

ARTISANAT ET MÉTIERS EN MÉDITERRANÉE MÉDIÉVALE ET MODERNE

sous la direction de
Sylvain Burri et Mohamed Ouerfelli

CONFLUENT DES SCIENCES

confluent des Sciences

Série *Histoire des techniques* dirigée par Olivier Raveux

Dans la même collection :

Sandrine PARADIS-GRENOUILLET, Sylvain BURRI et Romain ROUAUD, dir., *Charbonnage, charbonniers, charbonnières. Confluence de regards sur un artisanat méconnu*, 2018, 236 p.

Sébastien LARRUE, with the collaboration of Matthew GRAVES, *Biodiversity and Socicieties in the Pacific Islands*, 2013, 250 p.

Henry TRAMIER et Jean-Pierre ROLL, dir., *Le corps et la musique*, 2011, 180 p.

aaPalettempLivre Artisanat.indb 2 17/09/2018 10:01:09

confluent des Sciences

Artisanat et métiers en Méditerranée médiévale et moderne

sous la direction de
Sylvain BURRI et Mohamed OUERFELLI

2018

PRESSES UNIVERSITAIRES DE PROVENCE

aaPalettempLivre Artisanat.indb 3 17/09/2018 10:01:09

© 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 http://presses-universitaires.univ-amu.fr/

Facebook.com

DIFFUSION LIBRAIRIES : AFPU DIFFUSION – DISTRIBUTION SODIS

aaPalettempLivre Artisanat.indb 4 17/09/2018 10:01:10

De l'apothicaire au maître sucrier

Naissance d'un nouveau métier en Méditerranée médiévale

Mohamed OUERFELLI
Aix Marseille Univ, CNRS, LA3M, Aix-en-Provence, France

Introduction

Dans sa chronique[1], Guillaume de Tyr (m. 1184), en exposant les ressources de la ville dont il est archevêque, cite le sucre parmi les productions locales et parle d'un produit si précieux et si nécessaire aux hommes pour toutes sortes d'usages, comme pour leur santé, que les marchands le transportent vers les parties les plus éloignées du monde[2]. Ce passage résume tout l'intérêt porté à ce nouveau produit et annonce l'essor de sa production, de sa diffusion et de sa consommation dans le monde méditerranéen. Il sous-entend la naissance d'un nouveau métier, celui de fabricant de sucre, que les sources arabes qualifient de *sukkarī* et plus tard celles de l'Occident de *magister zuccari*.

C'est précisément la question de l'évolution de ce métier, qui passe de l'apothicaire ou de l'épicier au maître sucrier que je voulais aborder dans cette contribution, en m'appuyant sur de nombreux exemples méditerranéens. Ils montrent comment cette transformation s'est opérée et comment le maître sucrier s'est adapté au développement spectaculaire de l'industrie du sucre en Méditerranée à la fin du Moyen Âge. Nous verrons enfin quelle place occupaient ces détenteurs de savoir technique dans le tissu social à travers quelques exemples relativement bien documentés.

1 Abréviations : *Archivio di Stato di Palermo*, *Notai Defunti* = ASP. ND. ; *Arxiu Històric de Protocols de Barcelona* = AHPB ; *Archivo del Reino de Valencia* = ARV.

2 Guillaume de Tyr, *Chronique*, éd. Robert Burchard Constantijn Huygens, Turnhout, Brepols 1986, p. 589 : […] *verum et cannamellas, unde preciosissima, usibus et saluti mortalium necessaria maxime conficitur zachara, unde per institores ad ultimas orbis partes deportatur*.

aaPalettempLivre Artisanat.indb 523 19/09/2018 09:34:22

Bagdad et le modèle de consommation du sucre

Il convient de souligner pour commencer que la transformation de la canne à sucre en produit raffiné a été probablement opérée par des médecins nestoriens dans leur école de médecine de Ǧondīšapūr dans le sud-ouest de l'Iran, où ils tenaient un hôpital[3]. Ces nestoriens ont bénéficié du legs indo-persan et des savoirs gréco-romains pour perfectionner leurs connaissances et mettre à la disposition des malades de nouvelles méthodes thérapeutiques, et surtout une palette assez large de médicaments composés de produits en provenance d'Extrême-Orient[4]. La cour des califes abbassides de Bagdad fait connaître, diffuse et popularise l'usage de ces nouveaux produits, entre autres le sucre dans les cours aristocratiques, en particulier dans les provinces musulmanes, qui étaient des cours en miniature et qui convoitaient tout ce qui venait d'Orient et de la cour du calife de Bagdad, considérée comme un modèle[5].

Produire du sucre était un métier lié à celui de la médecine et de la pharmacopée. Ce produit pharmaceutique était destiné à soigner de nombreuses maladies, mais entrait surtout dans la composition de médicaments, notamment les sirops et les confitures. Il s'agit là d'une composante essentielle de la panoplie des produits employés dans le quotidien des pharmaciens et des apothicaires. Son absence ou sa pénurie suscite l'interrogation d'un poète iranien installé à Bagdad au X^e^ siècle, qui s'est exclamé : « À quoi sert une armoire où on ne trouve pas de sucre ![6] ».

La diffusion de la canne à sucre dans le monde méditerranéen s'est accompagnée de la mise en place de petites infrastructures, des ateliers annexés aux palais princiers et dirigés par des médecins, des pharmaciens et des apothicaires, voire des botanistes ou des agronomes, qui travaillaient pour approvisionner la cour du prince en produits de luxe[7].

Un métier qui prend forme en Égypte

Pour mener notre enquête sur l'évolution du métier de maître sucrier, le véritable point de départ se situe en Égypte au X^e^ siècle. Si cette activité était bien présente et solidement implantée dans la Haute Égypte, il faut attendre la période fatimide pour voir des épiciers et des entrepreneurs s'y investir davantage. Leur engagement s'est fait dans un contexte où les Fatimides avaient besoin de toutes les énergies

3 Mohamed Ouerfelli, *Le sucre : production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale*, Leyde-Boston, Brill, 2008, p. 503-506.

4 Lucien Leclerc, *Histoire de la médecine arabe*, Paris, 1876, II, p. 123 ; Max Meyerhof, On the Transmission of Greek and Indian Science to the Arabs, *Islamic culture* 11, 1937, p. 22 ; Mohamed Ouerfelli, La consommation du sucre en Méditerranée médiévale, in *Consommation et consommateurs dans les pays méditerranéens. Actes du colloque international*, Tunis 7- 9/10 2004, *Revue tunisienne des sciences sociales* 129, 2005, p. 163.

5 Mohamed Ouerfelli, *Le sucre*, *op. cit*., p. 24-29.

6 Ibrāhīm al-Bayhaqī, *Kitāb al-mahāsin wa-l-masāwi'*, Le Caire, 1906, t. II, p. 196.

7 Mohamed Ouerfelli, *Le sucre*, *op. cit*., p. 27.

aaPalettempLivre Artisanat.indb 524 19/09/2018 09:34:22

pour développer l'économie du pays, afin de renflouer les caisses de l'État. Cette dynastie a introduit de nouvelles habitudes et pratiques pour des raisons de propagande politique et de compétition avec les Omeyades de Cordoue et les Abbassides de Bagdad. Les califes fatimides ont construit de grands établissements charitables pour soigner les malades et donner à manger aux pauvres, ainsi que des maisons destinées à préparer des repas et des sucreries à distribuer aux grands personnages de l'État et à toutes les catégories de la société égyptienne lors de fêtes ou de cérémonies, afin d'affirmer la centralité du calife, sa générosité, sa légitimité et ses prétentions universalistes[8].

Avec ces nouvelles pratiques, où le sucre devient un véritable outil pour asseoir la puissance de la dynastie fatimide, sa demande a sensiblement augmenté, entraînant des investissements conséquents dans la création de nouvelles plantations et la mise en place de grandes unités de production. Ainsi, la canne à sucre connaît une impressionnante expansion, là où les conditions d'irrigation et d'exploitation le permettent ; chaque région se dote de ses propres sucreries, notamment en Haute Égypte, où la concentration de cette activité est bien perceptible. C'est le résultat d'un engagement croissant des marchands, des grands propriétaires terriens et des hauts fonctionnaires dans cette nouvelle industrie, susceptible de rapporter des revenus substantiels à tous les acteurs, notamment à l'État. À ce stade, on voit, à travers la documentation, des épiciers juifs s'engager de plus en plus dans les étapes de raffinage du sucre et sa vente au détail. Au même moment, ce produit commence à remplacer progressivement le miel dans la composition des médicaments en général et des sirops en particulier[9].

Les documents de la *Geniza* mettent en évidence l'ampleur de l'activité sucrière, qui a suscité un grand intérêt aussi bien de l'État que de la part des particuliers. Le nombre de sucreries, qui occupent de plus en plus de place au sein de l'espace urbain, augmente sensiblement, ce qui engendre une dynamique économique, mais aussi des problèmes d'encombrement, d'hygiène et de nuisance[10]. De nombreuses sociétés voient le jour, composées de professionnels : apothicaires, médecins, savants et hommes d'affaires ou banquiers, qui ont suffisamment de moyens pour mettre en place des unités de production employant des dizaines, voire des centaines d'ouvriers. Au début du XIII^e^ siècle, Joseph et son fils Abū al-'Alā', tous deux médecins, créent une société avec le savant al-Mufaḍḍal pour raffiner le sucre[11]. Petit-fils d'un banquier, ce dernier apporte à l'association la somme de cent dinars, pour l'achat de *qand* (miel de canne) et les rétributions du personnel de la raffinerie[12]. D'autres médecins s'associent avec des marchands de sucre et interviennent dans la transfor-

8 Mohamed Ouerfelli, *Le sucre*, *op. cit*., p. 618-619.

9 *Ibid*., p. 74-75.

10 Mohamed Ouerfelli, Organisation spatiale et répercussions de l'industrie du sucre sur le paysage urbain : Fustāt et Palerme (XIV^e^-XV^e^ siècle), in Élisabeth Malamut et Mohamed Ouerfelli, dir., *Villes méditerranéennes au Moyen Âge*, Aix-en-Provence, PUP, 2014, p. 201.

11 Shelomo D. Goitein, *A Mediterranean society. I : Economic foundations*, Berkeley-Los Angeles-London, University of California Press, 1999, p. 366.

12 *Ibidem*.

aaPalettempLivre Artisanat.indb 525 19/09/2018 09:34:22

mation de ce produit : en 1220, le médecin juif Abū al-Mahāsin Japhet ben Joshiah et le marchand de sucre al-'Izz Ibn Abī al-Ma'ānī, gèrent depuis plusieurs années une entreprise de production et de raffinage, mais ils l'abandonnent, faute de pouvoir payer des impôts en très nette augmentation[13].

Les apothicaires tiennent des boutiques dans lesquelles ils retravaillent des sucres peu raffinés, élaborent des médicaments, des sirops et des boissons. Dès avant le XIe siècle, de nombreuses personnes de confession juive exerçaient le métier de maîtres sucriers ou d'épiciers dans les sucreries de Fustāt ou simplement dans leurs propres boutiques, d'où le nom *al-sukkarī* qu'ils portent[14]. Au début du XIVe siècle, le juriste maghrébin Ibn al-Hāǧ (mort en 1331), qui réside au Caire, souligne la forte présence des Juifs dans le domaine de la fabrication du sucre, des médicaments et des boissons sucrées[15].

