

Fabienne HENRYOT



Séance publique du
10 novembre

BOIRE ET MANGER DANS LES COUVENTS DU BEAUJOLAIS AU XVIII^E SIÈCLE

Au XVIII^e siècle, dans l'assise du comté de Beaujeu qui fait lui-même partie du gouvernement de Lyon, on trouve de nombreux ordres religieux : trois collégiales (Beaujeu, Aigueperse, Villefranche), une abbaye de chanoines réguliers (Belleville), une autre de bénédictins (Joug), une troisième de clunisiens (Bourg-Thizy), vingt-et-un prieurés clunisiens (maisons satellites d'une abbaye), une commanderie de l'ordre de Malte (près de Belleville), enfin, trois couvents qui suivent la règle de saint François mais selon des obédiences différentes : des cordeliers et des capucins à Villefranche, des tertiaires réguliers à Beaujeu. Il faudrait encore ajouter à cette liste les maisons féminines. Nous sommes donc sur une de ces terres de religieux comme il y en a eu beaucoup sous l'Ancien Régime.

Chez ces religieux, la question alimentaire, loin d'être anecdotique, est au cœur de la vie régulière. Elle croise en effet, à un moment où un autre, les trois vœux fondamentaux de la vie cloîtrée, qui sont l'obéissance, la pauvreté et la chasteté prise au sens large de l'abstinence et de la mortification du corps. Pour tous les ordres, quelle que soit leur spécificité apostolique et spirituelle, il est convenu : qu'on ne mange que ce qu'on vous donne (par obéissance) ; qu'on mange peu et des aliments très ordinaires voire vils (par souci de pauvreté) ; enfin qu'on doit se priver régulièrement de nourriture pour contraindre son corps en signe de pénitence (abstinence). Les pratiques alimentaires permettent donc d'aborder les comportements de groupes d'individus, leur rapport au monde, au confort, au corps, à la diététique, etc.

Malheureusement, pour beaucoup de ces monastères, il subsiste très peu d'archives. Certains sont toutefois un peu mieux documentés, notamment les tertiaires réguliers de Beaujeu, les cordeliers de Villefranche, les

chanoines réguliers de Belleville et, dans une moindre mesure, les capucins de Villefranche. Ces archives permettent de comprendre comment les contraintes juridiques et spirituelles qui pèsent sur l'alimentation ont été vécues et mises en œuvre au quotidien.

L'ÉCONOMIE ALIMENTAIRE DES RÉGULIERS

Les religieux, au XVIII^e siècle, s'insèrent d'une manière particulière dans les circuits économiques de leur temps : si l'autarcie totale des monastères médiévaux a fait long feu, ce n'est pas pour autant qu'ils ont rejoint sans réserve l'économie alimentaire du temps. Les ordres religieux constituent une société dans la société, avec des règles propres, fondées sur des préceptes évangéliques. Cela n'est pas sans incidence sur leur fonctionnement domestique. C'est d'abord l'approvisionnement des établissements qui est soumis à des normes. Plusieurs modèles économiques existent : l'autarcie, la rente et la quête, cette dernière étant propre aux ordres mendiants. Ces systèmes n'ont pas tous la même rentabilité : la rente permet de gros revenus, tandis que la quête ne permet que des revenus au jour le jour.

Doc. 1 : les revenus de cinq établissements réguliers en 1768

Établissement	Nb de religieux	Revenus annuels
Abbaye de Bourg-Thizy (Cluny)	2 religieux	662 lt
Belleville (chanoines réguliers)	14 religieux	31502 lt.
Villefranche (cordeliers)	6 religieux	1488 lt
Beaujeu (tertiaires réguliers)	6 religieux	753 lt
Villefranche (capucins)	9 religieux	0 lt

L'AUTARCIE

La quasi-totalité des monastères possède un potager pour la consommation de fruits et de légumes. On retrouve en effet dans les dépenses la trace de salaires pour les jardiniers, quand ce n'est pas un frère du couvent, et l'achat de semences diverses. Ainsi, en février 1764, les tertiaires de Beaujeu achètent pour deux livres de graines d'oignons rouges et les confient au frère Ignace, quêteur et jardinier. Quelques mois plus tard, ce sont 460 plans de céleri qui sont achetés pour être replantés dans le potager du couvent¹. La description du couvent en 1790 signale un jardin, soumis aux soins d'un domestique qui occupe une petite maison attenante au couvent¹. On sait par ailleurs qu'il y a une treille dans le jardin des cordeliers de Villefranche.

