

Faculté de philosophie, arts et lettres

Alimentation et approvisionnement des communautés régulières de l'Entre-Sambre-et-Meuse au 18^e siècle

Auteur : Justin Malice
Promoteur(s) : Jean-Pascal Gay
Année académique 2023-2024 – session de septembre
Master en Histoire. Finalité histoire et archives

ANNÉE ACADÉMIQUE : 2023-2024

SESSION : Septembre

NOM : Malice

PRÉNOM : Justin

TITRE DU MÉMOIRE : Alimentation et approvisionnement des communautés régulières de l'Entre-Sambre-et-Meuse- au 18^e siècle

PROMOTEUR : Jean-Pascal Gay

Résumé du mémoire en 12 lignes :

1. Ce travail se consacre à l'étude de l'alimentation et de l'approvisionnement de six communautés
2. régulières dans la région de l'Entre-Sambre-et-Meuse durant le 18^e siècle. Pour la réalisation de
3. ce mémoire, les principales sources utilisées sont les divers livres de comptes produits par les
4. communautés et conservés aux Archives de l'État à Namur. Afin de comprendre les réalités des
5. tables monastiques, ce travail a été divisé en trois parties. Dans un premier temps, un regard a
6. été porté sur les pratiques alimentaires en vigueur dans les différentes abbayes et monastères.
7. Il a été ainsi possible de cerner ce qui est effectivement consommé et de le mettre en
8. perspective avec les normes de la société moderne à la même époque. Dans un second temps,
9. l'intérêt s'est concentré sur l'approvisionnement : d'où proviennent les aliments ? Quels sont les
10. acteurs de cet approvisionnement ? Finalement, la vie ecclésiastique impacte l'alimentation :
11. en effet les communautés ne sont pas toutes similaires. D'où proviennent ces différences ? De
12. plus, les règles monastiques et la vie ascétique sont aussi des régulateurs de l'alimentation.

Il est demandé aux étudiants qui déposeront leur mémoire pour la prochaine session d'examens de bien vouloir rédiger un résumé (12 lignes maximum), à insérer en début de mémoire.

Ce résumé doit faire état de la problématique, des sources utilisées et des principaux résultats obtenus.

Remerciements

En premier lieu, je tiens à remercier mon promoteur, M. Jean-Pascal Gay qui m'a accordé l'honneur de me compter parmi ses mémorants. Sa guidance, sa disponibilité, sa confiance et sa patience ont contribué à la réalisation de ce travail de longue haleine sur ce sujet.

Je remercie également mes anciens professeurs de l'Université de Namur qui m'ont permis de développer ma passion pour la discipline historique et dont les enseignements m'ont été précieux au cours de mon parcours universitaire. Je pense notamment à M. Fulgence Delleaux, Mme Aude Musin et Mme Isabelle Parmentier, professeurs d'histoire moderne, sans lesquels l'intérêt particulier pour cette période ne serait jamais né.

Mes remerciements vont aussi à mes maîtres de stage Mme Isabelle Sirjacobs, archiviste et responsable scientifique du SAICOM mais également à M. Pierre-Jean Niebes, archiviste aux Archives de l'État à Mons, qui m'a fourni de précieux conseils.

Finalement, je remercie également mes amis, rencontrés depuis le début de ce parcours universitaire ou de plus longue date, je pense notamment à : Alexandre, Arnaud, Christophe, Maxime, Romain et Sean. Ainsi qu'à ma famille, mes parents, ma grand-mère, mon oncle et ma tante pour leur soutien, leur écoute et leur aide pour la réalisation de ce long travail.

Introduction

L'alimentation fait partie intégrante de chaque Homme et ce depuis les débuts du Monde. Cette action est à l'origine de nombreux rites, interdits, façons de cuisinier marquant les caractères socioculturels importants qu'il joue dans la société humaine. Toutefois, même s'il s'agit souvent d'une fonction commune à tous, les communautés humaines ont très vite adopté des régimes alimentaires différents. Chaque humain ne peut consommer comme il l'entend et ce pour diverses raisons, qu'il s'agisse du climat, de la disponibilité des vivres, de la religion, des guerres ou encore de la classe à laquelle il appartient. Toutefois, l'alimentation est le fruit d'un gigantesque réseau aux ramifications tantôt simples tantôt compliquées. Elle peut parcourir quelques mètres, parfois quelques dizaines de kilomètres ou encore des centaines de kilomètres avant d'arriver à la destination de son acquéreur. Elle est indissociable de l'économie et du monde qui l'entoure.

Ce mémoire est le fruit de la naissance d'un intérêt sur la possibilité de travailler sur les bières monastiques. Toutefois, la réalisation de ce mémoire n'a pas pu voir le jour pour diverses raisons dont la principale reste le manque de sources disponibles pour ce type de sujet trop précis. J'ai été redirigé grâce à la guidance de mon promoteur, sur le sujet de l'alimentation dans les communautés régulières, une matière plus large qui inclus également les bières abbatiales.

D'un point de vue territorial, le choix était au départ principalement porté sur la région hennuyère. Cependant le bombardement de l'aviation allemande en mai 1940 a touché les archives de l'État à Mons détruisant de nombreux fonds et notamment les archives ecclésiastiques perdant ainsi la trace de 175 communautés religieuses¹. Seuls quelques fonds dont celui de l'abbaye de Saint-Feuillien de Le Roeulx a subsisté mais ces derniers ne m'auraient pas permis une étude comme l'a fait le riche fonds des archives ecclésiastiques de l'État à Namur. C'est pourquoi je me suis tourné vers ces archives, plus riches, tout en essayant de respecter la limite de la région de l'Entre-Sambre-et-Meuse. La seule exception est l'abbaye de Gembloux dont les archives sont assez riches et donc cette dernière méritait aussi une attention particulière. En ce qui concerne la temporalité de la recherche, la période moderne relève d'un choix personnel et d'une longue attirance envers celle-ci depuis le début de mes

¹ NIEBES, P.-J., *Armand Louant, conservateur des Archives de l'État à Mons (1941-1970), et la reconstitution des collections après l'incendie du dépôt en 1940*, dans AUBRY, M., et al., *Archives, archivistes, archivistique dans l'Europe du Nord-Ouest du Moyen Âge à nos jours, entre gouvernance et mémoire*, Villeneuve d'Ascq, 2012, p. 177-186.

études. Un choix logique où s'ajoute également celle de la préférence linguistique, vers le français réduisant ainsi la période vers le 18^e siècle.

Histoire de l'alimentation

Le sujet de l'alimentation n'est pas un sujet d'étude nouveau et innovateur. Son histoire remonte aux premiers historiens grecs qui déjà à cette époque portent un intérêt certain à ce sujet, comme peut être le cas d'Hérodote². En se penchant sur l'historiographie contemporaine, la recherche débute vraiment sous l'impulsion des deux fondateurs de l'école des Annales. Lucien Febvre commence les recherches sur l'histoire de l'alimentation à partir de l'année 1938 avec la publication de son ouvrage sur les fonds de cuisine en France publié dans un ouvrage collectif³. Un peu plus tôt, en 1931 March Bloch développe certaines notions et idées de l'histoire de l'alimentation dans *Les caractères originaux de l'histoire rurale française*⁴. L'histoire de l'alimentation prend son essor lors des années 1960 et 1970. Il s'agit là de nombreux articles parus surtout dans les Annales ainsi que de quelques ouvrages. Pour les *Annales*, il s'agit de quelques articles comme celui de René-Jean Bernard⁵, Jean-Jacques Hermardiquer⁶ ou encore le dossier thématique daté de 1975 sur l'alimentation⁷. Des ouvrages peuvent également être cités comme celui de Louis Stouff sur la Provence du bas Moyen-Âge⁸ mais également Wilhelm Abel sur les crises agricoles⁹. Pour nos régions nous pouvons citer l'ouvrage intitulé *Agricultures et alimentations*¹⁰.

Même si l'intérêt pour ce nouveau domaine historique se met en place, il est encore assez loin de ce qui se passera une décennie plus tard. En effet, la recherche sur ce sujet porte souvent sur l'alimentation comme élément de nutrition plutôt axée sur la biologie du corps et des apports calorifiques en plus d'un point de vue économique et quantitatif se calquant sur ce qui est fait au niveau historique à la même époque. Ce n'est qu'à partir des années 1980 et 1990

² COULET, C., *Boire et manger dans l'Enquête d'Hérodote*, dans *Bulletin de l'Association Guillaume Budé*, année 1994, n°1, p. 56-70.

³ FEBVRE, L., *Répartition géographique des fonds de cuisine en France*, dans *Travaux du Premier Congrès international de folklore*, Tours, 1938, p. 123-130.

⁴ BLOCH, M., *Les caractères originaux de l'histoire rurale française*, Paris, 1931.

⁵ BERNARD, R-J., *L'alimentation paysanne en Gévaudan au XVIII^e siècle*, dans *Annales*, 24^e année, n°6, 1969, p. 1449-1467.

⁶ HEMARDINQUER, J-J., *Note sur l'alimentation à la fin du XVIII^e siècle*, dans *Annales*, 23^e année, n°4, 1968, p. 819-822.

⁷ *Annales*, 30^e année, n°2-3, 1975, 631 p.

⁸ STOUFF, L., *Ravitaillement et alimentation en Provence aux 16^e et 15^e siècle*, Paris, 1970.

⁹ WILHELM, A., *Crises agraires en Europe (XIII-XX^e siècle)*, Paris, 1974.

¹⁰ VANDENBROEKE, C., *Agriculture et alimentation*, Louvain, 1975.

sous l'impulsion d'auteurs comme Jean-Louis Flandrin¹¹ ainsi que Massimo Montanari¹², tous deux auteurs de la co-écriture de l'ouvrage de *L'histoire de l'alimentation* une dizaine d'années plus tard¹³ mais s'illustrant également dans l'écriture individuelle sur ce champ historique. L'histoire de l'alimentation est encore aujourd'hui en expansion dépassant les sujets déjà traités par les générations précédentes passant maintenant à une histoire du goût, des manières de tables, de la gourmandise mais également de l'alimentation en elle-même. De nombreux auteurs écrivent à ce sujet, certains s'illustrent par leurs ouvrages et méritent d'être mentionnés comme Florient Quellier¹⁴, Benoît Musset¹⁵, Philippe Meyzie¹⁶ ou encore l'historien belge Peter Scholliers¹⁷. De plus, l'existence d'une revue spécialisée sur ce thème a également vu le jour en 2003. Elle a pour nom *Food & History*.

En revanche, la recherche sur l'alimentation ecclésiale est guère exploitée. Peu d'ouvrages se penchent directement sur ce sujet. Il s'agit souvent d'un chapitre dans un ouvrage au sujet plus vaste ou simplement d'un article de revue et ce depuis les années 1980. Ainsi nous pouvons citer plusieurs auteurs comme Marc Libert¹⁸, Stéphane Boulc'h¹⁹, Jacques Charneux²⁰, Paul Servais²¹ pour nos régions. Nous pouvons également citer le mémoire de Michel Hermans²² sur le sujet des jésuites montois mais il limite succinctement le sujet à une étude très largement quantitative. Même nos voisins, écrivent rarement sur ce sujet précis laissant souvent

¹¹Quelques ouvrages : FLANDRIN, J-L et al., *La cuisine et la table : 5000 ans de gastronomie*, Paris, 1985 ; FLANDRIN, J-L., *Fêtes gourmandes au Moyen Âge*, Paris, 1998 ; FLANDRIN, J-L., *L'ordre des mets*, Paris, 2002.

¹²MONTANARI, M., *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Naples, 1979 ; MONTANARI, M., *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Laterza, 1988 ; MONTANARI, M., *La faim et l'abondance : histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, 1995.

¹³FLANDRIN, J-L., MONTANARI, M., *Histoire de l'alimentation*, Paris, 1996

¹⁴QUELLIER, F., *La table des Français : une histoire culturelle (XVe-début XIXe siècle)*, Rennes, 2007 ; QUELLIER, F., *Histoire de l'alimentation : de la préhistoire à nos jours*, Paris, 2021.

¹⁵MUSSET, B., *Vignoble de Champagne et vins mousseux. Histoire d'un mariage de raison (1650- 1830)*, Paris, Fayard, 2008, p. 50-74.

¹⁶MEYZIE, Ph., *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, 2010.

¹⁷SCHOLLIERS, P., *Food, drink and identity : cooking, eating and drinking in Europe since the Middle Ages*, Oxford, 2001 ; SCHOLLIERS, P. et al., *Manger en Europe : patrimoines, échanges, identités*, Bruxelles, 2011.

¹⁸LIBERT, M., *Vie quotidienne des couvents féminins de Bruxelles au siècle des Lumières (1764-1787)*, Bruxelles, 1999.

¹⁹BOULC'H, S., *Le repas quotidien des moines occidentaux du haut Moyen Âge*, dans *RPBH*, n°75-2, 1997, p.287-328.

²⁰CHARNEUX, J., *La table des moines ou un quart de siècle d'alimentation à l'abbaye de Saint-Hubert*, dans *Saint Hubert d'Ardenne. Cahiers d'histoire*, t. 5, 1981, p. 139-160.

²¹SERVAIS, P., *La consommation alimentaire à Liège au XVIIIe siècle : le cas de l'abbaye de Val-Benoît*, dans *Revue d'Histoire Moderne & Contemporaine*, 1983, p. 84-108.

²²HERMANS, M., *Les jésuites à Mons aux XVII-XVIII siècles : perspectives économiques et alimentaires*, Louvain-la-Neuve, Mémoire, 1988.

une trace sous forme d'articles comme la contribution de Hubert Delorme²³ ou encore Georges Provost²⁴.

Histoire des communautés régulières

L'histoire des communautés régulières peut remonter jusqu'au 19^e siècle pour nos régions. À cette époque l'histoire religieuse est souvent écrite par des religieux eux-mêmes, soucieux de leur histoire et de leur ordre. Ainsi pour la région namuroise, le chanoine François Toussaint a écrit de nombreux ouvrages sur l'histoire des communautés régulières de leur création à leur dissolution²⁵. Même si ces ouvrages sont aujourd'hui surannés en raison d'une faible critique des sources, ils n'en restent pas moins une ressource intéressante sur l'histoire de ces communautés. D'autres auteurs dans la fin du 19^e et du début du 20^e siècle semblent, eux aussi, porter un intérêt aux communautés régulières, le plus important d'entre eux est sans aucun doute Ursmer Berlière, moine de l'abbaye de Maredsous, auteur de nombreux ouvrages et articles dont, sans aucun doute, son plus important travail est le *Monasticon Belge*, ouvrage de référence dont deux volumes ont été écrits de son vivant²⁶ avant d'être poursuivi pour l'ensemble de la Belgique. Outre ces ouvrages, des revues ont aussi vu le jour à cette époque comme celle de la *Revue Bénédictine* (aussi appelée *Le messager des fidèles* lors de ses premières publications) dont la première parution date de l'année 1884 ou pour la France la *Revue Mabillon* dont la première édition remonte à 1905. L'histoire des communautés régulières sont écrites durant la grande majorité du 20^e et se base sur l'histoire de ces abbayes. Ainsi pour nos régions, nous pouvons citer quelques auteurs qui continuent cette lignée d'ouvrages comme Gustave Boulmont²⁷, Nicolas Tillière²⁸, Joseph-Marie Canivez²⁹, ou encore Émile Poumon³⁰ qui réalise dans la même conception que le *Monasticon Belge*, un ouvrage

²³ DELORME, H., *L'alimentation à l'abbaye royale des bénédictines de Saint-Sulpice-la-Forêt (Ille et Vilaine, 1685-1792)*, dans *Actes des congrès nationaux des sociétés historiques et scientifiques*, n°138-5, 2015, p. 99-110.

²⁴ PROVOST, G., *Règle monastique et vie quotidienne : une inflexion à Landévennec vers 1770*, dans COATIVY, Y., dir., *Landévennec 818-2018. Une abbaye bénédictine en Bretagne*, Landévennec, 2018, p. 277-292.

²⁵ TOUSSAINT, F., *Histoire de l'abbaye de Waulsort et du prieuré d'Hastière de l'ordre de Saint-Benoît*, Namur, 1883 ; IDEM., *L'abbaye de Floreffe de l'ordre des Prémontrés : histoire et description*, Namur, 1879 ; IDEM., *Histoire de l'abbaye de Gembloux de l'ordre de Saint-Benoît*, Namur, 1883.

²⁶ BERLIÈRE, U., *Monasticon Belge*, vol. 1 : Provinces de Namur et de Hainaut et, Maredsous, 1890-1897 ; *Ibid.*, vol. 2 : provinces de Liège, 1928-1929.

²⁷ BOULMONT, G., *Nos anciens domaines bénédictins vers la fin du XVIII^e siècle (1777-1787)*, Bruxelles, 1914 ; etc.

²⁸ TILLIÈRE, N., *Histoire de l'Abbaye d'Orval*, 2^e éd., Namur, 1906.

²⁹ CANIVEZ, J-M., *L'ordre de Cîteaux en Belgique, des origines (1132) au XX^e siècle. Aperçu d'histoire monastique*, Forges-lez-Chimay, 1926.

³⁰ POUMON, E., *Abbayes de Belgique*, Bruxelles, 1954.

regroupant les nombreuses abbayes de Belgique comprenant de courtes notices historiques sur celles-ci. Dans cette même idée de dictionnaire historique : le *Dictionnaire d'Histoire et de Géographie Ecclésiastiques*³¹ aussi connu sous l'acronyme *DHGE*, toujours en cours de rédaction depuis 1909. Il constitue le plus grand dictionnaire d'histoire religieuse. Le tournant de l'étude des communautés régulières s'effectue à la fin des années 1980 en France avec Dominique Dinet qui lance une nouvelle vision pour l'étude des communautés régulières avec entre autres ses ouvrages généraux *Vocation et fidélité*³² ainsi que *Religion et Société*³³. Ces ouvrages sont des références pour l'histoire des réguliers car il prend en compte un nombre important d'ordres et thématiques différents. En effet dans le cas de *Religion et société*, l'ouvrage ne se contente pas d'une approche limitée mais propose les clés de la vie des réguliers en étudiant tant leur vie spirituelle, leur vie quotidienne aussi bien intérieure qu'extérieure, l'économie et bien d'autres thématiques ce qui en fait une synthèse complète. Dans cette même approche, plusieurs autres auteurs peuvent être cités, tel est le cas de l'ouvrage de Sophie Hasquenoph³⁴, qui constitue pour la France un véritable travail de synthèse sur l'histoire des réguliers.

Même si ces ouvrages constituent une base solide pour comprendre l'histoire des communautés religieuses, des ouvrages plus précis pour différents ordres ou sur des sujets plus spécifiques existent. Si nous nous concentrons sur les ordres qui apparaissent dans ce mémoire, nous pouvons citer pour les bénédictins le travail de Daniel-Odon Urel³⁵ et d'Ulrich Lehner³⁶. Pour les cisterciens, plusieurs ouvrages comme celui de Armelle Bonis, Monique Wabont et Sylvie Dechavane³⁷ et plus particulièrement pour nos régions celui de Marie-Élisabeth Hequenneau et Jean Leclercq³⁸. Et enfin pour l'ordre des Prémontrés, les réalisations de Dominique-Marie Dauzet peuvent être également mentionnées³⁹. Cependant, d'autres travaux

³¹ Toutes les publications sont disponibles en ligne : *Dictionnaire d'histoire et de géographie ecclésiastiques*, <https://www.rhe.eu.com/fr/evenements/5-index-vedettes-dhge.html> (consulté le 09/07/2024).

³² DINET, D., *Vocations et fidélité : le recrutement des réguliers dans les diocèses d'Auxerre, Langres et Dijon (XVIIe-XVIIIe)*, Paris, 1988.

³³ DINET D., *Religion et société : les Réguliers et la vie régionale dans les diocèses d'Auxerre, Langres et Dijon (fin 16e-fin XVIIIe siècles)*, Paris, 1999.

³⁴ HASQUENOPH, S., *Histoire des ordres et congrégations religieuses en France du moyen âge à nos jours*, Seyssel, 2009.

³⁵ HUREL, D-O., *Les bénédictins : la règle de saint Benoît*, Paris, 2020.

³⁶ LEHNER, U., *Enlightened Monks : The German Benedictines, 1740-1803*, Oxford, 2011.

³⁷ BONIS, A. et al., *La France cistercienne : histoire des moines et des moniales du XIe au XXIe siècle*, Paris, 2008.

³⁸ HENNEAU, M-E. et LECLERCQ, J., *Les cisterciennes du pays mosan : moniales et vie contemplative à l'époque moderne*, Bruxelles, 1990.

³⁹ DAUZET, D-M. et PLOUVIER M., *L'ordre de Prémontré au XVIIIe siècle*, Bern, 2011 ; et plus récemment DAUZET, D-M., *L'ordre de Prémontré : neuf cents d'histoire*, Paris, 2021.

mériteraient également d'être cités comme celui de Bernard Hours pour les communautés et leur vie quotidienne au sein des villes⁴⁰.

Outre ces thèmes assez généraux sur les communautés régulières, d'autres études mêlant histoire des réguliers et histoire des femmes ont également vu le jour au cours des années 1990 et 2000. Parmi ces différents travaux, nous pouvons citer certains ouvrages comme celui de Marie-Élisabeth Hequenneau⁴¹ déjà mentionnée auparavant, l'ouvrage collectif de Isabelle Heullant-Donat⁴² traitant particulièrement des rapports de genre et du cloître des religieuses sur plusieurs siècles et plus précisément la période moderne. Plus récemment, un ouvrage lui aussi dédié à l'histoire des communautés des chanoinesses de Franche Comté a été réalisé par Corinne Marchal⁴³. Si ces différentes œuvres sont plus spécifiques à la question de l'histoire féminine des communautés régulières, la question d'histoire du genre dans l'Église catholique est aussi nombreuse et ce, même si le sujet principal ne se rapporte pas directement aux monastères, elle n'en est pas moins importante pour comprendre la situation globale dans laquelle se trouvent les monastères à l'époque moderne⁴⁴.

Des questions plus précises et notamment celle de la question de l'ascétisme sont encore très peu étudiées. Certains auteurs s'y sont intéressés comme l'ouvrage de Ken Albala⁴⁵, ou celui de Fabienne Henryot⁴⁶ proposant plutôt une histoire de l'alimentation fortement liée à l'ascétisme. La question du jeûne quadragésimal a pu être traitée par Sylvio Hermann de Franseschi⁴⁷ qui étudie son histoire et son déclin à travers le 18^e et le 19^e siècles.

In fine, l'histoire des communautés religieuses s'intéresse particulièrement à plusieurs types de sujets comme l'histoire du genre, l'histoire communautaire, d'une ou de plusieurs communautés et de ses rapports avec la vie religieuse mais également à des études de cas. En parallèle, l'historiographie récente de l'alimentation se base sur une histoire beaucoup plus large cherchant à diversifier les études passant outre les frontières et ainsi à proposer des

⁴⁰ HOURS, B., *Des moines dans la cité : 16e-18e siècle*, Paris, 2016.

⁴¹ HENNEAU, M-E. et LECLERCQ, J., *Les cisterciennes du pays mosan*, Bruxelles, 1990.

