiction avec les intérêts pécuniaires de la corporation. Aussi voit-on de plus en plus les bouchers tenir leurs marchandises à l'abri, de manière à ne les présenter aux consommateurs qu'à l'état frais et au fur et à mesure de leurs besoins. A la nouvelle génération d'apprécier ces tendances plutôt rationnelles ou de regretter les splendeurs d'autrefois<sup>45</sup> ! ».

En 1888, la *Grande Encyclopédie* indique : « Dans les boucheries, on appelle étal les tables sur lesquelles la viande est exposée après avoir été débitée ; des barres de fer horizontales, munies de forts crochets, servent à la suspension des quartiers dépecés<sup>46</sup> ». Il semble donc que la viande est exposée à la vente sur des « tables ». Selon Gisèle Escourrou, les premières « vitrines » d'exposition seraient apparues en 1904. « C'est en 1904 que, pour la première fois, un boucher parisien se mit à exposer des morceaux de viande sur des vitrines au lieu de suspendre des grosses pièces, demi-bœuf, veau, mouton entiers. Le succès de cette innovation a été rapide et elle fut adoptée par tous. Mais cette exposition en plein air présente le désavantage de faire sécher la viande et le boucher est obligé d'éplucher davantage les morceaux pour que ceux-ci gardent un aspect appétissant, ce qui représente une perte non négligeable<sup>47</sup> ». Les bouchers peu scrupuleux utilisaient du « silopire » ou du sang de cochenille pour que la viande conserve plus longtemps un aspect bien rouge, commercialement plus attractif qu'une viande qui noircit. La concurrence se développe tellement dans le secteur boucher à la Belle Epoque qu'à Paris, « un boucher installa même un orchestre au-dessus de sa marquise le jour de l'ouverture de son établissement<sup>48</sup> ».

Madeleine Ferrières souligne que le commerçant de la Belle Epoque exerce une fonction assez neuve, celle de conseiller sa clientèle. « Si le comportement devant l'étal du poissonnier reste le même, à la boucherie tout a changé. Le boucher, débarrassé des stigmates attachés au statut d'équarisseur, est depuis 1863 en France un débitant comme les autres, un fournisseur en qui on peut avoir confiance. La confiance en son fournisseur : voilà une donnée nouvelle, un mode de relation inconnu (ou invisible) dans les siècles passés, où les statuts urbains véhiculaient une méfiance généralisée envers les professionnels de l'approvisionnement. Pour les métiers de bouche, l'ère du soupçon officiel est révolue. Le fournisseur n'est pas anonyme, il est « du coin », et cette proximité autant que son nom, qu'il étale volontiers sur sa vitrine, en précisant « maison de confiance », rassure l'acheteur<sup>49</sup> ». Or, on imagine mal la fonction commerciale s'exercer sans arborer une tenue impeccable, d'où l'importance du tablier blanc et propre. Les manuels pratiques de boucherie soulignent que « le patron et le personnel qui participent à la vente doivent être tenus impeccablement :

<sup>43</sup> Selon Henry Matrot, l'initiative du premier étalage de viande à la devanture de la boutique reviendrait en 1845 à Grosset, boucher rue Saint-Denis à Paris.

<sup>44</sup> Ordonnance du préfet de police de Paris du 25 juillet 1862. A. Souviron, article « Charcuterie », *La Grande Encyclopédie*, Lamirault, 1882-1902, tome X, p. 612.

<sup>45</sup> H. Matrot, *Vieux Souvenirs*, p. 33.

<sup>46</sup> L. Knab, art. cit., p. 550.

<sup>47</sup> Gisèle Escourrou, *La localisation des boucheries de détail à Paris*, Thèse de 3<sup>e</sup> cycle de Géographie, Paris-Sorbonne, 1967, p. 71.

<sup>48</sup> *Ibid.*, p. 77-78.

<sup>49</sup> Madeleine Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires du Moyen Age à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle*, Seuil, 2002, p. 405.

vêtements de travail immaculés, cheveux bien peignés, etc<sup>50</sup> ». Comme le détaillant urbain ne pratique plus l'abattage ni la grosse découpe, il peut sans trop de problème veiller à porter un tablier « immaculé », alors que le travailleur des abattoirs, loin des regards du client, continue à avoir son vêtement maculé de sang chaque jour.