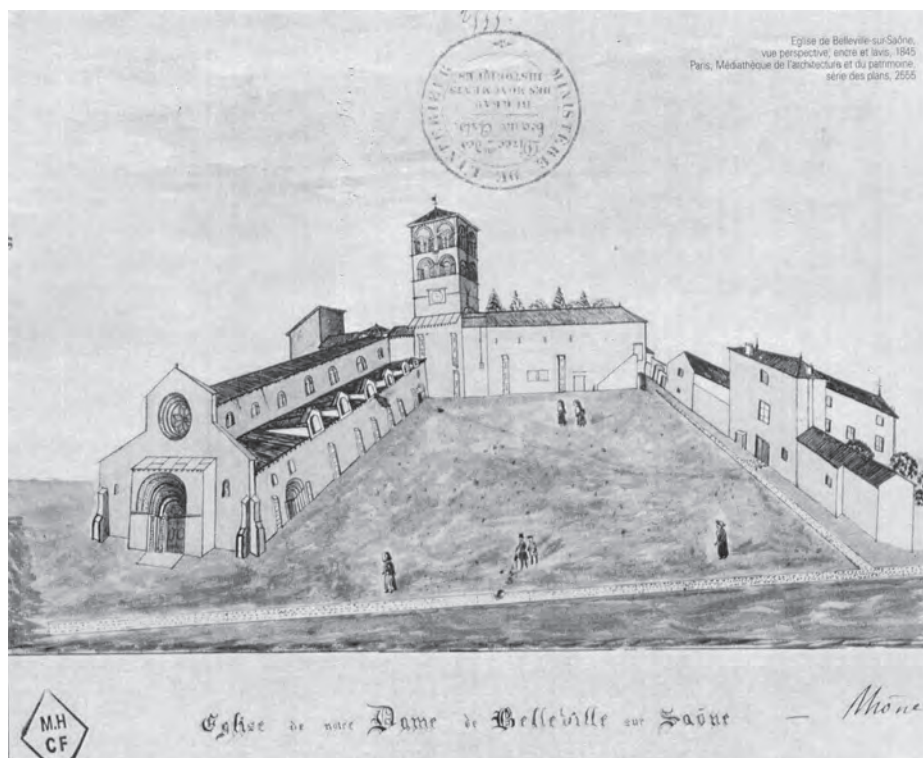
Les religieux ont également investi dans

1 A.D. 69 : 1Q117, Biens nationaux, canton de Beaujeu.

le vignoble en Beaujolais. Si on peut difficilement apprécier les surfaces cultivées, on sait qu'en 1696, par exemple, les tertiaires de Beaujeu doivent dépenser 246 livres tournois et 16 sous pour un nouveau pressoir et des tonneaux neufs ; les mêmes frais sont réitérés en 1726. Cette année-là, suite à des travaux de terrassement pour des canalisations ou le creusement d'un puits, les religieux doivent engager des frais pour la vigne qui a été endommagée. Dans l'inventaire des biens du couvent dressé en 1759, une rubrique est réservée aux « ustencilles pour les vendanges » : un pressoir à roue, une hache, des barils, du matériel de tonnelier, des entonnoirs². Chez les cordeliers de Villefranche, qui possèdent une vigne à Charentay, le gardien fait valoir en 1790 que la vigne a été plusieurs fois sévèrement gelée au cours des derniers hivers et qu'elle ne rend plus autant qu'avant. Il précise qu'elle est « régie » par la communauté².

L'autarcie est pratiquée, à des degrés divers, par tous les établissements religieux, en fonction de ce que l'enclos monastique ou conventuel leur laisse comme place, surtout s'ils sont situés dans une ville. Tel n'est pas le cas de la rente, et encore moins de la quête.

2 A.D. 69 : 1Q521, Biens nationaux, canton de Villefranche.



LA RENTE

La rente consiste à créer des revenus en louant des espaces fonciers grâce auxquels la communauté perçoit non seulement un bail, mais aussi des redevances en nature si la terre est mise en culture. Le système de la rente est à l'origine de la constitution des grands domaines fonciers monastiques, et de la richesse des abbayes. L'abbaye de Belleville en fournit un bon exemple. Les revenus des chanoines sont multiples. Ils disposent d'abord de rentes foncières assurées par la mise à disposition de terrains et de maisons à des particuliers ; de rentes constituées (donations par contrat par des bienfaiteurs) ; de rentes obituaires (donations par contrat établies par des testaments de particuliers) ; de loyers, d'affermage de terrains, prés, vignes etc. ; de redevances sur l'usage des moulins, pressoirs, fours et passage sur la Saône ; de dîmes prélevées sur les communautés sur lesquelles ils ont les droits de seigneurs ecclésiastiques ; enfin de redevances en nature : blé, seigle, avoine, haricots, vin, fourrage, chanvre surtout. En effet, les chanoines possèdent un territoire étendu tout autour de l'abbaye, à Belleville même et dans les villages proches de Saint-Jean-d'Ardières, Charentay, Chambost, Taponas, Saint-Georges de *Rogneins*, Saint-Lager et Brouilly dans cette dernière paroisse, il s'agit essentiellement de vignobles³. Une partie de ces ressources, notamment alimentaires, sont pour la consommation de l'abbaye, mais le plus gros est revendu pour en tirer de l'argent. En 1779, les revenus de l'abbaye sont assurés à 40% par les péages et les dîmes (redevances en argent) et à 27% par les ventes de surplus des redevances en nature ; le reste étant le résultat des cens et des fermages⁴.

Une partie de ces redevances en nature sont consommées par les chanoines. Pour l'année 1779, on sait que la communauté s'est gardée pour elle 434 kg de blé, 434 kg de seigle et 3906 litres de vin. Ce dernier chiffre peut paraître considérable, mais il indique une consommation individuelle et journalière de 76 cl, ce qui correspond aux normes du temps chez les réguliers⁵.

LA QUÊTE

La quête est une spécificité franciscaine. Ces religieux ayant le statut canonique d'« ordre mendiant », ils sont tenus de vivre de l'aumône et non pas de rentes, ce qui pose plusieurs problèmes.