⁴² HEULLANT-DONAT, I., et al., dir., *Enfermements. Le genre enfermé. Hommes et femmes en milieux clos (XIIIe-XXe siècle)*, vol. 3, Paris, 2017.

⁴³ MARCHAL, C., *Un âge d'or des chapitres nobles de chanoinesses en Europe au XVIIIe siècle : le cas de la Franche-Comté*, Turnhout, 2021.

⁴⁴ Entre autres : RAPLEY, E., *The Devotes : Women and Church in Seventeenth-Century France*, Montreal, 1990 ; TIMMERMAN, L., *L'accès des femmes à la culture sous l'Ancien Régime*, Paris, 2005 ; LUX-STERRIT, L., MANGION, C., *Gender, Catholicism and spirituality : Women and the Roman Catholic Church in Britain and Europe, 1200-1900*, Houndmills, 2011.

⁴⁵ ALBALA, K., *Food and faith in Christian culture*, New York, 2011.

⁴⁶ HENRYOT, F., *À la table des moines. Ascèse et gourmandise de la Renaissance à la Révolution*, Paris, 2015.

⁴⁷ DE FRANCESCHI, S.H., *Morales du carême : essai sur les doctrines du jeûne et de l'abstinence dans le catholicisme latin (XVIIe-XIXe siècle)*, Paris, 2018.

histoires transnationales comme celle de l'ouvrage Massimo Montanari⁴⁸ ou des histoires culturelles comme a pu le réaliser Florent Quellier⁴⁹, Philippe Meyzie⁵⁰ ou encore Madeleine Ferrières⁵¹. Même si l'historiographie tend à se différencier des deux côtés, il n'empêche pas les deux sujets de se retrouver au sein d'un même ouvrage comme ceux de Frédérique Audoin-Rouzeau⁵², celui de Benoît Clavel⁵³, où l'histoire culturelle et quotidienne peuvent se côtoyer. Citons aussi l'ouvrage déjà évoqué de Marc Libert ou encore celui de Jean Pierre Rorive⁵⁴ mais ce ne sont là que de très rare cas isolés.

Sources

Les sources utilisées dans la réalisation de mon mémoire sont de natures différentes, plusieurs types et différents producteurs pourront y être remarqués. De ces différentes sources, la grande majorité d'entre elles figurent comme des livres de comptes d'abbayes de la province de Namur. Même si des études ont pu déjà être produites sur différents sujets, aucune, portant sur l'alimentation de ces abbayes, n'a encore été réalisée à ce jour, ce qui permet d'étendre le travail déjà réalisé sur l'histoire de l'alimentation et l'histoire ecclésiastique dans le namurois.

L'intégralité des sources se trouve dans les réserves des Archives de l'État à Namur (A.E.N) et provient exclusivement du fonds des archives ecclésiastiques de la province de Namur. D'autres sources ont également été consultées mais n'ont, finalement, pas pu être retrouvées. C'est le cas des archives notariales qui ont été consultées afin d'éventuellement trouver des contrats passés entre l'abbaye et des personnes tierces venant y apporter des vivres. Même si l'existence de documents créés par le notaire à la suite d'une demande de moines ou d'un abbé a pu être remarquée, aucun d'entre eux ne contient une quelconque information relative à la consommation des abbayes.

Le choix du fonds et des sources a pu être établi dès le début du projet de ce mémoire. Le nombre de sources dans ce fonds est vaste et le thème de l'alimentation réduit très fortement la possibilité du choix de la nature des sources. Ainsi, il a été choisi de se pencher, dans un premier temps, sur les livres de comptes d'abbaye d'un même ordre. Une fois le dépouillement,

⁴⁸ MONTANARI, M., *Les frontières alimentaires*, Paris, 2009.

⁴⁹ QUELLIER, F., *Histoire de l'alimentation : de la préhistoire à nos jours*, Paris, 2021.

⁵⁰ MEYZIE, Ph., *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, 2010.

⁵¹ FERRIÈRES, M., *Nourritures canailles*, Paris, 2007.

⁵² AUDOIN-ROUZEAU, F., *Un aliment sain dans un corps sain : perspectives historiques*, Tours, 2007.

⁵³ CLAVEL, B., *Production alimentaire et lieux de consommation dans les établissements religieux au Moyen Âge et à l'époque Moderne*, actes de colloque de Lille (16,17 et 18 octobre 2003), Villeneuve, 2006.

⁵⁴ RORIVE, J-P., *La vie d'une abbaye : le Neufmoustier (ca. 1100-1797), de Pierre l'Ermite à la Révolution : 700 ans de vie monastique sous toutes ses facettes*, Paris, 2011.

réalisé, 3 abbayes bénédictines ont été retenues pour la réalisation de ce travail : l'abbaye de Waulsort, l'abbaye de Gembloux et l'abbaye de Notre-Dame de la Paix. Toutefois, l'utilisation exclusive de ces 3 sources paraissait délicate pour la conception d'un travail de recherche. C'est pourquoi par la suite, il a été décidé d'étendre le corpus sur d'autres abbayes de différents ordres. Cela a donc permis d'obtenir un double rôle, d'une part d'élargir la diversité des sources disponibles et d'autre part, d'accéder à des informations sur des ordres différents. Finalement, ce mémoire contient des extraits de livres de comptes de six abbayes de religieux et religieuses bénédictins, cisterciens, prémontrés et récollectines issus du courant franciscain. Ces six abbayes étudiées représentent trois congrégations féminines et trois masculines et permettent ainsi une analyse paritaire entre congrégations de frères et de sœurs.

Les sources relatent l'ensemble de la vie économique des abbayes sur une période d'une année. Toutefois, la présentation et l'agencement de celles-ci peuvent différer d'une abbaye à l'autre. Si nous prenons le cas de l'abbaye de Notre Dame de Namur, la constitution de ses livres de comptes est basée sur des dépenses réalisées en rubriques (e.g dépenses pour les vivres, dépenses pour des remboursements, etc.) au cours d'une année sans connaître la date exacte de chaque dépense, il s'agit plus précisément d'un compte rendu de dépenses annuelles. L'abbaye de Floreffe et celle de Salzinnes ont également opté pour ces mêmes rubriques mais seulement à hauteur d'une seule année tout en informant à chaque fois la date de réalisation de la transaction. Finalement les autres abbayes possèdent des livres de comptes plus informels, inscrivant chaque jour où presque les transactions effectuées. En ce qui concerne la nature du texte, tous recensent les dépenses effectuées par les différentes abbayes et leur nature varie dans les livres comptables : dépenses alimentaires, dépenses relatives à des impôts, dépenses pour des dringuelles, des réparations, ... La nature de toutes ces informations sont étendues mais seules les dépenses relatives au domaine de l'alimentation transparaîtront dans ce mémoire. Les autres éléments laissés dans l'oubli n'en restent pas moins intéressants et pertinents ce qui mériterait également une étude plus approfondie dans le cadre d'un autre travail.

Outre ces écrits, des sources imprimées sont également utilisées dans ce mémoire dans une moindre importance permettant souvent de prouver et renforcer des points de recherches ponctuels dans ce travail. Ainsi, il est possible de citer des sources éditées tel que des dictionnaires, des ouvrages d'érudits, des traités relatifs à l'alimentation, des bulles papales, des cartes d'époque, des règles et traités de théologiens du 18^e siècle ainsi que les règles monastiques des différents ordres religieux qui sont, sans l'oublier, la base de tous les fondements de la vie monastique.

Problématique et plan

Dans le cadre de ce mémoire, les questions de l'alimentation et de la religion sont des facteurs importants dans la vie des communautés régulières. En raison de leurs études très peu développées, elles font un cadre de recherches très intéressant. C'est pourquoi, il est important de distinguer d'une part l'alimentation sous trois prismes différents qui permettent tous de répondre à la problématique : Que pouvons-nous apprendre sur les habitudes alimentaires des communautés régulières dans le courant du 18^e siècle ? De cette problématique plusieurs sous-questions viennent se greffer à cette question de recherche. Ainsi, nous pouvons énumérer trois questions subsidiaires qui ont permis une division de ce mémoire : Quel est la consommation dans les abbayes, se rapproche-t-elle d'une tendance alimentaire ? ; Que pouvons-nous apprendre du réseau d'approvisionnement, qui sont les acteurs et quels sont leur rapport avec nos communautés ? ; La vie régulière doit se conformer à la règle mise en place dans leurs maisons, la pratique de l'ascèse alimentaire, une des facettes de l'ascétisme, est-elle respectée au sein de ces communautés ? À partir, de cette problématique et des premiers questionnements, ce vaste sujet sera divisé en 3 chapitres.

Le premier chapitre aborde les pratiques alimentaires à la table des monastères, l'étude vise à comprendre les spécificités de l'alimentation de nos abbayes en faisant abstraction de la religiosité que celle-ci peut avoir sur les communautés. Nous aborderons dans un premier temps, les particularités de la consommation carnée au sein de nos monastères. Ensuite, nous verrons que l'alimentation carnée n'est pas l'unique ressource utilisée par les moines pour s'alimenter, le lait ainsi que les céréales et les épices en font également partie. Pour finir, outre l'alimentation solide, la boisson est également un pan de l'alimentation que ce soit par le vin, la bière ou dans une moindre mesure l'alcool.

Le second chapitre esquisse quant à lui les relations et l'approvisionnement de l'abbaye à la lumière du monde extérieur. Dans un premier temps, nous regarderons où les abbayes s'approvisionnent mais également une attention particulière sera portée aux aliments qu'ils achètent car certains se distinguent du fait de leur noms. Finalement, les abbayes reçoivent également de l'aide externe, prodiguée par différents acteurs liés de proche ou de loin à l'alimentation. Comme nous l'explicitons, nous pouvons en distinguer deux types, celui des métiers de bouches et celui des métiers de l'ombre.

Le troisième et dernier chapitre abordera la relation de la nourriture en rapport aux vœux que les communautés doivent respecter dans leur vie quotidienne. L'approche portera sur

l'ordre mais également sur le genre des différents monastères, deux facteurs qui peuvent jouer un rôle dans l'alimentation. Nous terminerons par une analyse de l'alimentation mise en relation avec le calendrier liturgique régulateur de nombreux interdits dans la règle.

1. Pratiques alimentaires en vigueur à la table des monastères

L'alimentation est une partie intégrante de la vie humaine. Les moines malgré leur statut et leur vie en retrait du monde séculier n'abrogent pas à cette logique. L'alimentation en est un témoin, elle met en valeur la consommation monastique, qui est parfois différente, mais aussi dans de nombreux cas similaire au monde laïc. Toutefois, lister simplement les aliments consommés est important pour la connaissance vis-à-vis de la vaste étude qui est l'alimentation. Cependant il faut également dépasser cette simplicité et s'appuyer sur certains éléments qui en permettent une plus grande compréhension.

C'est pourquoi dans ce chapitre nous aborderons principalement la question de l'alimentation des abbayes. Quels sont les aliments qui compose celle-ci, qu'en est-il de leur importance ? Que pouvons-nous dire à propos de celle-ci, se calque-t-elle ou ressemble-t-elle à un autre type d'alimentation déjà présent durant les Temps Modernes ? Pourrions-nous la relier à une alimentation plutôt bourgeoise ou aristocratique ? Que peuvent-elles nous apprendre à propos de l'alimentation ?

1.1. Un régime alimentaire carné

Un des éléments principaux et un des piliers qui constituent l'alimentation monastique est celle de la viande, présente sous différentes formes. La consommation de nombreux animaux est un des facteurs essentiels en ce qui constitue la table des moines.

1.1.1. Les achats et la consommation du bétail et des animaux de basse-cour

Les livres de comptes sont riches en informations sur l'achat de différentes denrées des monastères, ainsi nous pouvons établir au préalable une petite mise au point sur le nombre de fois où nous pouvons recenser les mots appartenant à certains types d'aliments : les aliments que nous pouvons relier à l'alimentation carnées, c'est-à-dire tant les viandes animales terrestres que marines et d'autre part, les produits issus d'animaux comme le beurre, le fromage, les œufs, le miel, les produits issus de céréales, les épices etc... Ces denrées constituent la colonne vertébrale de l'alimentation, au sein des abbayes concernées. Dans ce premier point, nous chercherons à trouver et comprendre la nature des aliments consommés par nos abbayes. Les quantités consommées seront quant à elle recherchée dans le second point.

Ainsi, si nous examinons minutieusement les comptes des abbayes, la consommation des viandes n'est pas uniquement centrée sur un seul type d'animal. Un nombre différent de types d'animaux est consommé et cela se voit pour chacun d'entre eux. Nous avons d'une part

des produits d'animaux que nous pouvons qualifier de « bruts », c'est-à-dire, l'animal en lui-même, et d'autre part, à de moindre récurrence des produits transformés.

Si nous nous tournons vers les produits bruts, les abbayes ne donnent pas forcément la nature exacte des produits. En effet, à titre d'exemple, l'abbaye de Notre-Dame n'inscrit que, dans la grande majorité des cas, le mot « viande ⁵⁵ ». Cependant, quelques exceptions sont présentes comme pour l'année 1762 où nous savons qu'ils achètent également « 12 langues de bœufs », pareil pour l'année 1766 où ils achètent en plus « 2 vaches et 1 vau ⁵⁶ » et à quelques autres occasions ce sont l'achat de « grosses viandes ⁵⁷ ». La dénomination de grosse viande n'est pas anodine, elle résulte d'un abandon de la consommation de volaille et des gibiers. En effet, les gros morceaux de viandes, c'est-à-dire le bœuf, et la vache, durant le 18^e siècle, entraînent un attrait particulier dans les hautes classes sociales ⁵⁸. Pour cette même abbaye, d'autres mentions d'animaux comme des « cochons », « cochon de lait », « volailles », « gibiers » constituent la totalité de leur alimentation de viandes ⁵⁹.

En ce qui concerne les autres abbayes, le même constat peut être tiré, elles consomment principalement de la viande de bovidés que ce soient des vaches, du veau, du bœuf ; de la volaille, souvent des poulets, parfois d'autres formes comme du chapon, des poules d'eau, des dindons, des cailles ou encore des canards. Toutefois, ce ne sont pas les seuls animaux plumés consommés dans les abbayes, ainsi nous pouvons retrouver différents types d'oiseaux comme des grives, des bécasses, des pigeons ou encore des perdrix ⁶⁰. D'autres animaux issus de la chasse comme le lièvre ou des animaux domestiqués par l'homme pour l'élevage comme le mouton.

Il y a donc une grande variété d'animaux consommés dans les abbayes, leur place dans l'alimentation moderne est importante car elle permet de nous montrer et surtout d'appréhender l'origine des personnes qui font le plus souvent face à ce type de mets. En effet, tous les mets ne sont pas consommés, ni perçus de la même manière durant l'époque moderne. De manière

⁵⁵ AEN, Archives Ecclésiastiques, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1761-1781, n°2787.

⁵⁶ AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1761-1781, n°2787, n°2788.

⁵⁷ AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1761-1792, n°2787, n°2788.

⁵⁸ FAVIER, R., *Le marche de la viande à Grenoble au XVIIIe siècle*, dans *Histoire, Économie et Société*, vol. 13, n°4, 1994, p. 583-604.

⁵⁹ AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1761-1792, n°2787, n°2788.

⁶⁰ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1793, n°2744, n°2745, n°2746, n°2747, n°2748, n°2749 ; AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1791, n°2895, n°2896 ; AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1761-1792, n°2787, n°2788 ; AEN, A.E, abbaye des Récollectines de Namur, Dépenses, 1743-1753, n°3678 ; AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1792, n°3258, n°3259.

générale, la viande est un aliment que peu de personnes peuvent se permettre, le bas peuple ne peut qu'en manger lors de rares occasions, souvent sous la forme de lard. Parfois, lorsque les quelques pauvres roturiers mieux lotis possèdent des animaux, ils tentent surtout de pouvoir produire du lait, fromage. Il est donc question de faire durer au maximum l'animal afin d'en produire une rentabilité certaine⁶¹. Encore là, une différence peut se remarquer entre les populations des villes et des campagnes, là où, dans le premier cas la consommation de viande est un peu plus importante⁶². Il faut donc être capable de la dissocier avec la consommation des élites qui sont souvent différentes mais qui peuvent parfois s'attacher à celle de la paysannerie. En effet, toutes les viandes sont appréciées par les élites et sous toutes les formes, de la viande de boucherie achetée directement chez son artisan, le mouton élevé dans le pâturage ou d'autres animaux comme le lièvre, qui dans le cas irlandais est consommé tant par la noblesse que par le bas peuple⁶³. Cependant, tous les animaux ne sont pas à valeur égale et comme le souligne Quellier dans *la table des Français*⁶⁴, les grandes volailles sont en extinction à la table des élites à la fin du 17^e siècle, souvent remplacées par des oiseaux plus petits comme les grives, bécasses, animaux que nous avons pu citer auparavant pour nos abbayes⁶⁵. De plus, les viandes sont préparées sous toutes leurs formes, qu'il s'agisse d'un rôti, d'une soupe agrémentée de viandes ou de ragoût sont communes à la table de la haute société⁶⁶.

Force est de constater que les animaux occupent une place importante dans l'alimentation moderne, de même, pour les morceaux plus travaillés et transformés de ces aliments. Si nous prenons nos sources, nous pouvons retrouver du « boudins », « lard », saucisses », « jambon ». Tous ces aliments sont également souvent achetés par des personnes aisées, comme peut le montrer Meyzie. Des saucisses et jambon font souvent partie des denrées revendues par des petits boutiquiers où des paysans aisés viennent acheter ce genre d'aliments⁶⁷. Toutefois, même si cela relève en grande partie de l'alimentation de personnes disposant de moyens financiers considérables, il n'est pas rare de voir la consommation de ce genre de salaison

⁶¹ QUELLIER, F., *La table des français. Une histoire culturelle (XVe-XIXe siècle)*, Tours, 2013, p. 25-49 ; BERNARD, R-J., *L'alimentation paysanne en Gévaudan au XVIIIe siècle*, dans *Annales*, vol. 24-6, 1969, p. 1449-1467 ; https://www.persee.fr/doc/ahess_0395-2649_1969_num_24_6_422179 MEYZIE, Ph., *L'alimentation à l'époque moderne*, Paris, 2010, p. 121-144.

⁶² *Ibid.*, p. 143-168.

⁶³ *Ibid.* ; FERRIÈRES, M., *Histoire des peurs alimentaires, Du Moyen Âge à l'aube du XXe siècle*, Paris, 2002, p. 11-27.

⁶⁴ QUELLIER, F., *Op. Cit.*, p. 71-97.

⁶⁵ *Ibid.*

⁶⁶ MEYZIE, Ph., *Op. Cit.*, p. 143-168.

⁶⁷ *Ibid.*

également dans des communautés plus pauvres, leur consommation de ce genre de produit est moindre mais il n'est pas nul⁶⁸.

Concernant la consommation carnée terrestre, les différentes abbayes présentent des habitudes alimentaires plutôt régulières incluant du bœuf, du poulet, de la saucisse, du lard, du jambon, de la bécasse, de la grive, des escargots⁶⁹ et plus rarement des canards, lardons mais également des pieds de cochon. On observe une consommation significative de petits oiseaux ainsi que d'abats et restes d'animaux qui ne produisent pas vraiment de viande⁷⁰.

En ce qui concerne la conservation, celle-ci se fait principalement par le sel pour les viandes. L'utilisation de ce condiment permet la destruction de toutes les bactéries et germes présents sur les viandes animales. L'utilisation de cette épice en tant que conservateur n'est pas nouveau mais remonte à une époque assez éloignée, son commerce est déjà attesté au 3ème millénaire avant notre ère⁷¹. Toutefois, les viandes d'animaux terrestres peuvent aussi être séchées ou encore fumées dans des fumoirs se trouvant dans les greniers pour éviter des risques d'incendie ou d'étouffements⁷².

De cette première approche, nous pouvons conclure qu'en vue de ce qui est pratiqué dans les autres abbayes belges, la consommation de viande est assez proche de la normalité de nos régions. Si nous prenons dans un premier temps les abbayes bruxelloises, la consommation de toutes les viandes confondues (à l'exception du poisson) constitue une part importante de l'alimentation où un peu plus de 50% est composée de bovidés. Le reste de cette alimentation est également similaire à la nôtre avec des produits de boucherie, volailles et autres petites minuties⁷³. Cette surreprésentation de la viande de bœuf dans l'alimentation est également constatée dans l'abbaye de Saint-Hubert⁷⁴. Il en est de même pour l'abbaye du Neufmoustier

⁶⁸BERNARD, R.-J., *L'alimentation paysanne en Gévaudan au XVIIIe siècle*, dans *Annales*, vol. 24-6, 1969, p. 1449-1467 ; MEYZIE, Ph, *Alimentation époque moderne*, Paris, 2010, p. 121-141.

⁶⁹ Les escargots sont courants dans l'alimentation et dans les abbayes où il arrivait même au voisinage d'en apporter directement à l'abbaye. Cf. CHARNEUX, J., *La table des moines ou un quart de siècle d'alimentation à l'abbaye de Saint-Hubert, 1717-1747* dans *Saint Hubert d'Ardenne. Cahiers d'histoire*, t. 5, 1981, p. 139-160.

⁷⁰ QUELLIER, F., *Op. Cit.*, p. 80-81. ; MEYZIE, Ph., *L'alimentation en Europe à l'époque moderne : manger et boire, 16e s. -XIXe s.*, Paris, 2010, p. 148-150.

⁷¹ BIRABEN, J. N., *Alimentation et démographie historique*, dans *Annales de Démographie Historique*, année 1976, p. 23-40.

⁷²QUELLIER, F., *La table des français*, Tours, 2013, p. 122 ; WILLIOT, J.-P. et FUMEY, G., *Histoire de l'alimentation*, Paris, 2021, p. 18-33.

⁷³ LIBERT, M., *Vie quotidienne des couvents féminins de Bruxelles au siècle des Lumières (1764-1787)*, Bruxelles, 1999, p. 113-115.

⁷⁴ , CHARNEUX, J., *La table des moines ou un quart de siècle d'alimentation à l'abbaye de Saint-Hubert, 1717-1747* dans *Saint Hubert d'Ardenne. Cahiers d'histoire*, t. 5, 1981, p. 139-160.

qui elle aussi consomme les mêmes genres d'animaux que dans nos différentes abbayes⁷⁵. Nous pouvons donc en tirer de ces premiers chiffres que l'alimentation de nos abbayes est relativement semblable à ce qui se fait ailleurs. Mais qui plus est, cette même tendance de la consommation de différents types de viandes peut être associée à des classes de la haute société moderne mais également et souvent à moindre mesure de la société paysanne. Malgré cela, nous pouvons remarquer que les viandes, en particulier celles bovines sont souvent achetées par les abbayes, il nous faut donc en savoir plus sur ces quantités pour permettre de déterminer la réelle place que prend cette alimentation dans nos abbayes.

