|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Source : Artisans de l’alimentation**:**  **Brasseurs - Malteurs – Cidriers – Distillateurs - Marchands de vins - Crieurs d’eau-de-vie - Limonadiers - Distributeurs d'eau - Colporteurs de tisane** | | |
| [**http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Livre-vieux-metiers/Artisans-de-l'alimentation.htm**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Livre-vieux-metiers/Artisans-de-l'alimentation.htm)  **http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Livre-vieux-metiers/Marchands-de-produits-alimentaires.htm** | | |
| **Partitions de chansons :** | | |
| [**Les marchands de vin de Bercy**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Chansons/Marchands%20produits%20alimentaires/Les%20marchands%20de%20vin%20de%20Bercy-Buguet-Thony.jpg)  [**Le chant du vigneron**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Chansons/Metiers%20agricoles/Le%20chant%20du%20vigneron-Boukay%20et%20Morel-Larbey.jpg) |  | [**Les garçons limonadiers**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Chansons/Marchands%20produits%20alimentaires/Les%20garcons%20limonadiers-Buguet-Damare.jpg)  [**Le garçon de café**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Chansons/Le-garcon-de-cafe.jpg) |

**Copyright © Foucault 2008 *; Contact:* Foucaultm (at) gmail.com**

**Brasseurs**

*Depuis les Sumériens, c’est-à-dire 4000 ans avant Jésus-Christ, on a fabriqué des boissons avec des grains fermentés. Selon les estimations qui ont pu être faites, les Sumériens réservaient 40% de leur récolte de céréales pour faire de la bière. Les Egyptiens faisaient un " vin d’orge " et les Grecs tels que Sophocle, Eschyle et Théophraste parlaient de " vin d’orge germée ".*

*La bière au houblon n’est apparue qu’au Xe siècle. On sait qu’une brasserie fabriquait à Arras en 1072 une bière pure malt, dite de Saint Landelin, pour les moines de l’abbaye de Saint Crespin. Il y avait cependant déjà en 967, à Esquermes près de Lille, deux brasseries, appelées alors des " cambes ", qui dépendaient de l’abbaye de Saint Bavon à Gand. Au XIIIe siècle, on appelait ces boissons des " cervoises ", fabriquées par des cervoisiers et l'on disait " brasser la cervoise ". Les Gaulois ajoutaient du miel à l’orge et au froment pour fabriquer cette boisson appelée " beer " par les Anglo-saxons et " bior " par les Normands. Les Romains nommaient " brace " la céréale cultivée en Gaule pour faire la cervoise, d’où le nom de l’artisan qui l’utilisait.*

*Les statuts de la corporation, homologués en 1489, précisaient les denrées admises dans la fabrication : l'orge, le méteil et la dragée ou de menues graines comme les vesces, les lentilles, etc. ... Par contre, l'emploi de pigment ou de poix-résine était interdit sous peine d'amende. Les maîtres brasseurs de Paris devaient identifier leurs barils avec une marque en plomb déposée au Châtelet. Ces manufacturiers s'engageaient, en cas de disette, à réduire, voire à cesser totalement leurs achats de grains et leur production sur simple ordonnance du prévôt de la ville.*

*Les brasseurs fabriquaient deux types de bières : d'une part des " doubles bières " avec du houblon et des grains d'orge et de froment germés, mouillés, touraillés, grués et moulus avant d'être cuits, d'autre part de la " petite bière " appelée " seigle " fabriquée en réutilisant l'eau et le houblon ayant servis pour les doubles bières. Ils étaient admis à la maîtrise après 5 années d'apprentissage, 3 années de service comme compagnon et la réalisation d'un chef-d’œuvre consistant en un " brassin " de 6 septiers de grains à confectionner en un jour. Pour éviter la prise de contrôle du métier par les plus entreprenants, un maître brasseur n'était pas autorisé à travailler plus de 15 septiers de farine par jour.*

*La confrérie était placée initialement sous le patronage de saint Léonard. Le lendemain de sa fête, le 6 novembre, avait lieu l'élection des jurés en charge d'inspecter les brasseurs de Paris et ses faubourgs ainsi que les levures livrées par les forains aux boulangers et pâtissiers (le colportage de ces levures était interdit). Le houblon trouvé échauffé ou moisi par les jurés devait ainsi être jeté à la rivière...*

*Pour mieux organiser les contrôles dans toutes les villes du royaume, il fut créé 6 offices d'essayeurs de bière en 1625. En réalité, il ne s'agissait que d'une mesure fiscale de plus et les brasseurs payèrent au roi pour demander la suppression de ces offices... Lors de la confirmation de leurs statuts par Louis XIV en 1686, on dénombrait 78 maîtres brasseurs dans la capitale. Par la suite, ces artisans changèrent de protecteur : d’après le Guide des Marchands parisiens de 1766, leur confrérie établie à la Sainte Chapelle basse et regroupant les 50 brasseurs de Paris, était placée sous le patronage de la Sainte Vierge. Comme leurs collègues belges, les brasseurs du Nord se plaçaient sous le patronage de saint Arnoult de Soissons.*

*La brasserie constituait l’une des principales activités manufacturières traditionnelles du Nord de la France : chaque commune avait une, voire plusieurs brasseries, pour étancher la soif de la population locale. Ainsi, en 1900, on ne comptait pas moins de 1.500 brasseurs produisant en moyenne 3 à 4.000 hectolitres chacun. La plupart d’entre eux possédaient plusieurs estaminets pour contrôler la commercialisation de leur bière. En effet, produite par fermentation haute, celle-ci était de conservation délicate en l’absence de pasteurisation.*

*Les brasseurs utilisaient une pelle en bois pour agiter continuellement le moût en ébullition. Ils transféraient ensuite celui-ci dans de grandes cuves réfrigérées par des serpentins avant de l’ensemencer avec de la levure afin d'obtenir une bonne fermentation. Pour la livraison, les tonneaux de bière étaient transportés à dos d’homme : le tonneau était suspendu sur un " tinet ", sorte de barre de bois dont les deux extrémités étaient façonnées pour épouser la forme de l’épaule des deux manœuvriers. Certains n’étaient que de simples fermiers qui brassaient leur orge, ainsi était-ce le cas de la brasserie Deschamps à Monceau-Saint-Waast. En tout état de cause, la distribution des futs de bière en charrette attelée limitait le rayon de livraison à une quinzaine de kilomètres.*