À partir du XIIIe siècle, les épiciers et les apothicaires ne sont plus les seuls spécialistes de la transformation du sucre, ni les acteurs majeurs de cette activité. S'ils continuent de posséder des boutiques où ils raffinent de petites quantités de sucre destinées à la pharmacopée, préparent des médicaments et des boissons qu'ils commercialisent, ils s'effacent progressivement pour laisser la place à des artisans, des maîtres sucriers qui possèdent des compétences techniques plus affirmées pour transformer la production la plus importante de toute la Méditerranée. Ces maîtres sucriers, qui manquent de moyens financiers pour monter leurs propres affaires, sont des techniciens, payés selon le degré de leur qualification et le volume de la production transformée. Ils ne semblent toutefois pas vivre dans des conditions difficiles. Les maîtres sucriers juifs de Fustāt habitent dans les quartiers où les raffineries sont installées, voire dans les étages supérieurs de ces grands bâtiments, soigneusement construits en pierres de taille[16].

De nombreux maîtres sucriers se sont enrichis et sont devenus propriétaires de leurs sucreries. Des familles chrétiennes du Krak et musulmanes de Fustāt comme les Qatrawānī, les Ibn al-Ṣawwāf et les Ibn Marzūq, possèdent leurs propres raffineries à Fustāt[17]. Les membres de la communauté juive ne sont pas en reste ; ils s'impliquent dans le raffinage du sucre en qualité de techniciens. Ils accèdent également à la propriété, achètent des raffineries et assurent leur gestion. Parmi eux se distinguent Sa'īd, le Juif, qui possède une raffinerie à Fustāt, qu'il a vendue plus tard et convertie en funduq[18], mais surtout Ibrāhīm Ibn al-Mušanqaṣ. Ce dernier constitue un exemple de réussite dans le domaine de la production du sucre. Malgré les difficultés à rivaliser avec les grands émirs et les hauts fonctionnaires mamelouks, qui cherchent à s'enrichir par le biais de la confiscation, Ibn al-Mušanqaṣ s'est taillé une

13 Shelomo D. Goitein, *A Mediterranean society. II : The community*, Berkeley-Los Angeles-London, University of California Press, 1999, p. 580, note 92.

14 *Id*., *A Mediterranean society*, III: *The family*, Berkeley-Los Angeles-London, University of California Press, 1999, p. 14 ; Mohamed Ouerfelli, *Le sucre*, *op. cit*., p. 75.

15 Ibn al-Hāǧ, *Al-Madkhal ilā tanmiyat al-'a'māl bitahsīn al-niyāt*, Le Caire, 1929, IV, p. 149.

16 Ibn Duqmāq, *Kitāb al-'intiṣār li wāsitati al-'amṣār* (*Description de l'Égypte*), Le Caire, 1893, IV, p. 41-46.

17 Mohamed Ouerfelli, Organisation spatiale, art. cit., p. 210-213.

18 Ibn Douqmāq, *Kitāb al-'intiṣār*, *op. cit*., IV, p. 44.

aaPalettempLivre Artisanat.indb 526 19/09/2018 09:34:23

place confortable dans le panorama des producteurs. Ce Juif converti à l'islam est non seulement maître sucrier, mais il est aussi considéré comme l'un des meilleurs connaisseurs des techniques de production du sucre. L'historien égyptien Maqrīzī (m. 1442) le qualifie de *'abā al-dawālīb* (le père des moulins), dans la mesure où il possède d'excellentes connaissances des machines employées dans les sucreries[19]. Il gère en même temps ses raffineries et celle du grand émir Qūṣūn. Il est en effet propriétaire de deux raffineries dénombrées au début du XIVe siècle parmi les soixante-six sucreries de Fustāt. Dans sa description de l'Égypte, Ibn Douqmāq donne l'emplacement exact des deux bâtiments en plein centre ville[20]. Avec ses deux sucreries, Ibn al-Mušanqaṣ figure parmi les acteurs principaux de l'industrie du sucre en Égypte pendant la première moitié du XIVe siècle.

En 1327, l'inspecteur du trésor particulier du sultan (*nāẓir al-khās* ou *al-našw*) accuse Ibn al-Mušanqaṣ de contrefaçon dans la fabrication du sucre et lui inflige une amende de cent mille dirhams, malgré les tentatives de son protecteur, l'émir Qūṣūn, pour lui épargner une sévère sanction[21]. À la mort du maître sucrier, l'inspecteur prétend auprès de Muhammad Ibn Qalāwūn qu'il est mort en confessant la religion juive, ce qui permet au sultan de confisquer sa fortune et de priver son fils d'un héritage conséquent, sous prétexte que celui-ci provient essentiellement des biens du souverain, qui a accordé d'importantes concessions à l'émir Qūṣūn[22]. Si le *našw* est animé par un désir de vengeance envers le puissant émir et ses proches, du fait d'une rivalité exacerbée autour du sultan, cet épisode montre aussi la volonté du secrétaire du trésor particulier, poussé par la nécessité de remplir les caisses du sultan, en s'emparant de la fortune d'Ibn al-Mušanqaṣ.

D'autres exemples indiquent la réussite de maîtres sucriers et leur passage de simples techniciens au rang d'entrepreneurs, qui ont progressivement acquis les moyens pour intervenir dans la production du sucre et s'enrichir des revenus de cette activité. Quelques biographies assez fragmentaires, consacrées à ces artisans, montrent leur distinction et la place élevée qu'ils occupent dans la société égyptienne. Muhammad Ibn al-Šaraf al-Hibrī, mort en 1420, a travaillé dans une boutique en tant que sucrier ; il a occupé le poste de *hisba* de Fustāt et ensuite du Caire[23]. Muhammad Ibn Muhammad al-Šaraf Ibn al-Šams (1384-1437) est lui aussi maître sucrier, réputé pour sa droiture, sa piété et son élégance ; il vient d'Asyūt et s'installe au Caire, où il vit de son métier : le raffinage du sucre. Pendant son séjour à la Mecque, il convoite le poste de cadi et multiplie les critiques envers l'occupant de cette charge[24].

La présence des maîtres sucriers à Fustāt est particulièrement remarquée, où ils jouent un rôle non négligeable dans la puissante industrie de raffinage, dont les

19 Maqrīzī, *Kitāb al-sulūk li ma'rifat duwal al-mulūk*, Le Caire, 1972, II/2, p. 419.

20 Ibn Douqmāq, *Kitāb al-'intiṣār*, *op. cit.*, IV, p. 41 et 44.

21 Al-Yūsufī, *Nuzhat al-Nuḍḍār fī sīrat al-Malik al-Nāṣir*, 1986, p. 370 ; Maqrīzī, *Kitāb al-sulūk*, *op. cit.*, II/2, p. 419.

22 Maqrīzī, *Kitāb al-sulūk*, *op. cit.*, II/2, p. 420.

23 Al-Sakhāwī, *Al-ḍaw' al-lāmi' li ahli al-qarn al-tāsi'*, 1992, IV, 7, p. 227-228, n° 603.

24 *Ibid.*, V/9, p. 37, n° 96.

aaPalettempLivre Artisanat.indb 527 19/09/2018 09:34:23

unités de production sont disséminées au cœur de la ville[25]. Toutefois, avec l'intervention du capital marchand et surtout celle des sultans, des émirs et des hauts fonctionnaires mamelouks, devenus de véritables hommes d'affaires, l'activité sucrière est de plus en plus concentrée entre les mains d'une minorité extrêmement riche. Les petits entrepreneurs, comme les Juifs et les maîtres sucriers, perdent peu à peu leur place ; ils finissent par se retirer de cette activité ou deviennent de simples techniciens, payés en fonction du travail qu'ils accomplissent dans la raffinerie. C'est exactement la même tendance qui se dessine en Sicile à partir des années 1420.

Magister zuccararius : un rôle clé dans le développement de l'industrie du sucre en Sicile

En Sicile comme en Égypte, les maîtres sucriers sont à l'origine des épiciers ; ils ouvrent les premiers moulins dès les années 1350. La documentation notariale montre que la plupart de ces épiciers sont des membres de la communauté juive. S'ils ne sont pas nombreux à posséder des plantations de canne à sucre, ils interviennent toutefois dans les étapes de la transformation, d'où les liens étroits entre les moulins à huile et les sucreries. Pour leurs pratiques religieuses en effet, les Juifs de Sicile manifestaient un intérêt particulier pour la production de l'huile ; ils ont appris les techniques de mouture des olives, qu'ils réutilisent dans l'industrie du sucre[26]. Les *trappeti* sont d'ailleurs une adaptation pure et simple des moulins à huile et certaines sucreries continuent à combiner les deux activités afin de rentabiliser un outillage lourd et extrêmement coûteux, aussi bien à l'achat qu'à l'entretien[27].

À partir de la seconde moitié du XIV^e^ siècle, la reprise économique dans l'île a encouragé les maîtres sucriers à ouvrir les premiers moulins, comme le montre l'exemple de Pietro de Ruckisio, qui a joué un rôle de premier plan dans le développement de l'industrie du sucre en Sicile. Dès les années 1350, il possède son propre *trappeto*, situé dans le quartier palermitain du Cassaro. En 1356, il signe un contrat de société avec le marchand Niccolò de Matteo et le Juif Fariugio de Medico, *ad faciendum zuccarum* : le marchand apporte les cannes qu'il cultive dans la région de Saint-Jean des Lépreux, Fariugio donne huit onces pour les dépenses de la société. Quant à Pietro de Ruckisio, il met à leur disposition son *trappeto* et en sa qualité de maître sucrier, se charge de la cuisson et du raffinage du sucre[28].

Les inventaires des boutiques siciliennes permettent de saisir les nombreuses tâches de l'épicier ; elles consistent non seulement à préparer des médicaments, mais aussi à raffiner le sucre et à élaborer des confits[29]. Grâce à leurs connaissances

25 Mohamed Ouerfelli, Organisation spatiale et répercussions de l'industrie, art. cit., p. 200-202.

26 Henri Bresc, *Un monde méditerranéen, économie et société en Sicile 1350-1450*, Palerme-Rome, École Française de Rome, 1986, p. 174.

27 Mohamed Ouerfelli, *Le sucre*, *op. cit*., p. 253-254.

28 ASP. ND. B. Bononia 120, 9.11.1356.

29 Geneviève Bresc-Bautier et Henri Bresc, *Une maison de mots. Inventaires de maisons, de boutiques, d'ateliers et de châteaux de Sicile, XIII^e^-XV^e^ siècles*, Palerme, Associazione Mediterranea, 2014, I, p. 327-328.

aaPalettempLivre Artisanat.indb 528 19/09/2018 09:34:23

du raffinage, ils se convertissent en patrons de *trappeti* ; ils s'associent pour mettre en place les premières sucreries. Le 20 avril 1370, le Juif Azaronus Migrusus loue son *trappeto* à deux épiciers et se met à leur service[30]. En 1394, Sabet Cusintino et Sufen Taguil s'associent avec Giovanni de Bonamico et ouvrent leur premier *trappeto* dans le quartier palermitain du Cassaro[31].