1.1.2. Une quantification des produits difficilement aisée

Outre, la nature des aliments, les données chiffrées sont elles aussi importantes dans la compréhension. En premier lieu, l'abbaye de Notre Dame de Namur recense ses achats par mois⁷⁶. Il est donc difficile d'établir avec exactitude le nombre de jours sur le mois où l'abbaye se fournit en nourriture. Concernant l'abbaye de Waulsort : nous trouvons, en premier lieu, les viandes qui sont mentionnées 35 fois par an ce qui équivaut à un peu moins de trois achats sur le mois, ensuite nous avons les produits issus d'animaux avec 10 notes par an ce qui représente à un achat presque tous les mois. Ensuite viennent les céréales, épices, fruits & légumes, les produits d'origine d'outremer et pour terminer avec l'huile et le vinaigre. Quant à l'abbaye de Gembloux l'ordre des choses se présente un peu différemment. Nous avons toujours en tête de liste les viandes qui sont inscrites à 54 fois par année ce qui équivaut à près de 5 achats par mois, en second lieu les produits issus d'animaux, en troisième lieu nous avons, à égalité, les produits coloniaux (sucre, tabac, chocolat ou cacao) et les céréales, ensuite les fruits et légumes puis les huiles et vinaigres. Pour l'abbaye de Floreffe, le même constat peut être étayer, une prépondérance d'achat de viandes comparé à d'autres denrées tel que les épices, beurres et autres produits. A contrario, pour l'abbaye de Salzinnes ce sont les achats de céréales qui constituent la denrée principalement acquise après les produits issus d'animaux.

Ces premières données permettent de s'interroger sur les raisons d'achats aussi ponctuels de viandes. Sans avoir recours aux travaux faits sur ce sujet, nous pourrions avant toute chose en établir deux hypothèses précaires et hâtives. Premièrement, le temps de conservation est très court ce qui nécessite des achats fréquents. Deuxièmement, la régularité à

⁷⁵ RORIVE, J-P., *La vie d'une abbaye : le Neufmoustier (ca. 1100-1797), de Pierre l'Ermite à la Révolution : 700 ans de vie monastique sous toutes ses facettes*, Paris, 2011, p. 331.

⁷⁶ AEN, Archives ecclésiastiques de la province de Namur, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1761-1781, n°2787, 2788.

laquelle la viande est consommée est plus importante que par exemple du thé ou du beurre, s'agit-il donc d'un débit très rapide des viandes par rapport à ces autres denrées ?

Tout d'abord, la production joue un rôle crucial et primordial, c'est la première étape avant l'arrivée du produit fini dans les abbayes. Il faut dans un premier temps les produire, cela passe par la mise-bas de nouvelles têtes dans les élevages d'animaux. Nous ne connaissons pas vraiment les lieux de production ni leur fonctionnement réel. Toutefois, nous pouvons nous appuyer sur des travaux qui ont été fait sur la question. Il est bien connu que pour la consommation du bétail, cela dépend en grande partie de la possibilité et de la capacité de reproduction des vaches. La parturition des jeunes veaux se fait souvent lors de la période printanière, s'étalant souvent de mars à juin. Durant les périodes hivernales et automnales le nombre de tête des cheptels est souvent en baisse ce qui devrait être remarquable dans les livres de comptes⁷⁷. À titre d'exemple, si nous regardons pour l'année 1761, à Gembloux et à Salzinnes⁷⁸ nous pouvons facilement repérer le nombre de veaux achetés par mois. Afin d'obtenir un échantillon assez représentatif, deux mois seront choisis. En effet nous sommes conscients que la période de mise à bas des veaux est de 4 mois, laissant ainsi 8 mois où la reproduction n'est pas en cours. Cela pourrait tromper les chiffres. Par conséquent les mois d'avril et de mai ont été choisis, étant au cœur de la période de reproduction et en dehors du Carême qui est un moment clé du temps liturgique⁷⁹, 2 autres mois, octobre et novembre ont été également sélectionnés étant plus éloignés de la période de reproduction. Nous constatons que l'abbaye de Gembloux achète un total de 21 veaux durant la période de mise à bas dont 4 veaux seulement dans la période s'étendant d'octobre à novembre⁸⁰. L'abbaye de Salzinnes achète 9 veaux dans la période printanière et aucun achat n'est mentionné pour la période automnale⁸¹. Toutefois, une seule année ne suffit pas à s'assurer de la véracité des faits, c'est pourquoi nous prendrons en compte une seconde année afin de s'assurer d'une certaine concordance. Pour l'année 1782, nous pouvons comparer l'abbaye de Gembloux avec celle de Waulsort. L'abbaye de Gembloux compte 3 achats pour les deux périodes⁸². *A contrario*, pour l'abbaye de Waulsort un total de 9 veaux peut être recensé dans la période de reproduction de

⁷⁷ QUELLIER, F., *La table des français*, Tours, 2013, p. 119-120 la table des français

⁷⁸ Le choix de cette année constitue une année commune qui pourra être comparé afin d'éviter certains biais avec des années différentes.

⁷⁹ L'abstinence au carême est obligatoire depuis l'Antiquité. Les Temps Modernes connaîtront certaines dispenses comme l'âge, maladie, pauvreté, fatigue, travail. La mise en place des heures du repas et des règles sur le choix de l'alimentation seront également imputés aux Temps Modernes (cf. VANCANDARD, E., *Carême*, dans VACANT, A. et al., *Dictionnaire de théologie catholique*, t. 2, Paris, 1910, col. 1724-1750.).

⁸⁰ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1764-1767, n°2745.

⁸¹ AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1762, n°3258.

⁸² AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1762, n°3258.

veaux contre seulement 2 en octobre et novembre⁸³. Nous pouvons, dès lors, non pas conclure mais suggérer que les abbayes tendent vers cette contrainte lors de leurs achats⁸⁴. Ces contraintes sont un aspect de la quantité achetée par les abbayes mais cela influe-t-il les poids de viandes achetés ?

Il semble que parfois, les poids soient indiqués de manière précise pour différents types d'aliments dont la viande. En ayant connaissance de ce fait mais également du nombre d'achats par année, il est beaucoup plus aisé d'établir une norme qui se dégagerait dans ces différentes abbayes. C'est principalement le cas des viandes, cas qui nous intéressera particulièrement ici. D'autres aliments sont connus mais sont plus difficiles à quantifier compte tenu de la nature variable de ces articles comme les fruits et légumes par exemple : nous sommes informés que celles-ci possèdent des potagers ou des jardins propres dans leur cloître ou monastère⁸⁵. Toutefois, il nous est impossible de pouvoir déterminer avec exactitude le poids ainsi que la nature précise des fruits ou légumes produits et consommés sur place⁸⁶. En outre, ce constat peut être porté également sur les terres : nous pouvons être informés de ce qui est produit par les terres des abbayes (notamment par les rentes et les cens payés en nature par les fermiers travaillant sur les terres des abbayes⁸⁷). Néanmoins, nous ne pouvons établir avec précision à quoi ont servi ces rentes, sont-elles utilisées pour la consommation des abbayes ou reversées à des tiers ? Des cens en vaches ou animaux de cour sont-ils consommés ou sont-ils utilisés à d'autres fins ? C'est pourquoi nous supposons qu'une partie est consommée par les monastères et qu'une autre partie serait revendue afin de pouvoir financer les caisses des abbayes ce qui était déjà possible pour d'autres abbayes aux siècles précédents⁸⁸.

⁸³ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1671-1793, n°2897.

⁸⁴ MORICEAUX, J-M., *Histoire et géographie de l'élevage français. Du Moyen Âge à la Révolution*, Paris, 2005, p. 141.

⁸⁵ VASSORT, J., *Les jardins de France : Une histoire du Moyen Âge à nos jours*, Paris, 2020, p. 31-59. ; BECK, B., *Jardin monastique, jardin mystique. Ordonnance et signification des jardins monastiques médiévaux*, dans *Revue d'Histoire de la Pharmacie*, t. 327, 2000, p. 377-394 ; CHARLES, O., *Chanoines, jardinage et agriculture dans la Bretagne du XVIIIe siècle*, dans QUELLIER, F. et PROVOST, G., *Du ciel à la terre. Clergé et agriculture, 16e-XIXe siècle*, Rennes, 2008, p. 55-70.

⁸⁶ Ce qui est dans le cas de nos abbayes, une tâche compliquée car l'apport d'autres sources complémentaires ne le permettent pas. Des chroniques sont rarement disponibles pour les années de cette étude.

⁸⁷ Un approfondissement sur ce sujet pourrait être également réalisé, la taille de certains livres de cens sont importants et rajouterait un travail encore plus conséquent. En outre, des livres de cens sont recensés pour plusieurs siècles. L'abbaye de Gembloux (AEN, A.E, 2697-2715), l'abbaye de la Paix Notre-Dame à Namur (AEN, A.E, 2772-2779), l'abbaye de Waulsort contenant en plus des chassereaux (AEN, A.E, 2848-2878), de Salzinnes (AEN, A.E, 3217-3239), Floreffe (AEN, A.E, 3308-3323) et les Récollectines (AEN, A.E, 3659-3669).

⁸⁸ LETOUZEY, C., *Scripturalité et histoire économique : le cas des enquêtes et du cartulaire anglo-normand de l'abbaye de la Trinité de Caen (XIIe-XIIIe siècles)*, dans *Entreprises et histoire*, vol. 52, no. 3, 2008, p. 18-26. ; Letouzey, C., *Entre Angleterre et Normandie : la politique de conversion des redevances de l'abbaye de la*

Nous pouvons tirer des sources, les remarques et les précisions du poids lorsque ceux-ci nous sont donnés. L'abbaye Notre-Dame de la Paix est riche en ce type d'informations. En dehors de cette abbaye, les autres ne fournissent que rarement la masse exacte des veaux, moutons ou autres aliments ; mais nous pourrions peut-être étayer ces différents poids en comparant avec les données recensées par l'abbaye des sœurs de Notre-Dame. En outre, lorsque le poids n'est pas indiqué il est question, pour les animaux de l'utilisation des adjectifs « maigre » ou encore celui de « gras ». Cette indication pourtant assez simpliste demeure une ressource non négligeable sur le type de nourriture. En effet, comme l'indique le *Dictionnaire raisonné des sciences de Diderot et D'Alembert*, le terme maigre est souvent employé pour parler d'animaux ou de personnes ayant un « affaissement dans les parties charnues ⁸⁹ » et au contraire les parties grasses sont bien en chair (la distinction des veaux, vaches et des autres animaux montre la qualité de la nourriture). Le poids de la nourriture consommée peut être assez variable d'une année à l'autre ce qui peut s'expliquer par différents facteurs notamment sur la quantité disponible et achetable par l'abbaye mais également par la situation financière de celle-ci. Prenons maintenant le graphique ci-dessous (fig. 1.), il est facilement identifiable que la consommation reste dans une moyenne assez logique sans prendre en compte l'année

Trinité de Caen (xii^e-xiii^e siècle), dans *Calculs et rationalités dans la seigneurie médiévale : Les conversions de redevances entre XI^e et XV^e siècles*, Paris, 2009, p. 73-108.

⁸⁹ *Maigre*, dans DIDEROT, D., et al., *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, t.9, 1765, p. 871.

1779 où aucune indication de poids n'est présente, de même à partir des années 1782 jusqu'aux années 1789 où la mise du poids par écrit s'arrête complètement.

À partir de ce graphique (fig. 1), nous remarquons une tendance assez grande pour la viande variant de 3000 livres à près de 10000 livres par an⁹⁰. Ces unités d'Ancien Régime représenteraient aujourd'hui une équivalence très différente à notre époque et s'appliquerait différemment suivant les régions. Nous pouvons supposer que l'abbaye utilisait la livre qui se

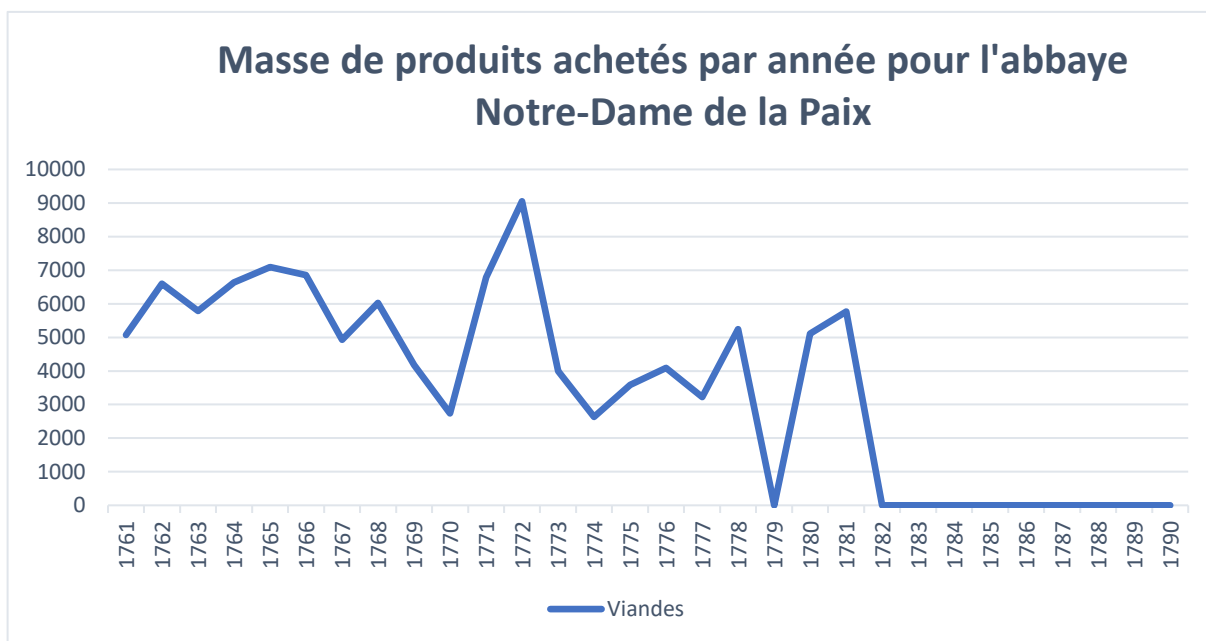


Fig. 1. Graphique de la masse de produits achetés par année pour l'abbaye de Notre-Dame de la Paix

faisait à Namur, ville où elle se trouvait durant l'Ancien Régime. Dès lors, une livre pesant 466,6 grammes, cela équivaldrait donc à 1,399 kg et 800g par an à la période la plus basse et 4,399 kg et 800 grammes par an à la valeur la plus haute. Pour avoir une idée plus claire peut être intéressons-nous à la valeur journalière qui est beaucoup plus probante : la consommation carnée varierait donc de 3,76 kg à 11,83 kg de viande par jour. Une consommation importante mais il faut également la diviser par le nombre de religieuses se trouvant dans le monastère durant ces années. D'après les informations disponibles sur l'abbaye, elle serait dotée de 27 chanoinesse à la fermeture du monastère⁹¹. Il reste impossible de déterminer un nombre exact de membres de la communauté à une date exacte. Si nous nous basons sur les données disponibles pour cette même période, cela représenterait une portion qui varie de 140 grammes à 0.438 kg. Ainsi nous constatons qu'à la veille de la Révolution française pour le cas de Paris,

⁹⁰ AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1761-1781, n°2787 ; AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1782-1792, n°2788.

⁹¹ URSUMER, B., *Monasticon belge. Provinces de Namur et de Hainaut*, t. 1, Liège, 1961, p. 61.

la consommation moyenne était de 52 grammes par jour et par habitant⁹². En comparaison, ce qui est consommé est multiplié par 3 voire par 10. Une consommation donc très importante de viande pour l'époque. À titre de comparaison beaucoup plus parlante, l'abbaye des Ursulines de Carcassonne consommait 200 g de viande par chanoinesse⁹³.

Tout cela fait, que le prisme du poids est une donnée intéressante qui nous donne certaines informations, certes peu complètes et assez vagues du poids, comme par l'utilisation des adjectifs gras et maigres. Cependant, quand le poids nous est donné, nous pouvons remarquer que la consommation animale est au-dessus de la moyenne. Cela penche donc encore avec ce que nous avons pu voir précédemment, le sujet du poids tend également vers une alimentation que seule la haute société peut se permettre. Toutefois, les animaux qui sont consommés par nos abbayes ne se limitent pas au domaine du terrestre. La pisciculture est également une autre variante qui concernent l'alimentation carnée. De plus, les poissons sont eux aussi d'une grande variété dont certains types ne se retrouvent qu'à la table de quelques privilégiés.

1.1.3. Les produits de la pisciculture, autre alternative de l'alimentation carnivore

Les aliments issus de la mer sont également une partie de l'alimentation qu'il ne faut pas soustraire de cette recherche. Il est souvent question d'une différence qui s'opère entre poisson « salé » pouvant évoquer tant le type de production ou encore la provenance. Sans doute, les abbayes ne remarquent pas l'importance de différenciation du type de poissons consommés. Malgré cela des mentions peu régulières se retrouvent dans les comptes des abbayes sauf pour l'abbaye de Salzinnes où, par chance, la moniale qui tenait les comptes de l'abbaye a spécifié la nature de chaque poisson acheté. De manière globale, nous répertorions dans toutes les abbayes des mentions de truites, moules, carpes, saumons, harengs, morues⁹⁴.

⁹² LEPAGE, Y., *Evolution de la consommation d'aliments carnés aux XIXe et XXe siècles en Europe occidentale*, dans *RBPH*, vol. 80-4, 2002, p. 1459-1468.

⁹³ VEDEL, J., *La consommation alimentaire dans le haut Languedoc aux XVIIe et XVIIIe siècle*, dans *Annales. Economies, sociétés, Civilisations*, t. 30, vol. 2-3, 1975, p. 478-490.

⁹⁴ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1763, n°2744.

AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1764-1767, n°2745. ; AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1768-1771, n°2746. ;

AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1779-1782, n°2747 ;

AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1790-1793, n°2748 ;

AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1793, n°2749 ;

AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1761-1781, n°2787. ; AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-

Dame, Comptes, 1782-1792, n°2788. ; AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1791, n°2896. ;

AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1788, n°2895. ; AEN, A.E, abbaye de Waulsort,

Comptes des dépenses, 1671-1793, n°2897. ; AEN, A.E, abbaye de Floreffe, Recettes et dépenses, 1784-1793,

n°3333. ; AEN, A.E, abbaye de Floreffe, Recettes et dépenses, 1794-1795, n°3334. ; AEN, A.E, abbaye des

De manière plus rare, nous retrouvons des écrevisses pour l'abbaye de Waulsort et Salzinnes⁹⁵, de « stockfish »⁹⁶ pour l'abbaye de Salzinnes, les Soeurs Grises de Namur⁹⁷. Nous reprenons en détail la liste de tous les poissons achetés par l'abbaye de Salzinnes : carpes, huîtres, cabillaud, brochets, écrevisses, raies, barbeaux, aiglefin, saumons, « pleys » (plies), anchois, esturgeons⁹⁸. Quelle conclusion pouvons-nous apporter à cette consommation de poissons ? La même logique s'applique comme pour les viandes. Dans le courant du 18^e siècle, il existe un délaissement de poissons gras en faveur de poissons beaucoup plus raffinés qu'il s'agisse de barbeaux, brochets, truites, saumons, etc⁹⁹.

De ces poissons, nous distinguons ceux communs à la région wallonne et plus globalement au territoire des Pays-Bas méridionaux comme nous le renseigne l'édit sur la pêche de 1631¹⁰⁰. Nous constatons que des réglementations sont mises en place pour la pêche ainsi que sur certains poissons présents dans le bassin namurois comme le barbeau, le brochet, la truite ou encore les carpes¹⁰¹. Ces poissons sont donc propres à la Belgique ou en tout cas sont déjà implantés depuis le 17^e siècle et ne font pas l'objet d'un import à grande échelle. Penchons-nous sur les régions voisines et notamment la France. En effet, tous n'ont pas la même valeur au sein de la société moderne, certains se voient accorder la définition de poisson royal. Ce terme est employé pour la première fois sous le règne de Louis XIV avec l'aide de Colbert¹⁰². De plus, il existe une différenciation très importante : les poissons « de grande marée ainsi que de petite marée¹⁰³ ». Les poissons royaux sont le plus souvent consommés sur une longue

Récollectines de Namur, Dépenses, 1743-1753, n°3678. ; AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1762, n°3258. ; AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1791-1792, n°3259.

⁹⁵ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1791, n°2896. ; AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1788, n°2895. ; AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1671-1793, n°2897.

⁹⁶ Aujourd'hui le stockfish est connu pour être des filets de poissons séchés. Plutôt que d'utiliser la définition actuelle, il est intéressant de s'attarder sur la définition ancienne qui est donné dans l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert : « poisson de mer salé & desséché, couleur de gris cendré, ayant néanmoins le ventre un peu blanc ; sa longueur ordinaire est d'un pié ou deux. La morue seche ou parée, que l'on appelle autrement *merlu* ou *merluche*, est une espece de stockfish » (cf. *Stockfish*, dans DIDEROT, D., et al., *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, t. 15, 1765, p. 522.).

⁹⁷ AEN, A.E, abbaye des Récollectines de Namur, Dépenses, 1743-1753, n°3678.

⁹⁸ AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1762, n°3258. ; AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1791-1792, n°3259.

⁹⁹ QUELLIER, F., *Op. Cit.*, Tours, 2013, p. 80-81.

¹⁰⁰ *Coutumes et ordonnances du pays et comté de Namur, décrétées et autorisées par sa majesté*, Malines, 1733, p. 374-377.

¹⁰¹ *Ibid.* ; VAN NEER, W., ERVYNCK, A., *Apport de l'archéozoologie à la connaissance de l'exploitation de l'eau douce au Moyen Age et à l'époque moderne en Belgique*, dans BENOIT, P., et al., *Pêche et pisciculture en eau douce : la rivière et l'étang au Moyen Age*, Lille, 1998, s.p. (en ligne : <https://lirias.kuleuven.be/retrieve/92605>, consulté le 20/10/2023.).

¹⁰² Ordonnance de la marined du mois d'aoust 1681, Paris, 1794.

¹⁰³ LEVASSEUR, O., *Brève Histoire de la consommation des produits de la mer (16e-XIXe siècles)*, dans *Société et anthropologie de l'alimentation*, XVIIème congrès de l'AISLF, Tours, Juillet 2004, 13 p.

distance, ils ont une cote et ils doivent, par-dessus tout, parvenir à la table du Roi ou plus régulièrement aux riches consommateurs, et ce, peu importe la qualité du poisson. Dès lors, quels sont-ils ? L'article d'Olivier Levasseur nous donne une liste assez exhaustive de ceux-ci : nous pouvons retrouver dans les poissons de grandes marées :

« -Alose ; Barbu (« Poule d'eau » en Bretagne) ; -Bar (« Loup » en Bretagne) ; -Carreau ou carrelet ; -Dorée (« Poule de mer » en Bretagne) ; -Eperlan, Esturgeon (espèce de Thon de mer) ; -Limandelle (tient de la limande et de la sole) ; -Maigre ou Naigre ; Rouget, grondin ou gourneau ; -Saumon ; -Sole ; -Surmulet ou -rouget-barbet (Rouget en Bretagne) ; -Thon ou Thonine (du genre des maquereaux) ; -Truite ; -Turbot ; -Vive ; -Crabe ou cancre de mer ; - Homar ou grande écrevisse de mer ; -Huître blanche, huître verte ; -Salicot ou grosse chevrette ; -Macreuse noire, goélette ou ailette¹⁰⁴ ».