*Les 80 artisans brasseurs que comptait Strasbourg en 1850 apprirent de leurs collègues bavarois à creuser des caves dans le roc pour conserver la bière. Ils cherchèrent donc des collines rocheuses dans les environs et essayèrent, l'année suivante, de creuser le lehm des collines de Schiltigheim. Les caves s'y avérèrent sèches et saines, aptes à y conserver la glace et maintenir le froid nécessaire. Très rapidement, une douzaine de brasseurs s'installèrent dans la localité, attirant avec eux sept malteurs et un tonnelier. Par contre, dans la capitale alsacienne, la concurrence des bières allemandes aidant, le nombre de brasseurs diminua rapidement, passant à 35 en 1870 pour n'être plus que 7 en 1907. Avec ce transfert, le métier devint scientifique et industriel. Les 800 ouvriers des 12 brasseries de Schiltigheim n'avaient déjà plus de point commun avec ces compagnons brasseurs qui allaient de ville en ville apprendre le métier et terminaient leur tour de France à Lyon où leurs prédécesseurs alsaciens s'étaient installés.*

*Un brasseur lorrain imaginatif de Tantonville créa, à la fin du XIXe siècle, la première bière sans alcool. Malheureusement pour lui, il était trop en avance sur son temps et son innovation fut un échec commercial*

**Malteurs**

*Initialement, chaque brasseur conduisait la germination de l’orge et le touraillage pour la fabrication du malt dont il avait besoin pour fabriquer sa bière. C’était ainsi le cas de la brasserie Dequielt, dont l’existence est attestée à Saint-Quentin-les-Aire dès 1775 et qui n’abandonna la production de malt qu’en 1925. Comme pour le charroi de la bière, c’est la plus noble conquête de l’homme qui actionnait le manège afin de moudre le malt et de mélanger celui-ci avec le houblon avant l’empattage.*

*A partir de 1850, la transformation de l’orge en malt se fit dans des établissements spécialisés. Ainsi, en 1874, M. Cossart installa-t-il un atelier avec ses silos, ses germoirs et sa touraille dans le voisinage immédiat de la brasserie Verhille à Aire-sur-la-Lys et, en 1889, les frères Vandecasteele fondèrent-ils à Wizernes une malterie qui sera à l’origine de la société Malteurop*

**Cidriers**

*C’est à partir du IVe siècle que l’on donna le nom de " sicera " à la boisson issue de la fermentation du jus de pommes, nom qui deviendra " sidra " pour les Basques, puis cidre au XVIIe siècle. Charlemagne recommandait qu’il y eût dans toutes ses métairies des gens appelés " siceratores " sachant fabriquer le cidre. En fait, ce nom s’appliquait à tous les ouvriers qui savaient fabriquer une boisson alcoolisée, cidre ou bière. Au XIIIe, Guillaume le Breton parlait déjà des cidres mousseux du pays d’Auge mais on fabriquait également du cidre dans la Navarre française.*

*Le cidre normand ne s'est imposé face à la cervoise des gaulois qu'au XIIIe siècle. On ne trouve de texte se rapportant à la distillation du cidre qu'au XVIe avec un document du sieur de Gouberville. L'eau de vie obtenue, connue sous le nom de "goutte", ne sera baptisée calvados qu'au XIXe siècle par les négociants parisiens.*

*Pour donner plus de couleur au cidre, certains producteurs y incorporaient du caramel ou y faisaient macérer du coquelicot, de la cochenille ou une autre matière tincturale. Plus couramment, des falsificateurs parisiens fabriquaient une boisson qualifiée abusivement de cidre alors qu’elle était produite en faisant fermenter des pommes cuites macérées quelques jours dans du sirop de fécule !*

*Dans toute la Normandie, on se servit longtemps d’un pilon en bois de poirier, de sorbier ou de charme pour piler les pommes. Mais, au XIXe siècle, le pilage à bras d’homme était déjà totalement remplacé par le " tour à piler ", grande auge en pierre de 20 mètres de circonférence et profonde de 30 à 35 cm dans laquelle tournait une meule en bois mue par un cheval. Avec un bâton, un ouvrier rabattait la pulpe qui remontait sur les parois de l’auge. Au cours du Second Empire, les cidriers lui substituèrent un grugeoir. Bien que manœuvré à bras à l’aide d’un grand volant, celui-ci avait l’avantage d’être mobile. Jusqu'à la fin de la seconde guerre mondiale, on fabriquait le cidre à l'aide de grands pressoirs en bois actionnés par de grandes roues. La pulpe des pommes à cidre était chargée dans le pressoir avec des pelles en bois. Sur une table, dite " fesselle " ou " chassis d’émoi " en Normandie et " mée " dans la Brie, le cidrier déposait la pulpe en couches successives d’une quinzaine de centimètres séparées par un mince lit de paille de seigle ou un tissu de crin. Par simple égouttage, il obtenait en quelques heures la " mère-goutte ". Lorsque le jus avait cessé de couler après un premier pressage, il taillait la motte de marc avec un grand couteau et recommençait jusqu’à épuisement du jus. Quatre ouvriers cidriers arrivaient ainsi à produire 18 à 20 pièces de cidre de 225 litres chacune en une saison. Les paysans pauvres, et qui avaient besoin de boisson pour eux-mêmes faute d’eau potable, ajoutaient 25 litres d’eau pour chaque quintal de marc épuisé et repressait celui-ci pour faire un cidre léger ; certains répétaient même ce mouillage une seconde fois*

**Distillateurs**

*Les Grecs antiques connaissaient déjà la distillation de l'eau de mer. Les Arabes d'Alexandrie transformèrent au IVe siècle le nom grec original de vase en "alambic". C'est néanmoins Arnaud de Villeneuve, médecin du XIIIe siècle, qui fut le premier à parler clairement d’eau-de-vie. Dans son " Traité sur la conservation de la jeunesse ", il soutint " Le nom d’eau-de-vie lui convient puisqu’elle fait vivre plus longtemps… Elle prolonge la santé, dissipe les humeurs superflues, ranime le cœur et conserve la jeunesse... ". L’eau-de-vie était ainsi regardée comme une panacée contre le vieillissement et on en frictionnait les membres pour leur redonner vigueur. Tant et si bien que cette pratique fut fatale en 1387 au roi de Navarre, Charles le Mauvais : on avait enveloppé son corps d’un drap trempé d’eau-de-vie pour le réchauffer ; le domestique qui avait cousu ce drap n’ayant pas de ciseaux pour couper le fil approcha une bougie... on devine ce qui s’en suivit.*