Si le détaillant doit veiller à la blancheur du tablier, le chevillard ne peut pas ne pas se salir. Donc, les ouvriers d'abattoirs réclament la construction de douches et de vestiaires. Quand on sait que la plupart des mines possèdent des douches et une « salle des pendus », on peut s'étonner que les abattoirs de la Villette, construits en 1867, n'aient pas été dotés de locaux pour permettre aux ouvriers abattants de se changer avant et après le travail. Lors des grèves de 1936, outre diverses revendications salariales et sociales (fixation d'un salaire minimum, suppression de la garde du dimanche), les ouvriers de la Villette revendiquent « la construction de vestiaires et de douches, l'aménagement d'un poste médical placé sous la responsabilité de l'administration préfectorale, et la reconnaissance du droit syndical<sup>51</sup> ». Il faut également noter que les frais de location de linge peuvent poser des problèmes financiers aux débutants, car en 1935, l'Union Professionnelle Catholique de la Boucherie (UPCB) met en place un « commencement de vestiaire pour jeunes bouchers nécessiteux<sup>52</sup> ».

Près du marché aux bestiaux, un petit vestiaire privé prospère rue Eugène Jumin près de la porte de Pantin. Il a du être créé vers 1904<sup>53</sup>. A partir de 1918, succédant à sa mère, c'est Marie Oudry qui tient ce vestiaire, où les négociants en bestiaux changent d'habits. « Elle loue et garde des blouses qui hument l'étable ; elle s'occupe de leur nettoyage et de leur entretien. Le métier évolue peu, c'est vrai. Moins peut-être que les blouses qui, elles, passent de la traditionnelle – bleue, plissée dans le dos – au cache-poussière, qui n'est plus qu'une vulgaire blouse droite ». La boutique n'est ouverte que les jours de marché (lundi et jeudi) : « le reste du temps était occupé par le lavage, le repassage, le raccommodage ». Le tarif de garde des vêtements est de cinquante centimes la journée<sup>54</sup>. Il est dommage de ne pas disposer d'autant d'informations sur l'autre rive du canal de l'Ourcq, rue de Flandre, où se trouvent les abattoirs de la Villette.

D'après le témoignage d'un chevillard de la Villette (1945-1974) et d'après les photos de l'entre-deux guerres, le chevillard qui vend les carcasses porte une blouse mais les bouchers détaillants qui viennent acheter (les clients) sont tous en costume de ville<sup>55</sup>. Ils n'ont nul besoin de porter un tablier de protection car le chargement des carcasses dans les voitures est effectué par les employés de l'échaudoir ou par l'entreprise de transport de viande. Cette distinction du costume entre vendeur et acheteur existait déjà au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle sur le marché aux bestiaux de Poissy car Henry Matrot note que les conducteurs de bestiaux sont en blouse alors que les acheteurs (les bouchers parisiens) sont en costume et exhibent leur équipement quand ils se déplacent à Poissy (bidet, tilbury ou tape-cul selon la fortune de chacun)<sup>56</sup>. Sur un dessin de Jean Coulon représentant le marché aux bestiaux de Vaise à Lyon en 1898, les personnages sont facilement identifiables par le costume et la coiffe : le boucher

<sup>50</sup> Georges Chaudieu, *Pour le boucher : Nouveau manuel de Boucherie*, Dunod, 1959, p. 163.

<sup>51</sup> P. Haddad, *Les chevillards...*, *op. cit.*, p. 287.

<sup>52</sup> L'UPCB est un groupe d'action catholique parisien créée en 1930 par un père jésuite pour rechristianiser le milieu professionnel. *Petit Echo de la Boucherie* (journal chrétien d'entraide pour tous les bouchers), 1935. Archives jésuites de Vanves, I Pa 805/4.