La plupart des autres poissons n'ont pas telle considération, leur prix est souvent assez bas avec un circuit de consommation assez court. Toutefois, il est important de préciser que malgré cette théorie, la ligne entre les deux types de poissons peut parfois changer d'un siècle à l'autre. C'est notamment le cas de l'écrevisse qui passe d'un aliment luxueux vers une denrée de la masse populaire en l'espace d'un petit siècle¹⁰⁵... Les mentions de la provenance exacte de cette denrée de la mer ne se retrouvent que très rarement dans les comptes.

En plus de cela, nous pouvons également tenter de croiser cette source avec l'*Encyclopédie Méthodique*¹⁰⁶ qui nous renseigne sur toutes les espèces de poissons. Si nous reprenons les espèces de poissons consommés dans nos abbayes, tout d'abord l'aiglefin est considéré comme une sorte de morue¹⁰⁷, la qualité de sa chair diffère suivant l'espèce de morue, tantôt pour celle d'Irlande d'être plus grasse et épaisse que celle d'Islande ou celle de la mer du Nord au goût moins subtil que celle de la région de la colonie de Terre-Neuve¹⁰⁸. Toutefois, l'auteur précise bien que la morue est un aliment qui est très largement commercialisé et vendu dans l'Europe ce qui montre l'importance dans l'alimentation moderne¹⁰⁹. Pour ce qui est de la carpe et du, celle-ci à un bon goût surtout lorsqu'elle est grosse, dans le cas contraire le nombre d'arêtes est inapte à une consommation correcte¹¹⁰. D'autres poissons comme le brochet, le

¹⁰⁴ *Ibid.*

¹⁰⁵ *Ibid.*

¹⁰⁶ LACOMBE, J., *Encyclopédie méthodique. Dictionnaire de toutes les espèces de pêches*, Paris, 1795.

¹⁰⁷ *Ibid.*, p. 109-132 ; Si nous reprenons la notice de la morue, de nombreux poissons sont considérés comme semblable à cette espèce tel est le cas de la morue franche, le cabillaud, le lieu, le colin, le merlan, la gode ou le tacaud et encore d'autres poissons non précisés par la notice.

¹⁰⁸ LACOMBE, J., *Op. Cit.*, p. 111.

¹⁰⁹ LACOMBE, J., *Encyclopédie méthodique*, Paris, 1795, p. 109-132.

¹¹⁰ *Ibid.*, p. 28-33.

barbeau et la plie sont des poissons agréables à la bouche¹¹¹. La raie est une espèce plus compliquée car de nombreuses espèces existent et certaines sont moins consommables que d'autres¹¹². Pour ce qui est des poissons royaux ceux-ci sont perçus comme les meilleurs poissons, que ce soit pour l'esturgeon qui est « estimé des gourmets¹¹³ », du saumon dont la chair « délicate & au goût agréable¹¹⁴ ». Les grandes majorités des poissons consommés en abbaye sont donc réputées pour leur chair et leur bon goût. N'oublions pas que la plupart des ouvrages écrits par les agronomes dans le courant du 18^e siècle sont destinés à l'élite qui est la seule à pouvoir se procurer ce genre d'ouvrages mais d'autant plus à les lire, ce qu'il faut donc comprendre est que les aliments retrouvés dans nos abbayes ont pu être directement influés par ces ouvrages, faisant donc d'eux des consommateurs privilégiés¹¹⁵. Face à cela d'autres poissons sont quant à eux beaucoup moins appréciés et sont à la table des masses populaires, nous pouvons citer par exemple les huîtres et autres coquillages qui sont grandement appréciés par les gens proches de la mer mais qui peuvent de temps à autre être aussi consommée par les plus riches et même parfois la haute noblesse¹¹⁶. Toutefois, cela s'applique pour les régions qui possèdent un accès direct à la mer, dans les régions situées dans les terres, ce sont bien souvent les poissons de rivières qui occupent cette place¹¹⁷.

Finalement, en ce qui concerne la conservation, celle-ci se fait principalement par le sel pour les viandes. L'utilisation de ce condiment permet la destruction de toutes les bactéries et germes présentes sur les viandes animales. L'utilisation de cette épice en tant que conditionneur n'est pas nouveau mais remonte à une époque assez éloignée, son commerce est déjà attesté au 3^e millénaire avant notre ère¹¹⁸. Toutefois, les viandes d'animaux terrestres peuvent aussi être séchées ou encore fumées dans des fumoirs se trouvant dans les greniers pour éviter des risques d'incendie ou d'étouffements¹¹⁹. De même pour les poissons et surtout les harengs où nous apprenons que ceux-ci sont « éviscérés puis mis rapidement dans un tonneau avec du sel¹²⁰ ».

¹¹¹ *Ibid.*, p. 22-24, 16-17, 221.

¹¹² *Ibid.*, p. 240-241.

¹¹³ *Ibid.*, p. 54-55

¹¹⁴ *Ibid.*, p. 257-268.

¹¹⁵ BOURQUIN, L., *Du gentilhomme campagnard au gentilhomme agronome. Agriculture et identité nobiliaire dans la France moderne (16e-XVIIIe siècle)*, dans VIVIER, N., dir., *Élites et progrès agricole, 16e-XXe siècle*, Rennes, 2009, p. 45-58.

¹¹⁶ SAUZEAU, Th., *Du sel aux huîtres : la mutation socio-économique du littoral saintongeais (XVIIe-XIXe s.)*, dans *Revue historique du Centre-Ouest*, t. 2, 2005, p. 321-368.

¹¹⁷ QUELLIER, F., *La table des français*, Tours, 2013, p. 25-49.

¹¹⁸ BIRABEN, J. N., *Alimentation et démographie historique*, dans *Annales de Démographie Historique*, année 1976, p. 23-40.

¹¹⁹ QUELLIER, F., *Table des français*, Tours, 2013, p. 122 ; WILLIOT, J-P. et FUMEY, G., *Histoire de l'alimentation*, Paris, 2021, p. 18-33.

¹²⁰ QUELLIER, F., *Op. Cit.*, p. 119-133.

Il en va de même pour les morues qui sont souvent pêchées dans la région de Terre-Neuve et peuvent être séchées ou fumées. Elles peuvent également être conditionnées comme les harengs dans des tonneaux et du sel, on les dénomme comme morue verte ou morue salée¹²¹. C'est ce que nous retrouvons souvent dans les archives dans les poissons salés sous la dénomination de stockfish.

1.2. Les fondations de l'alimentation d'Ancien Régime

Comme nous avons pu le voir, les viandes prennent une place assez importante dans l'alimentation moderne, cependant ce ne sont pas les seuls aliments qui se retrouvent à la table des monastères de l'Ancien Régime. Ainsi, nous pouvons constater dans nos sources que deux grandes sources alimentaires viennent également combler cette consommation et qui sont à la base même de l'alimentation du 18^e siècle.

1.2.1. La culture du lait, l'importance du beurre dans la diète

Liquide biologique, le lait peut être transformé pour réaliser les laitages comme le beurre ou encore le fromage. La consommation de beurre peut être également remarquée dans nos abbayes. Les quantités sont souvent présentes et nous pouvons donc tenter de dresser un portrait de la consommation des abbayes. Une autre donnée est celle du beurre nous pouvons remarquer que celle-ci est relativement stable : environ 2000 livres de beurre sont consommées par année pour Notre Dame¹²² ce qui représente à peu près une tonne de beurre. Une recherche sur le commerce de l'industrie beurrière a déjà été réalisée mettant en évidence l'importance du beurre dans l'alimentation quotidienne de la population tant laïc qu'ecclésiastique. À titre de comparaison, l'abbaye de Saint-Denis à Paris achète à raison de 11000 livres pour une durée d'à peu près 3 ans, d'autres abbayes ont également été sondées et se retrouvent avec des quantités beaucoup plus maigres (6445 livres pour une décennie). Quant à l'abbaye Notre-Dame de la Paix elle se retrouve entre les deux, une quantité donc qui reste conséquente puisque plus importante que certaines abbayes. Prenons l'exemple de l'abbaye de Gembloux pour laquelle nous avons seulement des données complètes sur 3 années (1759-1760-1761) afin d'établir la masse de beurre achetée par celle-ci. Nous détenons pour les 3 années respectivement : 3740 livres, 4482 livres et 2900 livres. Ces chiffres se rapprochent très

¹²¹ *Ibid.*

¹²² AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1761-1792, n°2787, n°2788.

sensiblement de l'abbaye de Saint-Denis¹²³. Le résultat de ces données nous permet d'apercevoir que les régimes alimentaires de ces différentes confréries font partie d'abbayes assez vastes. Les congrégations sont de très grandes consommatrices de viandes, de produits animaliers dont le beurre et en dernier lieu nous retrouvons les dépenses céréalières. Pour clôturer, les autres aliments de consommation se retrouvent très rarement dans les achats des abbayes c'est le cas des fruits, légumes, épices et produits d'outre-mer¹²⁴.

En ce qui concerne les produits issus d'animaux et notamment le lait, la meilleure façon de le conserver est de le transformer en beurre ou en fromage. Cela permet une conservation préliminaire et prolongée du lait. Les producteurs de l'époque peuvent également rajouter du sel ce qui augmente sa date de péremption, prolongeant ainsi sa conservation. Si nous prenons le beurre d'Isigny par exemple, celui-ci une fois salé peut se conserver pendant plusieurs mois voire une année¹²⁵. (À titre informatif : en été le beurre est souvent sous forme liquide car durant l'été impossible de le conserver solide par les techniques du froid qu'on a actuellement. Un ajout de sel permet de le conserver plus facilement pendant des transports pouvant être longs en été, ce qui peut être la cause de problèmes alimentaires). La table des paysans et autres *laboratores* est souvent composée de pain et de beurre ou de fromage. En effet, leur seule consommation de gras provient essentiellement sous forme de beurre que ce soit du beurre salé ou du saindoux ou encore grâce au fromage. Toutefois, il n'est jamais question de manger du fromage et du beurre : il faut donc choisir ce qui accompagne le pain¹²⁶.

1.2.2. Les céréales et les épices

Les achats des céréales prennent également une place importante de la consommation des abbayes. Nous savons qu'à l'époque moderne l'alimentation de base des classes sociales défavorisées se base fortement sur les céréales sous plusieurs formes comme de la bouillie, du pain souvent gris ou noir, des crêpes ou encore des galettes¹²⁷. Parfois ces plats sont accompagnés de soupes avec un peu de gras, souvent du lard. Des repas plus gourmands

¹²³ PONCET, F., *Une source pour l'approvisionnement et la consommation de Paris sous l'Ancien Régime : les lettres de voitures*, dans MARTY, N. et ESCUDERO, A., dir., *Consommateur et consommation, XVIIe et XIXe siècles : regards franco-espagnols*, Perpignan, 2015, p. 127-147.

¹²⁴ VEDEL, J., *La consommation alimentaire dans le haut Languedoc aux XVIIe et XVIIIe siècles*, dans *Annales. Economies, sociétés, Civilisations*, t. 30, vol. 2-3, 1975, p. 478-490.

¹²⁵ *Ibid.* ; PONCET, F., *Les beurres de d'Isigny. Aux origines d'une Normandie laitière XVIIe-XIXe siècles*, Tours, 2019, p. 43-65.

¹²⁶ VANDENBROEKE, C., *Op. Cit.*, p. 333-356.

¹²⁷ GOUBERT, P., *Les paysans français au XVIIIe siècle*, Paris, 1994, p. 105-119.

peuvent parfois être observé durant certaines fêtes¹²⁸. Dès lors, qu'est-ce que les sources peuvent nous apprendre sur l'achat de pain dans nos différentes abbayes ? La plupart des abbayes ne nous indique pas l'achat de pains sauf pour l'abbaye de Notre Dame ainsi que l'abbaye de Salzinnes. L'abbaye de Notre Dame achète exclusivement du pain blanc pour toutes les années disponibles¹²⁹. En comparaison, l'abbaye de Salzinnes achète pour les années 1761 et 1762 du pain blanc et du pain noir cependant nous connaissons les poids achetés ladite abbaye où 61 muids - 29 setiers sont utilisé pour le pain blanc et 23 muids - 19 setiers pour le pain noir¹³⁰. Le rapport est très différencié entre les deux types de pains où un rapport de presque d'un tiers et deux tiers peut être observé. De même nous savons que pour les années 1791 et 1792 seulement du pain blanc est acheté par l'abbaye. Pour les autres abbayes ce constat ne peut pas être mis en valeur, le manque d'informations sur ce type d'achat ou même sur les céréales ne le permet pas. Toutefois, nous pouvons quand même émettre l'hypothèse, qu'au regard de la consommation carnée et la consommation importante de beurre il est plus que probable que les autres abbayes soient tout autant consommatrices que les abbayes citées auparavant. Le pain blanc est associé à un produit de luxe auquel seuls aristocrates, riches bourgeois et personnes aisées ont accès¹³¹. De plus, les différentes crises durant le 18^e siècle fait reculer encore plus la consommation de ce pain blanc donc de plus en plus de personnes devaient acheter du pain noir¹³². En conséquence, la prépondérance d'une alimentation de pain blanc montre, et ce, une nouvelle fois la tendance alimentaire plutôt aristocratique des différentes abbayes.

À la lumière de tous ces éléments : nombre d'achats des aliments, leurs natures, la répétition d'achat dans les livres de compte, le résultat est sans équivoque : l'alimentation des abbayes tend sur un régime alimentaire de type aristocratique. Un équivalent pour une maison urbaine est donné dans *L'alimentation en Europe à l'époque moderne* de Philippe Meyzie¹³³, et à titre de comparaison, l'alimentation de cet exemple y est très fortement similaire. En effet,

¹²⁸ GOUBERT, P., *Les paysans français au XVII^e siècle*, Paris, 1994, p. 105-119. ; MEYZIE, Ph., *Alimentation Epoque Moderne.*, Paris, 2010, p. 26-35.

¹²⁹ AEN, A. E , abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1761-1792, n° 2787-2788.

¹³⁰ AEN, A. E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1792, n°3258-3259.

¹³¹ FLANDRIN, J-L., *La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du 16^e siècle au XVIII^e siècle*, dans *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, t.30, n°1, 1983, p. 66-83 ; QUELLIER, F., *La table des Français*, Tours, 2013, p. 25-49.

¹³² FERRIÈRES, M., *Histoire des peurs alimentaires du Moyen Âge à l'aube du XX^e siècle*, Paris, 2002, p. 153-182. ; KAPLAN, S., *Les temps du pain dans le Paris du XVIII^e siècle*, dans AYMARD, M., GRIGNON, C. et SABBAN, Fr., dir., *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, 2017, p. 235-271. ; VEDEL, J., *La consommation alimentaire dans le haut Languedoc aux XVII^e et XVIII^e siècles*, dans *Annales*, t. 30, vol. 2-3, p. 478-490.

¹³³ MEYZIE, Ph., *Op. Cit.*, p.150-151.

nous pouvons retrouver qu'outre l'alimentation carnée, les céréales et surtout le pain se trouve juste derrière l'alimentation carnée avec un total de 20% sur une année¹³⁴. Si nous nous référons à nos sources, les céréales (si nous supposons que la quasi-totalité est utilisée pour faire du pain) peut varier de 15 à 25% dans la majorité des cas, seule une abbaye, celle des Récollectines est plus élevée où cela représente environ 47%.

De plus, des techniques et inventions pour la conservation des grains et des céréales ont vu le jour à l'aube du 18^e siècle permettant un meilleur stockage. En effet, avant cette période les conditions de conservation du blé tant par les particuliers que les métayers ou les grandes propriétés sont assez rudimentaires. Même si nous pouvons accorder qu'il y a une volonté de garder au plus longtemps ses récoltes, celles-ci se voient souvent attaquées par des nuisibles, des maladies ou encore des incendies¹³⁵. Jean-Marc Moriceau explique cette amélioration de la conservation des céréales de deux façons : il s'agit d'une part, de l'amélioration des constructions beaucoup plus solides qu'au 16^e siècle et d'autre part, d'une nouvelle méthode de conservation des grains. En effet, dès la récolte les grains se retrouvent dans des meules en plein champ mais cela ne s'arrête pas là, lors du conditionnement, ce qui nous intéresse ici, avec le criblage par exemple ou encore d'autres techniques nouvelles apportées durant le 18^e siècle tel que les silos à ciel ouvert ou encore des techniques comme celle de la ventilation qui seront utilisées dans la conservation des grains¹³⁶. Pour le reste des aliments tel le sucre, le sel et les épices, il s'agit de denrées qui se veulent non-périssables, il n'y a donc aucun souci de les garder pendant plus d'un an dans les monastères à condition bien évidemment de conserver ces produits de manière à prévenir toute maladie ou autre risque qui pourrait les affecter. Toutefois, bien que cette première perspective soit intéressante, il est également nécessaire de développer un point de vue plus pratique : les viandes achetées doivent être consommées dans l'immédiat sinon elles pourriront, de même pour les produits issus d'animaux même si leur temps de conservation peut être un peu plus allongé. Les fruits et légumes sont de toute évidence produits localement ou par des cens ce qui est une hypothèse et une probabilité plus que réelle. Les épices, huiles, sucré, thés sont des denrées qui se conservent beaucoup plus longtemps ce qui fait qu'un achat annuel n'impactera pas la qualité des produits.

¹³⁴ MEYZIE, Ph., *Alimentation Epoque Moderne*, Paris, 2010, p. 143-168.

¹³⁵ MORICEAU, J-M., *Terres mouvantes : les campagnes françaises du féodalisme à la mondialisation*, 1150-1850, Paris, 2002, p. 249-250 ; IDEM, *Les fermiers de l'Ile de France : l'ascension d'un patronat agricole (XVe-XVIIIe siècle)*, Paris, 1994, p. 442-444.

¹³⁶ *Ibid.* ; GRENIER, J-Y., *L'économie d'ancien régime : un monde de l'échange et de l'incertitude*, Paris, 1996, p. 365-370. ; KAPLAN, S. et BOULONGE, S., *Les ventres de Paris : pouvoir et approvisionnement dans la France d'ancien régime*, Paris, 1988, p. 53-63.

Finalement les produits coloniaux souvent importés de régions très lointaines. Nous retrouvons aux tables de ces monastères, et ce pour la plupart d'entre elles, l'utilisation régulière du thé, café, tabac, clou de girofle, noix de muscade, cannelle, sucre (candi, cassonade, sucre blanc), poivre et pour certaines occasions de cacao, de chocolat ou encore de vanille¹³⁷. Concernant la cannelle, celle-ci est depuis le Moyen Âge un met raffiné que seule une partie de la population peut se permettre d'acheter. En effet, le contrôle total des biens est détenu par les Vénitiens qui seront durant le 18^e siècle devancé par la compagnie des Indes orientales cette dernière fera diminuer les prix bien que ces produits ne restent pas accessibles à tous. Même si l'importation des denrées est très importante cela n'empêchera pas les Pays-Bas de détenir le contrôle très strict de cette marchandise surtout au niveau tarifaire.¹³⁸ De même les autres épices sont toutes également des produits de luxe se trouvant dans les maisons d'artistocrates ou de bourgeois pouvant se le permettre¹³⁹.

1.3. La boisson : goût et prédominance de la consommation d'alcool

Outre la consommation de produits solides qui représentent une partie importante de l'alimentation, la boisson est la seconde constante de l'alimentation humaine. La consommation d'eau potable est souvent très compliquée durant l'époque moderne, la raison est un manque d'hygiène omniprésent dans les villes et dans les rivières. En effet, les immondices sont souvent rejetées par tous tel est le cas à Namur avec les nombreuses corporations des métiers : bouchers, brasseurs, etc. De plus, d'autres déchets viennent également se rajouter à cette pollution tels que les déchets publics, de constructions, l'absence de latrines. Des eaux qui ne sont donc pas dans un état propre à la consommation, ce qui mène à de nombreuses maladies et infections qui peuvent mener à des importantes épidémies au sein des villes¹⁴⁰. Cependant, l'eau reste quand même consommée malgré les difficultés à laquelle la population fait face¹⁴¹. Les vins et la bière apportent des éléments nutritifs supplémentaires non négligeable à la consommation en plus du goût agréable que ces boissons peuvent apporter. Si nous avons très peu connaissances dans nos sources de la consommation précise des fruits dont la raison principale est l'autoconsommation des abbayes. L'autoconsommation dans nos monastères ne transparait pas

¹³⁷ AEN, A.E, n°2744, n°2745, n°2746, n°2747, n°2748, n°2749, n°2787, n°2788, n°2896, n°2895, n°2897, n°3333, n°3334, n°3678, n°3258, n°3259.

¹³⁸ TOUSSAINT-SAMAT, M., *Histoire naturelle & morale de la nourriture*, Paris, 1994, p. 361-363.

¹³⁹ *Ibid.*, p. 361-377- p. 387-389.

¹⁴⁰ TOMBAL, M., *Namur au XVII^e siècle, une histoire de salubrité publique : espace urbain intra et extramuros namurois de 1600 à 1692*, Mémoire, Louvain-la-Neuve, 2018, p. 43-51 ; LACHIVER, M. et MANE, P., *Vins, Vignes et vigneron : histoire du vignoble français*, Paris, 1977, p. 330-331.

¹⁴¹ MEYZIE, Ph., *Alimentation Epoque Moderne*, Paris, 2010, p. 95-100.

dans nos sources mais pourrait, peut-être, être citées dans d'autres sources dont nous n'avons pas fait l'étude et qui pourrait compléter la nôtre. Nous savons cependant que le vin représente un dixième des apports nutritionnels d'un individu¹⁴² et est également riche en vitamines¹⁴³. De même pour la bière qui est très calorifique, elle est aussi un aliment à part entière pour compléter l'alimentation dans les abbayes¹⁴⁴.

1.3.1. Le vin : provenances, originalité et mesures

La consommation de boisson alcoolisée est à première vue assez importante : les abbayes achètent au moins une fois par mois des quantités d'alcool pour leurs abbayes dont la forme la première est le vin. En effet, le vin à l'époque moderne est en nette croissance de popularité : à partir du 18ème siècle beaucoup de vins de différentes régions et notamment celles des régions de Bourgogne, du Bordelais ou encore de Champagne, connaissent des vagues de succès et parfois se retirent de leur place importe du marché, en cause les changements des goûts des consommateurs qui font changer la préférence pour certaines régions. Toutefois, même si ces vins ont du succès, leur production n'en reste pas moins assez faible surtout pour les régions déjà citées auparavant. *A contrario*, certaines régions moins viticoles sont productrices de vins beaucoup plus grossiers et qui sont destinés à une population qui n'a pas les moyens économiques d'acheter de tel produits de luxe¹⁴⁵. En effet, un produit de luxe peut être considéré comme un produit dont la consommation est relative à une consommation personnelle pouvant prendre part à un marché et dont les prix sont fortement élevés¹⁴⁶. Outre ces vins, les eaux de vie et liqueurs prennent une part importante du marché mondiale durant l'époque moderne : que ce soit le rhum, le gin, le brandevin, la vodka ou encore d'autres alcools¹⁴⁷. Pour nos régions, c'est le brandevin qui est acheté par les abbayes

¹⁴² Une consommation excessive mais contrôlée, dans *Histoire de la vigne et du vin dans le Sud-Ouest*, <https://blogs.univ-jfc.fr/vigneetvin/usages-et-consommation-du-vin-une-approche-periodique/la-periodique-moderne-16e-XVIIe-siecles/la-periodique-moderne-page-de-niveau-2-3/> (consulté le 10/04/2024) ; EIRAS ROEL, A. et ENRIQUEZ MORALES, M. J., *La consommation alimentaire d'Ancien Régime : les collèges de Saint-Jacques-de-Compostelle*, dans *Annales*, 30^e année, n°2/3, Mars-Juin 1975, p. 454-464.