La participation des maîtres sucriers juifs, qui représentent environ 12,5 % de l'ensemble des propriétaires des *trappeti* (une quarantaine d'unités de production), diminue sensiblement après 1420. Cette évolution du panorama des producteurs s'explique d'abord par les faibles moyens financiers dont disposent les Juifs de l'île ; elle est ensuite due à la crise de l'industrie du sucre palermitaine et aux variations de la demande du commerce international. Enfin, l'implication massive des grandes familles pisanes, porteuses de capitaux et de nouvelles techniques commerciales, a relégué les maîtres sucriers à une place secondaire. Ils deviennent de simples techniciens, payés en fonction du degré de pénibilité de leur travail dans le *trappeto*. Cette transition traduit en réalité la défaite des petits capitaux ; elle correspond au retrait de Sabet Cusintino, après la vente de son *trappeto* en 1416 à l'homme d'affaires Jacopo de Bononia[32]. On passe ainsi d'un atelier familial, géré par un épicier ou un maître sucrier, à de véritables entreprises détenues par les grandes familles de la noblesse palermitaine et les banquiers toscans installés notamment à Palerme. Certains maîtres sucriers réussissent toutefois à se frayer un chemin dans cette nouvelle carte des producteurs assez puissants, en s'associant à part entière avec des familles nobles et des hommes d'affaires, intéressés par l'exportation du sucre vers les grandes places marchandes. Tel est le cas d'Andrea Paulillu, maître sucrier palermitain, qui fonda, en 1436, une société destinée à planter des cannes et à installer un *trappeto* à Bonfornello. Le *nobilis* Ruggero de Salamone fournit la terre et l'eau ; l'homme d'affaires florentin Moretta de Geraldis se charge de gérer l'entreprise et de commercialiser le sucre. Le technicien en revanche apporte au capital de la société jusqu'à 40 onces, et touche en même temps une rétribution de 25 onces par an au titre de la cuisson et du raffinage du sucre[33]. D'autres professionnels profitent de leur proximité avec le roi d'Aragon pour intervenir davantage dans le secteur et obtenir des privilèges susceptibles de leur rapporter des profits substantiels. En 1450, Bernat Figueres, *aromatario* d'Alphonse v le Magnanime, obtient l'exonération des droits de douane ou de la gabelle sur les exportations de sucre, jusqu'à 2000 ducats (doc. n° 4)[34].

30 Henri Bresc, *Arabes de langue, juifs de religion, l'évolution du judaïsme sicilien dans l'environnement latin, XII^e^-XV^e^ siècles*, Paris, Bouchene, 2001, p. 211.

31 *Ibidem* ; Mohamed Ouerfelli, *Le sucre*, *op. cit*., p. 158.

32 ASP. ND. P. Rubeo 605, 30.1.1416 ; Henri Bresc, *Un monde méditerranéen*, *op. cit*., p. 248-249 ; 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, in Benoît Grévin, Annliese Nef et Emmanuelle Tixier, éd., *Chrétiens, Juifs et Musulmans dans la Méditerranée médiévale. Études en hommage à Henri Bresc*, Paris, de Boccard, 2008, p. 67.

33 ASP. ND. G. Mazzapiedi 841, 2.10.1436.

34 ASP. *Secrezia*, 41, 29.9.1450 (annexe 4).

aaPalettempLivre Artisanat.indb 529 19/09/2018 09:34:23

Grâce à leur savoir-faire et aux techniques de raffinage qu'ils ont acquises par apprentissage, ces acteurs du développement de l'industrie du sucre en Sicile occupent une place exceptionnelle dans la raffinerie. Un relevé d'une centaine de maîtres sucriers, à partir des actes notariés palermitains entre la fin du XIVe et l'année 1494, montre que la capitale sicilienne est le centre de raffinage par excellence et que la majorité des experts dans cet art viennent de Palerme. Ils se diffusent à travers toute l'île dans un premier temps et vont jusqu'à Barcelone et surtout au royaume de Valence pour participer à l'essor de l'industrie du sucre dans un second temps. Quelques rares exemples retiennent l'attention, comme ce Jacobus Niger, *zuccararius*, vendu en 1459 par Pietro de Carastono à Niccolò de la Chabica avec neuf autres esclaves pour la somme de douze onces[35]. Comme l'indique la figure 1, ces techniciens sont bien rémunérés et touchent le salaire le plus élevé dans la sucrerie. Mais à partir de la seconde moitié du XVe siècle, ils voient leurs conditions de travail s'aggraver ; ils réalisent non seulement les opérations de cuisson dans la sucrerie, mais ils doivent également travailler dans le magasin pour raffiner le sucre, afin d'obtenir de meilleures qualités[36].

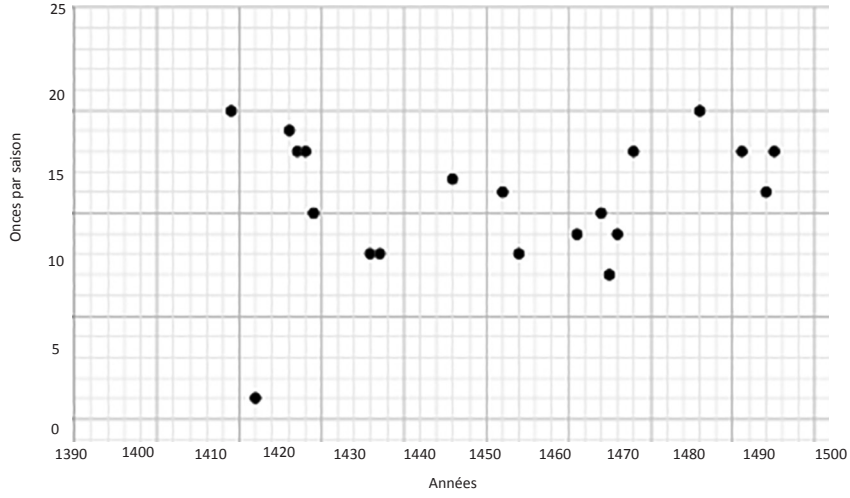


Fig. 1 : Salaires des maîtres sucriers siciliens (en onces par saison) (1400-1490).

35 ASP. ND. Niccolò Aprea 828, 16.6.1459.

36 ASP. ND. N. Aprea 833, 13.7.1454.

aaPalettempLivre Artisanat.indb 530 19/09/2018 09:34:23

Ils jouissent d'une situation sociale confortable et jouent le rôle d'intermédiaires dans la commercialisation de petites quantités de sucre, écoulées sur le marché intérieur ou vendues aux hommes d'affaires internationaux, qui détiennent le quasi-monopole de l'exportation des produits de l'île. On doit noter toutefois l'absence de lignage ou de grandes familles impliquées dans le raffinage du sucre. Leur présence dans la documentation est plus ou moins discrète, contrairement à leurs homologues valenciens.

En parallèle au développement de l'industrie du sucre en Sicile, et pour pallier le raffinage imparfait et le manque de bois dans les pays producteurs de l'Orient méditerranéen, de petites structures de raffinage ont vu le jour dans les grandes villes marchandes, à Venise en particulier dès la fin du XIVe siècle[37]. La présence de cette activité est mise en évidence par les *valute* et la correspondance de Francesco di Marco Datini qui mentionnent du sucre raffiné dans les ateliers de Venise (*rifatto qui*)[38]. Cette industrie a vraisemblablement pris une grande dimension pendant la seconde moitié du XVe siècle, notamment pour transformer une partie de la production Chypriote, importée à l'état brut[39]. Cet essor se traduit par la création, en 1473, d'une association professionnelle pour réglementer le travail dans les raffineries[40]. Mais Venise n'est pas la seule à développer cette activité, d'autres régions italiennes lui ont emboîté le pas. Le 17 décembre 1470, Francesco di Giovanni Ferantis, *speciale*, Gabriele *quondam* Baptista de Poetis, tous deux de Bologne et Nicolas de Toma Briendi, frère franciscain de Tours et *maestro de affinare zuchari et affettare overo seroppare zenzuri*, créent une société *in et super excercitio et trafico affinandi zucharum et conficiendi seu siruppandi zinzibuere* (gingembre)[41]. Les associés projettent de raffiner des sucres importés de Palerme, de Valence, de Chypre ou de Candie[42]. Ainsi, les grandes villes italiennes ont vu se multiplier ces nouvelles structures, intégrées dans les échoppes des *speziale*. Les figures 2 et 3, produites en Italie au XVe siècle et représentant un raffineur dans son atelier et un vendeur de sucre dans sa boutique, reflètent cette évolution du métier de maître sucrier à la fin du Moyen Âge.

De Barcelone à Valence : un métier recherché

Pour appréhender le rôle précis de ces techniciens dans le développement de cette activité dans le Levant ibérique, il convient de revenir sur les tentatives de la

37 Mohamed Ouerfelli, *Le sucre*, *op. cit*., p. 246-247.

38 *Archivio di Stato di Prato*, *Quaderni de prezzi e di carichi di navi,* busta nº 1171, 31.12.1393 et 24.5.1399.

39 Mohamed Ouerfelli, *Le sucre*, *op. cit*., p. 246-247.

40 Lucio Gambi, Geografia delle piante da zucchero in Italia, *Memorie di geografia economica* 12, 1955, p. 14. Une liste de 142 métiers employant 28 427 personnes mentionne des *raffinatori di zucchero* et des *compositori di confetture e galanterie di questo genere*.

41 G. Camillo Borgnino, *Cenni storico-critici sulle origini dell'industria dello zucchero in Italia*, Bologne, 1910, p. 131-135.

42 *Ibid*., p. 134 : *ad affinarli a fare zucharo de una cotta* […] *e farli finissimi de la suprema sorte che se trovi che se chiamano zuchari refacti*.

aaPalettempLivre Artisanat.indb 531 19/09/2018 09:34:24

Couronne d'Aragon d'introduire la canne à sucre dans ses territoires et de développer les techniques de transformation de cette denrée de luxe. Ces initiatives sont nées de la volonté de se procurer le sucre de manière aisée et moins coûteuse, au lieu d'aller le chercher en Orient. À en croire nos sources, cela remonte à 1305 lorsque le roi d'Aragon Jacques II adresse à Bartolomeo Tagliavia une lettre lui demandant de trouver deux esclaves sarrasins en Sicile sachant cultiver le coton et la canne à sucre, et de lui envoyer les semences des deux plantes : *duos sclavos sarracenos quorum alter sit magister cotonis et alter de cannamellis et de semine cotonis et cannamellarum ipsarum in quantitate decenti*[43].



Fig. 2 : Maître sucrier raffinant le sucre dans sa boutique, Modène, Biblioteca Estense, ms. Latin 993 L.9.28, f. 142r, Dioscorides, *Tractatus de herbis* (XV^e siècle), Giraudon.