<sup>53</sup> « Les ouvriers ne disposaient avant 1904 d'aucun endroit sur le marché et dans les abattoirs pour pouvoir faire un brin de toilette et se changer. De ce fait, de nombreux vestiaires virent le jour dans le quartier, soit dans des locaux réservés à cet effet, soit dans l'une des salles des cafés avoisinants. Ils pouvaient, moyennant une somme modique, y laisser leurs vêtements au sec en toute sécurité, et prendre une douche ». Guy CHEMLA, *Les ventres de Paris*, Glénat, 1994, p. 142.

<sup>54</sup> G. Ponthieu et E. Philipp, *La Villette...*, *op. cit.*, p. 45.

<sup>55</sup> Témoignage oral (1997) de Pierre Haddad, patron chevillard à la Villette (1945-1974).

<sup>56</sup> H. Matrot, *Vieux Souvenirs*, p. 36.

porte un manteau et un gibus, le marchand de bestiaux porte la blouse et le canotier, le garçon vacher porte une casquette (Fig. 8)<sup>57</sup>.

### 3°/ Les costumes de fête des bouchers

Nous avons évoqué jusqu'à maintenant l'habit professionnel quotidien porté par les bouchers sur le lieu de travail. Je veux maintenant dire un mot du costume porté lors d'évènements extraordinaires, comme les fêtes corporatives ou religieuses. Il ne s'agit donc plus du costume de travail mais d'un habit d'apparat, de représentation, arboré dans le cadre de manifestations publiques et destiné à montrer à tous la richesse et la puissance du métier.

N'étant pas un spécialiste du Moyen Age et de l'époque moderne, je ne m'attarde pas sur les costumes portés dans le cadre des confréries. Vu leur souci constant de la recherche de respectabilité, il est fort probable que les costumes des confréries de bouchers ne présentent pas de particularités par rapport aux autres métiers<sup>58</sup>. A Paris, la fête de la confrérie des Bouchers de la Porte de Paris (Grande Boucherie, située près du Châtelet) se tenait en mai-juin, le jour du Saint-Sacrement (Fête-Dieu) mais je ne dispose pas de description du costume des bouchers pour l'occasion (Fig. 9)<sup>59</sup>. Un cérémonial de St-Jacques-de-la-Boucherie du XV<sup>e</sup> siècle, indique que les confrères doivent porter des « chapes de drap d'or » pour l'Ascension et la Pentecôte, « les meilleures chapes de l'église » pour Noël, « les bonnes chapes blanches » pour la Purification de la Vierge et l'Assomption, des « chapes vermeil » pour la Trinité, etc<sup>60</sup>... Pour le XVII<sup>e</sup> siècle, nous disposons des gravures de confrères reproduites dans un *Calendrier des confréries de Paris* de 1621 : on y voit le costume d'un crieur de confréries, d'un juré crieur de vins et du « cloqueteux de Beauvais » (faut-il y voir un rapport avec la fameuse « Boucherie de Beauvais », qui se trouvait au centre de Paris, près du cimetière des Saints-Innocents ?) (Fig. 10)<sup>61</sup>.

En France, c'est aucun doute la confrérie Saint-Aurélien de Limoges qui est la plus célèbre et la plus ancienne des confréries de bouchers, dont la fondation remonterait à 930<sup>62</sup> ! Cette confrérie est reconstituée après la Révolution et les bouchers tiennent à occuper la première place lors des entrées « princières », y compris pendant la Restauration. Les bouchers limougeaux « accueillirent tour à tour, le 2 mars 1815, le duc et la duchesse d'Angoulême, en 1828, la duchesse de Berry. En 1845, le duc et la duchesse de Nemours passèrent à Limoges. L'administration refusa aux bouchers d'exercer leur privilège. Le syndic d'alors revendiqua énergiquement ses droits et, avec cette indépendance qui lui était coutumière et sans plus s'inquiéter des conséquences possibles, il se rendit au relais de Mazet, à douze kilomètres de la ville, escorté de tous ses confrères, en grand costume, montés sur leurs chevaux peignés et astiqués pour la circonstance. Les autorités, le préfet, le maire, qui avaient suivi le même chemin, se demandaient bien ce qui allait se passer. Mais le syndic des bouchers, les devançant et s'approchant du carrosse de Leurs Altesses, et sans préambule, leur adressa son compliment (...). Quand le prince Napoléon vint à Limoges en 1858 pour présider

<sup>57</sup> Emmanuel Vingtrinier, *La vie lyonnaise : autrefois, aujourd'hui*, Lyon, A. Rey, 1898, p. 103.

