

LES AFFOIREURS DE VIN DE BRUGES

Le commerce du vin est lié aux impératifs du transport et de la conservation de ce précieux nectar. Avec la logique parfaite qui caractérise l'iconographie sigillaire, les affoireurs ont choisi comme symbole principal de leur sceau une barrique.

Les ressources documentaires, presque inépuisables, du service des Sceaux des Archives nationales, permettent d'éclairer le sujet par la présentation des symboles choisis pour une autre corporation bien voisine, les tonneliers. Là aussi, la sobriété du choix vise à l'essentiel : doloire et compas; les deux outils caractéristiques du métier. La doloire pèse de 5 à 9 kilogrammes pour 35 cm de tranchant, le manche est déporté à droite de 10 cm. Elle sert à parer les douelles et à leur donner le fléchage qui imprimera au tonneau le profil souhaité. Le compas, à deux pointes sèches, sert à tracer la circonférence des fonds composés de la maîtresse pièce, au centre, des aisseliers, à droite et à gauche, et des chateaux arrondis aux extrémités. En écrivant ces lignes purement techniques, sèches à la façon d'une encyclopédie, celui qui a eu la chance d'entendre, dans son enfance, en Bourgogne, en Charente ou en Bordelais, le tintamarre d'une tonnellerie voit affleurer à sa mémoire tous les souvenirs qui y sont liés¹ ! André de Soilly, solide comme un chêne, était intégralement sourd, le bruit ne le gênait pas tandis qu'il expliquait le maniement des outils. L'odeur du bois sec fendu, plané, des copeaux qui jonchent le sol, assaille celui qui revit cette scène, quel que soit le nombre d'années écoulé. Mais quel bois? Il le fallait quérir au cours de longues randonnées, en voiture d'abord où le pare-brise renvoyant les vibrations, André entendait un peu, puis, à pied, là où la route défaillait pour laisser place aux chemins : c'était ce qu'il aimait le plus avec les laborieuses traversées des pâtures abandonnées aux reines des prés.

Le tannin du chêne colore l'eau de vie blanche des Charentes et en fait, avec le temps, le cognac, roi incontesté de sa catégorie, et adoucit la verdeur du bordeaux en

Texte original paru dans le *Club français de la médaille*, n° 59-60, 2^e trimestre 1978, p. 178-181

trois ans de séjour. Mais mon ami acquérait aussi des bois tendres et cela l'entraînait vers les fonds humides des vernis où, parmi les aulnes et les bouleaux, il surprenait biches et chevreuils venus se désaltérer. Enfin, il n'était que l'héritier d'une longue tradition qui, de maître en apprenti, avait transmis plus que des secrets une éthique : celui que toujours, il

¹ L'auteur a connu deux tonneliers. Il a eu la chance d'accompagner le premier, A. de S., au cours de sa quête des bois propres à son métier. Le second, J. T., est l'auteur du livre remarquable *La Tonnellerie*, in-4°, Cognac, 1976.

appellerait « mon maître », même après l'avoir quitté, était le seul qui avait pu lui infliger des corrections, la femme du maître, les compagnons, jamais. Une solidarité totale régnait : ils s'y étaient engagés par serment et de respecter les proportions, les contenance et la qualité des joints et l'étanchéité parfaite.

Qu'en est-il du sceau des affoireurs de vin de Bruges de 1407 ? Il est appendu avec les sceaux de toutes les autres corporations de cette ville à une charte, sur parchemin, par laquelle les habitants s'engagent à payer une taxe au duc de Bourgogne.

L'étude des sceaux n'a pas fini d'étonner ! Depuis un siècle, le nom de cette importante corporation était traduit « affoireurs » et le lecteur, peu méfiant, pouvait penser qu'il s'agissait de grossistes alimentant en vins les foires de l'Europe du Nord. Un examen attentif des motifs choisis aurait dû les mettre en garde. Il faut toujours, dans un sceau de métier, porter la plus grande attention à l'outil représenté. Le tonneau marque qu'il s'agit, bien sûr, de vin, mais il y a tant de professions qui vivent du vin depuis les producteurs et les tonneliers jusqu'aux courtiers, négociants en gros, déchargeurs, crieurs, taverniers ! L'élément déterminant, en l'occurrence, est l'instrument placé sous le tonneau. Il s'agit d'un vilebrequin et l'artiste lui a donné une dimension tout à fait disproportionnée, plus d'un mètre, puisqu'il dépasse la longueur du tonneau. Le vilebrequin est un outil dont le nom est d'origine flamande et qui sert à mettre en perce, à « forer » les pièces de vin. Il ne s'agit donc pas du tout des *affoireurs* de vin, comme on l'a dit jusqu'à présent, mais des *afforeurs* dont les fonctions étaient extrêmement importantes et probablement très lucratives.