43 Jesús Ernesto Martinez Ferrando, *Jaime II de Aragon, sua vida familiar*, Barcelone, CSIC, Escuela de Estudios Medievales, 1948, p. 19-20, doc. n° 33.

aaPalettempLivre Artisanat.indb 532 19/09/2018 09:34:24

Avant même cette tentative isolée, qui n'a pas été suivie d'effet ou donné de résultats probants, ce sont surtout les échanges commerciaux entre Orient et Occident qui ont favorisé le développement des connaissances sur les produits d'Extrême-Orient et le sucre, leur transformation et leurs usages par les épiciers et les apothicaires. Ces professionnels étaient particulièrement actifs dans la vente du sucre aussi bien pour la médecine que pour la confiserie ou la pâtisserie. Les épiciers génois sont les plus nombreux à investir dans l'importation du sucre dès le XIIIe siècle[44]. Leurs homologues catalans ne sont pas en reste ; ils entretiennent des liens étroits avec les milieux marchands internationaux, notamment ceux qui importent les épices et le sucre du Levant[45]. Des vingt sucriers recensés à Barcelone entre 1372 et le début du XVIe siècle, trois sont marchands et le quatrième est patron d'un navire ; quatre sont à la fois épiciers et sucriers ; trois sont qualifiés de maîtres sucriers et les autres sont désignés simplement comme *sucrer*[46].

Ce milieu des épiciers et des *sucrer*, étroitement lié au commerce international apparaît particulièrement actif et décidé à introduire les techniques de raffinage du sucre, malgré l'éloignement des centres de production ; en 1372, Berenguer de Sent Climent finance les activités du *mestre sucrer* Pere Serra, *ad mercandum* et *negociandum in arte succari*. Jaume Partegàs et Narcís Quintana installent une raffinerie à Barcelone vers les années 1440, tandis que Felip Popo et le changeur Johan Daguilar forment une société pour raffiner le sucre[47]. On voit se constituer quelques lignages de maîtres sucriers là où on ne s'y attendait pas comme celui des Quintana, Narcís et son fils Bartomeo, qui s'impliquent non seulement dans les activités de raffinage, mais également dans le commerce international[48].

Malgré l'absence d'un enseignement médical précoce, le milieu des épiciers a joué un rôle de premier plan dans le développement de la pharmacie et des techniques de transformation du sucre en produits destinés à la consommation des hôtels aristocratiques et des cours princières[49]. La présence de maîtres sucriers étrangers à Barcelone au XIVe siècle a permis également de jeter les bases d'un apprentissage des secrets du raffinage du sucre. En 1399, Niccolò de Scicli, maître sucrier originaire de Palerme et habitant Barcelone, s'engage à apprendre à Bartomeu Saragossa, citoyen de Barcelone, le raffinage du sucre dans son atelier. Le contrat prévoit, une

44 Mohamed Ouerfelli, Gênes et les réseaux du commerce du sucre au Moyen Âge, *Les Cahiers de Framespa* 16, 2014, [mis en ligne le 01 juillet 2014 ; http://framespa.revues.org/2906], p. 3-4.

45 Damien Coulon, El comercio catalán del azúcar en el siglo XIV, *Anuario de Estudios Medievales* 31/2, 2001, p. 727-756 ; *Id*., *Barcelone et le grand commerce d'Orient au Moyen Âge. Un siècle de relations avec l'Égypte et la Syrie-Palestine (ca. 1330-ca. 1430*), Madrid-Casa de Velázquez-Institut Europeu de la Mediterrània, 2004, p. 471-480.

46 Jaume Partegàs, *sucrer* et patron de navire ; Claude Carrère, *Barcelone, centre économique à l'époque des difficultés 1380-1462*, Paris-La Haye, Mouton, 1967, I, p. 189, 195, note 3, 197, 201 et 387. Francesc Bausart, Bartomeo Quintana et Pere Rafat sont tous les trois *sucrer* et marchands ; Carles Vela Aulesa, *Especiers i candelers a Barcelona a la Baixa Edad Mitjana*, Barcelone, Fundació Noguera, 2007, p. 452.

47 Claude Carrère, *Barcelone, centre économique*, *op. cit*., I, p. 387.

48 Carles Vela Aulesa, *Especiers i candelers a Barcelona*, *op. cit*., I, p. 214 et II, p. 588-590.

49 Sur le milieu des épiciers, cf. Carles Vela Aulesa, *Especiers i candelers a Barcelona*, *op. cit*.

aaPalettempLivre Artisanat.indb 533 19/09/2018 09:34:25

fois l'apprentissage terminé, que Bartomeu verse à son maître la somme de vingt florins aragonais. L'apprenti s'engage aussi à ne pas divulguer les secrets du métier à d'autres personnes, même de sa famille, sans un accord préalable de son maître[50].

Dès le milieu du XIVe siècle, les fonctions de l'apothicaire évoluent rapidement, en parallèle à la demande d'une société qui réclame pour ses banquets davantage de produits exotiques et raffinés. L'apothicaire devient vendeur de boissons, confiseur en même temps que raffineur de sucre, d'où la présence d'une *casa del sucre* ou *cambra del sucre*, pièce qui fait désormais partie de la boutique, et où se trouvent le stock de sucre et les instruments nécessaires au raffinage et à la confection de produits à base de sucre. Le degré de cette évolution se mesure particulièrement à partir des inventaires des boutiques d'apothicaires barcelonais et majorquins, où les *speciarii* ont élargi leur espace de travail. Ils achètent à moindre coût du sucre grossièrement transformé, le retravaillent, en vendent une partie au détail et emploient le reste pour la préparation de médicaments, de confitures et de confiseries. C'est à Barcelone qu'apparaissent les premières installations de ce genre dès le début de la seconde moitié du XIVe siècle[51], si ce n'est avant, comme en témoigne l'inventaire des biens de Francesc de Camp, réalisé en 1353[52]. Une *cambra del sucre* fait partie de sa boutique, où sont inventoriées plusieurs variétés de sucre, des confitures et des préparations à base de sucre[53]. L'inventaire des biens de Francesc Ferrer, apothicaire à Barcelone, mort en 1410, comporte lui aussi une *casa del sucre*, dans laquelle sont recensés des quantités de sucre et des produits préparés à base de celui-ci[54]. De même, l'inventaire de la boutique de Georges Claret, apothicaire à Majorque, effectué en 1463, fait état d'une pièce contenant des instruments de raffinage et de préparation de confitures et de confiseries[55].

En plus de nombreux ustensiles, dénombrés dans les inventaires, pour les différentes préparations qu'effectue l'apothicaire dans sa boutique, on remarque la présence d'instruments destinés spécialement au travail des confitures et de la confiserie. En 1414, Nicolau de Santa Fe, qui exerce le métier d'apothicaire à Valence, possède aussi des instruments pour raffiner le sucre ; lorsqu'il forme une société destinée à la vente de sucre et de confitures avec Joan Bayona et Francesc Siurana, sa part du capital consiste à fournir tout le matériel et les ustensiles nécessaires à la mise en route de la société[56]. L'énumération de ces instruments, évalués à 300 florins d'Aragon, est très révélatrice de l'évolution du métier d'apothicaire, qui devient non

50 *Arxiu Històric de Protocols de Barcelona* (AHPB), Tomà de Bellmunt, *Manuale tercium (1399-1400)*, 79/2, f. 7v (annexe 1).

51 Claude Carrère, *Barcelone, centre économique*, *op. cit*., I, p. 386-387.

52 Tomás López Pizcueta, Los bienes de un farmacéutico barcelonés del siglo XIV, *Acta Historia et Achaeologica Medievaelia* 13, 1992, p. 17-73.

53 *Ibid*., p. 44-45.

54 Carmen Batlle, Francesc Ferrer, apotecari de Barcelona vers el 1400, i el seu obrador, *Miscel.lània de Textos Medievals* 7, 1994, p. 535.

55 Jean-Pierre Bénézet, *La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIIIe-XVIe siècle)*, thèse de doctorat, Université Paris X, 1996, III, p. 459-460.

56 ARV. *Protocol* nº 2415, 4.10.1414 ; Mohamed Ouerfelli, *Le sucre*, *op. cit*., p. 704-708.

aaPalettempLivre Artisanat.indb 534 19/09/2018 09:34:25

seulement maître sucrier, mais aussi confiseur. On trouve ainsi de grandes chaudières pour raffiner le sucre, d'autres destinées à la cuisson des confitures, des chaudrons, des bassines de toutes tailles, avec leurs couvercles, des écumoires en fer, des cuves, des barres de fer, des spatules, des barils grands et petits, des instruments de poids, quatre alambics, sept carratels pour stocker le sucre, une grande caisse, des formes de terre cuite, trois pièces de marbre servant de plan de travail pour confectionner des confitures, trois bancs *per a pongar cabaços* et trois coffres pour conditionner les confitures[57].



Fig. 3 : Vendeur de sucre, Paris, BnF, ms. Latin 9333 : *Tacuinum sanitatis,* f. 89r.

57 Mohamed Ouerfelli, *Le sucre*, *op. cit.*, p. 706.

aaPalettempLivre Artisanat.indb 535 19/09/2018 09:34:26

C'est ce même Nicolau Santa Fe qui devient la figure emblématique du développement de l'industrie sucrière dans le royaume de Valence dès le début du xv^e^, avant l'arrivée de renforts siciliens, notamment les maîtres sucriers. Nicolau Santa Fe, citoyen de Valence, incarne cette évolution du métier d'apothicaire à celui de maître sucrier, en participant activement à la mise en place de nouvelles entreprises destinées à la production du sucre. Avant de franchir cette étape, il était apothicaire, comme l'atteste un acte notarié daté du 14 octobre 1414[58].

Nicolau Santa Fe est devenu, semble-t-il, le parfait confiseur, à qui la cour royale s'adresse pour ses approvisionnements en matière de confiserie ; entre avril et juillet 1420, il livre au moins deux chargements de fruits confits et de confiseries[59]. Il est aussi le premier maître sucrier à qui le Conseil Général de Valence confie la tâche d'implanter les premières installations pour la production du sucre[60]. Il participe activement non seulement au raffinage, mais aussi à la plantation des cannes. En 1414, il s'associe avec le roi d'Aragon, le changeur Francesc Siurana et le marchand Joan Bayona pour créer une entreprise sucrière à Castellón de Burriana[61]. En 1430, il met en place sa propre compagnie à Cullera, en exploitant le *trapig* de la ville et en louant des terres pour planter des cannes à sucre[62]. Les contrats passés avec les maîtres potiers de Paterna, en 1431, pour acheter les formes de terre cuite, montrent que son entreprise est en pleine croissance[63]. Mais il l'abandonne rapidement, sans doute par manque de moyens financiers et d'un réseau de relations suffisamment puissant pour l'aider à financer son projet et permettre l'exportation du sucre vers les grandes places marchandes. Pour pallier cette insuffisance, il s'associe trois ans plus tard avec Joan Roca, seigneur de Bellreguart pour produire du sucre sur les terres du duché de Gandia[64]. Le contrat de *compagnia* stipule que Santa Fe assure la gestion de l'entreprise, mais celle-ci est contre toute attente dissoute à la suite d'un conflit qui oppose les deux associés. Le maître sucrier est condamné à indemniser Joan Roca à hauteur de 8 740 sous, en quatre ans, pour les sommes qu'il a dépensées pour financer la société[65].