D'abord, avec l'implantation de nouveaux couvents au XVII^e siècle, les religieux doivent se partager les espaces où quêter, ce qui ne va pas sans conflits. Ainsi, autour de Villefranche, des contestations récurrentes opposent entre 1630 et 1680 les cordeliers de la ville et les tertiaires de Fontaines. Le couvent des cordeliers avait été fondé en 1216 et, longtemps, ces religieux avaient été les seuls dans ce territoire à absorber les aumônes publiques. Mais l'arrivée des capucins en 1615 et des tertiaires de

Fontaines dans les années suivantes les obligent à céder un espace de quête à ces nouveaux venus. En 1631, l'évêque de Lyon doit intervenir pour dessiner la carte des quêtes de ces différents couvents. Les cordeliers se voient confier le Beaujolais, la Dombes, la ville de Trévoux, le Lyonnais jusqu'à la rivière de l'Azergues « suivant leurs anciennes limites et coutumes ». Mais ils doivent abandonner aux tertiaires la paroisse de Reyrieux, toutes les communautés villageoises entre Villefranche, Lyon et la Bresse et quêter à l'est de la Saône exclusivement³. Ces termes sont confirmés en 1645 par le vicaire général⁴. Quand ils ne se heurtent pas à la concurrence des autres franciscains, ils doivent composer avec la mauvaise volonté des curés, qui ne tiennent pas à voir les biens de leurs fidèles quitter la paroisse. À la fin du XVII^e siècle, le frère Jean Forestier, cordelier de Villefranche, a été présenter sa besace aux paroissiens de Genay-en-Dombes « pour y faire la quête de la manière accoutumée », mais le curé ne l'a pas laissé faire. En somme, chacun lutte pour sa survie économique faisant reconnaître leur légitimité sur une aire de quête toujours plus vaste.

Au sein des couvents, en outre, la quête est une obligation qui s'apparente à une corvée. Le provincial des tertiaires réguliers de la province Saint-Louis a ainsi dû légiférer en 1648 : « Aucun religieux ne pourra refuser d'aller aux quêtes soit de viande, bled et autres chose qu'elle puisse estre, ny s'y excuser sous prétexte des offices qu'il pourra avoir dans la mayson lors que le supérieur le luy ordonnera »⁵, ce qui donne à penser que les réticences sont nombreuses. On constate les mêmes injonctions chez les capucins du Lyonnais et du Beaujolais dans le premier tiers du XVIII^e siècle⁶. Demander la charité paraît humiliant aux frères, tandis que les laïcs considèrent la mendicité avec moins de bienveillance qu'au siècle précédent.

Dans ces conditions, nombre de couvents sont tentés, au cours du XVIII^e siècle, d'abandonner la quête, qui tient une place de plus en plus marginale. Au XVIII^e siècle, les tertiaires de Beaujeu

3 A.D. 69 : 6 H 8, décision du 21 juillet 1631.

4 A.D. 69 : 6 H 8, décision du 9 octobre 1645.

5 A.D. 69 : 8 H 10.

essaient, vaille que vaille, de continuer d'envoyer mendier des religieux dans les villages de Saint-Lager, Charentay, Fleurie, Romanèche, Chenas, Corcelles, Darcy¹. Les denrées ainsi obtenues rejoignent le couvent ; le nécessaire est stocké et le surplus est revendu pour obtenir un peu d'argent. Ainsi, en 1708, on trouve dans les caves du couvent de Beaujeu « 15 onces de vin » et au grenier « 26 mesures de farine, et 13 mesures de froment ; 43 mesures de blé, 50 livres d'huile de navette, 32 d'huile d'olive, 12 livres de chandelles », probablement des produits de quête.

Dans ce couvent, la quête repose sur un calendrier et une topographie immuables. Les quêteurs sont à Beaujeu même en mars (probablement pendant le carême), dans les monts du Beaujolais entre novembre et février, dans la plaine de la Saône en août et septembre pour le blé, le vin, l'huile, les haricots, les produits laitiers et les œufs, le chanvre selon les saisons. Surtout, tout le monde quête au couvent. Pendant l'avent 1764, 24 lt sont dépensées pour « les souliers de six quêteurs », les pères Dominique, Laurent, Donat, Benjamin, Léandre, et le frère Ignace. En janvier 1765, le gardien lui-même part quêter le blé à Poule, à dix km. environ du couvent, tandis que frère Ignace est à la montagne. Une intendance minutieuse est mise en œuvre pour rationaliser les déplacements et l'acheminement des denrées recueillies, depuis parfois vingt km. à la ronde,

jusqu'au couvent. En 1764, à l'issue de la quête de vin de novembre, trois porteurs sont requis pour ramener le vin de Romanèches et Chénas jusqu'à Beaujeu et des tonneaux supplémentaires sont achetés. Pour les aumônes point trop encombrantes, le quêteur emmène l'âne du couvent. À l'automne 1770, le frère Blaise devient le quêteur exclusif du couvent. Il part pour de longues tournées, jusqu'à trois semaines, la besace à l'épaule. Les bénéficiaires qu'il rapporte passent alors de 6,7% des revenus du couvent (compte de septembre 1772 à février 1774) à 12,3% (compte de juillet 1775 à novembre 1776). Le frère Blaise, véritable professionnel de la quête, est devenu indispensable à son couvent. La stratégie n'est pas mauvaise : envoyer toujours le même frère au même endroit, c'est aussi mettre au contact des populations une vieille connaissance, envers qui on éprouve, à force, une certaine affection. Mais lorsque le frère Blaise tombe malade en 1780, le couvent doit renoncer à la quête car les autres religieux se sont déshabitués à mendier. Le comptable du couvent, en 1782, explique que la quête n'a rapporté que 100 livres « a deffaut d'un bon quêteur ». À partir de 1786, il n'est plus fait mention des quêtes.