¹⁴³ OURNAC, A., *Les vitamines du vin*, dans *Annales de la nutrition et de l'alimentation*, vol. 24, 1970, p. 333-365.

¹⁴⁴ MEYZIE, Ph., *Alimentation Epoque Moderne*, Paris, 2010, p. 106-109.

¹⁴⁵ LACHIVER, M., *La viticulture française à l'époque moderne*, dans MANE, P., et al., *Le vigneron, la viticulture et la vinification*, Toulouse, 1991, p. 207-237. ; MUSSET, B., *Entre salubrité, conservation et goût : définir le « bon vin » en France (1560-1820)*, dans *Revue Historique*, n°677, 2016-1, p. 57-82.

¹⁴⁶ GRENIER, J-Y., *Modèles de la demande sous l'Ancien Régime*, dans *Annales*, n°3, 42^e année, 1987, p. 497-527.

¹⁴⁷ FIGEAC, M., dir., *l'ancienne France au quotidien. Vie et choses de la vie sous l'Ancien Régime*, Paris, 2007, p. 555-558.

En effet, les vins dans les abbayes sont omniprésents, il n'y a pas une seule abbaye qui ne consomme pas de vin. De quels types de vins les abbayes sont-elles les plus friandes ? En ce qui concerne l'abbaye de Notre-Dame, la mention exacte de la provenance est restrictive pour certains vins, peut-être et faut-il le souligner, que si les vins ne sont pas labélisés par un nom de région ceux-ci seraient donc des vins régionaux sans réel caractère ni qualité. Toutefois, à la lecture des sources nous pouvons remarquer que ce n'est pas vraiment le cas, ce que prouve le tableau ci-après :

Dates		Mesures	Prix		
1761	Vin	-	167 florins	15 sols	
1762	Vin	-	170 florins	17 sols	12 deniers
1763	Vins	-	113 florins	8 sols	18 deniers
1764	Vin	-	182 florins	17 sols	
1765	Vin	-	59 florins	3 sols	18 deniers
1766	Vin montagne	1 piece à 84 florins et 18 sols la piece	84 florins	18 sols	
1766	Vin de montagne	1 piece à 27 couronnes de France	88 florins	4 sols	
1766	Vin blanc	Une piece	96 florins		
1766	Vin malagat	15 pots	18 florins	7 sols	12 deniers
1768	Vin montagne	1 piece à 48 ecus la piece (tout fraix)	134 florins	8 sols	
1768	Vin malagat	13 pots et demi à 24 sols douze deniers le pot	16 florins	10 sols	18 deniers
1769	Vins	1 piece à 48 ecus la piece (tous fraix)	134 florins	8 sols	
1770	Vin de montagne	1/2 piece à 27 ecus et demi la demi piece tout frais païé	77 florins		
1770	VIN de montagne (reste a paier)	1 piece et 60 pots	77 florins		
1771	Vin de montagne	40 pots à 20 sols le pot	42 florins		
1772	Vin montagne	99 pots a 21 sols le pot	103 florins	9 sols	
1772	Vin des pagne	55 pots	157 florins	15 sols	
1773	Vin d'Espagne et Montagne	58 pots à 21 sols le pot	60 florins	18 sols	
1773	Vin blanc	2 pots	-	28 sols	

1774	Vin rouge	69 pots à 21 sols le pot	72 florins	9 sols	
1774	Vin (Piece de vin de l'an 1770)	Une piece	70 florins		
1774	Vin blanc	4 pots à 14 sols le pot	2 florins	16 sols	
1775	Vin rouge	64 pots à 21 sols	70 florins	7 sols	
1775	Vin blanc	4 pots à 14 sols le pot	4 florins	18 sols	
1776	Vin rouge	36 pots à 21 sols	37 florins	16 sols	
1776	Vin rouge	20 pots à 21 sols 18 deniers	21 florins	15 sols	
1776	Vin blanc	6 pots et demi à 14 sols	4 florins	11 sols	
1777	Vin de Bourgogne	49 pots à 21 sols 18 deniers	53 florins	5 sols	18 deniers
1777	Vin de Montagne	15 pots à 21 sols	15 florins	15 sols	
1777	Vin blanc	4 pots à 14 sols	1 florins	13 sols	
1778	Vin rouge	54 pots à 23 sols	65 florins	11 sols	
1779	Vin	64 pots à 23 et 24 sols	78 florins	8 sols	
1779	Vin blanc	4 pots et demi	3 florins	3 sols	
1780	Vin de Bourgogne	98 carafons à 16 sols	78 florins	8 sols	
1781	Vin rouge	92 carafons	72 florins	4 sols	
1781	Vin de Moseille	-		17 sols	12 deniers
1782	Vin rouge	89 carafons	63 florins	18 sols	
1783	Vin	105 carafons	74 florins	18 sols	
1784	Vin	86 carafons et pots	63 florins	7 sols	
1785	Vin rouge		77 florins	13 sols	
1786	Vin rouge	-	70 florins	18 sols	
1787	Vin rouge	-	78 florins	18 sols	
1788	Vin rouge	-	60 florins	4 sols	
1789	Vin rouge	-	60 florins	4 sols	

1790	Vin rouge	-	65 florins	8 sols	
1791	Vin rouge	86 carafons	60 florins	7 sols	12 deniers
1792	Vin rouge	86 carafons	60 florins	4 sols	

Fig. 2 Tableau des vins achetés par l'abbaye de Notre-Dame de la Paix de Namur pour l'ensemble de ses années (1761-1792)

Dès lors, nous remarquons que les quantités et les prix restent sensiblement équivalents et ce même pour les vins dont la région n'est pas indiquée et qui pourraient laisser croire à des vins de moindre qualité.

Toutefois, avec les quelques mentions de régions viticoles quelles sont celles que nous pouvons retrouver dans toutes les abbayes étudiées ?

Dans un premier temps, nous pouvons observer par leur dénomination que des vins sont reconnaissables par leur région spécifique et toujours connue à l'heure actuelle. Nous avons les vins de Bourgogne et de Champagne. Ces deux vins français sont reconnus dans l'Europe de l'époque moderne et ce depuis environ le 18^e siècle¹⁴⁸.

Nous retrouvons également des vins de Lorraine comme les vins dit de « Moselle », de la région du Rhin et parfois des régions déjà citées auparavant comme Beaune, Mâcon, Reims, Verzenay, toutes des productrices de vins ou encore la ville de Tours. La mention de cépages comme celui de muscat qu'il soit rouge ou blanc. Ces régions sont reconnues pour la qualité du vin produit, et surtout pour être géographiquement intéressantes pour la production viticole. En effet, dans ces régions le vin est profitable en raison de la loi de Lambert : la quantité de chaleur reçue varie suivant la valeur du sinus de l'angle de pente, ce sont des terrains fort pentus qui permettent l'application de ce théorème. Pourtant ces régions sont plus susceptibles d'avoir des hivers et des printemps froids ce qui pourrait provoquer la destruction des plantations. Toutefois, la réponse est en fait très simple : les températures plus froides resteront en bas de la vallée, le soleil atteindra les récoltes de manière naturelle. Ce qui fait de ces régions des lieux de production très attrayants pour quelconque producteur. C'est pourquoi ces régions sont depuis le 13^e siècle des contrées connues pour être des productrices de vins¹⁴⁹. De plus, les régions viticoles et notamment celle de la Bourgogne sont délimitées, depuis l'édit de 1416 de

¹⁴⁸ MUSSET, B., *Le prix de la qualité : les vins de Champagne et de Bourgogne au XVIII^e siècle*, dans *Revue d'histoire moderne & contemporaine*, n°60-3, 2013/3, p. 110-136.

¹⁴⁹ LACHIVER, M. et MANE, P., *Vins, Vignes et vigneron* : histoire du vignoble français, Paris, 1977, p. 59-62.

Charles VI, en territoire producteur des vins dit de « Bourgogne »¹⁵⁰. Dans les régions viticoles françaises, la région de Champagne connaît son essor à partir du 17^e siècle, à l'opposition des régions qui ont été citées auparavant. En effet, les régions de Champagne et les vins de Reims et d'Épernay étaient considérés comme des vins de « France » les reléguant donc dans un territoire beaucoup plus large comprenant, entre autres, la région parisienne¹⁵¹. Les vins d'Espagne sont également nombreux et produit par quasiment toutes les régions du pays castillan. De ce pays du Royaume de Castille le vin de Malaga est le seul portant le nom précis de la région. En effet, ce dernier est reconnu et apprécié dans d'autres régions du monde notamment chez les Anglais ainsi que les Néerlandais, il est question d'une exportation de 100 bateaux en hiver pour la livraison vers d'autres pays. Le vin malaguène est connu sous différentes variations mais les plus connues à l'époque moderne sont le *pedro ximen y legitimo* ainsi que le *vino tremo* ou encore du moscatelle¹⁵².

Toutes les abbayes sont des consommatrices de vin mais quel est leur niveau de consommation ? Sont-elles des consommatrices que nous pourrions qualifier de grande, de moyennes ou de petites ? Nous ne disposons pas des quantités exactes de vin acheté par les abbayes. Cependant les mesures mentionnées sont souvent en carafons (équivalent à une pinte), pièces, plus rarement d'autres mesures comme des mentions en queues ou en pots. Néanmoins, en nous basant sur les prix payés et les lieux, il est possible de retrouver la valeur réelle de ces vins achetés.

Concernant la consommation des vins en tant que tel, même s'il nous est impossible de quantifier ni de déterminer la consommation réelle vu le manque important de mesures, nous pouvons toutefois recouper des informations : notamment le prix payé pour les vins par année ainsi que la récurrence des achats permettent de définir un angle de recherche et surtout de fournir une approximation de l'importance des vins dans l'alimentation de l'époque moderne. Pour une bonne compréhension, nous ferons des moyennes de ce qui a été payé dans les années étudiées. Nous examinerons chaque année où le vin est consommé par chaque abbaye. Pour les années où il sera possible de comparer une abbaye avec une autre, cela nous permettra de justifier ou de remarquer les différences probables entre les différentes abbayes. Pour

¹⁵⁰ GARCIA, J-P., LABBÉ, Th., GRILLON, G., La fabrique urbaine du terroir et des climats de Bourgogne (16e-XVIIIe siècle), dans FIGEAC-MONTHUS, M. et LACHAUD-MARTIN, S., *Ville & vin – En France et en Europe du XVe siècle à nos jours*, Bordeaux, 2021, p. 144-163. (https://hal.science/hal-03381582/file/Garcia,Labb%C3%A9,%20Grillon%20VILLE_ET_VINimp-Chapitre11.pdf, consulté le 15/03/2023).

¹⁵¹ DION, R., *Histoire de la vigne et du vin en France : des origines au XIXe siècle*, Paris, 1977, p. 614-628.

¹⁵² HUETZ DE LEMPS, A., *Vignobles et vin d'Espagne*, Bordeaux, 1991, p. 86-90.

comprendre cela, un exemple simple d'une année commune à l'abbaye de Gembloux et celle de Notre-Dame de la paix à Namur : pour la première nous savons que pour l'année 1761 choisie un seul recensement de vin est noté pour la modique somme de 167 florins et 15 sols¹⁵³. *A contrario*, l'abbaye de Gembloux a payé pour un total de 2967 florins de vins. À première vue, cela ressemble à un écart fort important¹⁵⁴. Toutefois, si nous reprenons l'année 1782 où nous comparons 3 abbayes différentes : celle de Notre Dame, celle de Gembloux ainsi que celle de Waulsort : nous retrouvons un total de 63 florins 18 sols dépensé pour la première¹⁵⁵, pour la seconde un total de 629 florins 8 sols¹⁵⁶ et enfin la dernière un total de 391 florins et 11 sols¹⁵⁷, une somme beaucoup moins onéreuse que lors de l'année 1761. Dès lors, les variations d'achats sont assez importantes, ainsi nous constatons que pour l'abbaye de Gembloux des sommes uniques sont parfois payées à prix fort ; prenons l'exemple du 10 décembre 1781, où une débourse a été faite de 1522 florins 13 sols¹⁵⁸, une somme très importante pour l'époque puisque les journaliers et ouvriers ne peuvent espérer toucher un salaire estimé entre 100 à 300 livres¹⁵⁹. Toutefois, ce n'est pas la plus grosse somme payée par ces frères, en effet, une somme de 4000 florins a été dépensée le 15 juin 1793 pour « six pièces de vins provenant de Fontaine ¹⁶⁰ ». Surtout, le plus impressionnant c'est n'est pas la seule commande en vin pour cette année, plusieurs autres achats ont été effectués pour un total de 254 florins¹⁶¹. Il est donc intéressant de constater que cette abbaye est une grosse consommatrice en raison du prix payé ; la moyenne totale annuelle dépensée en vin peut, à juste titre, montrer l'importance de ces frais. Les dépenses sont très disparates mais permettent de visualiser une certaine constance entre les différentes abbayes.

L'abbaye dépensant le plus de produits des vignes est l'abbaye de Gembloux consommant en moyenne 2209 florins par an¹⁶², vient ensuite l'abbaye de Floreffe dépensant 1022 florins par an¹⁶³ et en troisième position l'abbaye de Waulsort¹⁶⁴ déboursant 883 florins. Peut-être est-il important de préciser que ces 3 abbayes les plus dépensières sont des monastères

¹⁵³ AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1761-1781, n°2787.

¹⁵⁴ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1763, n°2744.

¹⁵⁵ AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1782-1792, n°2788.

¹⁵⁶ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1779-1782, n°2747.

¹⁵⁷ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1788, n°2895.

¹⁵⁸ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1779-1782, n°2747.

¹⁵⁹ SGARD, J., *L'échelle des revenus*, dans *Dix-Huitième Siècle : Au tourant des Lumières : 1780-1820*, n°14, 1982, p.425-433.

¹⁶⁰ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1793, n°2749.

¹⁶¹ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1793, n°2749.

¹⁶² AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1793, n°2744,2745,2746,2747,2748,2749.

¹⁶³ AEN, A.E, abbaye de Floreffe, Recettes et dépenses, 1784-1795, n°3333, 3334.

¹⁶⁴ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1671-1793, n°2895,2896,2897.

de frères. En effet, les 3 abbayes les moins consommatrices sont toutes des couvents de sœurs avec l'abbaye de Salzinnes¹⁶⁵ qui dépense 336 florins par an, l'abbaye des Sœurs Grises de Namur¹⁶⁶ qui verse 159 florins par an et en effet l'abbaye de Notre-Dame de Namur¹⁶⁷ qui ne paye que la modique somme de 114 florins. Néanmoins, ces chiffres donnent une indication assez forte de la consommation annuelle. Ainsi, il faut prendre plus ces chiffres pour la tendance que celles-ci marquent : d'une part nous remarquons que les abbayes, si elles dépensent, sont enclines à dépenser une somme assez grande d'argent ; tel est le cas de Waulsort, Gembloux et Floreffe. Plusieurs raisons peuvent découler de ce résultat. La première est la probabilité d'une inégalité homme-femme dont nous reparlerons dans le chapitre suivant. Une autre hypothèse est également le fait que ces abbayes n'ont pas les moyens financiers de dépenser de l'argent dans du vin que l'on peut qualifier d'extravagant. Ainsi, si nous comparons avec des études déjà réalisées au sein d'autres abbayes, il en découle que les vins sont très prisés par les abbayes. C'est notamment ce que nous pouvons apprendre dans le cas de l'abbaye du Neufmoustier les achats en vin sont assez fréquents à des prix variés mais se trouvant souvent autour d'une fourchette de 50 à 80 florins¹⁶⁸. Une telle information est également relayée dans l'ouvrage de Marc Libert, la quantité du vin est plutôt mise en valeur, sans connaître exactement le prix du vin ainsi nous pouvons apprendre que pour la plupart des abbayes la consommation de vin est supérieure à la moyenne était d'environ 10 litres par an et par habitant dans la région namuroise. En comparaison la consommation moyenne des abbayes se trouvait autour des 26 litres par an¹⁶⁹. Néanmoins, même si les archives ne permettent pas de le préciser avec exactitude, il est assez rare que les abbayes commandent une seule pièce de vin, en effet, il est souvent question de plusieurs « pièces », des dizaines de « pots » et de « carafons » et parfois même d'une ou plusieurs voitures parties chercher des vins en dehors du comté namurois.

Le peu d'informations que nous possédons permet cependant de calculer une partie de ce que les ecclésiastiques consomment au sein des abbayes. Via une étude sur la ville de Paris nous possédons quelques informations sur le poids des vins les sources consultées ne précisent pas sur quelle base de poids ces différents aliments sont pesés. Toutefois, les poids varient entre

¹⁶⁵ AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1743-1792, n°3258,3259.

¹⁶⁶ AEN, A.E, abbaye des Récollectines de Namur, Dépenses, 1743-1753, n°3678.

¹⁶⁷ AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 17961-1792, n°2787-2788.

¹⁶⁸ RORIVE, J-P., *La vie d'une abbaye : le Neufmoustier (ca. 1100-1797), de Pierre l'Ermite à la Révolution : 700 ans de vie monastique sous toutes ses facettes*, Paris, 2011, p. 337-339.

¹⁶⁹ LIBERT, M., *Vie quotidienne des couvents féminins de Bruxelles au siècle des Lumières (1764-1787)*, Bruxelles, 1999, p. 126-127.

120 à 190 litres actuels¹⁷⁰. Afin d'éviter quelconques confusions, nous supposons que les tonneaux contenaient 190 litres. Cela permettra d'avoir une quantité assurée même si celle-ci peut avoir une valeur relative plus ou moins grande mais qui n'impactera pas foncièrement sur les résultats obtenus. Pour l'abbaye de Notre-Dame de Namur une consommation de 260,3 l par an s'effectue entre les années 1766-1779¹⁷¹. Ce chiffre reprend l'entièreté des sœurs vivant dans cette communauté, ainsi si nous supposons que ce monastère compte environ 22 moniales, nous aurons un chiffre de 13 litres par personnes et par an, ce qui en comparaison des chiffres de Libert se trouve en-dessous de cette moyenne¹⁷². Ensuite, si nous prenons une autre abbaye plus grande consommatrice et dont nous pouvons avoir un résultat pertinent serait l'abbaye de Gembloux et celle de Floreffe. Pour la première couvrant les années 1760-1761, 1763, 1768-1771¹⁷³, nous constatons, que pour ces années, les moines y consomment en moyenne un total de 6262 litres par an. En connaissance du nombre de moines présent dans le monastère, c'est-à-dire 20 nous pouvons évaluer que si ce chiffre est exact durant cette période, la consommation serait de 313 litres par année, un chiffre très important pour l'époque et beaucoup plus conséquent que ce qui est connu.

Une autre problématique est de pouvoir distinguer les vins liturgiques avec les vins propres à la consommation. Même si cette thématique semble compliquée à démêler, elle peut être parfois facilement identifiable pour certaines années. En effet, les différentes abbayes prennent le temps de préciser la nature des vins. Pour l'abbaye de Notre-Dame, elle achète du « vin blanc pour dire la messe¹⁷⁴ », pour les autres abbayes la mention d'achat de « vin de messe¹⁷⁵ ». La tradition chrétienne du vin possède une connotation sacrée, plusieurs enseignements de saint Jérôme ou encore Isidore de Séville le montre comme peut nous l'indiquer Franco Cardini¹⁷⁶. De plus, outre cette sacralité, il est également la base de l'alimentation et surtout de la communion chrétienne. Ainsi, ce rappel à la dernière Cène montre la symbolique importante que la symbolique du vin porte dans la communauté chrétienne. Toutefois, ce même vin est, en plus d'être comparé au sang du Christ, le sang de la vigne, pour

¹⁷⁰ PORTET, P., *La mesure de Paris*, dans CHARBONNIER, P., *Les anciennes mesures du Centre historique de la France d'après les tables de conversion*, Paris, 2012.

¹⁷¹ AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1761-1781, n°2787.

¹⁷² LIBERT, M., *Op. Cit.*, p.126-127.

¹⁷³ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1771, n°2744,2745,2746.

¹⁷⁴ AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1761-1781, n°2787.

¹⁷⁵ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1788, n°2895 ; AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1779-1782, n°2747 ; AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1762, n°3258 ; AEN, A.E, abbaye des Récollectines de Namur, Dépenses, 1743-1753, n°3678.

¹⁷⁶ CARDINI, F., *Hoc est sanguis meus. Le vin dans l'Occident médiéval*, dans FOURNIER, D., et D'ONOFRIO, S., dir., *Le ferment divin*, Paris, 2014, p. 101-107.

acquérir le moût et le jus, il a fallu le presser, extraire la substance du raisin à partir du « pressoir mystique¹⁷⁷ »¹⁷⁸.

Ainsi pour les années et les abbayes disponibles, on constate qu'une forte différence s'opère entre les abbayes. Certaines sont de très grosses consommatrices tandis que d'autres restent beaucoup plus humbles, consommant à peu près la moyenne par habitant qui se trouve à 105 litres par an¹⁷⁹ établie que nous avons pu développer précédemment.

Le vin n'est pas la seule boisson qui est consommée à l'époque moderne, l'alcool et la bière sont implantées dans les Pays-Bas du Sud.

1.3.2. La bière, sa production et son utilisation

Nos sources ne font que très rarement référence à la bière, plus souvent il est question d'achat de lies pour les bières ainsi que de nombreuses mentions de paiement aux brasseurs attitrés des abbayes qui sont payés à raison de leur métier pour leurs années de service. En outre, nous savons également que de l'orge ou du malt est utilisé pour les bières car leur mention dans les livres de compte est explicite comme pour par exemple l'abbaye de Salzinnes où un achat est fait pour : « *Mesure pour un demy brassin de bierre comune vingt cinq setiers tant epeaute que secourion*¹⁸⁰ ». Dès lors, il est très difficile de pouvoir quantifier des rations et ce qu'ils tirent de leur brassage. Toutefois, lors des recherches dans les archives d'abbayes, nous retrouvons une source qui nous donne exactement les mesures, le type de céréales ainsi que certaines dénominations de bières brassées par l'abbaye. Ces sources nous révèlent que les quantités brassées par celles-ci ne sont pas régulières. En effet, la masse utilisée varie souvent d'une période à l'autre, il est rarement question d'un brassage unique et surtout régulier en termes de quantité. Pour expliquer cela, peut-être devons-nous nous baser sur les brasseries laïques dont les sources et les travaux sont beaucoup plus riches que celles des abbayes. Ainsi, nous constatons que du mois de septembre à début octobre la quantité est assez similaire pour l'année 1785, les premiers mois ne comportent que 20 muids de « secourions »¹⁸¹. Comme nous l'examinerons dans le tableau ci-dessous, la quantité change à partir du 15 octobre jusqu'à la

¹⁷⁷ ALBERT, J-P., *Le vin sans l'ivresse. Remarques sur la liturgie eucharistique*, dans FOURNIER, D., et D'ONOFRIO, S., dir., *Le ferment divin*, Paris, 2014, p. 101-107.