L'entrepreneur valencien a par ailleurs transmis son savoir-faire à ses descendants ; en 1460, un certain Santa Fe, maître sucrier, assure la gestion du *trapig* du Real, pour le compte de la compagnie allemande des Ravensburger[66]. Dix-sept ans plus tard,

58 ARV., *Protocols*, n° 2415, f. 395r-396v.

59 ARV., *Mestre Racional*, 40, f. 273r-v, 16.4.1420 et ARV., *Mestre Racional* 45, f. 285r-v, 30.7.1420.

60 José Perez Vidal, *La cultura de la caña de azúcar en el Levante español*, Madrid, 1973, p. 37-38 ; Jacqueline Guiral-Hadziiossif, La diffusion et la production de la canne à sucre (xiii^e^-xvi^e^ siècles), *Anuario de estudios medievales* 24, 1994, p. 229 ; Mohamed Ouerfelli, *Le sucre*, *op. cit*., p. 200.

61 *Archivo de la Corona de Aragón*, *Cancelleria*, n° 2412, f. 120v, 2.9.1415.

62 ARV., *Real Cancileria*, n° 641 : *Proceso sobre fabrication de azucar, 1433*, f. 108v.

63 Guillermo Joaquín de Osma, *Los maestros alfareros de Manises, Paterna y Valencia : contratos y ordenanzas de los siglos xiv, xv y xvi*, Madrid, 1908, p. 119-120, doc. n° 33 et 34.

64 Ferran Garcia-Oliver, Les companyies del trapig, *Afers* 32, 1999, p. 171.

65 ARV., *Protocols*, n° 2734, 26.3.1437.

66 José Perez Vidal, *La cultura de la caña de azúcar*, *op. cit*., p. 42 ; William Daniel Phillips Jr., Sugar in Iberia, in Stuart B. Schwartz, ed., *Tropical Babylons : sugar and the making of the Alantic world, 1450-1680*, The Univsersity of North Carolina Press, Chapel Hill and London, p. 34.

aaPalettempLivre Artisanat.indb 536 19/09/2018 09:34:26

accusé d'être en partie responsable des pertes de la compagnie, dans un contexte de compétition avec Madère, sans doute en raison de la modestie des rendements et de la médiocrité du sucre produit, Santa Fe se voit remercié et son contrat rompu[67]. En 1483, Jaume Santa Fe livre à la cour royale un peu plus de 120 livres de confitures et de fruits confits conditionnés dans des pots en verre[68], mais on ne sait pas réellement si c'est le même ou s'il est question d'un autre descendant de Nicolau Santa Fe.

Sa participation active et sa mobilité mettent en évidence le rôle précurseur et essentiel des maîtres sucriers dans le développement de l'industrie du sucre dans le Levant ibérique. Mais cette dynamique ne suffit pas pour autant pour créer de nouvelles unités de production. D'où l'appel des grandes familles aristocratiques et chevaleresques aux maîtres sucriers siciliens pour les inciter à s'installer dans le royaume, à créer de nouvelles plantations et à mettre en place les structures adéquates pour la production et l'exportation du sucre. Des familles catalanes, comme les Centelles, seigneurs d'Oliva, installées en Sicile, et possédant des entreprises sucrières, mesurent parfaitement les bénéfices que pouvait rapporter une telle activité[69].

L'appel à la main-d'œuvre sicilienne qualifiée a rapidement été entendu, à un moment où l'industrie du sucre palermitaine connaît une crise aiguë, d'où l'émigration de nombreuses familles et leur installation dans le duché de Gandia[70]. Les exemples d'Andrea de Benfa et de Blay de Blasi sont pour le moins intéressants[71] : ces *mestre o magister zucari* participent à toutes les activités liées de près ou de loin à la production du sucre. Location ou achat de terre pour planter les cannes, travail dans le *trapig* ou participation au commerce du sucre, les deux techniciens multiplient les opérations en s'associant avec des marchands et des seigneurs dans des entreprises destinées à la production du sucre. Preuve de leur place centrale dans la création de nouvelles sociétés et le développement de cette activité, les deux *magistri* siciliens figurent parmi les entrepreneurs condamnés par l'Église lors du procès de la canne à sucre, intenté à partir de 1433, pour obliger les producteurs à payer la dîme[72].

En 1429, Andrea de Benfa est déjà engagé dans le *trapig* d'Oliva en qualité de *magister çucarum coquendii* et est rétribué à hauteur de 1200 sous par an[73]. Très sollicité, notamment pour son savoir-faire, il multiplie les sociétés destinées à produire et à commercialiser le sucre, comme celle qu'il a créée, en 1430, avec

67 Edmund O. von Lippmann, Una fábrica alemana de azúcar de caña en España en el siglo xv, *Investigación y Progreso* 4, 1930, p. 62-63 ; José Perez Vidal, *La cultura de la caña de azúcar*, *op. cit*., p. 43 ; Mohamed Ouerfelli, *Le sucre*, *op. cit*., p. 221.

68 ARV., *Mestre Racional*, 93, f. 400r-v.

69 Mohamed Ouerfelli, *Le sucre*, *op. cit*., p. 216.

70 *Ibid*., p. 214-218.

71 Carmen Barcelo et Ana Labarta, Azúcar, "trapigs" y dos textos arabes valencianos, *Sharq al-Andalus* 1, 1984, p. 56.

72 ARV., *Real Cancileria*, n° 641, f. 95v et 101v (*Magister Blasi et magister Andria*) ; Mohamed Ouerfelli, *Le sucre*, *op. cit*., p. 197-208.

73 Mohamed Ouerfelli, *Le sucre*, *op. cit*., p. 217.

aaPalettempLivre Artisanat.indb 537 19/09/2018 09:34:26

Pere Marti et Bartomeu Ramon ; ou celle conclue, en 1435, avec Bernat Perello[74]. À son arrivée à Gandia, Andrea de Benfa est accompagné de plusieurs membres de sa famille, eux aussi experts dans l'art de raffiner le sucre. En 1439, son frère Joan de Benfa, *çucrer, natural de la isla de Sicilia*, s'installe dans le quartier de San Juan del Mercado[75], en même temps que son cousin Bartomeo Tabila, lui aussi maître sucrier, qui arrive à Gandia avec les membres de sa famille[76].

Blay de Blasi, *olim civitatis de Palerm regni Sicilia*, élit domicile avec sa famille dans le duché de Gandia. Il s'associe avec l'homme d'affaires toscan Paganino Rana pour produire du sucre dans le *trapig* du Real, qui appartient au duc de Gandia[77]. En 1433, il touche un salaire de 1262 sous pour 13 mois et 23 jours de travail[78] ; quatre ans plus tard, il gagne 1583 sous 4 deniers pour un an et sept mois de travail[79]. Comme d'autres maîtres sucriers, il intervient dans la commercialisation de petites quantités de sucre, écoulées sur le marché valencien[80].

Les deux maîtres sucriers ont également attiré d'autres personnes qualifiées pour les rejoindre dans le royaume. D'autres Italiens sont en effet arrivés à Valence pendant la première moitié du xv^e^ siècle pour s'engager dans les nouvelles entreprises créées par l'aristocratie catalane, alliée aux grandes figures du commerce international. En 1439, Francesc Baller, *çucrer natural de Modica de la isla de Sicilia*, s'installe dans le quartier de San Juan del Mercado, pour dix ans[81]. Antoni de Bolunya, maître sucrier lui aussi, est attesté en qualité de témoin dans un contrat de société sucrière à Gandia[82]. Les Lombards sont aussi présents parmi la main-d'œuvre qualifiée ; Domenico de Cessadio s'engage en 1433 comme *adjutor* du *magister* du *trapig* du Real, tandis que Bartolomeo Barberor et Antonio d'Alessandria s'installent à Oliva. Nous ne savons pas en revanche où travaillait Angelo de la Spadata, maître sucrier, dont la présence est signalée par le testament de sa femme Costanza, le 21 avril 1442[83]. D'autres figures moins évidentes à identifier sont attirées par la fortune du sucre ; Joan Bellmont, *çucrer del reino de Fez*, vraisemblablement un converti juif ou musulman, est inscrit, en 1498, dans les registres de l'*avecinamiento* de Valence[84].

74 Ferran Garcia-Oliver, Les companyies del trapig, art. cit., p. 175-176.

75 Leopoldo Piles Res, *La poblacion de Valencia a traves de los « Llibres de Avehinament » 1400-1449*, Valence, Ayutamiento de València, 1978, p. 260, doc. n° 111.

76 Ferran Garcia-Oliver, Les companyies del trapig, art. cit., p. 168.

77 *Ibid*., p. 191, note 66.

78 ARV., *Protocols*, 2436, 21.3.1433.

79 Ferran Garcia-Oliver, Les companyies del trapig, art. cit., p. 191, note 66.

80 José Luis Pastor Zapata, *El ducado de Gandia: un señorio valenciano en el transito de la Edad media a la moderna*, Madrid, Universidad Complutense de Madrid, 1990, p. 89.

81 Leopoldo Piles Res, *La poblacion de Valencia*, *op. cit*., p. 259, doc. n° 1109.

82 José Luis Pastor Zapata, *El ducado de Gandia*, *op. cit*., p. 604.

83 Ferran Garcia-Oliver, Les companyies del trapig, art. cit., p. 168-169.

84 Leopoldo Piles Ros, Actividad y problemas comerciales de Valencia en el cuatrocientos, *VI Congresso de Historia de la Corona de Aragon*, Sardaigne, 8-14 décembre 1957, Madrid, 1959, p. 420, 422 et note.

aaPalettempLivre Artisanat.indb 538 19/09/2018 09:34:26

Comme leurs homologues égyptiens et siciliens, les maîtres sucriers valenciens sont très actifs dans le commerce du sucre ; leur présence dans la documentation est particulièrement remarquée[85]. Pendant les années 1480, les hommes d'affaires passent par Jaume Santa Fe, Jaume Bonança, Martí Espinal, Garcia Agramunt ou Miquel Caro pour l'achat et l'exportation du sucre vers les marchés de la mer du Nord[86]. Cette dynamique fait d'eux des acteurs majeurs et leur assure une position sociale assez confortable, comme le laisse penser le testament de Garcia Agramunt, daté de 1475 : il dispose d'un patrimoine mobilier important, de l'argent et des bijoux qu'il laisse à sa femme[87]. D'autres n'hésitent pas à investir leurs économies dans les activités les plus inattendues, tel ce Francesc Aragonèse, *sucrerius regni Valencie*, qui s'intalle à Perpignan en dehors de la saison de la cuisson du sucre. Il se reconvertit en tenancier de lupanar et achète tous les droits sur trois prostituées en 1461[88].