<sup>58</sup> Catherine Vincent insiste sur la qualité recherchée par les confréries médiévales pour les vêtements et objets utilisés par les confrères. Catherine Vincent, *Les confréries médiévales dans le royaume de France XIII-XV<sup>e</sup> siècle*, Albin Michel, 1994, p. 96.

<sup>59</sup> Laurence Fritsch-Pinaud décrit les couronnes de roses portées lors de la procession du St-Sacrement. Elle indique l'existence d'une enluminure du missel de Juvénal des Ursins qui représente la procession du St-Sacrement sur la place de Grève. Laurence Fritsch-Pinaud, « La vie paroissiale à St-Jacques-de-la-Boucherie au XV<sup>e</sup> siècle », *Mémoires publiés par la Fédération des sociétés historiques et archéologiques de Paris et de l'Ile-de-France*, 1982, tome 33, p. 51.

<sup>60</sup> *Cérémonial de St-Jacques-de-la-Boucherie*, f° 4 à 7. AN, LL 788.

<sup>61</sup> Jean-Baptiste Le Masson, *Les calendriers des confréries de Paris*, 1621, réimprimé par Valentin Dufour, Willem, 1875, p. LVIII bis et p. 167 bis.

<sup>62</sup> Sur la confrérie St-Aurélien des bouchers de Limoges, qui fête en grande pompe son millénaire en octobre 1930 (en présence de six évêques), je renvoie à Jean Levet, *Mille ans rue Torte : petite histoire de Messieurs les Bouchers de Limoges*, Renaissance du Vieux Limoges, 1977, p. 1.

l'exposition, les bouchers revendiquèrent leurs droits et furent admis dans le cortège officiel<sup>63</sup> ». Le costume de confrère de Saint-Aurélien présenté au Musée de la Boucherie de Limoges est un costume de pénitent tout à fait classique, constitué d'une grande cagoule pointue qui masque entièrement le visage.

Les diverses descriptions et illustrations du cortège du Bœuf gras dont nous disposons signalent toute la magnificence et la richesse des costumes portés par les bouchers pour ce défilé urbain qui a lieu le jeudi gras, avant l'entrée dans la Carême, à Paris mais aussi dans diverses villes de province (Fig. 11)<sup>64</sup>. Il est clair que les garçons bouchers qui accompagnent le Bœuf gras ne portent nullement le tablier blanc mais bien de riches vêtements, des déguisements exotiques ou « historiques » la plupart du temps. Le cortège de 1739 a été décrit par Boucher d'Argis : le bœuf est recouvert d'un tapis et porte sur la tête, au lieu d'aigrette, une grosse branche de laurier. « Ce bœuf paré comme les victimes des anciens sacrifices, portait sur son dos un enfant décoré d'un ruban bleu passé en sautoir, tenant à la main un sceptre et, dans l'autre main, une épée : cet enfant était censé représenter le roi des bouchers. Une quinzaine de garçons bouchers vêtus de casaques rouges, coiffés de turbans ou de toques rouges bordées de blanc accompagnaient le bœuf gras, et deux d'entre eux le tenaient par les cornes. Cette marche était précédée, selon l'usage, par des violons, des fifres et des tambours. Ils parcoururent, en cet équipage, plusieurs quartiers de Paris, se rendirent aux maisons de plusieurs magistrats<sup>65</sup>... ».