C'est que les villes sérieuses ont toujours eu, à la fois, deux objectifs : prélever sur les marchandises des droits qui leur permettent d'assurer les principaux services publics dont la charge leur incombe et, en même temps, protéger leurs concitoyens contre la malhonnêteté des trafiquants sans scrupule en assurant pour un prix raisonnable une qualité correspondante. Et telle semble bien avoir été la double tâche des afforeurs de vin. Le droit d'afforage n'était exigible qu'au moment de la mise en perce. En effet, le vin n'est pas une marchandise qui puisse être vendue le jour même de son arrivée, comme tant d'autres. Il lui faut, au contraire, du repos, quinze jours au minimum, et bien davantage s'il s'agit de vin qui doit vieillir en cave. C'est donc, au moment de la mise en vente que le droit devait être acquitté à la ville, souvent pour lui permettre de se libérer de la taxe envers le comte.

D'un livre paru, en 1958, sur les vins de France aux anciens Pays-Bas et qui, publié en France, dans une collection française, par un éditeur officiel avec une subvention du CNRS, aurait dû

abandonner son faux titre « Un grand commerce d'importation »², on peut extraire un très grand nombre de précisions intéressantes.

Bruges, ville de 35 000 habitants, tirait 45% de ses revenus des impôts sur le vin ; puis, progressivement, la bière, beaucoup moins imposée, passa du quart des revenus de la ville au tiers, ce qui donne des consommations annuelles par tête absolument impossibles à calculer avec précision, mais dont on peut, au fil des pages, retenir un ordre de grandeur : 100 litres par tête en moyenne, y compris tous les étrangers et marchands de passage, dans les époques les plus florissantes et jusqu'au début du XV^e siècle. Au XVI^e siècle, la moyenne se stabilisera vers 25 litres de vin par personne : la crise substitue la bière au vin. La consommation de vin à Bruges a toujours été le double ou le triple de celle de Gand ou d'Anvers. Si l'on était en possession de tous les chiffres pour les années qui intéressent ce sceau, c'est-à-dire autour de 1407, il serait possible d'y ajouter foi. En effet, la perception des droits et le contrôle de l'origine étaient, alors, rigoureux et les tonneaux qu'ils soient venus par mer du Poitou, par terre de l'Ile-de-France et de Bourgogne ou par voie fluviale, des pays du Rhin, peut-être en descendant l'Escaut, n'étaient pas des objets aisés à dissimuler, ni à manipuler. Rappelons que le port de Damme où l'on a connu, un temps, jusqu'à 1 600 bateaux était l'étape, c'est-à-dire la plaque tournante de la diffusion des vins pour Bruges et sa région et Dordrecht à l'embouchure de la Meuse pour les Pays-Bas.

Les précautions d'ailleurs étaient draconiennes : pas de transaction avant le lever du jour, ni avant la cloche; chaque bourgeois présent à une vente pouvait reprendre à son compte une partie des marchandises vendues.

Au détail le vin était soumis aux jaugeurs, déchargeurs, caveurs et afforeurs ! Les jaugeurs avaient une baguette terminée par un crochet ou un tout petit récipient pour voir si rien de suspect ne traînait au fond du tonneau : cendre, alun, vert-de-gris...

À Ypres, si le vin était vendu avant d'être entièrement clarifié, le mesureur pouvait être condamné à avoir la moitié de la tête rasée. À Bruxelles, un mesureur fut condamné à avoir le pouce coupé et à être banni deux ans pour avoir donné à goûter un vin différent de celui qu'on tirait de la cave.

Les membres de la corporation du vin devaient exercer un contrôle au nom de la ville et dans l'intérêt du public. Des systèmes simples facilitaient leur tâche : les taverniers de Bruges ne pouvaient vendre que sous le signe d'une bannière déployée ; les crieurs devaient porter un petit drapeau dont la couleur indiquait le cru mis en vente. L'auteur du livre auquel nous

² Jan Craeybeckx, *Un grand commerce d'importation : les vins de France aux Pays-Bas (XIII^e-XVI^e siècle)*, Paris, SEVPEN, 1958 (Publication du Centre de recherches historiques de l'École pratique des hautes études).

empruntons tant de détails précise que trois corporations sont connues : déchargeurs, mesureurs, crieurs, mais qu'il n'y avait pas de taverniers. Plus tard, à la mise en perce devaient assister les mesureurs et les crieurs.

Il ne serait pas pardonnable d'omettre une énumération même sommaire des lieux d'origine des vins français : Île-de-France, Laon, Soissons, Reims, Ay, Auxerre, Beaune, Cognac, Tours, Saint-Pourçain, Bordeaux et, même, Meudon et Avallon ! Le comte de Flandre Philippe d'Alsace concéda à Damme en 1180 le droit d'avoir des échevins tandis qu'en 1269 la comtesse Marguerite accorda à la commune le droit d'avoir une grue pour décharger les tonneaux !

Nous voici donc revenus à ce métier unique, incomparable, qui a permis depuis plus de deux mille ans de conserver et de transporter le vin le plus précieux comme le plus commun, le tonnelier... et le cercle est soudé.



F 4720 - Affoieurs de vin de Bruges (1407) - 45 mm



F 4744 - Déchargeurs de vin de Bruges (1407) - 27 mm