Avec la mise en valeur des îles Atlantiques, les maîtres sucriers participent activement à ces entreprises. Certains disposent de moyens suffisants, leur permettant non seulement de gérer des sociétés de production, mais aussi de s'intégrer dans les réseaux commerciaux et d'assurer l'exportation du sucre vers les grandes places marchandes. Jaume Timer est de ce point de vue un exemple intéressant. Installé à Madère et activement impliqué, il se voit récompensé en 1478 par le roi du Portugal, qui lui octroie le droit d'avoir des navires et d'expédier le sucre partout où il veut, à l'exception de la Castille[89].

Leur capacité à développer des entreprises sucrières et à améliorer le rendement et la qualité du sucre raffiné est particulièrement recherchée par les entrepreneurs. En 1468, le roi de Chypre, intéressé par les compétences du maître Francesco Coupiou, sans doute d'origine italienne, l'engage à raffiner toute la production du domaine royal et à améliorer les rendements réalisés jusque-là par les maîtres sucriers syriens, nombreux à travailler dans les sucreries chypriotes[90]. Au moment où la concurrence fait rage entre les centres de production de Méditerranée et des îles Atlantiques, un véritable trafic de main-d'œuvre qualifiée se met en place afin de faciliter le déplacement de ces experts dans l'art de raffiner le sucre, en dépit, des interdictions répétées. En 1553, un procès intenté à un marin portugais jette

85 Mohamed Ouerfelli, *Le sucre*, *op. cit*., p. 477-478.

86 ARV., *Protocols* nº 2675, 15.3.1487 et 6.4.1487 ; nº 2005, 18.3.1488 et 26.3.1488 et nº 2006, 7.5.1489. Cf. annexe nº 5.

87 ARV*., Protocols* 442, notaire Joan de Campos, f. 197r-202v, 23.7.1475.

88 Aymat Catafau, « La soumission des prostituées à Perpignan dans la seconde moitié du XVe siècle », Soumission et insoumission du Moyen Âge au XXe siècle. Journées d'histoire et histoire du droit et des institutions, 11, dir., Christophe Juhel, Université de Perpignan, 2018, à paraître (document communiqué par l'auteur ; qu'il soit vivement remercié).

89 Alberto Iria, *Descobrimentos portugueses. O Algarve e eos descobrimentos*, Lisbonne, Instituto de alta cultura, 1956, III, p. 178 ; María José Lagos Trindade, Marchands étrangers de la Méditerranée au Portugal pendant le Moyen Âge, *Anuario de estudios medievales* 10, 1980, p. 348 ; Mohamed Ouerfelli, *Le sucre*, *op. cit*., p. 300-301.

90 Jean Richard et Théodore Papadopoullos, éd., *Le Livre des remembrances de la secrète du royaume de Chypre (1468-1469)*, Nicosie, Centre de recherches scientifiques, 1983, p. 19-20, doc. nº 35.

aaPalettempLivre Artisanat.indb 539 19/09/2018 09:34:27

une pleine lumière sur ces déplacements secrets de Madère jusqu'au sud du Maroc et les séjours ponctuels des maîtres sucriers, notamment pendant la campagne de la cuisson et du raffinage du sucre, dans le but d'améliorer le rendement et la qualité du produit transformé[91].

Conclusion

Grâce aux travaux des médecins et des pharmaciens, le sucre a fini par s'imposer en contribuant à l'enrichissement de la composition des médicaments. Les apothicaires et les épiciers, chargés de préparer les remèdes et de vendre les boissons à base de sucre, prennent le relais et font évoluer leurs métiers ; ils deviennent confiseurs et en même temps raffineurs de sucre. Précurseurs, ils ouvrent les premières sucreries, avec de modestes moyens, puis on passe rapidement d'un atelier familial à de véritables entreprises industrielles dominées par les grandes familles et les milieux marchands et bancaires.

Par leur mobilité et leur dynamisme, les maîtres sucriers ont joué un rôle de premier plan dans le développement de l'industrie du sucre et le transfert de compétences d'une région à une autre. Ils deviennent de véritables vecteurs de circulation des techniques de transformation du sucre et des produits sucriers dans le monde méditerranéen.

Le goût de plus en plus prononcé pour le sucre et le *boom* de la confiserie réclamée par les cours princières a fait émerger une classe d'artisans, particulièrement dynamiques, qui possèdent un savoir-faire technique transmis de père en fils. Ils jouissent d'une position sociale et financière assez confortable du fait de leur rôle clé dans la transformation du sucre, et de leur participation au commerce local, régional et parfois international.

91 Bernard Rosenberger, La production de sucre au Maroc au XVI^e^ siècle. Aspects techniques et sociaux, in Antonio Malpica, ed., *Agua, trabajo y azúcar*. Actas del sexto seminario internacional sobre la caña de azúcar, Motril, 19-23 septembre 1994, Grenade, Deputación provincial de Granada, 1996, p. 176-177.

aaPalettempLivre Artisanat.indb 540 19/09/2018 09:34:27

Annexes

1- Contrat d'apprentissage du raffinage du sucre

AHPB, Tomà de Bellmunt, *Manuale tercium (1399-1400)*, 79/2, f. 7v.
Barcelone – 11 décembre 1399 (cancellé le 15 avril 1400).

Niccolò de Scicli, maître sucrier originaire de Palerme et habitant Barcelone, s'engage à apprendre à Bartomeu Saragossa, citoyen de Barcelone, le raffinage du sucre dans son atelier. Une fois l'apprentissage terminé, Bartomeu versera à son maître la somme de vingt florins aragonais, l'équivalent de onze livres de Barcelone. L'apprenti s'engage également à ne pas enseigner ce métier à d'autres personnes, même de sa famille, sans un accord préalable de son maître.

Nicholaus de Scicli[92], oriundus civitatis Palermi insule Sicilie habitatorque Barchinone magisterque sucrerius, attendens vos Bartholomeum Saragossa civem Barchinone velle adicere dictum meum officium et de facto rogastis me quatenus ipsum vobis docerem, idcirco grate etc. convenio et bona fide promitto vos quod ego prout melius et scitius potero docebo vobis dictum meum officium in hac civitate Barchinone sub talibus tamen pactis, formis et condicionibus quod vos teneamini incontinenti cum vos per meum ipsum officium apprehendideritis seu suditis scilicet ad noticiam mei et vestri dicti Bartholomei michi dare viginti florenos auri Aragonie sive pro valore ipsorum undecim librarum Barchinones de terno, eciam quod vos teneamini michi dare omnem lucrum quod vos me docente vobis dictum meum officium lucrabitis ex dicto meo officio, eciam quod postquam sive ritis per meum dictum officium in modum predictum non possitis ipsum sine licencia et permissum mei docere nullo modo alicui persone nisi fuerit de vestri sanguine seu parentela. Et predictam promitto sub predictis pactebus, formis et condicionibus attendere et complere et nulletanus contrafacere vel venire aliquo jure, causa vel eciam ratione sub bonorum meorum omnium obligatione, juro etc. ad hoc ego dictus Bartholomeus Saragossa laudans predicta omnia et singula convenio et bona fide promitto vos dicto Nicholao tenere et observare ea et nullatenus contra facere obligatione etc. juro etc. Fiat utrique unum instrumentum.
Testes : Gonsalbus de Sayes scutiffer, Benedictus Vilasur et Johannes Ferrarii scriptores habitatores Barchinone.
Die Jovis xi die decembris anno XC° nono predicto.

2- Recrutement d'un maître sucrier palermitain

ASP. ND. Paolo de Rubeo 606
Palerme – 11 mars 1418.

Vinchinus de Lacana, maître sucrier, se met au service de Guglielmo de Layabita, pour la cuisson et le raffinage du sucre dans les mêmes conditions que les deux années passées. Il recevra une rémunération de seize onces par an.

Eodem die.
Magister Vinchinus de Lacana zuccararius civis Panormi presens coram nobis sponte et sollemniter locavit operas et servitia sue persone nobili

92 Au dessus de la première ligne : Cancellato de voluntate parcium xv die Aprilis anno a Nativitate Domini M° CCCC°, presentibus pro testibus Mariano Pinossi et Benedicto Viglane scriptoribus habitatoribus Barchinone.

aaPalettempLivre Artisanat.indb 541 19/09/2018 09:34:27

Guillelmo de Layabita suo concivi presenti et conducente ab eo ut magister zuccararius moraturus cum dicto conductore ad quoquendum[93] refinandum totum zuccarum ipsius nobilis Guillelmi et ad faciendum alia servitia, eo modo et forma prout fecit temporibus retrolapsis annis duobus continuis et completis, videlicet per totum annum duodecime et tercie decime inde proxime ventis, et hoc pro uncie auri sexdecim pondis generalis pro quolibet anno dictarum duorum annorum, domo franca victu et potu quando faciebit dicta servicia, quam patet idem conductor dare promisit dicto locatori successive prout servavit in dictis serviciis. Que servicia dictus magister Vinchinus promisit facere bene legaliter et sine fraude et specialiter quoquere et refinare bene legaliter magistrabiliter et non committendo aliquod dolum et a solitis serviciis non discedere sine licentia et mandato dicti conductoris. Alias teneatur ad omnia dampna interesse et expensas et de ipsis dampnis interesse et expensis credatur sacramento dicti conductoris et de peciis pro eum tradendis. Que omnia etc. in omnes eventum etc. in pace etc. omni libello tenore etc. remitis etc. sub ypotheca et obligacione omnium bonorum suorum habitorum et habendorum ac refectione dampnorum interesse et expensarum litis et extra renuncians.
Sicque fiant ritus in persona et bonis partis contravenientis etc.
Sic juravit idem locator.
Testes : Jacobus de Lapi, Antonius de Cardiona et Thomasius de Naccarelli.

3- Contrat de recrutement d'un maître sucrier en Sicile

ASP. ND. N. Marotta 938.
Palerme – 1 décembre 1444.

Maître Jacopo de Pisano s'engage au service de Giovanni de Bandino, chevalier, dans son trappeto, en tant que maître sucrier pour la cuisson et le raffinage du sucre de la présente année. En vertu de ce contrat, Jacopo recevra durant toute la saison un salaire de treize onces.