Supprimée en 1790, la cérémonie du Bœuf gras est rétablie en 1805. Même si la promenade connaît quelques modifications par rapport à son déroulement sous l'Ancien Régime, « il fut permis aux bouchers de promener le bœuf par la ville pendant trois jours, mais l'ordre du cortège fut fixé : on détermina le nombre des figurants et leurs costumes. Un jeune enfant reprit place sur le bœuf richement harnaché, mais, au lieu de représenter le roi des bouchers, il représentait désormais l'Amour (on se demande pourquoi). Le petit Amour transi, assis dans un fauteuil de velours rouge amarré sur le bœuf dominait le cortège formé de douze garçons bouchers<sup>66</sup> ». Les costumes décrits en 1842 sont tout aussi chatoyants que ceux du XVIII<sup>e</sup> siècle : « A la tête du cortège, s'avancent des tambours, des musiciens, et le boucher propriétaire de la bête, monté sur son plus beau coursier; des gardes municipaux le suivent, et après eux deux files de garçons bouchers, à cheval et masqués, chevaliers au casque de carton, turcs à la veste pailletée, poletais au chapeau ciré, débardeurs, hussards, enfin toutes les grotesques figures de la saison. Au milieu de la cavalcade, chemine le bœuf en grande toilette, escorté de sauvages au maillot couleur de chair, aux massues de carton peint, aux barbes postiches, à la tête empanachée, tels que les voyageurs véridiques nous peignent les sauvages<sup>67</sup> ».

Abandonné en 1870, le cortège est organisé à nouveau à Paris à partir de 1896 par les syndicats patronaux de la boucherie de détail et de gros<sup>68</sup>. Le déguisement porté lors de la cérémonie de 1905 est précisément décrit dans une ordonnance municipale. « Les marchands bouchers, coiffés et poudrés en tresse, disait cette ordonnance, porteront le chapeau Henri IV

<sup>63</sup> Georges Chaudieu, *De la gigue d'ours au hamburger ou la curieuse histoire de la viande*, La Corpo, 1980, p. 111-112.

<sup>64</sup> Un vitrail de 1512 de la chapelle St-Joseph de l'église de Bar-sur-Seine (offert par les maîtres bouchers de la ville), montre la promenade du bœuf gras. « Deux bouchers en habit de fête conduisent l'animal, et traînent chacun le bout d'une écharpe passée à col ; ils sont précédés de deux garçons, battant la caisse et jouant de la flûte, et suivis de plusieurs enfants qui se livrent à la joie. La maison d'un maître boucher, ou peut-être la boucherie publique de la ville, se voit dans le fond, ornée de deux têtes de bœuf et de guirlandes de verdure ». Paul Sébillot, « Les bouchers », *op. cit.*, p. 114.

<sup>65</sup> Boucher d'Argis, « Remarques curieuses sur la boucherie de l'apport de Paris », *Variétés historiques*, tome I, Nyon et Guillyn, 1752, p. 170-194.

<sup>66</sup> Pierre Gaspar, *Les bouchers*, Delpire, 1973, p. 129.

<sup>67</sup> E. de La Bédollière, *Les Industriels...*, *op. cit.*, p. 87.

<sup>68</sup> L'itinéraire du cortège se trouve très limité après 1918 (entre la Villette et la mairie du 19<sup>e</sup> arrondissement). La cérémonie est interdite à partir de 1952 car elle gêne la circulation automobile. Alfred Fierro, *Histoire et dictionnaire de Paris*, Robert Laffont, 1996, p. 717.

avec panache tricolore, bottes à la hussarde, manteau écarlate brodé d'or, veste et pantalon de bazin rayé. Le cortège sera composé de 6 chevaux blancs, 10 mamelouks, 6 sauvages, 6 romains, 4 grecs cuirassés, 10 chevaliers français, 4 espagnols, 4 polonais, 2 coureurs, 8 turcs, un tambour-major de la garde, 6 tambours en gladiateurs, 2 fifres en chinois, 18 musiciens et 12 garçons bouchers portant les attributs de la boucherie. Le bœuf pèsera de 1300 à 1400 kg, sera panaché et décoré et portera sur le dos, un enfant en amour, soutenu par deux sacrificateurs à haches et massues<sup>69</sup> ».