Il existe donc des stratégies économiques très diverses, dictées par le pragmatisme, les ressources du terroir et les capacités du couvent à investir dans le domaine foncier. Mais tous les couvents doivent, à un moment ou un autre, faire appel aux professionnels de la bouche pour se procurer les aliments dont ils ont besoin et qui ne sont pas assurés par leurs propres ressources ou par la quête. Un nombre grandissant d'épiciers, de bouchers, etc., dans un rayon géographique élargi, fournissent les couvents et les abbayes en denrées de plus en plus variées. Les religieux ouvrent des crédits chez ces fournisseurs et s'acquittent de leurs dettes une fois par an ou par deux années. Les tertiaires de Beaujeu doivent ainsi payer, en 1693, 146 livres et 16 sous « à Monsieur Constans pour les provisions de deux années ». Au fur et à mesure qu'on avance dans le

Doc. 2 : Les dépenses de bouche du couvent des tertiaires de Beaujeu en 1764¹

Mois	Total de la dépense	Part des frais du mois
Janvier	34 lt 16 s.	41%
Février	137 lt 6 s.	42%
Mars	48 lt 13 s.	80%
Avril	32 lt 6 s.	12%
Mai	41 lt 15 s.	21%
Juin	83 lt	50%
Juillet	46 lt 9 s.	30,6%
Août	48 lt 18 s.	96%
Septembre	51 lt 16 s.	12,5%
Octobre	2 lt 1 s.	1,5%
Novembre	51 lt 17 s.	67,5%
Décembre	8 lt 2 s.	6,4%

¹ Source : A.D. 69 : 8 H 132.

XVIII^e siècle, ces fournisseurs se multiplient : les mêmes religieux ont recours à M. Velu et M. Janson « epissier », ainsi qu'un traiteur anonyme qui occasionnellement prépare des plats cuisinés.

L'économie alimentaire du couvent repose sur la prévoyance (accumulation de denrées) mais aussi la mise en place de contrats auprès des fournisseurs, ce qui explique que les dépenses ne sont pas régulières. En mars 1764, les tertiaires s'acquittent seulement des frais de bouche du carême de l'année précédente ; à l'inverse à l'automne, ils consomment ce qu'ils ont en réserve ou contractent des dettes qu'ils régleront plus tard.

MANGER AU COUVENT

Si l'approvisionnement répond à des contraintes économiques certes de moins en moins strictes au cours du temps, il existe une autre contrainte non négligeable : le repas est un rituel où s'enchaînent les gestes des acteurs d'un véritable théâtre : les religieux, le lecteur de table, le réfectoier, le gardien qui supervise toute l'opération. Il s'agit d'empêcher le repas de devenir un moment de convivialité et de faire en sorte que la réfection du corps soit un geste purement mécanique, qui ne distrait pas l'esprit de saintes pensées. D'autre part, ce rituel met en place une véritable civilité monastique, une façon de se conduire qui soit « honnête », « décente », une véritable politesse de la table⁶.

LE RITUEL DU REPAS : LA MISE EN PLACE D'UNE CIVILITÉ CONVENTUELLE

Toute prise de nourriture a lieu au réfectoire. On ne dispose pas d'indications précises sur ces locaux dans les couvents du Beaujolais, mais on peut seulement suggérer que leur taille varie en chaque lieu selon les effectifs maximum prévus lors de la construction du couvent. Ce sont généralement des salles rectangulaires, où les tables de bois brut sont disposées de sorte que les religieux mangent côte à côte, et non pas face à face, pour éviter qu'ils ne regardent trop ce qu'il y a dans l'assiette de la personne en face. En 1711, le provincial des tertiaires rappelle aux gardiens des couvents de la province de Lyon qu'ils doivent « éviter de faire manger à table ronde, comme chose qui n'est point conforme à nos usages, et qui donne lieu à la dissipation ». Les sièges doivent être quelconques et tous semblables pour que personne ne puisse dire qu'il a droit à des égards particuliers. Une table à part est prévue pour les hôtes. Le sol du réfectoire est carrelé pour un

entretien plus commode. On le sait parce qu'en 1692 les cordeliers de Villefranche sont victimes du débordement brutal du Morgon qui endommage, outre l'église, la sacristie, les autels, les tombeaux funéraires (on décrit notamment les cadavres qui surnagent dans l'église), les archives du couvent, le réfectoire qui est « décarelé » et les tables, « rompues », ce qui occasionne des frais de réparation importants⁷.

CHEZ LES RÉGULIERS, LE REPAS SUIT UN CÉRÉMONIAL TRÈS PRÉCIS.