Ultimo die mensis Decembris viii[e] indictione.
Magister Jacobus de Pisano civis Panormi coram nobis sponte locavit operas et servicia sue persone nobili et egregio domino Johanne de Bandino militi presenti et conducente ab eo moraturus cum eodem tam per totum tempus coccionis sui trappeti anni presentis quam per totam ipsam rifinaturam zuccari ipsius domini Johannis ut magister zuccararius ad coquendum zuccarum ipsumque rifinandum bene solicite magistraliter absque aliqua imperitia magistratus et fraude prout soliti sunt facere aliis magistri zuccararii in urbe predicta in quo magisterio erit et hoc pro uncie auri xiii durante staxione predicta de qua quidem mercede dictus magister Jacobus presentialiter et manualiter numerando habuit et recepit pro arra et parte pagamenti uncie auri unam et tar. xv p. g. et totum restans dictus dominus Johannes promisit eidem magistro Jacobo presenti et stipulanti ab eo dare et solvere ei et hoc modo videlicet quod dictus dominus Johannes teneatur coqui facere in predicto suo trappeto in edomada proxima ventura coctam unam cannamellarum ipsius magistri Jacobi pro unciis auri duabus et tr. xiii gr. x et si plus quantitatis cannamellarum unius cocte cannamellarum dictus magister Jacobus contingerit habere illud plus ad eadem ratione solvere teneatur eidem domino Johanne et si minus unius cocte pro illo minore teneatur solvere pro rata, quibus unciis duabus tr. xiii et gr. x dictus dominus Johannes voluit excomputare et deducere in mercede dicti magistri Jacobi et totum restans mercedeis quecumque fuerit facta ratione inter eos dictus dominus Johannes promisit eidem magistro Jacobo locatori presenti et stipulanti ab eo dare et solvere ei et in pecunia numerata tantum in duabus solutionibus videlicet medietatem predicti restantis pecu-

93 Sic pour *coquendum*.

aaPalettempLivre Artisanat.indb 542 19/09/2018 09:34:27

nie in mense madii proxime ventura, aliam medietatem in mense augusti proxime ventura, item quod si dictus dominus Johannes contingerit emere aliquam quantitatem zuccari unius cocte infra annum presentem quod eo casu dictus magister Jacobus teneatur ipsum rafinare et bene gubernare ut dictum est supra ex pacto habito in eis, item quod dictus dominus Johannes teneatur dare eidem magistro Jacobo tempore rafinature in ejus magazeno sui trappeti unum hominem. Que omnia etiam pariter sibi invicem promiserunt ratam habere et in omnem eventum, in pace, sine lite, omni libello etiam remoto et sub ypotheca omnium bonorum suorum ac refactione dampnorum, interesse et expensarum litis et extra ex parte, quod fiat etc. in persona et bonis partis contravenienti renuncians.
Testes magister Henricus de Viso et Guillelmus de Castrovillari.

4- Participation de l'*aromatario* du roi Alphonse V à l'exportation du sucre sicilien

ASP., Secrezia 41
Palerme – 29 septembre 1450

Le vice-roi, Lope Ximen d'Urrea, à la suite d'une lettre du roi Alphonse V d'Aragon, demande à Jaimo de Paruta, secreto *de Palerme, de permettre à Bernat Figueres,* aromatario *du roi, d'exporter autant de sucre qu'il veut, sans payer les droits de douane ou de la gabelle jusqu'à 2000 ducats, à raison de 10 liliates par ducat.*

Alfonsus Dei gratia rex Aragonum Sicilie etc.
Vicerex etc. nobili Jaimo de Paruta militi secreto et magistro procuratori felicis urbis Panormi regio consiliacio dilecto, salutem. Cum idem serenissimus dominus noster rex providerit et mandaverit sub hac forma : Alfonsus Dei gratia rex Aragonum Sicilie citra et ultra farum Valencie etc. dohaneriis et cabellotis dohanarum Panhormi dicti regni Sicilie ultra farum fidelibus nostris dilectis gratiam nostram et bonam voluntatem dicimus et mandamus subire et indignacionis nostri incursu quod dilecto aromatario nostro Bernardo Figueres per persone per ipsum mittende (*sic*) extrahare (*sic*) ab ipso regno sinatis et libere permictatis tantam zuccarorum quantitatem que summam ducatorum duorum mille adscendant quam ad nostre curie servicium illi proximis his diebus per nostrum thesaurum in ipso regno dari jussimus francam et exonustam a solutione quorumvis jurium et dirictuum nostre curie pertinencium omni contradictione cessante cancellando quamprimum quandam obligacionem per quendam ejus fratrem prestitam superioribus diebus dum extrahare vellent ab ipso regno ex zucaris dicte summi carratellos sexdecim prout nos illas presentibus cancellamus et per cancellata habemus quantum magistris racionalibus curie notre. In ipso regno mandamus quod vestri raciocinii tempore vobis in exitu ponente dictam zuccarorum quantitate extrahi promissam sine juris cujuspiam solucione illam in vestris compotis audiant et admictant absque nota cujuslibet questionis. Datum in Turri octava xv° Septenbris M° CCCC° L° Rex Alfonsus dominus rex mandavit mihi Arnaldo Fonolleda et venerabilis Guillelmus Pujates regii patrimonii conservator et licet per inadvertenciam seu alias hujusmodi provisio regia non dirigatur aliis cabellotis dicte secrecie nisi tantum modo dohaneriis tantum remiso per nos hoc negocio magistris racionalibus et visis et diligenter inspectis quadam littera regia clausa sibi super hiis diebus et alia patente in quibus reperitur quod est de intencione regia quod totum dictum zuccarum absque ulla solucione cabellarum extrahatur et facta nobis et hiis omnibus relatione per dictos magistros racionales ac eciam consideratis serviciis per eundem Bernardum regio majestati prestitis et inpensis tandem consulte providimus et ita vobis dicimus et mandamus quatenus eidem Bernardo aut cui ipse voluerit pro sui parte ab isto portu tot et tanta zuccara franca quidem et sine aliqua solucione

aaPalettempLivre Artisanat.indb 543 19/09/2018 09:34:27

dohane cantaratarum et alterius cujusvis cabelle seu dirictus que valeant duos mille ducatos ad racionem de decem liliatis pro singulo ducato compotata illa quantitate zuccari que extracta fuit anno preterito extrahare libere permitatis recuperando vos dictus secretus presentem cum apocha de extrahare ut moris est et nichilominus ex quo hoc anno dicte cabelle fuerunt et sunt vendite incantate et per consequens in prejudicium cabellotorum dictum zuccarum francum extrahi non potest, volumus quod totum illud dicte extractionis ejusdem cabellotis integre conputetur et admictatur mandantes eisdem magistris racionalibus quatenus hujusmodi nostram provisionem in nostris dicti secreti compotis suo die recipiant et admictant omni cessante dubio. Datum Panhormi xxviiii Septenbris xiiii indictione, Lope Ximen d'Urrea. Recepta in cancellaria, recepta penes racionales.
Dominus vicerex mandavit mihi Johanni de Crapanzano et vidit eam corbera.
Die iii Octobris xiiii indictionis presentata fuit presens littera magistro domini Jaimo de Paruta militi secreto et magistro procuratori regie secrecie felicis urbis Panhormi presenti in dohana et acceptanti et redactis in actis dicti officii.

5- Le rôle des maîtres sucriers du royaume de Valence dans le commerce du sucre

ARV., *Protocols* nº 2005 (notaire Jaime Salvador), f. 194v.
Valence – 26 mars 1488.
Joan Albert vend à Garcia Agramunt, sucrier, cent charges de sucre d'une cuisson du trapig *de Joan Balaguer aux conditions de la vente faite le 18 mars entre Johan Albert et Martí de Spinal*[94].

Die mercurii XXVI Marcii anno a Nativitate Domini Mº CCCº Lxxxviiiº .
Ego Johannes Albert civis Valencie gratus etc. anni presenti etc. vendo etc. vobis honorabili Garcie Agramunt çucrerio civi Valencie presenti etc. et viventi, centum caricas çucari anni presenti trapitici magnifico Johannis Balaguer, militis, habitatoris ville Gandie, unius cuyte mesturances raedures e blanch de mels ben lavorat, ben engutat, ben tallat, ben assolegat e ben exut ad usum et consuetudinem trapitici factum large ut in precedenti facto xviii presenti mensis per dictum Albert Martino de Spinal etc. ordinetur large ut ille.
Testes : Johannes Caderona cursor aniis et Antonius Palan parator pannorum Valencie.

94 ARV., *Protocols* nº 2005, f. 179v-180v : le prix est fixé à 13 livres 10 sous la charge.

aaPalettempLivre Artisanat.indb 544 19/09/2018 09:34:27

Bibliographie

Sources

Archivio di Stato di Palermo. Notai defunti (ASP. ND.).

Archivio di Stato di Palermo. Secrezia, n° 41.

Archivo di Stato di Prato, *Quaderni de prezzi e di carichi di navi*.

Archivo de la Corona de Aragón, *Cancelleria*, n° 2412.

Arxiu Històric de Protocols de Barcelona (AHPB).

Archivo del Reino de Valencia (ARV.). *Real Cancileria*, n° 641 et 689 : *Proceso sobre fabrication de azucar, 1433*.

Archivo del Reino de Valencia. Mestre Racional, n° 40, 45 et 93.

Archivo del Reino de Valencia (ARV), *Protocols.*

BRESC-BAUTIER, Geneviève et BRESC, Henri, *Une maison de mots. Inventaires de maisons, de boutiques, d'ateliers et de châteaux de Sicile, XIII^e^-XV^e^ siècles*, Palerme, Associazione Mediterranea, 2014, 6 vol.

AL-BAYHAQĪ, Ibrāhīm, *Kitāb al-mahāsin wa-l-masāwi'*, Le Caire, 1906, 2 vol.

IBN AL-ḤĀĞ, *Al-Madkhal ilā tanmiyat al-'a'māl bitahsīn al-niyāt*, Le Caire, 1929, 4 vol.

GUILLAUME DE TYR, *Chronique*, éd. HUYGENS, Robert Burchard Constantijn, Turnhout, Brepols, 1986.

IBN DOUQMĀQ, *Kitāb al-'intiṣār li wāsitati al-'amṣār* (*Description de l'Égypte*), Le Caire, 1893, t. IV.

IRIA, Alberto, *Descobrimentos portugueses. O Algarve e eos descobrimentos*, Lisbonne, Instituto de alta cultura, 1956, t. III.

MAQRĪZĪ, *Kitāb al-sulūk li ma'rifat duwal al-mulūk*, éd. ZIYADA, Moustafa M. et ACHOUR, Said Abd al-Fattah, Le Caire, 1956-1973, 4 vol.

OSMA, Guillermo Joaquín (de), *Los maestros alfareros de Manises, Paterna y Valencia : contratos y ordenanzas de los siglos XIV, XV y XVI*, Madrid, (Textos y documentos valencianos, II), 1908.

PILES RES, Leopoldo, *La poblacion de Valencia a traves de los « Llibres de Avehinament » 1400-1449*, Valence, Ayutamiento de València, 1978.

RICHARD, Jean et PAPADOPOULLOS, Théodore, éd., *Le Livre des remembrances de la secrète du royaume de Chypre (1468-1469)*, Nicosie, Centre de recherches scientifiques, 1983.

AL-SAKHĀWĪ, *Al-ḍaw' al-lāmi' li ahli al-qarn al-tāsi'*, Beyrouth, 1992, 6 vol.

VELA AULESA, Carles, *L'obrador d'un apotecari medieval segons el llibre de comptes de Francesc Ses Canes (Barcelona, 1378-1381)*, Barcelone, CSIC, 2003.

AL-YŪSUFĪ, *Nuzhat al-Nuḍḍār fī sīrat al-Malik al-Nāsir*, éd. HOTEIT, Ahmed, Beyrouth, 1986.

Études

BARCELO, Carmen et LABARTA, Ana, Azúcar, « trapigs » y dos textos arabes valencianos, *Sharq al-Andalus* 1, 1984, p. 55-70.

BATLLE, Carme, Francesc Ferrer, apotecari de Barcelona vers el 1400, i el seu obrador, *Miscel. lània de Textos Medievals* 7, 1994, p. 499-547.