*La distillation d'eaux-de-vie et autres essences a longtemps été le privilège des vinaigriers et épiciers-apothicaires. Formée en spécialité distincte, cette industrie obtint en septembre 1624 le droit de faire des eaux-de-vie, sans pour autant supprimer celui des deux autres professions. Dix ans plus tard, les statuts de la communauté parisienne des distillateurs furent homologués par le prévôt des marchands et le procureur du Roi mais, du fait des réserves de la Cour des Monnaies qui "craignait que ces fabricants d'acides n'altèrent les monnaies", l'enregistrement de ce métier n'eut réellement lieu que cinquante ans plus tard. Un arrêt du Conseil d'Etat de 1746 leur a d'ailleurs, ensuite, interdit de détenir des distillations chimiques pour la fusion des métaux..*

*Enregistrés en janvier 1676, les statuts des distillateurs leur permettaient de distiller, fabriquer et vendre des vins de liqueurs, essences parfumées, sirops, fruits à l'eau-de-vie, cafés, thés et chocolats. A cette date, la communauté comptait 250 membres.*

*Les distillateurs avaient des concurrents redoutables en la personne des limonadiers, marchands parisiens d'eaux-de-vie en gros et au détail. Mais ils étaient surtout gênés par les 50 essayeurs d'eaux-de-vie et autres jaugeurs de vins chargés du contrôle et de l'imposition des différentes taxes sur les boissons. Après diverses décisions arbitraires de Louis XIV (suppression des maîtrises remplacées par des privilèges héréditaires, puis retour aux anciens statuts..) n'ayant pour seul but que de créer de nouvelles taxes, les limonadiers fusionnèrent en une seule communauté avec les vinaigriers en 1776. Cette nouvelle corporation regroupait ainsi 1.800 membres en 1782 à Paris.*

*Durant des siècles, le vin languedocien, de mauvaise qualité et intransportable, fut en grande partie distillé puis transporté jusqu’à Sète par le canal du Midi. A l’occasion de la vente des biens nationaux décidée par la Convention, quelques familles biterroises achetèrent les terres de l’Eglise et spéculèrent en investissant dans le commerce des alcools. On pouvait ainsi dénombrer 150 distillateurs dans le seul arrondissement de Béziers en 1824 et la place des Trois-Six devint l’un des principaux marchés européens des alcools. Surgirent alors une centaine de châteaux plus somptueux les uns que les autres dans un rayon de trente kilomètres. Ces châteaux n’étaient cependant que des résidences secondaires occupées durant la seule saison des vendanges ! .. Le reste du temps, les distillateurs se partageaient entre leur maison de maître dans Béziers et diverses villégiatures thermales ou citadines (Toulouse, Bordeaux, Paris..). Ce train de vie princier, entretenu un moment par le jeu de mariages richement dotés, dura jusqu’à la révolte des vignerons de 1907.*

*Beaucoup contestent à Edouard Adam (1768-1807), simple marchand de mousselines à Nîmes, l’invention de ses vases de distillation permettant de produire sans rectification ce qu’on appelait le " trois-six " alors qu’il fallait opérer quatre à cinq distillations successives pour obtenir le même résultat avec l’alambic préconisé en 1780 par Chaptal. Il n’en demeure pas moins que, tout en gardant secrète la réalité de son procédé, il déposa en 1801 un brevet vingt trois jours avant Laurent Solimani, un médecin et professeur de chimie nimois qui fut probablement son inspirateur…*

*L’appareil d’Adam coûtait une fortune : pas moins de 30.000 francs. Or, dans le même temps, un modeste et ingénieux bouilleur de vins de Lunel nommé Isaac Bérard (1770-1819), sans véritables connaissances scientifiques, mettait discrètement au point au fond de son jardin une colonne analyseuse à diaphragmes plus performante. Ne coûtant que 350 francs et étant adaptable à toutes sortes de chaudières, l’appareil de Bérard ruina Adam.*

*Un agriculteur érudit du département du Nord, M. Champennois, eut le premier l’idée de distiller le jus des betteraves qu’il produisait. Il ne tarda pas à être imité, au point qu’en 1868 on comptait 300 distilleries agricoles dans le Bassin parisien. Le développement très rapide de la production d’alcool entraîna un effondrement de son prix. Ceci eut une conséquence lourde dans le Languedoc : la production d’eau-de-vie de vin n’étant plus rentable, les viticulteurs méridionaux se mirent à soigner leur production pour la vendre aux marchands de vins plutôt que de la brûler.*

*Les moines et moniales ont la réputation, souvent justifiée, d’être à l’origine d’excellentes liqueurs. On connaît la bénédictine mise au point en 1510 par le moine bénédictin Bernardo Vincelli. Son élixir, subtil mélange de 27 plantes et épices élaboré au cours de multiples manipulations attentives étalées sur deux années, fera dire à François Ier : " Foy de gentilhomme ! oncques n’en goustai de meilleur ". Perdue lors de la Révolution, la précieuse recette fut retrouvée en 1863 par un négociant en vins et spiritueux de Fécamp au nom évocateur d’Alexandre Le Grand. Esprit visionnaire et précurseur du marketing, Alexandre Le Grand fit construire dans la ville un palais-usine en guise de distillerie; il le dénomma ‘Palais Bénédictine’ en hommage à l’inventeur de sa ‘Bénédictine’ qui est exportée aujourd’hui à 95%... Quant au guignolet, liqueur composée de cerises et de guignes macérées dans l’eau-de-vie sucrée, il aurait été inventé au début du XVIIe par les sœurs bénédictines de la Fidélité de Notre-Dame du Bon Conseil à Angers. Lors de la dissolution des ordres religieux en 1791, sa fabrication fut reprise par des liquoristes de la ville, en particulier Adolphe Cointreau qui inventera ensuite sa propre liqueur aux oranges amères.*