Au son de la cloche, les religieux rejoignent toutes affaires cessantes le réfectoire, mais sans précipitation. Le silence est absolu. Les religieux prennent place et attendent le signal du supérieur pour s'asseoir. Des frères servants s'occupent du service. Il n'y pas a de nappe chez les capucins, en signe de pauvreté, seulement une serviette par personne. Ailleurs, notamment chez les chanoines réguliers, le service peut être plus raffiné, avec nappe et accessoires de table. Chacun a devant soi une écuelle, souvent remplacée au XVIII^e siècle par des assiettes de facture grossière (au moins chez les franciscains) en faïence banale ou en terre cuite. À Beaujeu, la « dépense » (pièce où l'on stocke vaisselle et réserves alimentaires) contient dans la première moitié du XVIII^e siècle 51 assiettes, des plats de toutes tailles, 23 écuelles, 32 cuillères, 36 plats « pour les portions » ; 11 aiguières d'étain, 24 chopines d'étain, 16 salières, 22 couteaux de table, 21 fourchettes, un grand couteau pour le pain, 4 saladiers de faïence, 100 assiettes de faïence.

Le supérieur fait alors, avec tous les frères, la bénédiction de la table, puis donne le signal de la lecture. En effet, chaque réfectoire est équipé d'une chaire, petite estrade avec un pupitre, où les frères lisent tour à tour différents textes pour occuper l'espace sonore et fixer l'attention des religieux sur un passage de la bible, de la vie d'un saint ou de l'histoire de l'ordre. Le vendredi, chez les franciscains, on lit publiquement la règle, les constitutions et le *Testament*

⁶ Voir A.D. 69 : 8H50-78, Registres des actes et écritures des provinciaux, 1625-1732 ; A.D. 71 : H275-277, ordonnances faites dans les chapitres généraux ou provinciaux, XVII^e-XVIII^e siècles (capucins de la province de Lyon) ; *Caeremoniale ecclesiasticum et domesticum ad usum Fratrum Tertii Ordinis S. Francisci Jussu Congregationis Generalis ejusdem Ordinis compilatum*, Bologne, 1691.

⁷ A.D. 69 : 6H28, « procès verbal fait par Messieurs les eschevins touchant le dégat de la Rivière de Morgon 7^e d'août 1692 ».

de saint François. Les jours de fête, des textes plus récréatifs sont proposés aux oreilles des frères : l'histoire des missions aux Indes ou au Canada, sauf, demande le provincial, si cela provoque la dissipation des religieux. À la fin du repas, une action de grâces est prononcée et seulement au signal du supérieur, les religieux peuvent se lever de table. Tout le monde s'emploie à ranger la vaisselle sale pour que le réfectoier puisse la nettoyer. En 1711, le provincial des tertiaires lyonnais rappelle le respect que les jeunes religieux doivent aux plus âgés : « lorsque les prêtres se lèvent au réfectoire pour déservir, il ne leur [aux jeunes] est pas permis de rester à table, et que lorsqu'un prêtre arrive au réfectoire, la réfection étant commencée, ils doivent se faire un devoir de se lever pour le servir ».

Ce « ballet » bien réglé ne souffre aucun dérèglement. Le religieux qui arriverait en retard doit prendre place discrètement et faire pour lui-même une bénédiction de table ; de même, celui qui serait contraint de partir en avance doit faire son action de grâces. Celui qui rompt le silence est puni et doit réciter, les bras en croix, des *Pater*. Il est enfin défendu de manger et de boire en dehors des repas, sans autorisation du supérieur.

LES PRIVATIONS ALIMENTAIRES

L'alimentation monastique est ensuite soumise à des rythmes annuels liés aux temps liturgiques, ou des rythmes pénitentiels, qui imposent différentes privations de nourriture.

Les privations obligatoires sont celles du jeûne, qui implique le refus d'alimentation carnée et non pas la privation totale : les religieux font quand même deux repas par jour, un dîner et une collation. Dans tous les ordres, des périodes sont définies comme des temps d'abstinence alimentaire, leur durée varie. Chez les tertiaires, les frères doivent jeûner tous les samedis et deux jours par semaine entre la Toussaint et Pâques et trois jours le reste de l'année. De plus, entre la saint Martin (le 10 novembre) et Noël, le jeûne est quotidien il s'agit donc d'un avert allongé. Les jours de jeûne sont

donc presque aussi nombreux que les jours d'alimentation non réduite au cours de l'année. Cette sévérité est propre aux tertiaires, qui ont développé une spiritualité de la pénitence très accentuée. Chez les capucins, le jeûne est obligatoire uniquement pendant le carême, et la viande est défendue les vendredis et les mercredis⁸.

L'alimentation est réduite au strict nécessaire : chez les capucins, les constitutions ordonnent : « Pour refrener aussi, & tenir en bride l'insatiable appétit du ventre : ordonnons qu'on ne donne plus d'une sorte de potage à la table, mais es jours de jeunes pourront adjoindre une salade cuite, ou crüe, & doivent penser que peu de chose est suffisante pour satisfaire à la nécessité, mais que pour contenter la sensualité, & pour luy complaire, nulle chose suffit. Afin que [] nos cœurs ne soient aggravez & apesantis par excez du boire & du manger, mais nos esprits soient toujours sincères, & nos sens mortifiez, ordonnons qu'on ne mette vin puissant à la table, qui ne soit trempé discrettement ». Chaque religieux peut aussi ajouter des mortifications supplémentaires, avec l'accord de son supérieur qui doit veiller à ce qu'il ne mette pas sa santé en danger.