BÉNÉZET, Jean-Pierre, *La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII^e^-XVI^e^ siècle)*, thèse de doctorat, Université Paris X, 1996, 3 vol.

aaPalettempLivre Artisanat.indb 545 19/09/2018 09:34:27

BÉNÉZET, Jean-Pierre, *Pharmacie et médicament en Méditerranée occidentale (XIIIe-XVIe)*, Paris, Honoré Champion, 1999.

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

BRESC, Henri, *Un monde méditerranéen, économie et société en Sicile 1350-1450*, Palerme-Rome, École Française de Rome, 1986, 2 vol.

BRESC, Henri, *Arabes de langue, juifs de religion, l'évolution du judaïsme sicilien dans l'environnement latin, XIIe-XVe siècles*, Paris, Bouchene, 2001.

CARRÈRE, Claude, *Barcelone, centre économique à l'époque des difficultés 1380-1462*, Paris-La Haye, Mouton, 1967, 2 vol.

CATAFAU, Aymat, La soumission des prostituées à Perpignan dans la seconde moitié du XVe siècle, in JUHEL Christophe, dir., *Soumission et insoumission du Moyen Âge au XXe siècle, Journées d'histoire et histoire du droit et des institutions*, 11, Université de Perpignan, 2018, à paraître.

COULON, Damien, El comercio catalán del azúcar en el siglo XIV, *Anuario de Estudios Medievales* 31/2, 2001, p. 727-756.

COULON, Damien, *Barcelone et le grand commerce d'Orient au Moyen Âge. Un siècle de relations avec l'Égypte et la Syrie-Palestine (ca. 1330-ca. 1430*), Madrid – Casa de Velázquez – Institut Europeu de la Mediterrània, 2004.

GAMBI, Lucio, Geografia delle piante da zucchero in Italia, *Memorie di geografia economica* 12, 1955, p. 7-33.

GARCIA-OLIVER, Ferran, Les companyies del trapig, *Afers* 32, 1999, p. 167-194.

GOITEIN, Shelomo Dov, *A Mediterranean society*, Berkeley-Los Angeles-Londres, University of California Press, 1999, 6 vol.

GUIRAL-HADZIIOSSIF, Jacqueline, La diffusion et la production de la canne à sucre (XIIIe-XVIe siècles), *Anuario de Estudios Medievales* 24, 1994, p. 225-244.

LECLERC, Lucien, *Histoire de la médecine arabe*, Paris, 1876.

LÓPEZ PIZCUETA, Tomás, Los bienes de un farmacéutico barcelonés del siglo XIV, *Acta Historia et Achaeologica Medievaelia* 13, 1992, p. 17-73.

MARTINEZ FERRANDO, Jesús Ernesto, *Jaime II de Aragon. Sua vida familiar*, Barcelone, CSIC, Escuela de Estudios Medievales, 1948.

MEYERHOF, Max, On the Transmission of Greek and Indian Science to the Arabs, *Islamic culture* 11, 1937, p. 17-29.

OUERFELLI, Mohamed, *Le sucre : production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale*, Leyde-Boston, Brill, 2008.

OUERFELLI, Mohamed, La consommation du sucre en Méditerranée médiévale, in *Consommation et consommateurs dans les pays méditerranéens*. *Actes du colloque international*, Tunis 7- 9/10 2004, *Revue tunisienne des sciences sociales*, n. s., 129, 2005, p. 163-184.

OUERFELLI, Mohamed, 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, in GRÉVIN, Benoît, NEF, Annliese et TIXIER, Emmanuelle, éd., *Chrétiens, Juifs et Musulmans dans la Méditerranée médiévale. Études en hommage à Henri Bresc*, Paris, de Boccard, 2008, p. 57-74.

OUERFELLI, Mohamed, Gênes et les réseaux du commerce du sucre au Moyen Âge, *Les Cahiers de Framespa* 16, 2014, [mis en ligne le 01 juillet 2014 ; http://framespa.revues.org/2906].

OUERFELLI, Mohamed, Organisation spatiale et répercussions de l'industrie du sucre sur le paysage urbain : Fustāt et Palerme (XIVe-XVe siècle), in MALAMUT, Élisabeth et OUERFELLI, Mohamed, dir., *Villes méditerranéennes au Moyen Âge*, Aix-en-Provence, PUP, 2014, p. 197-215.

aaPalettempLivre Artisanat.indb 546 19/09/2018 09:34:28

PASTOR ZAPATA, José Luis, *El ducado de Gandia : un señorio valenciano en el transito de la Edad media a la moderna*, Madrid, Universidad Complutense de Madrid, 1990.

PHILLIPS JR, William Daniel, Sugar in Iberia, in SCHWARTS, Stuart B., ed., *Tropical Babylons : sugar and the making of the Alantic world, 1450-1680*, Chapel Hill and London, The University of North Carolina Press, 2004, p. 27-41.

PEREZ VIDAL, José, *La cultura de la caña de azúcar en el Levante español*, Madrid, CSIC, 1973.

PILES RES, Leopoldo, Actividad y problemas comerciales de Valencia en el Cuatrocientos, in *VI Congresso de Historia de la Corona de Aragon*, Sardaigne, 8-14 décembre 1957, Madrid, 1959, p. 411-431.

ROSENBERGER, Bernard, La production de sucre au Maroc au XVI^{e} siècle. Aspects techniques et sociaux, in MALPICA, Antonio, éd., *Agua, trabajo y azúcar*. Actas del sexto seminario internacional sobre la caña de azúcar, Motril, 19-23 septembre 1994, Grenade, Deputación provincial de Granada, 1996, p. 147-179.

VELA AULESA, Carles, *Especiers i candelers a Barcelona a la Baixa Edad Mitjana. Testaments, familia i sociabilitat*, Barcelone, Fundació Noguera, 2007, 2 vol.

Résumé

La présente contribution examine la question de la naissance et de l'évolution du métier de maître sucrier en Méditerranée médiévale. Médecins, pharmaciens, apothicaires et épiciers ont été les premiers à avoir employé le sucre dans l'élaboration des médicaments ; ils ont préparé le terrain à l'éclosion d'un nouveau métier spécialisé dans la cuisson et le raffinage du sucre. D'Égypte jusqu'à Madère, les maîtres sucriers, par leur mobilité et leur dynamisme, ont joué un rôle de premier plan dans la diffusion des plantations et le développement de l'industrie du sucre dans le monde méditerranéen. En véhiculant leurs compétences d'une région à une autre, ils deviennent de véritables vecteurs de circulation des techniques de transformation du sucre et des produits fabriqués à base de sucre.

Mots-clés : Maître sucrier ; apothicaire ; Méditerranée médiévale ; artisanat ; industrie du sucre.

Abstract

From apothecary to sugar master : birth of a new craft in the Medieval Mediterranean

The present article questions the birth and evolution of the craft of sugar master in the Medieval Mediterranean. Physicians, pharmacists, apothecaries and grocers were the first to use sugar in the preparation of medicines; thus they paved the way to the emergence of a new trade specialised in the refining of sugar. From Egypt to Madeira, sugar masters, thanks to their mobility and energy, played a prominent role in the diffusion of sugar plants and the development of sugar industry across the Mediterranean world. By bringing their skills from one place to another, they became the real carriers of the spread of technics of sugar transformation and sugar-based produces.

Key-words: Sugar master; apothecary; Medieval Mediterranean; craft; sugar industry.

aaPalettempLivre Artisanat.indb 547 19/09/2018 09:34:28

Table des matières

Introduction
Sylvain Burri et Mohamed Ouerfelli
La Méditerranée, observatoire privilégié de l'artisanat et des industries 5

Première partie : Techniques, extraction et transformation des matières premières 21

Christine Bailly-Maître et Nicolas Minvielle Larousse
Entre artisanat et industrie : le monde de la mine au Moyen Âge 23

Olivier Thuaudet
La fabrication des épingles à tête enroulée : réflexion à partir des épingles retrouvées au château d'Apcher (Lozère) 57

Marie-Astrid Chazottes
Les battants de sonnailles ou de clarines en Provence au bas Moyen Âge (XIII^{e}-XVI^{e} siècles). Premier état de la question 97

Sylvain Burri
La saisonnalité des techniques : l'exemple de la levée du liège dans le massif des Maures à la fin du Moyen Âge 139

Moez Dridi
Le « miel de datte » et sa production : technique de transformation et culture de consommation en Arabie orientale 169

Chiara Marcotulli et Elisa Pruno
Teindre ou ne pas teindre. Là est le problème !
Le cas du site de Shawbak (Jordanie) 187

Deuxième partie : Les métiers dans la ville et sa périphérie 203

Allaoua Amara
L'apport des sources textuelles à la connaissance de l'artisanat au Maghreb médiéval 205

Mourad Araar
Les métiers dans deux villes capitales de l'Ifrîqiya (Kairouan et Tunis) à travers les inscriptions funéraires 219

aaPalettempLivre Artisanat.indb 553 17/09/2018 10:08:30

Mohamed Hassen
Les métiers artisanaux dans la ville de Tunis à la fin du Moyen Âge 243

Ivan Armenteros-Martínez et Roser Salicrú i Lluch
Des esclaves pour servir ou pour travailler ? L'utilisation de la main-d'œuvre servile dans les villes du sud de l'Europe occidentale (XIVe-XVe siècle) 263

Martine Vasselin
« *His aggregantur artes mechanicae* » : réflexions sur l'iconographie des métiers artisanaux dans les décors monumentaux de l'Italie du *Trecento* 301

Yassir Benhima
Le cadre légal de l'activité de la tannerie en Occident musulman médiéval à travers les sources juridiques 317

Brigitte Marino
Tanneurs de Damas au XVIIIe siècle. Autonomie et frontières d'une corporation de métier 327

Nicolas Maughan
Toxicité et nuisances des tanneries marseillaises : essai d'histoire environnementale sur l'impact d'une activité artisanale polluante en zone urbaine (XVIIIe-XIXe siècle) 353

Troisième partie : Circulation, transmission et mutation des savoirs : de l'atelier de potier à la boutique d'apothicaire 407

Guergana Guinova et Lucy Vallauri
Beaucaire au XIVe siècle : un atelier de potier urbain à la façon de Saint-Quentin 409

Yves Porter
Les potiers de Kâshân (fin XIIe-début XIVe siècle) : splendeurs et mystères d'une production persane 425

Véronique François
Création, renouvellement ou disparition des ateliers de potier en Thrace de l'époque byzantine jusqu'au début du XXe siècle 469

Daniela Santoro
Les apothicaires en Sicile à la fin du Moyen Âge 491

Carles Vela Aulesa
L'apothicaire médiéval : au-delà de la simple vente de médicaments (Barcelone, fin Moyen Âge) 503

Mohamed Ouerfelli
De l'apothicaire au maître sucrier : naissance d'un nouveau métier en Méditerranée médiévale 523

Conclusion 549
Sylvain Burri et Mohamed Ouerfelli

aaPalettempLivre Artisanat.indb 554 17/09/2018 10:08:31