¹⁷⁸ *Ibid.* ; MARGARIDA ESPERENÇA, P., *Représentations bibliques de la vigne et du vin : bénédiction divine ou faute humaine ?*, dans *Carnets*, n°21, 2021, n.p. (<https://journals.openedition.org/carnets/12923#quotation>, consulté le 20/04/2024).

¹⁷⁹ LECOUTRE, M., PITTE, J-R., *Atlas historique du vin en France : de l'Antiquité à nos jours*, Paris, 2019, p.

¹⁸⁰ AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1762, n°3258.

¹⁸¹ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1671-1793, n°2897.

deuxième brassée de janvier où l'on rajoute en plus, 9 muids d'épeautres¹⁸². Ainsi, certaines variations restent perceptibles, pour les « brassée pour Namur » seulement 6 muids d'épeautres sont utilisés. Et entre le 7 septembre et le 21 octobre de la même année 1 muid d'épeautre est enlevé de la recette et 4 muids de secourions sont rajoutés, ce qui serait utilisé jusqu'au 28 octobre, moment où la bière sera seulement composé d'épeautre à raison de 8 muids la cuvée.

¹⁸² AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1671-1793, n°2897.

Dates	Consommation des grains de la depouille de l'an 1785		
	Grains pour la bierre	Epautes (muids)	Secourions ¹⁸³ (muids)
1er septembre 1784	Brassée	0	20
17	Brassée	0	20
27	Brassée	0	20
08-oct	Brassée	0	20
15	Brassée	0	16
27	Brassée	0	16
05-nov	Brassée	0	16
12	Brassée	0	16
26	Brassée	0	16
7 décembre	Brassée	0	16
15	Brassée	0	16
29	Brassée	0	16
30	Brassée	0	16
19-01-1785	Brassée	0	16
21	Brassée	9	16
28	Brassée	9	16
11 février	Brassée	9	16
18	Brassée	9	16
25	Brassée	9	16
04-mars	Brassée	9	16
9	brassée pour Namur	6	16
11	Brassée	9	16
23	Brassée	9	16
06-avr	Brassée	9	16
18	Brassée	9	16
29	Brassée	9	16
10-mai	Brassée	9	16
20	Brassée	9	16
02-juin	Brassée	9	16
18	Brassée	9	16
10-juil	Brassée	9	16
3 aoust	Brassée	9	16
19 aoust	Brassée	9	16
07-sept	Brassée	8	20
16-sept	Brassée	8	20
28-sept	Brassée	8	20
21-oct	Brassée	8	20
28-oct	Brassée	8	0
10-nov	Brassée	8	0

¹⁸³ Orge d'hiver ou escurgeon.

23-nov	Brassée	8	0
07-déc	Brassée	8	0
16-déc	Brassée	8	0
24-déc	Brassée	8	0
05-01-1786	Brassée	8	0
	Grains vendus et consommé de la depouille de l'an 1786		
	Bière ou brassins	Epaute	Secourion
28-oct	Brassée	0	20
10-nov	Brassée	0	20
23	Brassée	0	20
07-déc	Brassée	0	20
18 dec	Brassée	0	16
24-déc	Brassée	0	16
05-janv	Brassée	0	16
08-janv	brassée pour Namur	7	0
13-janv	Brassée	8	16
20-janv	Brassée	8	16
31-janv	Brassée	8	16
13 fev	Brassée	8	16
09-mars	Brassée	8	16
15-mars	Brassée	8	16
09-avr	Brassée	8	16
26-avr	Brassée	8	16
16-mai	Brassée	8	0
02-juin	Brassée	6	16
07-juil	Brassée	9	0
11 aout	Brassée	7	20
23 aout	Brassée	7	20
07-sept	Brassée	7	20
23-sept	Brassée	7	20
28-sept	Brassée	7	20
02-sept	brassée pour Namur	5	0
12-oct	Brassée	7	0
20-oct	Brassée	7	0
27-oct	Brassée	7	0
10-nov	Brassée	7	0
17-nov	Brassée	7	0
29-nov	Brassée	7	0
01-déc	Brassée	7	0

Fig 3. Tableau des grains utilisés par l'abbaye de Waulsort pour ses brassins lors des années 1784 et 1786

Toutefois ce n'est pas la seule année pour laquelle nous avons les chiffres. Nous possédons également les chiffres pour la fin de l'année 1786 ainsi que pour l'année 1787¹⁸⁴. Dès lors, les quantités changent encore entre le 28 octobre et le 13 janvier 1787 où les bières brassées sont désormais d'un ratio $\frac{1}{2}$ (8 muids d'épeautres pour 20 muids de secourions). Plusieurs brassages se feront sous cette quantité jusqu'à la date du 16 mai, où à nouveau, la quantité pour les brassages sera différente avant de passer à nouveau à un régime plus régulier au niveau des brassages à partir du 11 août où 7 muids d'épeautre et 20 muids de secourions seront utilisés et ce jusqu'au premier décembre¹⁸⁵.

La bière est un produit consommé depuis l'Antiquité, le premier produit consommé par les hommes est l'extrait de la distillation des grains de céréales, il faudra attendre Louis Pasteur et ses recherches sur le brassage¹⁸⁶ qui découleront sur le mécanisme de la fermentation. La consommation des produits brassés repose essentiellement sur la géographie des consommateurs et non sur la période d'arrivée de la bière dans nos régions. En effet, les consommateurs de bières sont plus axés au nord et à l'est de l'Europe, c'est-à-dire, dans nos régions mais également chez nos voisins allemands. Là encore, la consommation reste quelque chose d'assez culturel notamment avec la naissance du mythe de Gambrinus dans le courant du 16^e siècle¹⁸⁷.

Mais qu'en est-il réellement de la bière dans nos régions ? Par le biais de la corporation des brasseurs de Namur nous pouvons expliciter sur ce qui est consommé dans la région étudiée. En effet, nous constatons que deux ou trois types de bières se distinguent dans la région namuroise. Nous retrouvons une bière que nous appelons « bière bonne » qui se distingue comme étant une bière de cabaret et une seconde bière dite « de bourgeois » qui est une bière très houblonnée et que consomment les personnes les plus aisées vu le temps consacré et la qualité du brassage de cette bière. Souvent, dans la région namuroise sont brassées des bières contenant de l'orge, de l'avoine ou encore de l'épeautre, *a contrario*, de ce qui se fait dans d'autres endroits notamment en France ou en Allemagne où la bière est généralement brassée avec de l'orge soucrillon. Notons, également que l'emploi de l'épeautre sert à adoucir le goût de la bière.¹⁸⁸

¹⁸⁴ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1671-1793, n°2897.

¹⁸⁵ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1671-1793, n°2897.

¹⁸⁶ UNGER, R. W., *Beer in the Middle Ages and the Renaissance*, Philadelphia, 2004, p. 1-8.

¹⁸⁷ NOURRISSON, D., *Crus et cuites. Histoire du buveur*, Paris, 2013, p. 71-108.

¹⁸⁸ TAVIER, V., *La bière et la corporation des brasseurs à Namur (1606-1794)*, Mémoire, Louvain-la-Neuve, 1986, p. 51-66.

Malgré les différents types de grains utilisés, il est souvent question de rajout d'additifs dans les bières qui sont laissés à la discrétion des brasseurs : il est en effet, possible de retrouver dans les brassins, de la chaux, du vinaigre, du sel ou encore des pieds de veaux et autres délicatesses suivant l'imagination des brasseurs de l'époque¹⁸⁹. En ce qui concerne les méthodes de brassages, celles-ci sont également très peu connues, les sources archéologiques sont de très bons témoins pour connaître les méthodes utilisées mais également des informations précieuses se retrouvent dans le traité de Diderot et d'Alembert. Si nous nous tournons vers leur encyclopédie, nous pouvons remarquer que plusieurs types de bières s'y distinguent :

« En Hollande, on brasse non-seulement avec l'orge soucrillon, mais encore avec le blé & l'avoine. Les brasseurs Hollandois, qui tirent de la bière de chacun de ces trois grains, ont trois sortes différentes de bière. En Allemagne, où la bière ne laisse pas que d'être fort commune, elle se fait aussi avec l'orge. On y employe quelquefois l'espiotte. L'espiotte est un grain, dont le noyau ressemble assez à celui du seigle, excepté qu'il est plus court & plus plat. La coque qui le renferme ne differe guere de celle du blé ; on a seulement beaucoup plus de peine à en faire sortir le grain, même en le battant à la maniere des autres grains ; aussi on se contente d'en briser les épis : on le fait germer & on le mout dans sa coque. En Angleterre, où la bière est très-commune, on la fait ainsi qu'ailleurs, avec l'orge, le blé & l'avoine.¹⁹⁰»

De cet ouvrage général, nous pouvons nous appuyer également sur une autre source un peu plus précise qui a pu être réalisée à en 1737. Cet ouvrage qui s'intitule, *Dissertation sur la bière*¹⁹¹ nous permet d'apprendre la fabrication de bière dans plusieurs pays. En Angleterre par exemple, la bière est « particulière qui se fait avec l'orge, sans fleurs de houblons, *Allisve analogis*, ou autres & semblables amers ¹⁹²» Toutefois, cette affirmation de ce médecin français n'est entièrement véridique car d'après l'œuvre anglaise *The Complete English Brewer*¹⁹³, trois éléments sont à la base des *malt-liquors* : « *water, malt and hops*¹⁹⁴ ». En effet, l'arrivée du houblon dans les brasseries anglaises sont apportés durant le 16^e siècle par des soldats revenant de campagnes, idée qui a été reprise directement de nos régions et qui sera brassée en Angleterre

¹⁸⁹ TAVIER, V., *La bière et la corporation des brasseurs à Namur (1606-1794)*, Mémoire, Louvain-la-Neuve, 1986, p. 51-66.

¹⁹⁰ *Brasserie*, dans DIDEROT, D., et al., *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, t.2, 1751, p. 400-406.

¹⁹¹ QUEMINEL, F., *Dissertation sur la bière, et réponse à la lettre anonime sur le mesme sujet*, Bruxelles, 1737.

¹⁹² *Ibid.*, p. 17.

¹⁹³ Bière à basse fermentation.

¹⁹⁴ Watkins, G., *The Complete English Brewer*, Londres, 1770, p. 3.

encore durant les siècles suivants¹⁹⁵. Il y a plutôt une dualité dans ce qui est brassé en Angleterre avec une bière sans houblon aussi dénommée « strong beer¹⁹⁶» par Watkins et d'autre part la recette de bière ramenée des Pays-Bas méridionaux. Quoiqu'il en soit, notre auteur français nous donne également les produits utilisés par les brasseurs de Valenciennes, ceux-ci utilisaient des pieds de veaux, ainsi que de l'orge et du houblon jusqu'en 1784 où un édit interdit le rajout de ceux-ci dans les brassins¹⁹⁷. En effet, les bières sont très développées en Europe comme l'indique une source sur l'art de brasser¹⁹⁸.

Nous voyons que chaque région possède sa propre recette quant à la fabrication de la bière. Nous ne possédons pas plus d'informations à ce sujet sur le type de bière brassée et la littérature nous renseigne très peu sur les quantités exactes de la production de bière durant les Temps Modernes. Toutefois, il est souvent question d'une utilisation exclusive de l'orge durant le 17^e siècle. Peut-être est-il important de noter que le secourion (ou escourgeon) est une espèce d'orge. L'épeautre est également connu mais nous n'en connaissons pas la fréquence exacte de son utilisation puisque peu connue pour nos régions¹⁹⁹. Outre la quantité de grains qui est nécessaire, nous remarquons que l'on utilise différents types de grains, dans notre cas uniquement deux types, mais il est souvent question d'un mélange beaucoup plus complexe pour d'autres régions, villes voire pays dont l'avoine, le blé ou encore le chanvre²⁰⁰.

Il est donc difficile de concevoir réellement les quantités et la nature des brassins de nos différentes abbayes, mis à part celle dont nous avons pu avoir les données. Nous savons qu'elles existent grâce à leurs nombreuses mentions que transparaissent dans nos livres de comptes et que des brassins sont propres à chacune de nos abbayes. Toutefois, quand nous avons les chiffres, notamment avec l'abbaye de Waulsort nous voyons que les spécificités des brassages changent rarement, les grains utilisés sont toujours identiques, seule la quantité vient à se modifier au cours de l'année. Plus particulièrement, pour nos abbayes nos sources ne nous permettent pas de spécifier avec exactitude quelle bière est réellement consommée dans nos abbayes. Toutefois, grâce à certains indices que nous avons pu voir précédemment dans ce

¹⁹⁵ MATHIAS, P., *The Brewing Industry in England, 1700-1830*, Cambridge, 1959, p. 3-12.

¹⁹⁶ WATKINS, G., *The Complete English Brewer*, Londres, 1770, p. 49.

¹⁹⁷ Queminel, F., *Dissertation sur la bière, et réponse à la lettre anonime sur le mesme sujet*, Bruxelles, 1737, p. 3.

¹⁹⁸ RICHARDSON, J., *The Philosophical Principles of the Science of Brewing*, Hull, 1798, p. 5

¹⁹⁹ UNGER, R.W., *History of Brewing in Holland, 900-1900: Economy, technology, and the state*, Brill, 2001, p. 90-98.

²⁰⁰ *Ibid*, p. 90-102.

point, les bières consommées dans nos abbayes se rapproche invraisemblablement de bières produites par les brasseurs dans la région namuroise.

1.3.3. Les spiritueux et l'alcool : une présence timide dans l'alimentation

Les abbayes sont également consommatrices de spiritueux. Il est assez rare de retrouver des noms de spiritueux tels que nous le connaissons aujourd'hui. En effet, les sources parlent souvent d'eau de vie mais parfois en donnant quelques précisions sur celles-ci. De ce fait, nous retrouvons dans les réserves des abbayes, des alcools tel que des brandevins, de l'anis (anisette ou encore parfois surnommé double anis), du genièvre, de l'eau de vie composée principalement de vin ou encore de grains²⁰¹. Les eaux de vie sont connues depuis le Moyen Âge, toutefois, les hollandais sont les précurseurs de cette tendance²⁰².

Il est assez rare de retrouver des noms de spiritueux tels que nous le connaissons aujourd'hui. Les sources parlent souvent d'eau de vie et parfois en donnant quelques précisions sur celles-ci. De ce fait, nous retrouvons dans les réserves des abbayes, des alcools tel que des brandevins, de l'anis (anisette ou encore parfois surnommé double anis), du genièvre, de l'eau de vie composée principalement de vin ou encore de grains²⁰³. Les eaux de vie sont connues depuis le Moyen Âge, toutefois comme nous avons pu le dire cette implantation par des Provinces-Unies au 16^e et 17^e siècle grâce à son commerce international²⁰⁴. Ces alcools sont les seuls à être consommés et à être produits dans nos régions. Le 18^e siècle connaît l'essor de différents alcools comme le rhum, la vodka ou d'autres alcools distillés. Les alcools qui sont cités ci-dessus proviennent tous du procédé de distillation, celui consistant à évaporer l'alcool. Les alcools sont très peu consommés durant les siècles précédant les Temps Modernes, la bière demeure une structure sociale assez importante en termes de boisson, où l'eau potable, surtout en ville, est assez peu consommée. L'exemple de la ville de Namur constitue un exemple bien significatif car grand nombre de nos abbayes se trouvent dans Namur ou à proximité. L'alcool de grain est une innovation des Temps Modernes, si l'on peut dire. Reprenons les mots de Braudel qui écrit sur l'alcool : « *Le 16^e siècle le crée pour ainsi dire, le 17^e siècle pousse en*

²⁰¹ AEN, A.E, n°2744, n°2745, n°2746, n°2747, n°2748, n°2749, n°2787, n°2788, n°2896, n°2895, n°2897, n°3333, n°3334, n°3678, n°3258, n°3259.

²⁰² MANDELBLATT, B., *L'alambic dans l'Atlantique. Production, commercialisation, et concurrence de l'eau-de-vie de vin et de l'eau de vie de rhum dans l'Atlantique français au XVII^e et au début du XVIII^e siècle*, dans *Histoire, économie & société*, 30^e année, 2011/2, p. 63-78.

²⁰³ AEN, A.E, n°2744, n°2745, n°2746, n°2747, n°2748, n°2749, n°2787, n°2788, n°2896, n°2895, n°2897, n°3333, n°3334, n°3678, n°3258, n°3259.

²⁰⁴ LACHIVER, M. et MANE, P., *Vins, Vignes et vigneron : histoire du vignoble français*, Paris, 1977, p. 261-265.

avant, le 18^e siècle le vulgarise²⁰⁵ ». En effet, la distillation est déjà connue en Occident dans le courant du Moyen Âge mais celle-ci n'était réalisée que par des apothicaires et uniquement sur le vin. Toutefois, il reste possible que l'alcool ait été découvert déjà durant cette période notamment lors d'expériences réalisées par les scientifiques de l'époque²⁰⁶. En ce qui concerne les alcools, les sources ne nous donnent pas plus d'information, tant sur la quantité, il est souvent question d'achats de plusieurs dizaines de « pots » sans en avoir la contenance exacte. La provenance de ces denrées n'est jamais mentionnée ce qui peut donc montrer un fournisseur plutôt local.

En définitive, la table des différentes abbayes étudiées dans ce présent mémoire montre une variété importante, tant au niveau de l'alimentation que des boissons. Que ce soit par la variété de la viande et des poissons consommées qui, comme nous avons pu le voir montre une tendance aristocratique dans l'alimentation. Tout cela se vérifie, du fait de la préférence pour certaines denrées qui, comme nous avons pu le voir avec les viandes bovines et les petits oiseaux qui se trouvent de manière récurrente sur la table de la haute société, mais encore avec certains types de poissons comme ils ont pu être décrits par leurs finesse dans les ouvrages d'agronomes ainsi que par les décrets royaux édictés durant l'Époque Moderne. De même, cette remarque peut également être tirée pour le sujet d'aliments plus ordinaire comme ce qui est le cas des céréales ainsi que du beurre. Encore là, le bilan est univoque, ces denrées sont consommées en plus grande quantité que la moyenne consommée par la population. Lorsque nous nous penchons sur la question des boissons, celles-ci sont elles aussi révélatrices. En effet, les vins consommés sont souvent des vins de provenance assez lointaine et payé à des prix forts et dont la renommée de ces régions sont connues pour les vins de qualités. Ensuite, les bières sont elles aussi produites en bien par nos abbayes, même si nous ne pouvons pas savoir avec exactitude les réelles compositions des brassages de bières de nos abbayes, le seul fait qu'elles sont capable de brasser par elle-même les bières montrent là encore une certaine richesse alimentaire de nos abbayes. Finalement, il est plus difficile pour les alcools d'émettre quelque hypothèse car ces dernières sont consommées à moindre mesure et les quelques traces dont nous avons connaissance ne permettent aucunement de réconforter ce que nous avons déjà appuyer. Malgré cela, tous ces éléments mis ensemble prouvent que la majorité de nos abbayes, seul l'abbaye

²⁰⁵ BRAUDEL, F., *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XVe-XVIIIe siècle. Les structures du quotidien : le possible et l'impossible*, Paris, 1979, p. 206.

²⁰⁶ *Ibid.*, p. 206-208.

des Récollectines diffère du reste, ont une alimentation qui se veut de tendance beaucoup plus aristocratique et ce grâce aux informations et éléments dont nous avons pu démêler.

2. Les monastères et le monde : acteurs économiques de la société moderne

Une question capitale de cette étude des différentes abbayes est l'approvisionnement. Nous savons que les abbayes sont également productrices de certaines denrées grâce à un grand nombre de fermes produisant de biens agricoles²⁰⁷. Outre la consommation, les abbayes sont elles aussi amenées à s'approvisionner en dehors de leur lieu de résidence. Que ce soit par le biais d'acteurs locaux ou plus éloignés ils sont amenés à tirer parti de nombreux protagonistes qui constituent la vie économique du monde qui les entoure. Leur tendance alimentaire consiste également à acheter des produits qui ne sont pas disponibles dans leur proximité immédiate comme cela a pu être évoqué avec le vin dans le chapitre précédent. De plus, tout comme pour les vins, l'origine de certains produits possède une certaine étiquette tant par leurs origines que par leur dénomination. En effet, la nourriture n'est pas exclusive à une seule région et encore plus durant l'époque moderne où les aliments tendent à être déplacés sur de longues distances et être vendus dans les marchés de grandes villes européennes. Par ce transport alimentaire, les goûts sont eux aussi en passe d'être changés que ce soit par l'engouement des nouvelles denrées coloniales ou par un rayonnement culinaire des autres pays ; ce tout ramène dans l'Europe moderne une nouvelle définition du goût²⁰⁸.

En plus de cette approvisionnement les abbayes ont souvent recours à des personnes extérieures au cadre abbatial, ces métiers qui peuvent se renvoyer à directement des corps de métiers ou à des personnes simplement à charge des abbayes. Ce qui résulte à deux grandes catégories de personnes que nous pouvons distinguer avec d'une part les personnes de métiers de bouches et d'autre part des métiers de l'ombre, métiers souvent oubliés mais qui restent essentiels aux abbayes.

Nous allons nous pencher à présent sur les questions de l'approvisionnement ainsi que des personnes impliquées économiquement avec les abbayes. Les aliments proviennent d'une région, possède un nom spécifique... C'est dans cette partie que nous allons tenter de découvrir quels sont ces aliments ? Sont-ils nouveaux dans l'alimentation moderne ou bien sont-ils des mets déjà existants dans celle médiévale ? Proviennent -ils d'un circuit court ou long ? Sont-ils normalisés dans nos régions ? Que peuvent-ils nous apprendre sur leur histoire ?

²⁰⁷ MORICEAU, J-M., *Terres mouvantes. Les campagnes françaises du féodalisme à la mondialisation XIIe-XIXe siècle*, Rennes, 1999, p. 353-355.

²⁰⁸ MEYZIE, Ph., *La circulation des goûts et des modes alimentaires en Europe*, dans POURCHASSE, P., et BEAUREPAIRE, P-Y., *Les circulations internationales en Europe, années 1680-années 1780*, Rennes, 2010, p. 425-434.

Pourquoi les abbayes emploient-elles des personnes ? Quelles sont-elles et quelles sont leur utilité à celles-ci ?