Il existe aussi des privations pénitentielles : des jeûnes obligatoires pour les religieux qui ont manqué à leurs obligations. En signe de pénitence publique, le religieux mange alors assis par terre au réfectoire, et uniquement du pain sec et de l'eau. Cette punition est valable, par exemple, pour ceux qui se livrent à la contrebande, consomment du tabac sans permission, sortent du couvent sans autorisation, reçoivent des lettres en secret, s'adonnent aux jeux de hasard, jeux de cartes ou de dés, les étudiants qui se révoltent contre leurs professeurs, ceux qui portent d'autres vêtements plus confortables que leur bure, entre autres.

L'ALIMENTATION ET L'OBSERVANCE

L'alimentation est enfin encadrée par différents interdits formulés dans la règle et dans les constitutions qui définissent l'observance, c'est-à-dire la perfection de vie des religieux. Les manquements à l'observance alimentaire sont de cinq types.

Premièrement, le non-respect du jeûne est récurrent. Chez les capucins de la province de Lyon, en 1694, le provincial donne ordre de ne présenter que du fromage à la collation du carême, avec un fruit ou de la salade mais pas les deux. En 1708, ils rappellent (ce qui était probablement oublié), qu'il ne faut pas consommer de viande dans les deux jours qui précèdent les Cendres et que l'abstinence inclut aussi la privation de fruits, de fromage, de hareng, d'herbages (salades) et de racines (légumes) ; seuls sont tolérés la soupe, avec un peu de beurre chaud ou d'huile d'olive. Ces obligations sont si souvent rappelées qu'on devine qu'elles sont mal respectées. Chez les tertiaires, le problème est également sensible et le provincial se plaint en 1723 : « Sur le rapport qu'on nous a fait que plusieurs

⁸ Constitutions régulières des FF. mineurs capucins de l'ordre de S. François, Lyon, 1623, p. 27.

religieux ont mangés de la viande les jours deffendus par nos constitutions, nous ordonnons aux supérieurs de se rendre attentifs à dessus et de punir sévèrement ceux qui seront découverts dans cette irrégularité » et insistent encore en 1731 sur ce point. Un autre excès est montré du doigt : l'ivrognerie. Dans les années 1720, à Beaujeu, elle est un mal visiblement incurable, vu le nombre de récriminations des provinciaux. En 1727 : « Nous ordonnons aux supérieurs d'imposer absolument la pénitence réglée par les statuts, chap. 8, sec. 2^e, à ceux qui auront bu avec excès, et l'ont l'excès se sera manifesté par quelque action ou parole extérieure » ; en 1729 : « Nous renouvelons toutes les ordonnances qui ont été faites jusqu'à présent contre ceux qui boivent par excès, ordonnant aux gardiens d'être exacts à leur imposer la peine des statuts et de l'augmenter à mesure de l'habitude ». Chez les capucins, le même mal est dénoncé en 1734.

Ensuite, des religieux désertent le réfectoire pour aller manger en des lieux où le repas est réputé meilleur : les auberges et cabarets notamment, ou chez les particuliers. Les capucins s'en plaignent en 1701, 1704, 1711. Au même moment chez les tertiaires, le provincial constate : « Les religieux sont extrêmement faciles à boire et à manger dans des maisons séculières où nous avons des convents, au risque de la sobriété et de la bonne odeur de la robe, nous leur défendons très expressément d'y retomber, ni de boire ni de manger hors du couvent dans lesdits lieux, sans une permission expresse du RP gardien, qui l'accordera rarement ». Or, les occasions pour les religieux de sortir du couvent sont multiples : les quêtes, les prédications, les passages en ville près des notaires, des fournisseurs, etc. Le provincial suggère en 1723, pour éviter que ces sorties donnent prétexte à manger dehors : « Nos religieux qui voyagent ne pourront sous aucun prétexte aller dans les cabarets pour y manger à leurs dépens mais marcheront à l'apostolique, demandans leurs besoins pour l'amour de Dieu ».

En troisième lieu, la discipline au réfectoire est assez douteuse. Le silence n'est pas toujours respecté, comme le reproche le provincial des tertiaires en 1702 : « comme les supérieurs locaux dispensent trop facilement du silence dans le réfectoire surtout en présence des séculiers, nous leur recommandons très instamment d'être plus sobres sur ces sortes de dispenses, qui donnent occasion à beaucoup d'évaporation, et immortification ». Il est aussi rappelé aux religieux qu'ils ne doivent pas chiquer durant le repas ☉ le tabac est en effet très présent dans les couvents.

Quatrièmement, l'individualisme grandissant est particulièrement dénoncé chez les capucins. En 1734, le provincial a en effet constaté que les religieux font installer des tiroirs sous les tables pour y ranger leur tasse et leur serviette, ce qui est contraire à la désappropriation franciscaine ; en outre, les religieux consomment énormément de café et installent dans leurs cellules des moulins, réchauds et cafetières, ce qui est strictement interdit pour la même raison.