*Toutefois, contrairement à ce qu’on pense généralement et bien qu’ils aient la plus grande cave de liqueurs au monde, les moines de la Grande Chartreuse ne sont pas les inventeurs de la liqueur qu’ils fabriquent. La recette fut d’abord donnée en 1605 par le maréchal d’Estrées aux moines trappistes de la chartreuse de Vauvert, près de Paris. Mais ceux-ci ne surent que faire de cet élixir dont l’élaboration nécessitait 130 plantes, avec une proportion importante de plantes poussant en altitude. Ce n’est qu’en 1737 qu’ils communiquèrent la recette de la fameuse liqueur jaune à leur maison mère, la Grande Chartreuse, fondée à Voiron en 1084 par saint Bruno. Le frère Jérôme Maubec, apothicaire du monastère, nota avec minutie en 1764 la recette et les tours de main pour fabriquer " l’Elixir de Monsieur le Maréchal d’Estrées ". Lors de la suppression des ordres religieux par la Révolution en 1791, seul un moine fut autorisé à rester sur les lieux et conserva précieusement la formule qui put, à nouveau, être exploitée lorsqu’en 1817 les chartreux réintégrèrent leur monastère.*

*Des distillateurs dunkerquois eurent l’idée, en 1770, de distiller de l’eau-de-vie de genièvre. Devant leur succès, ils furent rapidement imités : alors qu’ils n’étaient que trois en 1789, ils n’étaient pas moins, quinze ans plus tard, de 72 dans la région. Sur les trois ateliers qui continuent à distiller le genièvre, la plus ancienne est celle fondée en 1812 par la famille Persyn à Houlle.*

*S’inspirant des techniques élaborées par ses voisins, un pharmacien nommé Claude Brun commença en 1807 une longue carrière de liquoriste très branché sur l’actualité en lançant le " Nectar des chevaliers de la Légion d’honneur ". Après une première absinthe, il développa ensuite une longue série de nectars aux noms très évocateurs : l’Elixir des Braves, la Valeureuse, Washington, Américains, Mexicains, la Bataille de Navarin, le Nectar de la Marine pour commémorer la prise d’Alger, l’Eau de Consolation, le Nectar de la Charte de 1830, le Nectar de Mazagran, le Zanzibar des Arabes, le Petit-Lait d’Henri IV, l’Eau du Chasseur, la Crème du Poète, l’Elixir Garibaldi, la Liqueur de Sébastopol, la Liqueur des Sapeurs Pompiers…*

*L’absinthe était qualifiée de " fée verte " par les initiés. Tout au long du XIXe siècle, elle fit l’objet d’une véritable passion. Sa consommation s’accompagnait d’un véritable rituel autour des robinets d’une fontaine d’où s’écoulait goutte-à-goutte un alcool qui titrait jusqu’à 72 degrés... Le premier producteur fut, en 1805, un dénommé Pernod de Pontarlier. Cette cité ne comptait pas moins de 22 distillateurs à la veille de la Première Guerre Mondiale. L'absinthe étant accusée par les viticulteurs de provoquer la démence des soldats et d’alimenter la criminalité, il fut interdit en 1915 aux distillateurs d'en poursuivre la production... Pour survivre, le fils Pernod et ses collègues obtinrent finalement en 1920 l’autorisation de se reconvertir dans la fabrication d’apéritifs anisés.*

*La consommation d’eau-de-vie s’est accrue considérablement au cours du XIXe siècle. Ainsi, à Paris, est-elle passée de 8 litres par personne en 1839 à 28 litres en 1864. A Amiens, il se buvait chaque matin plus de 80.000 petits verres de liqueur… La situation était encore pire en Europe du Nord puisque les trois millions de Suédois consommaient deux cents millions de litres d’eau-de-vie ! Il n’est donc pas étonnant que l'alcoolisme ait alors fait des ravages dans les campagnes et généré tant de handicaps malheureusement héréditaires. C’était le cas, en particulier dans le Vermandois où, à la veille de la Première Guerre mondiale, on put constater que 18% des jeunes tirés au sort pour la conscription étaient épileptiques !*

*Dans les années 1900, il n’était guère de communes des cantons cévenoles de Claret et des Matelles où n’étaient pas installé un distillateur d’essences de plantes aromatiques sauvages. Celui-ci se rendait avec son alambic ambulant dans les garrigues, sur le lieu de récolte de l’aspic, du romarin, du thym, de la sabine, de la sauge, du serpolet, de la sarriette et du laurier. Les négociants de Sommières expédiaient les huiles essentielles ainsi extraites aux savonniers français, russes, américains et même australiens*

**Marchands de vins**

Parlant de la Gaule centrale, Cicéron nous apprend que le commerce des vins était, comme aujourd’hui pour les boissons alcoolisées, soumis sous l’Empire à des taxes spécifiques : le proconsul Tiburius exigeait ainsi quatre deniers pour l’entrée de chaque amphore dans Toulouse ; Servius en demandait deux, une autre taxe pouvant être imposée à ceux qui transportaient du vin à Cobiamaque, bourg situé entre Toulouse et Narbonne.

Le commerce de vins en gros était exercé par de riches bourgeois, échevins ou personnages de haut rang qui se voulaient, comme les *bouchers*, indépendants du *prévôt*. Le métier était libre d'accès à condition de payer le droit des mesures et la journée du *crieur-jaugeur de vins* dit " droit de chantage ".

La communauté parisienne de ce métier comprenait les *marchands de vins en gros* qui, vendant le vin en muids, étaient dits des *muigiers* alors que les marchands au détail, au broc, s’appelaient des *broqueteurs*.

Si le commerce des vins remonte à la plus haute Antiquité et si l’on retrouve encore aujourd’hui de ces amphores qui servaient à les transporter, celui des vins de Bourgogne n’est pas très ancien. C’est un nommé Claude Bosse, *vigneron* à Charnay, près de Mâcon, qui en jeta les bases. Les vins du beaujolais et du mâconnais n’étaient que difficilement vendus dans les bourgades avoisinantes. Notre homme, ayant décidé d’aller chercher un débouché dans la capitale, attela donc les bœufs de son écurie à une charrette chargée de deux pièces d’environ deux cents litres et atteignit son but trente trois jours plus tard. La semaine suivante, à Versailles, il assistait à la messe du roi lorsqu’il se fit remarquer par celui-ci. En effet, Claude Bosse avait une stature colossale et sa tête dépassait de toutes les autres. Louis XIV demanda qu’on l’amène à l’issue de l’office. Une heure plus tard, on l’introduisit dans un salon, vêtu comme les paysans du Mâconnais, c’est-à-dire coiffé d’un large feutre et la poitrine couverte jusqu’aux genoux d’un grand tablier de peau blanche ne laissant voir que ses longues guêtres de toile grise. Le *vigneron* lui ayant expliqué la raison de sa venue à Paris, le roi voulut goûter de son vin sur-le-champ. Il le trouva supérieur aux vins de Suresnes et de Beaugency qu’on buvait à la Cour et tous les courtisans demandèrent alors à Claude Bosse des vins de Mâcon. Notre *vigneron* passera ensuite le reste de sa vie à faire le *marchand de vins* de Bourgogne. Deux siècles plus tard, les 4 hectolitres vendus dans la capitale étaient devenus près de 800.000...