2.1. *L'approvisionnement des abbayes*

2.1.1. Un approvisionnement local...

Grâce aux livres de compte il est possible de retrouver une partie des poissons consommés dans les abbayes. En effet, nous retrouvons une variété importante de poissons qu'il s'agisse d'écrevisses pour l'abbaye de Waulsort et Salzinnes, de « stockfish »²⁰⁹ pour l'abbaye de Salzinnes et les Sœurs Grises de Namur ou encore la liste beaucoup plus détaillée que nous donne l'abbaye de Salzinnes dont nous avons déjà pu évoquer antérieurement²¹⁰. Ainsi pour les poissons nous pouvons remarquer l'achat assez proche du lieu-dit des abbayes. Pour l'abbaye de Gembloux nous avons connaissance que celle-ci a le 14 novembre 1760 : « Payé au poissonnier de Lonzée pour deux fois des moules moulettes²¹¹ » ou encore le 22 juillet l'achat « truites de Liroux »²¹²

En ce qui concerne la ville de Lonzée, aucune donnée au sujet d'un quelconque poissonnier. Toute la cartographie ancienne, nous enseigne qu'un cours d'eau passe à travers la ville pouvant expliquer la présence d'un poissonnier²¹³. De plus, cette ville abritant l'abbaye d'Argenton, il est donc possible, et ce sans aucune certitude, que le poissonnier soit directement lié à cette abbaye. Peut-être est-il sous contrat ou en tant que censier facilitant ainsi l'approvisionnement de l'abbaye de Gembloux. De plus, les deux abbayes ne sont pas étrangères l'une à l'autre. En effet, elles partagent une histoire commune notamment pour une affaire relative à l'accessibilité du marché de Gembloux ou encore à l'ouverture de barrages

²⁰⁹ Aujourd'hui le stockfish est connu pour être des filets de poissons séchés. Plutôt que d'utiliser la définition actuelle, il est intéressant de s'attarder sur la définition ancienne qui est donné dans l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert : « poisson de mer salé & desséché, couleur de gris cendré, ayant néanmoins le ventre un peu blanc ; sa longueur ordinaire est d'un pié ou deux. La morue seche ou parée, que l'on appelle autrement *merlu* ou *merluche*, est une espece de stockfish » (cf. « Stockfish », dans DIDEROT, D., et al., *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, t.15, 1765, p. 522.).

²¹⁰ cf. *Supra*.

²¹¹ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1763, n°2744.

²¹² AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1779-1782, n°2747.

²¹³ DE FERRARIS, J-J-F., *Le grand atlas Ferraris. Le premier atlas de la Belgique*, 1777. Bruxelles, 2009, p. 97.

pour une rivière²¹⁴. Quant à Liroux, il s'agit d'un château-ferme et ancienne possession de l'abbaye de Gembloux²¹⁵, où un cours d'eau et plusieurs lacs sont visibles sur la cartographie²¹⁶.

Lorsqu'il s'agit des viandes, nous avons quelques informations sur les viandes achetées, notamment les charcuteries et autres salaisons qui sont réglées à des « bouchez²¹⁷ ». Mais il est impossible de savoir où se situent ces boucheries. Le métier de boucher regroupe plusieurs personnes membres de la guilde des bouchers bénéficiant de certains privilèges en particulier le monopole de l'abattage et de la vente de viande. En effet, pour la ville de Namur on sait qu'une augmentation de l'abattage de porcs indique un intérêt grandissant des acheteurs pour les salaisons et autres viandes salées²¹⁸. Nos livres de compte corroborent ces informations avec l'achat de salaisons de différentes sortes que tels que du boudin, des saucisses, du lard par exemple. Néanmoins, ce n'est pas la seule mention d'arrivée de denrées carnées. Parmi nos différentes abbayes, les mentions se limitent souvent à « acheter pour veaux²¹⁹ », « acheté pour cochon²²⁰ », « bœuf acheté²²¹ ».

Malgré tout, les mentions de villes reviennent également assez souvent, notamment celles des cens payés par diverses personnes en relation avec les différentes abbayes. À titre d'exemple pour l'abbaye de Waulsort on trouve des mentions telles que : « Censier de Warenne pour vache²²² », et pour celle de Gembloux : « Beurre censier Limelette²²³ » ces censiers recevaient certains aliments en échange de redevances qu'ils versaient aux abbayes. En effet, les abbayes possèdent de grandes propriétés foncières mais elles ne peuvent les entretenir personnellement d'où l'emploi de censiers pour cultiver les terres en échange de paiement réguliers. Cette redevance qu'elle soit payée en nature ou en argent courant représente une obligation envers le seigneur, dans ce cas précis envers l'abbaye²²⁴. Cependant, notre recherche

²¹⁴ BROUETTE, E., *Documents temporel relatif à l'abbaye d'Argenton*, dans *Le Guetteur wallon*, fasc. 04, 1959, p. 141-156.

²¹⁵ Sauvenière, dans *Cercle royal Art et Histoire de Gembloux*. En ligne : <https://www.crahg.be/sauveniere.html> (consulté le 25/10/2023).

²¹⁶ DE FERRARIS, J.-J.-F., *Le grand atlas Ferraris. Le premier atlas de la Belgique, 1777*. Bruxelles, 2009, p. 115a.

²¹⁷ AEN, A.E., abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1761-1792, n°2787, 2788.

²¹⁸ RIGUELLE, W., *From Magons to Rewards : Butchery Animals as Revealing the Diversity of Trades in Belgian Cities in the Early Modern Period*, dans *Journal of Urban History*, Septembre 2023. En ligne : <https://journals.sagepub.com/home/juh> (consulté le 25/10/2023).

²¹⁹ AEN, A.E., abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1793, n°2744,2745,2746,2747,2748,2749.

²²⁰ AEN, A.E., abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1791-1792, n°3259.

²²¹ AEN, A.E., abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1671-1793, n°2895,2896,2897.

²²² AEN, A.E., abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1788, n°2895.

²²³ AEN, A.E., abbaye de Gembloux, Comptes, 1764-1767, n°2745.

²²⁴ CONSTANT, J.-M., *La propriété et le problème de la constitution des fermes sur les censives en Beauce aux 16^e et 17^e siècles*, dans *Revue Historique*, vol. 249, no. 2, 1973, p. 353–376.

ne se préoccupe pas explicitement des cens reçus par les différentes abbayes. Néanmoins, il est crucial d'en tenir compte et d'avoir conscience qu'une partie des biens accueillis dans les abbayes provient de ces cens, ce qui ajoute une dimension importante à la compréhension de la source des provisions des abbayes. En plus des achats sur les marchés aux particuliers, ainsi que de la production interne, les rentes issues des cens font également partie intégrante des ressources qu'une abbaye peut percevoir à un moment donné, que ce soit pour sa propre consommation ou pour être revendues.

2.1.2. ...débouchant au commerce à une plus grande échelle

Comme nous avons pu le voir, le local vient en grande partie des censiers ou par le biais de particuliers qui sont dans l'immédiat des abbayes. Cependant, nous pouvons observer dans les sources que l'achat de denrées provient aussi de villes beaucoup plus éloignées des abbayes.

De fait, c'est le cas de Waulsort, où une seule intervention nous indique qu'en date du 8 janvier 1785 : « [doit à] voiturier Guyot neuf escalins et demi pour avoir voituré notre provision de poisson de Louvain à Namur²²⁵ ». D'autres mentions de l'abbaye de Salzinnes ainsi que celle de Floreffe nous apprennent qu'il est question de l'achat et du transport : « *Quand aux pissons saler pour la provision du caresme de l'an 1733 ils ont este achepte par Louis Marchal fermier de Niel Saint Vincent et livres a Salzinne par Roncelet son beau fils qui les at voiture de Bruxelles a Salzinne comme il est oblige par son bail et la dependence ou achapts d'jeune luy at este allouée dans son compte règle de ses trescens le 15 mars 1733 ayant produit les quittances du marchand de meme que de la provision de sel aussi acheptee pour salzinne²²⁶* » ou encore un exemple de mention beaucoup moins explicite : « *Paye onze florins un sols pour poisson de bruxelle²²⁷* ».

Ces seules et uniques annotations constituent un registre succinct mais pertinent, ce qui s'observe également pour d'autres produits. Par conséquent, quel est l'intérêt de ces quelques mentions ? Cela démontre d'une part une logique d'importation pour ces abbayes, et de l'autre probablement qu'une valeur régionale est prise en compte témoignant de la réputation et de la qualité des produits. Car après tout, la logique plutôt humaine irait chercher des aliments d'une certaine valeur que l'homme peut se permettre d'acheter. Un cas probant que nous constatons dans le chapitre précédent comme celui des vins.

²²⁵ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1788, n°2895.

²²⁶ AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1762, n°3258.

²²⁷ AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1762, n°3258.

Pourquoi donc aller chercher ces denrées dans des villes plus lointaines ? La ville de Louvain est connue pour ses différents marchés²²⁸. Le marché du poisson, en particulier les aliments exposés permet de nous donner une idée de ce qui était généralement acheté ce qui concorde avec nos sources et les aliments que nous retrouvons habituellement dans les livres de compte. Nous y voyons notamment, le cabillaud, l'églefin, la plie, la raie, le saumon, truite, homard, moule, anchois, sole, turbo de manière assez importante²²⁹.

La ville de Bruxelles était connue pour abriter de nombreux marchés, une vingtaine au total, en plus des corporations de métiers se trouvant en ville : bouchers, brasseurs, etc. En effet, les marchés sont des lieux primordiaux pour la subsistance de la ville et de ses habitants. La ville de Bruxelles est, pendant l'époque moderne, une cité importante : c'est le lieu du pouvoir administratif du duc de Brabant, lieu de résidence des gouverneurs généraux des Pays-Bas²³⁰. Ces marchés constituent un secteur économique à part entière pour la ville ce qui en fait des lieux d'autant plus importants. Bruxelles organisait des marchés publics et des foires généralement lors de la Pentecôte et peu avant la Toussaint. En ce qui concerne le transport des marchandises, il est mentionné que cela a été réalisé à une date spécifique le 15 mars 1733²³¹. La ville de Bruxelles a un marché spécifique dédié aux poissons, Ce marché n'était pas accessible tous les jours de la semaine : seulement les lundi, mardi et vendredi²³², se situant au centre-ville et portant toujours le même nom actuellement²³³. Ce marché aux poissons a été établi en le 11 mai 1289 par Jean Ier, au profit des deux grandes corporations : les marchands de poissons d'eau douce et salés, ceux-ci pouvaient commercer sur une zone définie entre les rues de la colline, des harengs et du marché aux herbes avant de déménager en 1603 près du pont des poissonniers²³⁴. Tout manquement à cette règle entraînait la confiscation de ses biens et une amende pécuniaire. Il existait également un autre marché, appelé marché d'eau douce ou place aux moules qui ne subsiste que dans l'histoire car les deux types de marchés se sont

²²⁸ DELSAERDT, P., *Suam quisque Bibliothecam. Boekhandel en particulier boekenbezit ann de oude Leuvense universiteit. 16de-18de eeuw*, Leuven, 2001, p. 93-102.

²²⁹ VAN BUYTEN, L., *Données historiques sur le commerce de poissons à Louvain (Brabant, Belgique) au 18^e siècle et leur apport à l'archéozoologie*, dans *Historica Lovaniensia*, n° 266, 1995, 6 p.

²³⁰ *Bruxelles sous les Habsbourg (de la mort de Marie de Bourgogne en 1482 au décès de Charles II, dernier des Habsbourg d'Espagne en 1700*, dans *Cercle d'histoire de Bruxelles*, 17 p. (en ligne : https://www.cehibrux.be/images/histoire_de_bruelles_chap_03.pdf consulté le 25/10/2023).

²³¹ AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, *Comptes de l'abbaye*, 1761-1762, n°3258.

²³² HENNE, A., *Histoire de la ville de Bruxelles*, t.3, Bruxelles, 1968, p. 152-153.

²³³ LANNOYE, A., *Marchés et circulation à Bruxelles au XVIII^e siècle*, dans KNAEPEN, A. et al., *Approvisionner la ville. Flux alimentaires et circulations au XIX^e siècle*, Bruxelles, 2018, p. 97-122.

²³⁴ *Le marché de poisson*, dans *Cercle d'histoire de Bruxelles et extension*, 24^e année, n°3, septembre 2007, p. 8-12.

fusionnés à la même place pour le commerce de poissons. Cependant, au 16^e siècle, les marchands de poissons d'eau salée se sont vus attribuer un nombre plus important de stands, indiquant clairement que les poissons salés sont devenus une source importante de consommation pour ce siècle et les suivants. Dans notre cas, nous pouvons donc supposer que ces marchés étaient plus importants mais surtout plus intéressants que ceux des villes proches des abbayes en ce qui concerne leur approvisionnement. Les deux marchés cités vendent des produits que les marchés locaux ne savent pas fournir à nos abbayes. Cette recherche dans des villes plus lointaines a été largement facilitée par le développement des voies pavées en Brabant²³⁵.

Nous savons que l'abbaye de Waulsort, en plus de poissons, va également chercher de la viande sur le marché de Louvain : « j'ai païé cinq escalins pour port de nos viandes carême de Louvain à Namur²³⁶ ». La ville de Louvain avait son propre marché situé sur la place du Vieux-Marché (« OudeMarkt »). Toutes sortes de marchandises étaient vendues, en plus du marché du poisson, il y avait plusieurs marchés vendant différents types de denrées²³⁷. Le marché de Louvain existe depuis Charles IV en 1377. Ce marché fonctionne de la même manière que celui de Bruxelles. Il n'était pas hebdomadaire, il ouvrait uniquement le lundi et le vendredi avec un marché assez limité souvent nommé « petit marché »²³⁸ en raison de la diversité restreinte des produits proposés²³⁹.

En outre, cette même abbaye va également chercher des grives, petits oiseaux migrateurs chassés pour leurs viandes, à Givet²⁴⁰. Toutefois, un aspect important à considérer est l'histoire politique de la région. La ville de Givet bien qu'historiquement liée aux Pays-Bas espagnols depuis son rachat en 1555 par Charles Quint bascule sous la domination Française en 1678 avec le traité de Nimègue ensuite confirmé ultérieurement par le traité de Lille en 1699²⁴¹. Cette transition de souveraineté peut avoir influencé les choix d'approvisionnement de nos moines ne résidant pas en pays français. De premier abord, il pourrait s'agir d'une simple facilité technique comme cité auparavant. Néanmoins, le choix d'approvisionnement des moines de

²³⁵ BLONDÉ, B., *At the cradle of the transport revolution? Paved roads, traffic flows and economic development in eighteenth-century Brabant*, dans *The Journal of Transport History*, vol. 31, p.89- 111.

²³⁶ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1788, n°2895.

²³⁷ VAN EVEN, Ed. *Louvain dans le passé et dans le présent : formation de la ville, événements mémorables, territoire, topographie, institutions, monuments, œuvres d'art*, Fonteyn, 1895, p. 226-228.

²³⁸ VAN EVEN, Ed., *Op. Cit.*, p. 228.

²³⁹ *Ibid.* p. 226-228.

²⁴⁰ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1671-1791, n°2895,2896,2897.

²⁴¹ ARSIN, P., *Les relations extérieures de la principauté de Liège sous Jean Louis d'Elderen et Joseph Clément de Bavière (1688-1718)*, Liège, 1927, p. 161-179.

l'abbaye de Waulsort, en se fournissant à Givet plutôt qu'à Namur, peut être influencé par des considérations économiques et logistiques. Les moines, gestionnaires rigoureux de leurs dépenses, tiennent probablement compte de certains facteurs tels les taxes et impôts, les droits de passage²⁴². Pour des périodes telles que le Moyen Âge, les dépenses sont contrôlées et les rentrées en argent sont nombreuses, le but étant de dégager des bénéfices qui peuvent être parfois assez conséquents²⁴³.

En ce qui concerne les villes des Pays Bas, celles-ci sont soumises à de nombreux péages dans les villes et les routes dans les provinces de l'actuelle Wallonie²⁴⁴. En prenant l'exemple d'un voyage de la ville de Namur à la ville de Waulsort : les marchandises transitent par plusieurs grandes villes, où des paiements de péages seraient très probablement prélevés, cela implique le passage par les villes de Profondeville et de Bouvignes, dernier bastion du comté Namurois avant l'arrivée à la ville de Dinant et de ses alentours avant de revenir sur le territoire namurois. Cependant, il est possible de contourner la frontière liégeoise en passant par la ville de Onhaye. En comparaison, le trajet de Givet à Waulsort n'implique que le passage par la ville de Givet avant d'arriver à Waulsort. Outre le facteur distance, le facteur économique joue un rôle crucial dans ce choix. Dans le premier cas, les chariots doivent traverser plusieurs grandes villes, relativement importantes pour l'époque et le comté de Namur. Dans le second cas, le trajet est plus direct, passant par des villes moins importantes avec des coûts plus que probablement inférieurs. De plus, ce choix laisse entendre que pour ce type de marchandise particulière, il leur est plus avantageux de payer des frais de douane à la France que de s'acquitter des différents péages. Il est également important de souligner que les Pays Bas sont de grands importateurs de biens français depuis le 17^e siècle, une tendance dont les Français sont conscients, comme en témoigne l'offre d'exemption des droits de fret sous le régime de Marie Thérèse²⁴⁵.

Il est malheureusement impossible, en raison du manque de sources, d'établir une réelle cartographie des lieux où s'approvisionnent toutes ces abbayes. Ces informations pourraient

²⁴² RONVAUX, M., *Les relations économiques entre la France et le comté de Namur aux Temps Modernes*, dans *Revue du nord*, n°438, 2021/1, p. 39-77.

²⁴³ LETOUZEY, C., *Scripturalité et histoire économique : le cas des enquêtes et du cartulaire anglo-normand de l'abbaye de la Trinité de Caen (XIIe-XIIIe siècles)*, dans *Entreprises et histoire*, n°52, 2008/3, p. 18-26 ; Feller, L., *Sur la formation des prix dans l'économie du haut Moyen Âge*, dans *Annales, histoire, sciences sociales*, n°66, 2011/3, p. 627-671.

²⁴⁴ *Ibid.* ; VON HOUTTE, G., *Histoire économique de la Belgique à la fin de l'Ancien Régime*, Gand, 1920 p. 234-274.

²⁴⁵ RONVAUX, M., *Les relations économiques entre la France et le comté de Namur aux Temps Modernes*, dans *Revue du nord*, n°438, 2021/1, p. 39-77 ; Von Houtte, G., *Op. Cit.*, p. 234-274.

être utiles, mais les éléments matériels nécessaires font défaut. De même, lorsqu'apparaissent certains noms de marchands, nous n'avons aucune indication sur le lieu d'achat ni même sur le nom du marchand, ce qui pourrait éventuellement nous éclairer sur la traçabilité des itinéraires des aliments. Nous pouvons tout de même tenter d'établir grâce aux aliments une carte de l'approvisionnement de l'abbaye de Waulsort.

Villes mentionnées lors de l'approvisionnement de l'abbaye de Waulsort



Source : Carte vierge de la Belgique (sur <https://gifex.com/fr/fichier/carte-vierge-de-la-belgique/> (consulté le 23/04/2024)).

Fig. 4 Carte de situation des villes mentionnées lors de l'approvisionnement de l'abbaye de Waulsort

2.1.3. Des aliments vendus comme marque : préexistence d'une appellation d'origine ?

Les régions jouent également un rôle important dans la consommation de nos abbayes. Ainsi, nos sources nous renseignent également sur la production d'aliments qui sont toujours aujourd'hui connus sous cette dénomination. En effet, si nous nous référons au livre de compte de Waulsort ainsi que dans l'abbaye de Salzinnes : « pour beurre y compris celui de Dixmude ²⁴⁶ » ou encore « Paié pour beurre de Campine ²⁴⁷ ». Outre le beurre, certains fromages portent une certaine étiquette c'est notamment le cas du « fromage de Hollande ²⁴⁸ » dont les mentions se font pour toutes les abbayes sauf celle de Notre Dame de Namur. Du « fromage de Bouvignes ²⁴⁹ » est également recensé pour l'abbaye de Waulsort. En ce qui concerne le beurre, les Pays-Bas méridionaux connaissent des producteurs importants pour l'époque. D'une part, le beurre de Dixmude est, en plus d'être consommé au plat pays, exporté dans d'autres pays comme les capitales françaises et anglaises. Un rayonnement international qui donne une certaine renommée à ce beurre. Il ne faut pas oublier que le beurre est une denrée importante pour l'époque, il constitue la nourriture de base avec le pain et les légumes de toute la population. Ce beurre est exporté pour des raisons de conditionnement qui lui est propre et surtout lié à une production très conséquente. Nous savons par le biais de Vandembroeke que son exportation s'aligne aux alentours de 300.000 livres par an. Le beurre de Campine est lui aussi assez réputé dans nos régions mais il ne fait pas l'objet d'exportation comme le beurre de Dixmude. En effet, les principales zones de production de beurre sont Dixmude et la Campine, tandis que d'autres régions sont moins actives dans ce domaine, comme la région namuroise se trouvant bien en retrait dans ce secteur. Cela explique en partie l'achat non ponctuel de beurre en provenance de régions plus éloignées. Une autre raison tout aussi pertinente est la qualité renommée de ce beurre facilite aveuglement son achat ²⁵⁰.

Ce produit issu du lait n'est pas le seul qui a été documenté dans les sources. Comme mentionné précédemment, le fromage était également présent à la table des moines et moniales de l'époque moderne. Cependant, le fromage dérivé des produits laitiers est peu développé dans nos régions en raison de l'importation hollandaise depuis le 14^e siècle. Il est important de noter que le fromage Hollandais est exporté depuis trois grandes villes : Alkmaar, Gouda et Hoorn.

²⁴⁶ AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1762, n°3258.

²⁴⁷ AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1762, n°3258.

²⁴⁸ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1791, n° 2895,2896. ; AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1763, n°2744. ; AEN, A.E, abbaye des Récollectines de Namur, Dépenses, 1743-1753, n°3678.

²⁴⁹ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1791, n°2896.

²⁵⁰ VANDENBROEKE, C., *Agriculture et alimentation*, Louvain, 1975, p. 332-336.

Ces villes sont approvisionnées par des fermiers situés dans une zone assez étendue. De ces 3 villes, Hoorn est la plus grande exportatrice notamment en ravitaillant nos régions qui sont les plus gros consommateurs de cet aliment. Ce choix d'importation du fromage hollandais n'est pas limité aux Pays-Bas autrichiens, la France en est également importatrice pour ses besoins militaires. En raison de la conservation et de la quantité de production, les fromages français qui sont pourtant nombreux à l'époque (Munster, Tomes, Cantal), n'arrivent pas à rivaliser de cet afflux de fromages venant du Nord. Le peu d'offres que propose le marché belge nécessite une recherche d'approvisionnement extérieur, la Hollande répond à ces différents critères : région proche, conservation, qualité, exportation de masse ce qui en fait définitivement un choix de taille pour nos religieux et religieuses. En comparaison, la France ne peut alimenter les marchés belges, production trop petite et locale laissant donc le monopole à la Hollande²⁵¹.

De plus, les produits coloniaux sont eux aussi concernés par cette régionalité spécifique. En effet, certains d'entre eux s'associent à des régions spécifiques ou sont propriétés de la compagnie commerciale. De celles-ci nous pouvons citer le sucre sous ses différentes formes, les agrumes dont principalement le citron, le thé, le café, le cacao et le chocolat. Le sucre est très développé en terre belge et était souvent vendu en sirop surtout durant l'hiver car la graisse et le beurre manquaient durant cette période. Cet or blanc est déjà connu. Les cannes à sucre seraient originaires de la Papouasie²⁵² et sont connues en Europe depuis l'Antiquité et consommées seulement dans les couches les plus riches de la société. A l'aube de l'époque moderne, il faut donc atteindre les colonies pour voir l'explosion de sa production²⁵³. Nous avons ainsi connaissance de plusieurs raffineries belges notamment à Charleroi et à Bruxelles²⁵⁴. L'implantation du sucre est liée à l'augmentation de la consommation des boissons coloniales comme le café et le thé ce qui entraîne une augmentation des importations. Lors de l'introduction de ces boissons dans nos régions aux alentours des années 1720²⁵⁵. Les différents types de sucres ne sont pas consommés par tous : le raffiné est destiné aux riches. De plus, le sucre est fortement utilisé par toute la population pour le chocolat, le thé et encore le

²⁵¹ DE VRIES, J., *The Dutch Rural Economy in the Golden Age, 1500-1700*, New Haven, 1978, p. 159-168. ; MORICEAU, J-M., *Histoire et géographie de l'élevage français (XVe-XVIIIe siècle)*, Paris, 2005, p. 191-200.

