

AUTRES MÉTIERS ET LEUR ORGANISATION

THÉMATIQUE

SALLE 14 : LA FABRIQUE DE SOIERIE - 17^E - 18^E S.

CSP : agriculteur

“Vivre du sien”

Dans le secteur primaire, les jardiniers, laboureurs et vignerons travaillent avant tout pour leur propre compte, car la production est faible et seuls les surplus sont vendus en ville. Parfois, ils cultivent aussi pour des propriétaires bourgeois et ecclésiastiques. À l'intérieur des remparts, l'horticulture est un gagne-pain pour certains habitants : les hommes vendent le bois de leurs arbres et les femmes vendent les fruits au marché, place de la Baleine par exemple, ou tiennent des cabarets où coule le vin de leur treille. Mais au 17^e s., l'agriculture ne suffit ni à nourrir la ville, ni à enrichir les cultivateurs...



Coteaux cultivés sur la colline de Fourvière, extrait du *Plan de la ville de Lyon* par Simon Maupin, extrait, gravure, David Van Velthem, 17^e s., Inv. 60.6.1

L'Abondance... face aux disettes

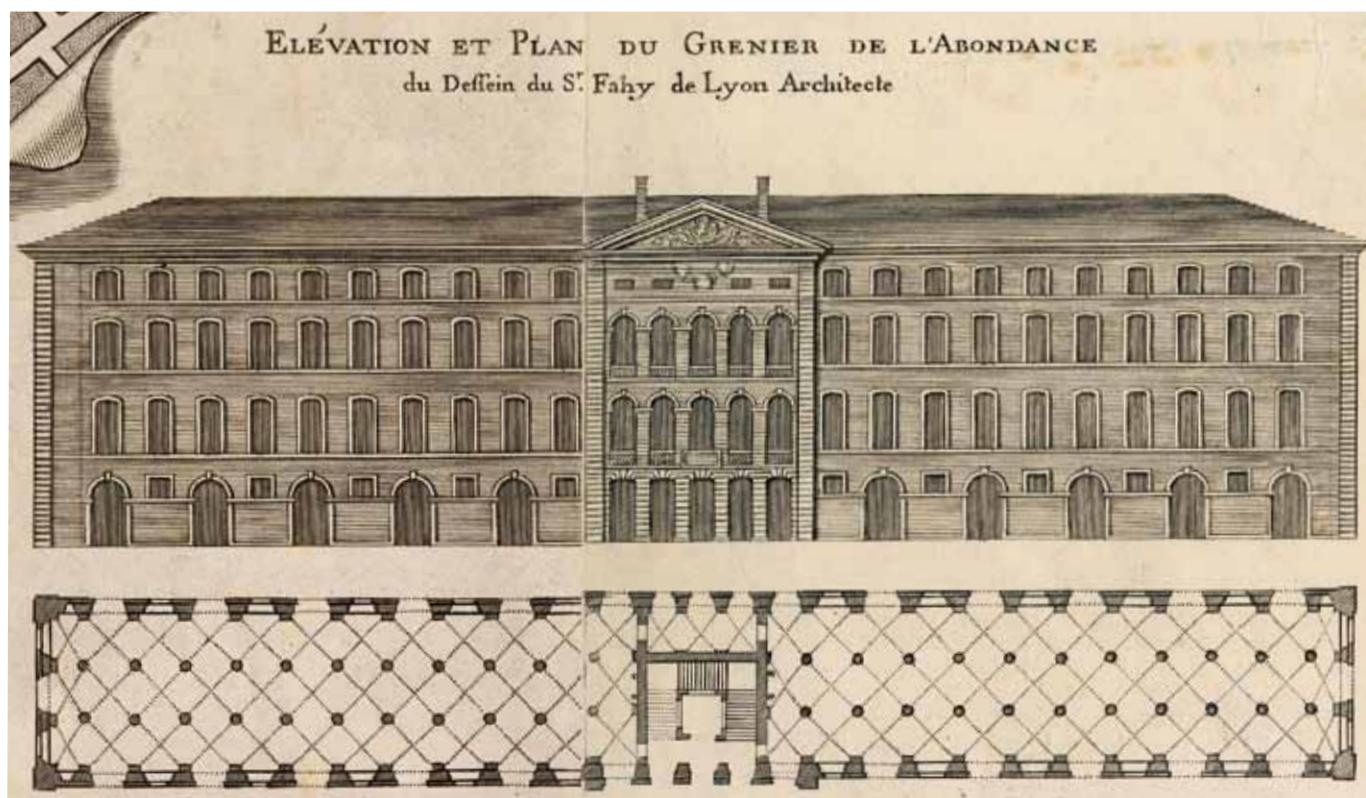
Après les révoltes des lyonnais contre la faim, et notamment la Grande Rebeyne de 1529, la municipalité cherche des solutions. À la fin du 16^e s., elle crée un grenier commun : elle achète des grains en grande quantité en période d'abondance, les stocke et les redistribue dans les périodes de crises économiques et de disette. Mais l'idée est vite abandonnée, en raison des problèmes de conservation et de l'incertitude de l'écoulement du stock.