On appelait *buvetier* celui qui tenait la buvette dans le Parlement et autres tribunaux. En effet, l’eau n’étant pratiquement jamais potable, les buvettes étaient nécessaires pour étancher la soif des homes de loi, en particulier celle des *juges* qui siégeaient sans discontinuer du lever du jour à midi. Un arrêté de 1524 de la Chambre des requêtes du Parlement de Paris décida qu’il y aurait du pain et du vin dans la chambre des requêtes pour la Tournelle et la Grand’Chambre. Par la suite, les abus provoquèrent quelques épigrammes tels que celui-ci :

Thémis inspire à la buvette

Aux magistrats la plus droite équité ;

A l’audience on vous répète

Plus d’arrêt que Bacchus a dicté !

Les *vendeurs de vins* ne doivent pas être confondus avec les *marchands de vins*. L'ordonnance du roi Jean de 1351 porte le nombre de *vendeurs de vins* à 80, en soumet la nomination au *prévôt des marchands* et leur attribue d'une part les fonctions de négociant pour assurer la qualité et le paiement des vins, d'autre part celle d'agent administratif pour l'enregistrement des quantités entrant dans Paris. Les *marchands de vins* ne payant pas à l'origine de taxes, la communauté des *vendeurs de vins* fut, de fait, collectrice de l'octroi sur les vins.

Le nombre des *vendeurs* fut réduit à 60 en 1410, puis à 34 en 1507, mais ceux-ci se faisaient suppléer par de nombreux compagnons d'office. Leur communauté, dont le bureau parisien était au port de Grève, était administrée par 2 anciens *receveurs*, 6 *vendeurs* élus pour contrôler et enregistrer les arrivages et 2 *procureurs syndics* chargés de la gestion des affaires avec le concours du doyen des *vendeurs*. Cette riche profession disparut avec le rachat de leurs offices par la ville de Paris en 1741.

Des *courtiers gourmets piqueurs de vins* furent institués en 1813 auprès de l’entrepôt de Paris pour servir d’intermédiaires exclusifs entre marchands et acheteurs de boissons. Ils remplissaient les fonctions d’experts lorsqu’il y avait une contestation sur la qualité des vins, en particulier lorsque les *voituriers* et *bateliers* approvisionnant Paris étaient accusés d’avoir altéré ou falsifié les marchandises durant le transport.

Au début du XVIIe siècle, à l'issue des vendanges, à Paris comme en province, les *crieurs de vin* promenaient des futailles pleines sur des charrettes pour faire goûter le vin nouveau aux passants.

**Crieurs d’eau-de-vie**

L’eau-de-vie a longtemps été considérée comme un médicament vendu exclusivement par les *apothicaires*. Ce n’est qu’au XVIIe siècle qu’elle devint une boisson dont le peuple commença à user et, bientôt, à abuser sous la pression des *marchands*. En 1661, des *crieurs d'eau-de-vie* allaient ainsi réveiller les artisans parisiens dès trois heures du matin pour les inviter sournoisement à " tuer le ver ". Bien avant le chant du coq, vers quatre heures du matin, on entendait dans les rues leur cri " Eau-de-vie, brandevin et la dragée au bout ! A la bonne eau-de-vie pour réjouir le cœur ! A mon petit cabaret, à mon petit bouchon ! ". Les uns, leur éventaire accroché autour du cou par un licol, allaient de porte en porte offrir à domicile leurs services ; le plus grand nombre à un carrefour ou au coin d’une rue fréquentée, dressait leur étal avec les tasses et les flacons d’étain, une lanterne pour s’éclairer et un petit auvent portatif pour se protéger des intempéries. Des cartes et des dés étaient disponibles sur une nappe pour engager une partie avec le *marchand* et rendre encore plus attrayant son petit cabaret ambulant.

Un arrêté de janvier 1678 donna force de loi à la coutume qui autorisait les pauvres exerçant le métier de *marchand d’eau-de-vie* à s’établir dans les rues. Pour limiter cependant le zèle de leur commerce dénoncé par les *limonadiers*, il leur fut défendu six mois plus tard de mêler du sucre et autres liqueurs que l’eau-de-vie à leurs cerises et noix confites

**Limonadiers**

Les *limonadiers* ne faisaient que revendre au détail l'eau-de-vie. Ils furent unis en 1676 aux *distillateurs* au grand dam de ces derniers. Leur corporation fut abolie en 1704 et remplacée par 150 offices héréditaires, aussitôt rachetés pour la somme totale de 200.000 livres. A nouveau supprimée l'année suivante alors que le droit de vendre des eaux-de-vie et liqueurs était concédé à 500 privilégiés, la communauté des *limonadiers* fut rétablie en 1713 avant d'être définitivement supprimée en 1775 avec toutes les autres corporations par Turgot.

Par un arrêt de 1689, les *limonadiers* avaient obtenu le monopole de la fabrication et la vente de toute limonade ambrée, parfumée et autres eaux de gelées et glaces de fruits et de fleurs, y compris du " populo " (liqueur d'esprit-de-vin, eau, sucre, musc, ambre, essence d'anis et essence de cannelle), de la frangipane, de l'aigre de cèdre (jus de citron qu'on servait avec l'écorce confite du même fruit), du sorbet et du café en grains, en poudre ou en boisson. Ils pouvaient avoir, sur leur petite table de vente au détail, un flacon et une fontaine d'une capacité de 4 pintes d'eau-de-vie.