Il apparaît donc clairement que les bouchers ne portent pas de tabliers lors des fêtes corporatives ou des cérémonies officielles. Cela s'applique à la France mais plus généralement à tous les bouchers d'Europe. Le chantre de la boucherie artisanale au XX<sup>e</sup> siècle, promoteur du corporatisme, Georges Chaudieu (1899-1990) reconnaît que « la gloire a plus souvent intéressé les bouchers que l'argent, et ils l'ont recherchée orgueilleusement. En 1905, au mariage du Kronprinz d'Allemagne qui devait devenir empereur sous le nom de Guillaume II<sup>70</sup>, en tête du cortège et en vertu d'un très ancien privilège, deux cents bouchers de Berlin ouvrent la marche, tous en habit et revêtus de plastrons armoriés, montés sur des chevaux superbes<sup>71</sup> ... ».

Concernant le vêtement de fête, je voudrais terminer par un moment assez particulier de l'histoire de la boucherie parisienne, les années 1936-1944, époque où le Syndicat de la Boucherie de Paris, dirigé par deux fortes personnalités, Georges Chaudieu et René Serre, va réagir avec fermeté aux lois sociales du Front Populaire, se placer à la tête du mouvement de défense des classes moyennes et utiliser les thèmes de l'artisanat, du corporatisme et de la défense du petit commerce pour affirmer un mouvement identitaire néo-fasciste qui va trouver son épanouissement naturel sous Vichy, avec la mise en place de la Charte du Travail. Lors des manifestations corporatives d'après 1936, l'utilisation de costumes folkloriques n'est absolument pas à l'ordre du jour (on est bien loin des jurandes ou confréries « festives » qui se reconstituent à la fin du XX<sup>e</sup> siècle).

En 1930, une Union Professionnelle Catholique de la Boucherie (UPCB) se forme à Paris dans la mouvance de l'Action populaire catholique, dirigée par un aumônier jésuite, le R.P. Petiteville (1898-1974). A partir du moment où René Serre (1898-1969) devient président du Syndicat de la Boucherie de Paris et de la Confédération Nationale de la Boucherie française, et l'un des principaux dirigeants de la « Confédération générale des syndicats des classes moyennes », les patrons bouchers affichent avec force leur identité catholique et soutiennent activement les activités de l'UPCB (messes, patronage, placement d'apprentis). Le souci étant alors d'afficher l'identité propre au petit commerce, les bouchers vont se mettre à utiliser le tablier comme un symbole de leur situation sociale médiane entre les ouvriers (qui portent un bleu de travail) et les grands patrons (cols blancs). Le discours syndical patronal (celui de Chaudieu en est un très bon exemple) s'articule autour de thèmes tels que l'honneur du métier, l'amour du travail bien fait, les vertus du travail manuel, etc., autant d'idées qui seront mises en valeur par Pétain après 1940. Afficher des garçons bouchers en tablier blanc lors de fêtes corporatives est un moyen facile de soutenir un tel discours.

Quand le père Petiteville crée en 1933 un petit bulletin trimestriel pour faire connaître les activités de l'UPCB, on voit distinctement un boucher en tablier sur la couverture, les bras

<sup>69</sup> Abbé Maurice Baurit, *Les Halles de Paris des Romains à nos jours*, IGC, 1956, p. 48.

<sup>70</sup> Georges Chaudieu fait une erreur car Guillaume II de Hohenzollern (1859-1941) est roi de Prusse et empereur d'Allemagne depuis 1888 ! Par contre, c'est effectivement en 1905 qu'est célébré le mariage du fils aîné de Guillaume II, le Kronprinz Wilhelm de Prusse (1882-1951) avec la duchesse Cécile von Mecklenburg-Schwerin.