Elle renaît en août 1643, avec la mise en place d'un organisme permanent caractéristique de la vie lyonnaise : l'Abondance Chargée de veiller à l'approvisionnement continu de la ville en céréales, elle est dirigée par huit intendants et directeurs, renouvelés par moitié chaque année. Ils avancent une somme, complétée par le Consulat, à un trésorier pour l'achat du blé, puis gèrent le transport, la conservation et la vente du grain. Cette dernière a lieu au marché de la Grenette pour les particuliers, ou directement dans les greniers pour les boulangers (**Inv. 53.197 Chef d'œuvre de maître boulanger**). Pour le stockage, des greniers privés sont d'abord loués par la municipalité, qui achète ensuite des immeubles à Pierre-Scize et rue de Bourgneuf, au pied du couvent des carmes déchaussés.

L'Abondance cesse son activité après la bonne récolte de 1653... pour la reprendre dès 1667. Malheureusement, l'institution ne parvient pas à subvenir aux besoins annuels de la ville, à plus forte raison lors des disettes... Celle de 1693 s'accompagne d'une épidémie de peste et conduit à une forte hausse de la mortalité. C'est entre 1722 et 1728 qu'est construit, dans un style classique, le Grenier d'Abondance de l'architecte Claude Bertaud de la Vaure (actuelle DRAC Rhône-Alpes, quai Saint-Vincent). Avec une capacité de 16 000 tonnes, il conserve

le blé nécessaire à l'alimentation annuelle des 120 000 lyonnais de l'époque !

Vers 1750, son rôle évolue et s'adresse en particulier aux chômeurs. Puis, après l'édit de libre circulation des grains de 1763, le bâtiment devient inutile et est rapidement affecté à des usages militaires.



Élévation et plan du Grenier de l'Abondance, dessin, Etienne Fahy, 17^e s., Inv. 26 g 1



Place Bellecour, extrait du *Plan de la ville de Lyon par Simon Maupin*, gravure, David Van Velthem, 17^e s., Inv. 60.6.1

Charabara* place Bellecour !

À partir de 1655, un marché aux chevaux a lieu tous les mercredis et les samedis place Bellecour. Le commerce est florissant autour du cheval, principal moyen de transport : sellerie, bourrellerie (harnais), charronnage (roues, charrettes, voitures), maréchalerie, briderie, clouterie et autres fabrications d'éperons et d'étriers occupent le marché ! En 1661, deux foires franches de quatre jours sont même organisées annuellement pour la vente des chevaux et des mulets : le 3^e lundi après Pâques et le 15 septembre. Dans la ville, on trouve enfin une vingtaine de loueurs de chevaux !

CSP : artisan

Quartiers d'artisans

Les artisans sont regroupés dans des quartiers de la ville bien identifiés : bouchers à la Lanterne, à l'Hôtel-Dieu, à Saint-Georges et à Saint-Paul, meuniers à la Quarantaine et à Saint-Clair, fromagers autour de la rue et de la place de la Fromagerie, teinturiers, tanneurs et corroyeurs le long des cours d'eau, chapeliers vers le passage de l'Argue...



Moulins de meunier sur l'actuel quai du Docteur Gailleton, extrait du *Plan de la ville de Lyon par Simon Maupin*, gravure, David Van Velthem, 17^e s., Inv. 60.6.1

À Lyon, les trois secteurs les plus représentés sont l'habillement, l'alimentation et le bâtiment (**Inv. 54.246 Matricule des maîtres ouvriers en fer blanc et plombiers de la Ville et des faubourgs de Lyon**). Pour entrer dans le métier, un apprentissage de trois à cinq ans est nécessaire, auprès d'un maître payé en retour. L'apprenti devient alors compagnon, salarié auprès du maître (pour partie en nature et pour partie en numéraire). Pour devenir maître et diriger un atelier, il faut avoir les moyens de s'établir : une somme d'argent est versée en échange de la réception dans le métier.



Costume de compagnon, aquarelle, auteur anonyme, 17^e s., Inv. 42

Dans de nombreux métiers, contrairement à l'usage dans la soierie, les compagnons sont bien plus nombreux que les maîtres. Néanmoins, au fil du 17^e s., les corps de métier évoluent sous le seul bon vouloir des maîtres, qui n'hésitent par exemple pas à augmenter le prix d'accession à la maîtrise. Si bien que les compagnons se détournent des communautés de métier (**Inv. 51.285 Tableau de la communauté des maîtres et marchands tourneurs, ébénistes, tabletiers, luthiers, éventailistes et faiseurs de parasols de la ville, faubourg et banlieue de Lyon**), au sein desquelles chacun a un statut bien défini, pour établir leurs propres corporations, ébauches des futures sociétés de secours mutuel !

CSP : secteur tertiaire

Cabarets, tavernes et cafés !

Au 17^e s., des cabarets et des tavernes, ainsi que des guinguettes dans les faubourgs, accueillent une clientèle populaire (**Inv. N 3987.1 Droits aux marchands limonadiers et cafetiers de former des associations corporatives**). On y sert du vin et des mets, qui ne sont cependant pas préparés sur place mais confectionnés par des... traiteurs : rôtisseurs, pâtisseries, sauciers ou charcutiers, qui accueillent eux-mêmes les clients directement, voire les hébergent dans des chambres aménagées. À la fin du siècle, ouvrent les premiers cafés, au décor choisi, où sont servies ces boissons nouvelles que sont... le thé, le café, le chocolat... mais aussi les liqueurs, les glaces et la limonade !

glossaire

charabara : en parler lyonnais, marché aux chevaux.