Les *limonadiers* ne pouvaient pas employer leurs femmes, enfants ou commis à la vente d'eau-de-vie. Par contre, ils pouvaient employer plusieurs compagnons ayant effectué leurs 4 années d'apprentissage. Leurs boutiques, qui se signalaient le soir par des lanternes de couleur pendant sur la rue, étaient le véritable rendez-vous des malfrats et autres débauchés qui abusaient d'une liqueur appelée " ipotèque ". Pour des raisons de sécurité publique, les *limonadiers* furent obligés, d'une part de fermer leurs boutiques après 6 heures en décembre -janvier et 10 heures du soir du 1er avril au 1er novembre, d'autre part de faire enregistrer les *garçons-limonadiers* auprès du *prévôt*.

**Distributeurs d'eau**

La première définition de l'eau potable a été donnée voici vingt cinq siècles par Hippocrate lorsqu'il écrivait dans son "Traité des airs, des eaux et des lieux" : "Il faut avoir beaucoup d'égards à la nature des eaux, examiner si elles sont claires ou pures, molles ou dures ; c'est un point d'où dépend particulièrement la santé"... La bonne eau doit être "limpide, légère, aérée, sans odeur ni saveur sensibles". Beaucoup plus tard, Parmentier ajouta "Toutes les eaux qui sont troubles, grisâtres, jaunâtres, d'un goût de tourbe, d'une odeur marécageuse, qui se trouvent dans les étangs, les mares, les marais, sont excellentes pour l'agriculture ; mais on ne doit s'en servir pour boisson que dans les cas d'une absolue nécessité, et après les avoir préparées par filtration et l'action du charbon, ou après les avoir mêlées avec du vin, des acides, etc."

Tous les peuples civilisés ont fait usage de vases de terre poreux pour clarifier l'eau destinée à la boisson. Ainsi les Egyptiens purifiaient-ils l'eau du Nil en la mettant dans de minces vases de grès à travers lesquels l'eau s'écoulait goutte à goutte. Ce système était encore utilisé à la fin du XIXe siècle par les Japonais.

Le premier aqueduc fut construit en 441 avant Jésus-Christ par le censeur Appius Claudius pour amener l'eau des sources de Frascati dans les vingt châteaux d'eau de Rome après être passée dans de grands bassins de décantation situés près des murs de la ville impériale. La distribution de l'eau était réalisée par des tuyaux en terre jusqu'aux fontaines et bains publics. Les empereurs et certains riches particuliers se faisaient construire des aqueducs privés, branchés sur l'un des onze grands aqueducs dont le plus long mesurait 91 kilomètres. Pour évacuer les eaux usées vers le Tibre, Tarquin l'Ancien ordonna la construction d'égouts dits cloaques. L'entretien du réseau était placé sous la responsabilité du *curateur des eaux*. Celui-ci devait veiller à ce que l'eau coule, jour et nuit, dans les fontaines publiques.

Après la chute de l'empire romain, les deux aqueducs qui alimentaient Lutèce tombèrent en ruines. Sous les rois mérovingiens et carolingiens, les Parisiens n'avaient plus que l'eau de la Seine à boire avec, lorsque l'eau du fleuve était trop trouble, celle des puits et celle des sources de Belleville amenée par l'aqueduc construit par les moines de Saint Laurent. A la fin du XVe siècle, les habitants de la capitale ne disposaient que de 16 fontaines publiques, toutes situées sur la rive droite en dehors de celle de l'île de la Cité.

Pendant des siècles, les habitants des villes n'eurent à boire que l'eau de pluie collectée sur les toits et conservée dans des citernes, les mieux conçues étant occultées et entourées de citerneaux remplis de sable pour filtrer l'eau. Pour se faire une idée de la pénurie dans laquelle se trouvaient les Parisiens, il suffit de se rappeler qu'en 1553 les deux aqueducs de Belleville et de Saint-Germain-des-Prés n'apportaient que 300 m3 d'eau par jour, soit un litre par habitant, ce volume pouvant se réduire de moitié lors des périodes de sécheresse.

Par ailleurs, toute abbaye, toute personne influente pouvait se faire accorder une concession d'eau. Cette pratique réduisait d'autant la quantité d’eau disponible pour le commun des mortels et pouvait aller jusqu'à tarir les fontaines publiques. Henri IV fut le premier à y mettre de l'ordre. Il ôta au *prévôt des marchands* en 1598 la faculté de disposer de l'eau des fontaines publiques et réduisit à quatorze le nombre des concessions particulières en faisant détruire les autres branchements. Dans le même temps, le *prévôt* Martin Langlois obtint la première concession payante pour une dérivation de la fontaine Barre-du-Bec contre versement de 35 livres 10 sous à la ville de Paris. Mais ceci n'augmentait pas la ressource en eau disponible et, en 1606, Henri IV approuva le projet d'une pompe pour élever l'eau de la Seine dans un réservoir construit au-dessus du Pont-Neuf. Par référence à une scène de l'Evangile, il fut donné à cet ensemble le nom de Samaritaine.

Jehan Coing, *maître maçon*, entreprit en 1613 la dérivation de la source d'Arcueil vers un réservoir construit aux portes sud de Paris, le devis de 460.000 livres étant acquitté par le *fermier de l'octroi* sur les droits d'entrée du vin dans la capitale. Dix huit pouces (on appelait pouce de fontainier le volume d'eau qui coule en une minute par un orifice d'un pouce de diamètre avec une charge d'une ligne, soit environ 19 m3 par jour) furent réservés aux bâtiments royaux, douze à la ville et quinze fontaines publiques, le surplus étant à la disposition de l'entrepreneur des travaux. La moitié de la nouvelle ressource destinée au public fut en fait vendue à des concessionnaires tels que le *surintendant des finances* Fouquet qui paya en 1655 la somme de 10.000 livres pour un pouce d'eau.

Afin d'accroître le volume à distribuer, Daniel Jolly, chargé du fonctionnement de la pompe de la Samaritaine, proposa en 1670 d'installer une pompe à la place du moulin situé sur le pont Notre-Dame. La même année, Jacques Demance, *trésorier de la fauconnerie*, obtint du bureau municipal le droit de construire une autre pompe au-dessus de l'arche voisine. La ville racheta très vite les deux moulins qui faisaient fonctionner les pompes et, le 30 juin 1673, autorisa le prévôt à vendre 10, puis 20 pouces d'eau sur un débit moyen de 59 pouces. En fait, le débit disponible dépendait de celui du fleuve. Or, en août 1681 les *commissaires* constatèrent que les deux pompes ne fournissaient que 14 pouces d'eau.