Enfin, la présence trop fréquente de séculiers au réfectoire est souvent cause de manquements. Le provincial des tertiaires réguliers rappelle en 1702 : « Ayant reçu des représentations sur la facilité qu'ont les supérieurs d'inviter les séculiers à manger dans le couvent sur l'excès des dépenses que l'on fait pour les régaler, nous recommandons auxdits supérieurs de n'inviter aucun séculier à manger que dans une véritable nécessité ou bienséance et en ces cas de les régaler avec une honeste frugalité et autant que se pourra à la manière des religieux ». Il s'agit d'éviter de susciter l'envie chez les religieux, qui pourraient trouver que ces séculiers ont une assiette mieux remplie. Chez les capucins, l'année suivante, on demande expressément que les séculiers ne puissent manger qu'à midi et jamais le soir, et toujours en silence.

DANS LES MARMITES DES COUVENTS

L'ÉQUIPEMENT DES CUISINES

Les cuisines des couvents et des abbayes disposent d'un équipement traditionnel pour leur temps, et qui laisse deviner différents modes de cuisson. A Beaujeu, on dispose de plusieurs inventaires de la cuisine et de la « dépense », une pièce annexe où sont stockées des réserves et des objets ménagers. Ceux de 1726 et de 1741 sont particulièrement détaillés⁹.

La cheminée n'est pas décrite mais il paraît évident qu'elle trône au milieu de la cuisine. Divers accessoires permettent la cuisson des aliments sur le feu : un tournebroche, une broche de fer, deux grils et deux lèche-frites suggèrent ce type d'opération culinaire. Les « poilons » et poêles de cuivre peuvent être posés sur les braises, tandis que les marmites de fonte s'accrochent à la crémaillère. La cuisine est en outre équipée de cinq réchauds qui permettent une cuisson plus précise, en y disposant des braises prélevées dans la cheminée. Ces pots, marmites de fonte et grands chaudrons, régulièrement « raccommodés » ou rétamés, permettent de faire bouillir les aliments dans de gros volumes de liquide, ce qui est le mode de cuisson le plus fréquent. Ils sont aussi

9

A.D. 69 : 8H131.

le récipient par excellence de la soupe, base de l'alimentation. La viande peut y être ajoutée en petits morceaux. Ce type de cuisson est intéressant car il est très rudimentaire et ne nécessite pas de connaissances culinaires spéciales, or il n'est pas certain que les cuisiniers et cuisinières des couvents (souvent des domestiques), telle « La Brunette », qui cuisine à Beaujeu dans les années 1770, étaient de grands chefs. Le bouilli permet en outre de rendre consommables des légumes gâtés par le gel, ou trop mûrs, ou encore des matières grasses rances. Les couverts de fer, écumeurs et piques permettent de manipuler les aliments en train de cuire. L'existence d'un coquemar de cuivre rouge, récipient destiné à faire bouillir l'eau, prouve la permanence de ce mode de cuisson.

On devine par ailleurs une autre manière d'accommoder les aliments : le fricassé, grâce aux poêles où l'on fait revenir dans du beurre des fruits, des légumes ou de la viande. Enfin, les trois tourtières et les deux poissonnières permettent de préparer de manière plus variée l'aliment de base du couvent, à savoir le poisson, tandis que le tripier permet de récupérer les abats.

Pour l'épluchage et la préparation des aliments, râpe de fer-blanc, mortier et pilon sont les deux principaux ustensiles utilisés. La conservation des aliments crus ou cuits est une question importante dans une société où le gâchis alimentaire n'est pas envisageable. Le beurre est conservé dans des pots d'étain et l'huile dans des bouteilles de cuivre ; le vinaigre, peut-être de fabrication domestique, est mis dans des bouteilles d'étain. Sel et moutarde sont deux modes d'assaisonnements traditionnels (ce que confirme l'achat récurrent de moutarde dans les comptes du couvent), et un moulin à poivre arrive au couvent en 1741.

LES MENUS

Ces modes de cuisson sont au service d'une alimentation de plus en plus variée, si on en croit les registres de comptes des cordeliers de Villefranche dans la dernière décennie du XVII^e siècle⁹, et des tertiaires de Beaujeu à partir de 1763 et jusqu'à la Révolution¹⁰.

Le poisson est la base de l'alimentation. On trouve, tous les mois, l'achat de carpes, de merluches, de harengs, d'anchois, de brochets, de barbeaux, de morues. Le poids augmente, comme on peut s'y attendre, pendant le carême puisque les religieux doivent manger du poisson à l'exclusion de tout autre aliment. Le menu est parfois agrémenté d'écrevisses et de grenouilles. Les œufs, également tolérés par la règle, sont consommés en très grande quantité. Les laitages sont présents tout au long de l'année : beurre, lait, crème autorisés par la règle, et surtout un choix de plus en plus large de fromages : « de Gruière », de chèvre, de vache, de « geai » (Gex ?), de « marole », fromage blanc. Différentes sortes de pains sont consommés : « bourgeois », c'est-à-dire blanc, du pain bis, du pain noir. Ils sont de plus en plus souvent achetés à une boulangère et de moins en moins fabriqués dans le four du couvent. On trouve encore, occasionnellement, des dépenses auprès du meunier et du fournier, mais cela devient rare. Dans ce domaine comme dans tous les autres, les religieux sous-traitent les tâches domestiques.