<sup>71</sup> Information tirée du « journal de mission du capitaine Des Vallières, qui faisait partie de la mission militaire qui représentait la France au mariage du Konprinz ». G. Chaudieu, *De la gigue d'ours au hamburger...*, op. cit., p. 112.

tendus vers le Sacré-Cœur de Montmartre (où se déroule la messe annuelle des bouchers) (Fig. 12). Dans le contexte d'une Action catholique spécialisée, la phrase de Pie XI dans l'encyclique *Quadragesimo anno* de 1931 prend ici tout son sens : « Les apôtres des industriels et des commerçants seront des industriels et des commerçants ». Quand l'UPCB organise une « journée familiale de la Boucherie » en juillet 1937 avec une excursion à Evreux, une course cycliste se tient le matin et la « tenue en bourgeron est obligatoire<sup>72</sup> ». Alors que l'Association sportive de la Boucherie existe depuis longtemps et que le syndicat parisien organise des courses pédestres et cyclistes depuis 1900, il faut attendre 1937 pour voir apparaître une telle incongruité. Le tablier est bien utilisé comme un symbole politique, ou du moins idéologique, par les bouchers catholiques, la plupart issus de l'Union des Anciens Combattants de la Boucherie, syndicat qui concurrence à droite le syndicat « officiel » entre 1928 et 1937.

Le père Petiteville note avec fierté qu'en juin 1938, deux garçons bouchers servent la messe en bourgeron lors de la grande cérémonie annuelle de l'UPCB à Montmartre. En 1939, ils sont 32 jeunes bouchers à servir la messe en tablier (Fig. 13). Cette innovation étant très appréciée par les fidèles assistant à la cérémonie, elle est conservée jusqu'en 1979. Faisant le compte-rendu de la messe des Bouchers à la basilique du Sacré Cœur de Montmartre en juin 1939, un boucher souligne la symbolique religieuse des couleurs portés par les garçons bouchers : « Sous la présidence de Mgr Crépin, la messe commence, l'immense nef est pleine à craquer, à l'autel le prêtre officie servi par deux garçons bouchers en tenue de travail, tout autour dans les stalles 30 de leurs camarades dans leur habit bleu et blanc, aux couleurs de la Vierge et de la boucherie, accompagnent la messe. Puis c'est le Père Dayné qui, du haut de la chaire, exalte le travail et l'âme de la boucherie française<sup>73</sup> ».

Les jeunes apprentis en tablier qui servent la messe chaque année sont issus de l'Ecole Professionnelle de la Boucherie de Paris, dirigée entre 1949 et 1975 par Georges Chaudieu. Sur de nombreux clichés, on voit les ecclésiastiques poser au milieu des apprentis en tablier. En juin 1939, Mgr Crépin, évêque in partibus de Tralles, auxiliaire du cardinal Verdier, siège dans la sacristie du Sacré Cœur au milieu des 32 garçons bouchers, entouré du père Petiteville, de quatre enfants de chœur et des chapelains de Montmartre (Fig. 13). En 1943, les garçons bouchers forment une haie d'honneur à l'entrée de la chapelle des Otages (rue Haxo) pour accueillir le cardinal Suhard, archevêque de Paris, qui préside la messe annuelle de l'UPCB. Les apprentis encadrent également le prélat autour de l'autel lors de la sanctification (Fig. 14). Cette « mise en scène » se retrouve dans les années 1950 et 1960 (Fig. 15 et 16)<sup>74</sup>.

A travers l'exemple des manifestations annuelles organisées par l'UPCB jusqu'en 1979, on voit bien que l'habit professionnel prend un rôle nouveau, qui n'existait pas avant 1936. Je retiens donc que le tablier est un signe de la fierté professionnelle des bouchers et de leur souci de l'apparence, indissociable de l'activité commerciale qu'ils exercent. Marqueur fort d'une profession, le tablier blanc des bouchers s'expose avec fierté dans les églises françaises depuis les vitraux médiévaux jusqu'aux cérémonies corporatives du XX<sup>e</sup> siècle.

<sup>72</sup> *Petit Echo de la Boucherie*, 1937. Archives jésuites de Vanves, I Pa 805/4.

<sup>73</sup> « Le pèlerinage annuel de la Boucherie au Sacré-Cœur de Montmartre », *Revue commerciale de la boucherie et de la charcuterie française*, juin 1939, p 17. BNF, 4° Jo 1599.

<sup>74</sup> Je remercie le père Planckaert, aumônier jésuite de l'UPCB entre 1974 et 1980, pour les nombreux clichés qu'il a bien voulu me communiquer.