Un nommé Amy présenta en 1745 à l'Académie des Sciences de Paris une fontaine dont la matière filtrante était composée d'un lit d'éponges et d'un lit de sable. Selon le certificat établi par Réaumur quatre ans plus tard, les différentes solutions présentées par Amy font de celui-ci l'*inventeur* des fontaines filtrantes domestiques. Mais ces fontaines avaient tendance à se boucher et, en 1831, Lelogé proposa de remplacer le sable par du charbon entre des plaques de grès.

La situation s'améliora un siècle plus tard avec le projet des frères Périer. Ces *manufacturiers* ramenèrent en 1773 des ateliers londoniens de Watt une machine à vapeur destinée à élever l'eau. Ils proposèrent de l'installer à la hauteur de la colline de Chaillot. Ils obtinrent du roi un privilège exclusif de quinze ans pour vendre l'eau de gré à gré aux particuliers et aux *porteurs d'eau* sous réserve de fournir 150 pouces d'eau. Une souscription fut lancée, les pompes installées et le réservoir construit.

La spéculation financière s'en mêla ; les actions de 1.200 livres s'échangèrent jusqu'à 4.000 livres en 1786 alors que la Compagnie Générale des Eaux, qui avait racheté l'année précédente les établissements Vachette pour avoir, dans la capitale, le monopole de la vente de l'eau obtenue par pompage, n'avait encore fait aucun bénéfice. Beaumarchais, *avocat* de la compagnie Périer, dut alors défendre l'entreprise contre les attaques du comte de Mirabeau. En vendant 50 livres le muid d'eau, les recettes de celle-ci ne s'étaient élevées qu'à 112.000 livres pour un capital investi de 6 millions. L'un des principaux intéressés fit alors en sorte qu'en 1788 le Trésor royal se substitue aux actionnaires à raison de 3 quittances de 1.200 livres pour une action, ce qui constitua ainsi l'une des premières nationalisations de société en déperdition... Cet équipement fonctionnera jusqu'en 1851 en pompant dans la Seine une eau polluée par tous les égouts de la ville et les dépôts d’ordures !

Chaque nuit, les *vidangeurs* parisiens de fosses d'aisances déversaient sur la voie publique la partie liquide de leurs tonneaux qui, de là, s'écoulait jusqu'à la Seine. En 1860 les habitants de Montmartre, de Clignancourt, des Batignolles et de La Chapelle se plaignaient de l'insalubrité des eaux qui leur étaient distribuées par les réservoirs de La Villette. La même année, en parlant devant l'Académie des Sciences du réservoir de la rue Racine, le *docteur* Bouchut disait "l'eau tient en suspension, par moments, des myriades de particules jaunâtres qui lui donnent l'apparence d'une émulsion épaisse semblable à de la boue", puis, de celui du Panthéon, "l'eau tient souvent en suspension une innombrable quantité d'êtres vivants qu'on prend à la cuillère, comme un potage".

La situation était devenue dramatique avec la sécheresse des années 1857 à 1860. La municipalité décida alors d’acquérir le moulin de Trillardou sur la Marne et d’y installer une usine de pompage pouvait fournir 1 m3 par seconde.

Mais, après l'achèvement en 1874 des deux grands collecteurs des égouts de la capitale, le degré d'infection du fleuve devint intolérable à l'aval d'Asnières. Déjà trouble dans sa traversée de la ville, le fleuve y exhalait alors une odeur et une couleur de purin... Le dragage du lit pendant l'été était évidemment insuffisant et on trouvait de nombreux poissons asphyxiés sur les rives. L'*inspecteur des établissements insalubres* du département de la Seine, le docteur Gérardin, surnommait d'ailleurs en 1875 "île des poils" l'un des points de la rive près de Saint Ouen à cause des amas de peaux et de poils qui s'y accumulaient.

Le métier de *porteur d'eau* était déclaré franc, c'est-à-dire non régi par une corporation et libre d'accès. Selon Mercier, à la veille de la Révolution, on pouvait estimer à 20.000 le nombre de *porteurs d'eau* dans Paris qui "du matin au soir, montent deux sceaux pleins depuis le premier jusqu'au septième étage, et quelquefois au-delà ; la voie d'eau (livraison ) coûtait six liards ou deux sols ; quand le *porteur* est robuste, il fait environ trente voyages par jour". Le *porteur à tonneau* puisait l'eau dans le fleuve.

Les citadins pouvaient faire appel aux nombreux *porteurs* qui se répartissaient en trois catégories : d'une part les " *porteurs à bretelles* " portant deux seaux au bout d’un balancier retenu par une courroie passée sur les épaules et qui avaient seuls le droit de puiser gratuitement de l'eau aux fontaines publiques, d'autre part, ceux qui charriaient l'eau dans un tonneau sur une voiture à bras (ils étaient 1.400 à Paris en 1850) et, enfin, ceux qui avaient des voitures attelées avec un cheval (une centaine à la même époque) et qui devaient payer une légère redevance pour s'approvisionner en eau. Ils proposaient au cri de " A l’eau -eau " une eau plus ou moins propre au prix de 2 sols la voie de 30 pintes, soit 28 litres. En 1879 le nombre des *porteurs* s’était déjà réduit de moitié. En effet, à la suite des travaux d’Haussmann, chaque parisien put disposer de 188 litres d’eau par jour alors qu’un siècle plus tôt, avec une population bien moins nombreuse, il ne disposait chaque jour que de 14 litres pour tous ses besoins.

Les salles de bains étaient encore très rares et les gens devaient aller aux bains douches publics pour se laver. Il était cependant possible de se faire porter un bain à domicile. L'eau chaude était acheminée dans des tonneaux montés sur des chariots équipés d'une chaudière. Les *porteurs*, formant généralement équipe à deux, installaient alors dans l'appartement du client une baignoire qu'ils remplissaient d'eau chaude et reprenaient le tout une fois le bain terminé.

Les familles populaires se contentaient de l'eau délivrée gratuitement, mais de façon aléatoire, aux bornes publiques ou aux bouches aménagées pour le lavage des caniveaux. Par contre, à Bordeaux, la ville régissait elle-même la distribution de l'eau avec 300 fontaines publiques et 4.000 concessions d'abonnement pour un prix trois fois inférieur que celui pratiqué dans la capitale.