Peu de légumes sont achetés mais ils sont sans doute cultivés sur place. Les religieux de Beaujeu n'en achètent jamais, mais ceux de Villefranche s'approvisionnent auprès de maraîchers, pour des asperges ; des « figues fines et des pruno de Tours », du raisin, des amandes, des carottes, des girolles, de la chicorée, des oranges.

L'alimentation carnée n'est pas exclue du couvent, loin s'en faut. Le boucher de Beaujeu vend tous les mois aux tertiaires des « viandes et fricassées » dans des quantités non précisées mais qui semblent importantes : ainsi, en juillet 1789, les religieux achètent deux quintaux de viande. On sait parfois qu'il s'agit de « longe de veau », de « frisures » ou de « quartiers » d'agneau, ou encore de boudin et de « cervelat de Lion », du lard. La volaille, qui occupe dans l'alimentation monastique un statut ambigu, faute de déterminer s'il s'agit de viande, est largement consommée : poulardes, poulets, alouettes, dindonneaux, pigeons, chapons, dindes. Faut-il en conclure que l'abstinence n'est plus observée et que le relâchement s'est introduit à Beaujeu et à Villefranche ? On ne peut pas faire ce procès aux religieux. Il y a eu des manquements – les remarques des provinciaux lors des chapitres le prouvent – mais la consommation de ces aliments semble souvent répondre à deux cas précis. D'abord, ces viandes ne sont pas forcément achetées pour les religieux : il existe autour du couvent une maisonnée, faite de domestiques et de personnel éphémère et saisonnier qui vient rendre un service, effectuer des travaux agricoles ou des réparations, et est nourri le temps de son travail. Ainsi, en mai 1764, les religieux achètent « du petit salé à un Monsieur soutirant nostre vin ». En outre, il est parfois précisé, même tard dans le siècle, que ces entorses au régime conventuel sont liées à des « récréations », c'est-à-dire des occasions festives : en février 1773 est-ce pour le carnaval ? les

10 A.D. 69 : 8H132.

Page de droite : Adolf Humborg, La préparation de la fête, XIX^e siècle (détail).





religieux de Beaujeu consomment « deux chapons, un canard et des saucisses pour les récréations » puis « une poularde rôtie et un ragou ». À Villefranche, on a mention le 4 octobre 1688 de « poulets, dindonneaux, un leuvreau, deux livres de lard, des especes douces et du poivre, une livre de biscuits, deux livres de fromage, des fruits et quatre pots de vin pour régaler les officiers de la maison et la communauté ». Or, le 4 octobre est le jour de la saint François. L'agneau entier acheté en avril 1690 par les mêmes cordeliers est probablement destiné au repas de Pâques. D'autres occasions de fête sont tolérées par la règle et les constitutions : à Beaujeu en janvier 1764, on dépense 12 sous « au fils de la boulangère pour le gâteau des rois » ; des fruits sont achetés à l'automne à l'occasion du passage du provincial au couvent, avec des biscuits, des pâtisseries et du massepain.

Finalement, en termes d'apprêt de la nourriture comme de la variété des aliments, les franciscains de Beaujeu et de Villefranche ont les pratiques alimentaires des classes sociales intermédiaires du XVIII^e siècle, celle des gens de métier et des marchands : ils ne sont pas les plus à plaindre, et certes on mange mieux chez les officiers et les grands bourgeois ; mais du moins, dans leur cas, les choix alimentaires sont consentis, et non pas la conséquence de difficultés matérielles, comme c'est le cas chez les laboureurs ou les manœuvres. Ils profitent assez bien des réseaux de distribution alimentaires urbains, localement ceux de Villefranche et de Beaujeu, et à distance, de ceux de Lyon, ce qui leur permet d'exiger une certaine qualité dans les aliments.

CONCLUSION

L'alimentation monastique repose sur de nombreux idéaux, plus ou moins bien appliqués, mais n'est pas marquée, dans le Beaujolais comme ailleurs, par une évolution chronologique sensible. Le relâchement n'est pas flagrant dans la seconde moitié du XVIII^e siècle ; les problèmes sont permanents, ils sont le fait de la faiblesse humaine, de la recherche individuelle de confort, ce qui s'observe aussi dans le vêtement (sous-vêtements plus chauds, souliers à la place des sandales, bures taillées dans des draps plus raffinés) ou dans le couchage. Les dérèglements sont rarement collectifs. L'alimentation participe toujours, malgré les entorses, de l'identité des familles religieuses : un cordelier, soumis à la règle de saint François, ne mange pas comme un chanoine régulier, dont la règle est plus permissive, ni comme un bénédictin.

En outre, l'économie des monastères est saine. Même s'il est difficile d'apprécier les quantités cuisinées, au XVIII^e siècle tous les religieux mangent à leur faim, une alimentation variée, relativement équilibrée (en termes de protéines, de lipides, de sucres, de fibres, etc.) mais là encore, les sources ne permettent pas de calculer précisément le nombre de calories par religieux et par jour.

Enfin et surtout, subsiste jusqu'à la fin de l'Ancien Régime la volonté, ancrée dans le Moyen Age, de discipliner les appétits et tout comportement qui renvoie à l'animalité de la personne humaine. L'alimentation des réguliers est avant tout une discipline intérieure, une philosophie qui consiste à refréner ses envies, à se limiter au nécessaire, à manger avec retenue et des gestes posés.

—*§*—