Finalement, la multiplication des fontaines publiques au XIXe siècle, puis l'installation de l'eau courante, firent disparaître progressivement le métier de *porteur d’eau*. On voit cependant encore placardé sur certains immeubles versaillais une plaque avec la mention " eau à tous les étages " qui confirme que l’eau courante n’était pas encore généralisée, en particulier dans les derniers étages, ceux qui étaient dévolus par les bourgeois aux *domestiques*.

Dans les conditions d’alors, Hippocrate ne fut pas seul à apprécier l’eau de source. Ainsi Pline l'Ancien a-t-il décrit les mérites réels ou supposés des eaux minérales, certaines étant même capables, selon lui, de lutter contre l'ivrognerie alors que l'eau de la source de Cyzique, dédiée à Cupidon, était censée guérir de l'amour...

Henri IV créa en 1605 la charge de *Surintendant des Eaux Minérales* de France pour son Premier Médecin, à charge pour lui de nommer un *intendant* et plusieurs maîtres de capacité suffisante dans les provinces où il y aurait des bains et fontaines. Vallot, Premier Médecin du Roi, accorda ainsi en 1666 aux *chirurgiens* parisiens Louis Barail et Arthur Filensac le droit de vendre dans la capitale des eaux de Sainte-Reine, Spa, Saint-Myon et Forges moyennant une redevance annuelle de 100 livres, droit qu'ils sous-concédèrent à un certain Payen.

Cependant, les fraudes ne manquaient pas... Par exemple, en 1755, l'*intendant des eaux* Emmanuel Tardy releva que des *domestiques* prélevaient l'eau au premier ruisseau venu pendant que des *bateliers* s'arrêtaient à Vichy et chargeaient de l'eau s'écoulant dans la rivière pour la revendre comme eau de Vichy après y avoir fait dissoudre du sel de Seignette...

Pour en améliorer l'efficacité, le contrôle de la qualité et des prix des eaux minérales fut transféré en 1772 du Premier Médecin à une commission royale de médecine chargée, par ailleurs, de vérifier les noms des acheteurs. Cependant, l'*intendant des eaux*, nommé par le Superintendant des Eaux Minérales, continuait à contrôler le puisage et le marquage des bouteilles par un cachet.

Le *docteur* Desbrest, propriétaire de la source de Châteldon, profita de la rédaction des cahiers de doléances en 1789 pour dénoncer le privilège des bureaux de vente des eaux minérales et du prix fixé par la Société Royale de Médecine. Sous la Restauration, messieurs Arnaud et Poulard tenaient rue Rousseau à Paris le dépôt des Eaux minérales de France et étrangères ; ils se targuaient en 1820 dans leur publicité d'être les "seuls brevetés du roi depuis 40 ans". Ces *marchands d’eaux minérales* vendaient les bouteilles de verre ou de grès à des conditions de prix très variées : 10 francs la bouteille de 4 pintes (3,7 litres) d'eau de Vals, Lamothe, Balarue ou Cransac, 5,75 francs la bouteille de 3 chopines (1,4 litre) d'eau de Seydschutz de Bohème, 3 francs celle d'une pinte (0,93 litre) d'eau de Cauterets, 2,50 francs celle du Mont d'Or et de Plombières, 2 francs celle de Château Guyon et Spa, 1,50 celle de Contrexéville, 1,25 celle de Vichy et 30 centimes celle de Passy. Les bouteilles étaient remplies par immersion et on enfonçait à l'intérieur un petit bâton cylindrique afin de préserver la place pour l'expansion des gaz dissous. Le bouchage de ces bouteilles était assuré avec du liège, de la peau et de la cire cachetée au nom de l'exploitant.

Avec l'embourgeoisement du Second Empire et l'élargissement de la clientèle, les demandes d'autorisation de commercialiser des eaux minérales se multiplièrent : près de 1.900 demandes de particuliers furent reçues en un siècle et 1.460 sources officiellement recensées en 1911. Chaque propriétaire avait la liberté de forer une source et certains, pour profiter de la notoriété des sources les plus anciennes, n'hésitaient pas à le faire à proximité immédiate au risque de détourner l'écoulement initial des eaux. Pour contrer cet injuste comportement, il fut édicté en 1848 qu'aucun travail souterrain ne pourrait être pratiqué à moins de mille mètres d'une source d'eau minérale sans autorisation préalable du préfet, après avis de l'*ingénieur des mines* et du *médecin inspecteur* de l'établissement thermal, ce dernier succédant à l'ancien *intendant des eaux*. Pour renforcer le contrôle de ces établissements par le service des Mines, certaines sources furent reconnues d'utilité publique, à commencer par celles de Plombières et de Bagnols en 1857 et Luxeuil l'année suivante. Des périmètres de protection furent ensuite institués, le premier l'étant par décret du 20 juin 1861 au bénéfice de la source de Contrexéville

**Colporteurs de tisane**

Pendant le Second Empire et durant plus de trente ans, un *marchand de coco* dénommé Labbé déambulait devant le Théâtre de la Porte Saint-Martin avec sa fontaine enguirlandée et empanachée sur le dos, une clochette et un bonnet garni de plaques de cuivre et de plumes de héron pour attirer l'attention des enfants, des acteurs et des spectateurs assoiffés. Ceint d’un tablier blanc, avec deux gobelets accrochés à la ceinture, il parcourait les rues en criant " A la fraîche, à la fraîche, qui veut en boire ? Deux coups pour un liard ! ". Celui qu’on surnommait le père Gilbert, un ancien *marchand de badines* reconverti, lui faisait directement concurrence.

Les tisanes actuelles n’auraient eu aucun succès à la vente dans les rues de nos villes d’antan. Les *colporteurs de tisane* proposaient en fait de l’eau de réglisse légèrement sucrée et aromatisée qui constituait une boisson rafraîchissante appréciée des enfants jusqu’à l’invasion des cocas avec le débarquement américain. Cependant, il était encore possible, dans les années 1950, de rencontrer un *marchand de coco* à la sortie des écoles ou dans les fêtes foraines. Les *marchands de coco et de tisane* portaient une fontaine en fer blanc sur le dos et offraient, selon la saison, des tisanes de feuilles, d'orge, d’amandes ou de réglisse chaudes ou froides. Certains proposaient même des décoctions de chiendent réputées laxatives, voire d'oseille pour son effet purgatif