²⁵² RADT, C., *Aperçu sur l'histoire de la canne à sucre*, dans *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquées*, vol. 17-1-4, 1970, p. 141-147.

²⁵³ WALVIN, J., *Histoire du sucre, histoire du monde*, Paris, 2020, p. 10-15, 33-39.

²⁵⁴ VANDENBROEKE, C., *Agriculture et alimentation*, Louvain, 1975, p. 566-578. ; MARTIN, M. et VILLERET M., *La diffusion des produits ultramarins en Europe, 16e-XVIIIe siècle*, Rennes, 2017, p. 39-57.

²⁵⁵ DELLEAUX, F. et FIGEAC, M., *Histoire économique de l'Europe moderne (XVe-XVIIIe siècle)*, Paris, 2015, p. 145.

café. La consommation par habitant se situe entre 1,5 et 4 livres par habitant par an²⁵⁶. Ces différentes boissons sont principalement consommées par les classes aisées à l'exception du thé qui à la fin du siècle connaît une démocratisation importante suite à l'augmentation des prix des produits de subsistance²⁵⁷. En effet, le commerce des biens coloniaux est un vecteur primordial du commerce triangulaire avec de nombreuses compagnies des Indes telles que la compagnie des Indes hollandaises, françaises, anglaises, portugaises, danoises, suédoises et d'Ostende.

La compagnie des Indes transporte une quantité importante de poivre, cannelle, clou de girofle et muscade dont l'achat est également documenté dans nos livres de compte.

Ces épices sont les denrées les plus importantes et surtout les plus coûteuses lors de voyage maritime. Le clou de girofle ainsi que la cannelle dont nous trouvons trace dans les achats de nos différentes abbayes²⁵⁸, font partie du monopole hollandais acquis dans le courant du 17^e siècle, chaque produit étant cultivé sur une île spécifique des îles de Moluques²⁵⁹.

Le poivre est quant à lui distribué par les Anglais, les Portugais et les Français²⁶⁰.

Les fruits exotiques, tels que les figues et les citrons, sont également souvent exportés depuis et vers l'Europe. Ces agrumes jaunes, présents dans nos sources, sont des achats mensuels récurrents pour certaines abbayes, notamment l'abbaye Notre Dame de la Paix de Namur. Ces fruits sont exportés à raison de 2 à 6 millions d'unités par an et constituent une douceur réservée aux plus fortunés²⁶¹.

²⁵⁶ VILLERET, M., *Le goût de l'or blanc : le sucre en France au XVIII^e siècle*, Rennes, 2017, p. 249-490. ; MEYER, J., *Histoire du sucre*, Paris, 2013, p. 145-166.

²⁵⁷ DELLEAUX, F. et FIGEAC, M., *Op. Cit.*, p. 145-146; VANDENBROEKE, C., *Op. Cit.*, p. 566-567.

²⁵⁸ AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1761-1792, n°2787, n°2788 ; AEN, A.E, abbaye des Récollectines de Namur, Dépenses, 1743-1753, n°3678 ; AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1793, n°2744, n°2745, n°2746, n°2747, n°2748, n°2749 ; AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1796, n°2892, n°2895, n°2896.

²⁵⁹ FAVIER, R., *Les Européens et les Indes orientales au XVIII^e siècle : aspects maritimes, commerciaux et coloniaux*, Gap, 1997, p. 97-100. ; HAUDRÈRE, Ph., *Les compagnies des Indes orientales*, Paris, 2013, p. 161-178.

²⁶⁰ FAVIER, R., *Op. Cit.*, p. 97-100 ; *Ibid.*

²⁶¹ VANDENBROEKE, C., *Op. Cit.*, p. 578.

2.2. *La sollicitation d'emplois à l'extérieurs à l'abbaye*

Lorsque la question de l'alimentation est évoquée, le premier réflexe de toute personne est de se pencher directement sur le sujet concret qui est celui de la consommation à proprement parler, c'est-à-dire la nourriture et la boisson. Toutefois, lorsque nous nous penchons sur nos sources, nous remarquons que l'alimentation et la consommation à l'époque moderne sont un sujet complexe qui, comme aujourd'hui, impliquent un nombre important de personnes de différents métiers qui concernent de près ou de loin la vie alimentaire des humains. Les moines sont responsables d'un nombre important d'interactions et ce que nous constatons dans nos différents livres de compte. En effet, même si la présence textuelle relative aux personnes extérieures à l'abbaye peut être récurrente ou ponctuelle, celle-ci est révélatrice d'une dépendance et d'une sollicitation de certaines des abbayes au monde des laïcs qui les entourent. Dans cette partie, nous différencions deux types de métiers auxquels les abbayes font appel, d'une part ce que nous pouvons appeler les métiers de bouches, c'est-à-dire les métiers en lien direct avec le secteur de l'alimentation comme les boulangers ou encore les bouchers. Et d'autre part, les métiers de l'ombre, les professions oubliées qui ne sont pas liées directement aux métiers de l'alimentation mais qui comme nous le verrons jouent un rôle dans ce secteur.

2.2.1. Les métiers de bouches

Des divers métiers employés par les différentes abbayes, certains métiers de bouches reviennent à plusieurs reprises, de manière assez répétitive ou ne font l'objet que d'une voire deux mentions dans toutes les années des livres de compte de l'abbaye. Dans nos sources, tous les métiers ne se retrouvent pas à chaque reprise dans chacune d'entre elles. En effet, de toutes les abbayes, seule celle de Salzinnes fait silence sur le recours aux métiers de bouches. Ce silence peut s'expliquer par différentes possibilités. Dans une première hypothèse, il peut s'agir d'une absence totale d'appel à des métiers relatifs à la nourriture et que les moniales au sein de l'abbaye s'occupent de tout le travail à effectuer comme la cuisine, cuire le pain, tuer les animaux, ... Dans une seconde hypothèse, plus réaliste, le style employé pour écrire les livres de comptes, ces derniers sont rédigés dans un style très simplifié, de manière à éviter, le plus souvent, toute digression. La mise en forme explicite bien cette dernière hypothèse, toutes les entrées se trouvent sous des titres tel que « vin rouge acheté²⁶² », « grain livré pour brasser ²⁶³»,

²⁶² AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1792, n°3258, n°3259.

²⁶³ AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1792, n°3258, n°3259.

« dépenses faites sur laditte recette, grains livrés pour le pain blanc²⁶⁴ » ou plus simplement « pour le pain noir²⁶⁵ ». De plus, sous ces titres, les notices relatives sont très rarement développées se limitant à la nature, la date et parfois les mesures s’y rapportant. Ceci complexifie donc la possibilité de connaître si les abbayes emploient des personnes de métiers à ce sujet.

En ce qui concerne les autres abbayes, celles-ci permettent de nous communiquer des informations importantes sur les métiers auxquels elles font appel. Toutefois, tous ne sont pas utilisés par les abbayes certains le sont, d’autres pas. C’est pourquoi nous procéderons de la manière suivante : nous prendrons les métiers communs à toutes les abbayes et par la suite les métiers qui sont présents dans une seule ou plusieurs abbayes.

Comme métiers communs à toutes les abbayes nous pouvons en citer deux qui s’y trouvent de manière systématique : celui des bouchers et des marchands de beurre. La sollicitation de ces deux métiers est attestée par toutes les abbayes mais toutes n’ont pas un rapport identique avec leur boucher. Ainsi, si nous commençons par l’abbaye de Notre-Dame de Namur, celle-ci achète entre les années 1768 à 1792 des viandes à deux bouchers, le premier « Sieur Fanoit²⁶⁶ » livre à l’abbaye entre les années 1768 et jusqu’à au moins l’année 1772 où désormais, un certain Jean-Baptiste Boulaers reprend l’entière exclusivité de la vente. Toutefois, même si ce dernier meurt supposément deux ans après avoir acquis ses ventes, la « veuve Boulaers²⁶⁷ » continue l’entreprise et vend jusqu’à la disparition du monastère en 1792. Cette abbaye fait donc appel en exclusivité à une seule et même personne pour l’achat de produits de boucherie ce qui montre son attachement à cette personne mais aussi au service qui ne change pas. Si nous cherchons plus loin, les archives de Namur contiennent de nombreux écrits concernant les métiers de la ville. En effet, la liste entière des membres des différents métiers du fonds a été réalisé par Cécile Douxchamps-Lefèvre. De ce fait, nous pouvons retrouver plusieurs Fanoit²⁶⁸, tous membres des métiers des bouchers de Namur. L’absence du prénom, rend impossible de connaître, avec exactitude lequel d’entre eux est employé par l’abbaye. Les liens de parenté peuvent jouer un rôle important dans les métiers ce qui permet d’expliquer la présence, pour une même période, de plusieurs personnes portant le même nom

²⁶⁴ AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l’abbaye, 1761-1792, n°3258, n°3259.

²⁶⁵ AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l’abbaye, 1761-1792, n°3258, n°3259.

²⁶⁶ AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1761-1792, n°2787, n°2788.

²⁶⁷ AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1761-1781, n°2787.

²⁶⁸ Ils sont un total de 5 (François, François-Joseph, Jean, Oger et Oger le jeune) dans DOUXCHAMPS-LEFEVRE, C., *Gens de métiers de Namur au XVIIIe siècle : répertoire des membres*, Wépion, 1998, p. 72.

de famille. Pour ce qui est de Jean-Baptiste Boulaerts, il est également recensé en tant que membre de la corporation²⁶⁹.

L'abbaye de Gembloux mentionne également « nos bouchers ²⁷⁰ » ou « nos bouchez²⁷¹ » ce qui montre et laisse penser à la présence de bouchers propres à cette abbaye. Toutefois, il est impossible de déterminer s'ils travaillent de manière exclusive ou non pour celles-ci. Les mentions lorsqu'elles s'y rapportent n'indiquent pas les transactions faites entre les abbayes, il s'agit souvent d'achats de brandevin ou d'eau de vie pour ces gens de métiers. Même si la monnaie est largement répandue au 18^e siècle, les échanges en nature peuvent parfois arriver, cette pratique est le plus souvent répandue dans les couches les plus pauvres de la société et ce, souvent par manque d'argent dans les caisses²⁷². Même si cette pensée peut être facilement balayée en raison de la valeur et des réserves des abbayes, nous présumons qu'il s'agit d'un signe d'affection et de reconnaissance envers les services appréciés de ces détaillants.

Pour les trois dernières abbayes, la mention des bouchers apparaît de manière très superficielle. Une seule mention pour l'abbaye de Waulsort qui achète « au boucher Creuse cent cinquante-sept florins dix-huit sols pour acquit de grosses viandes livrées²⁷³ ». Les Récollectines ont, quant à elles et ce à deux reprises « payé a la boucher pour [de la viande]²⁷⁴ » ainsi que « pour des dépouilles des viandes ²⁷⁵ ». Enfin, l'abbaye de Floreffe fait uniquement mentions de bouchers. Il est donc compliqué de connaître précisément la relation avec les bouchers mais quoiqu'il en soit l'appel à ce corps de métier doit être souligné.

Nous constatons que les bouchers font partie intégrante de toutes ces abbayes qu'ils soient des bouchers libres ou membres d'une corporation de métiers. Ces deux possibilités sont d'une part visible par l'apparition des prénoms et noms dans les archives de métiers de la ville de Namur et d'autre part, par la littérature, non sans savoir que l'itinérance des métiers joue un rôle important dans l'artisanat. Peu de gens de ces métiers restent dans leurs ateliers à attendre

²⁶⁹ DOUXCHAMPS-LEFEVRE, C., *Gens de métiers de Namur au XVIIIe siècle : répertoire des membres*, Wépion, 1998, p. 23 (Boulart, Jean Baptiste Joseph).

²⁷⁰ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1793, n°2744, n°2745, n°2746, n°2747, n°2748, n°2749.

²⁷¹ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1793, n°2744, n°2745, n°2746, n°2747, n°2748, n°2749.

²⁷² BLANC, J., *La complexité monétaire en France sous l'Ancien Régime : Étendue et modes de gestion*, s.l., 1994, 50 p. (<https://shs.hal.science/halshs-00090030>, consulté le 25/04/2024).

²⁷³ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1788, n°2895.

²⁷⁴ AEN, A.E, abbaye des Récollectines de Namur, Dépenses, 1743-1753, n°3678.

²⁷⁵ AEN, A.E, abbaye des Récollectines de Namur, Dépenses, 1743-1753, n°3678.

l'arrivée d'un client pour obtenir du travail. De ce fait ils se retrouvent souvent à prospecter dans une région plus ou moins proche du lieu de leur boutique²⁷⁶.

Le second métier est celui de marchand beurre. Si nous nous basons sur nos archives nous pouvons connaître les noms des personnes mais il nous est impossible de déterminer qui sont ces individus car les archives ne nous renseignent pas sur leur identité. Néanmoins nous pouvons quand même citer et montrer que toutes nos abbayes ne s'approvisionnent pas via la même personne, mais bien souvent via des personnes différentes pour chaque abbaye. En effet, cette profession est souvent entourée de nombreux autres concurrents comme cela est le cas des beurriers d'Isigny²⁷⁷. Pour l'abbaye de Notre-Dame et de Floreffe, seule une mention est à signaler telle que « au marchand de beure pour acquit de la provision de l'an 1783²⁷⁸ ». Ce qui nous permet d'assurer qu'il est bien question d'un approvisionnement direct à ce métier. L'abbaye de Waulsort, appelle les services de plusieurs marchands pendant toutes les années. Nous remarquons que durant les années précédant la période révolutionnaire de 1789, les moines tendent à se procurer le plus souvent du beurre au même marchand « S[ieur] Lenoir ²⁷⁹ ». Malgré cela et à de rares occasions, d'autres personnes vendent également leur produit à la communauté, nous pouvons en dénombrer 3 autres, « Sieur Jacob²⁸⁰ », « S[ieur] Henquin » et « Brian²⁸¹ ». Toutes ces personnes ne sont mentionnées qu'une seule fois à l'exception de Brian qui est présent à deux reprises. Cela tend donc à montrer que l'abbaye hésite à recourir à d'autres vendeurs. En revanche lors des années révolutionnaires et plus particulièrement lors des années 1795-1796 la tendance se tourne vers une instabilité et le changement fréquent de fournisseurs fait son apparition. Cela s'explique par les idées révolutionnaires qui se sont propagées depuis la France et dont l'occupation française en Belgique s'exerce depuis novembre 1792²⁸². Il faut donc croire que pour cette période, les abbayes n'entretiennent pas un réseau stable ou en tout cas, celui-ci s'est en vu dépourvu pendant cette période.

L'abbaye de Gembloux vient nous confirmer cette idée car, elle aussi nous montre la fidélité certaine qu'elle porte envers son marchand. Elle achète dans la grande majorité des cas

²⁷⁶ BELMONT, A., *Les artisans itinérants dans les campagnes françaises sous l'Ancien Régime*, dans MOUSNIER, M., *L'artisan au village dans l'Europe médiévale et moderne*, Toulouse, 2000, p. 315-333.

²⁷⁷ PONCET, F., *Les Beurres d'Isigny. Aux origines d'une Normandie laitière XVIIe-XIXe siècles*, Tours, 2019, p. 171-194.

²⁷⁸ AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1782-1792, n°2788.

²⁷⁹ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1788, n°2895.

²⁸⁰ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1791, n°2895, n°2896.

²⁸¹ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1791, n°2895, n°2896.

²⁸² DUBOIS, S., *L'invention de la Belgique genèse d'un état nation 1648-1830*, Bruxelles, 2005, p. 112-114.

à un certain « Ficher²⁸³ » parfois orthographié « Fecher²⁸⁴ » Ainsi pour toutes les années l'achat se fait à hauteur de 96 commandes sur un total de 149 dont 34 où nous n'avons pas d'indice d'achats. Cela représente donc quasi 83% de commande pour la famille Fecher quand cela est connu²⁸⁵. De plus, nous remarquons que ce commerce est une continuité familiale. Lors des premières années le commerce est tenu par un dénommé Arnold, puis par sa veuve et finalement un Antoine Ficher. Cette sphère domestique est remarquée également chez les marchands de beurre d'Isigny où dans la plupart des cas l'entreprise est reprise par le fils ou par des membres de la famille proche. Il est très rare d'apercevoir un changement radical dans l'ordre de ces marchands de beurre mais une ascension de personnes nouvelles au métier peut subvenir tout en étant très rare²⁸⁶. En parallèle à l'abbaye précédente, l'année 1791 et 1792 montrent également une tendance à acheter du beurre à des personnes différentes, ainsi sur 20 achats au cours de ces deux années, chaque achat singulier est effectué auprès d'une personne différente renforçant ainsi l'idée que les années post révolutionnaires plongent le monde namurois dans une instabilité notoire. Enfin, l'abbaye des Récollectines ne mentionne qu'un achat de à un certain « Boigelot » Il nous est donc impossible d'approfondir sur le sujet.

Des métiers communs à chacune de ces abbayes, certains ne se retrouvent qu'exclusivement qu'entre les abbayes ou dans une seule abbaye. Parmi ceux-ci nous pouvons citer les boulangers, les brasseurs ou encore le cuisinier. Si nous commençons par les boulangers, ceux-ci sont évoqués pour Floreffe. Lors des années 1795 et 1796 il a été « payé l'état du boulanger Denis²⁸⁷ » et « Boulanger Winant²⁸⁸ ». De même pour l'abbaye de Gembloux où pendant plusieurs années l'abbaye a « Paié à notre boulanger²⁸⁹ ». Dans ce cas-ci on voit bien que l'utilisation du « nôtre » présuppose un emploi propre et fixe à ladite abbaye. Si nous prenons Winant, nous le retrouvons dans la liste des gens de métier de boulanger de la ville de Namur tout comme les bouchers dont nous avons établi leur appartenance²⁹⁰. Au contraire, ceux-ci sont évoqués à quelques rares occasions à Waulsort où des paiements se font directement au « boulanger de Namur²⁹¹ » ou à « Charles Defrene boulanger²⁹² ». De plus, nous supposons que les achats de pains proviennent de Namur car nous avons plusieurs informations

²⁸³ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1763, n°2744.

²⁸⁴ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1779-1782, n°2747.

²⁸⁵ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1793, n°2744, n°2745, n°2746, n°2747, n°2748, n°2749.

²⁸⁶ PONCET, F., *Les Beurres d'Isigny*, Tours, 2019, p. 171-194.

²⁸⁷ *Ibid.*

²⁸⁸ AEN, A.E, abbaye de Floreffe, Recettes et dépenses, 1794-1795, n°3334.

²⁸⁹ AEN, A.E, abbaye de Floreffe, Recettes et dépenses, 1794-1795, n°3334.

²⁹⁰ DOUXCHAMPS-LEFEVRE, C., *Gens de métiers de Namur au XVIIIe siècle*, Wépion, 1998, p. 23, p. 183.

²⁹¹ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des revenus et dépenses, 1794-1796, n°2892.

²⁹² AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des revenus et dépenses, 1794-1796, n°2892.

de paiement de voyage du boulanger pour des trajets entre Namur et Waulsort²⁹³. Plus surprenant encore, des achats de « lies pour la bière » se font directement chez un boulanger²⁹⁴. Comme nous l'évoquions dans le chapitre consacré aux bières, les lies étaient plus que probablement des levures. Ce qui nous laisse de toute évidence, croire que cet achat de levure est donc boulangère. En effet, la levure de bière est utilisée par les boulangers pour le pain, elle tente de remplacer le levain dans le courant du 18^e siècle. On y retrouve des atouts importants en comparaison au levain : une accélération de la fermentation du pain ainsi qu'une production beaucoup plus accrue de pain²⁹⁵. Toutefois, certains agronomes, dont Parmentier, pour le citer, ne recommandent pas cette levure de bière et s'opposent à son utilisation. Dans notre cas nous supposons que la levure de bière est bien implantée chez certains des boulangers et que la revente de ces biens à ces tiers, dans notre cas les abbayes, sert pour leur production de bière.

Le métier des boulangers est reconnu comme une corporation de métiers. D'après Kaplan, nous pouvons en distinguer 3 types différents durant le 18^e siècle : « le maître, les membres de la guilde et les boulangers privilégiés²⁹⁶. Ces derniers ne sont pas sous la tutelle corporative. C'est ce que nous retrouvons à la lumière de nos sources avec d'un côté la correspondance des noms et de leur appartenance aux métiers et de l'autre la mise en évidence de l'utilisation de boulangers libres et propres à certaines des abbayes. De plus, l'exemple de l'abbaye de Val-Benoît où les boulangers se voient privilégiés par l'utilisation de blés produits par l'abbaye. Ce qui en fait un avantage non négligeable pour la fabrication de pain²⁹⁷. Cet artisanat est l'un des plus dur et épuisant par sa difficulté physique : faire la pâte, la travailler, allumer le four, vérifier la qualité du pain et du levain, la commercialisation et la compétitivité.

Le métier de brasseur et des métiers gravitant autour de celui-ci sont également souvent mentionnés. L'abbaye de Waulsort emploie un certain « Gerard brasseur à Namur » dès l'année 1784 et ce jusqu'à l'année 1795 où elle lui paye des comptes pour la réalisation de brassins. Dans ce cas précis, nous nous posons la question de l'attribution à des particuliers du brassage de bière en dehors de l'abbaye. À notre connaissance, l'abbaye produit également des brassins et de la bière ce que nous avons pu constater précédemment avec la charte des grains utilisés

²⁹³ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des revenus et dépenses, 1794-1796, n°2892.

²⁹⁴ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1796, n°2892, n°2896.

²⁹⁵ KAPLAN, S., *Les temps du dans le Paris du XVIII^e siècle*, dans AYMARD, M., et al., dir., *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, 1993, p. 235-271 ; COCHUT, A., *Le pain à Paris : I. la meunerie et la boulangerie sous l'Ancien Régime*, dans *Revue des deux mondes*, vol. 46, n°4, 1863, p. 964-995.

²⁹⁶ KAPLAN, S., *Op. Cit.*, p. 235-271.

²⁹⁷ SERVAIS, P., *La consommation alimentaire à Liège au XVIII^e siècle : le cas de l'abbaye de Val-Benoît*, dans *Revue d'Histoire Moderne & Contemporaine*, vol. 30-1, 1983, p. 84-108.

pour les brassins. De même, à l'abbaye de Floreffe plusieurs dépenses sont effectuées à « Philibert Alart²⁹⁸ », « M. Dusart²⁹⁹ » et « M. Richard³⁰⁰ » pour des brassins, des levures ou encore du houblon. Les abbayes ne semblent pas, à première vue produire elles-mêmes leur propre bière mais y participent en employant des gens de métiers ainsi qu'en leur fournissant les matières premières.

En ce qui concerne l'abbaye de Gembloux, elle emploie plusieurs brasseurs durant la période étudiée, nous pouvons en recenser au moins 9 dont les prénoms nous sont donnés³⁰¹. De plus, ce ne sont pas les seules informations dont nous disposons sur ces brasseurs de l'abbaye. Ainsi, le 1^{er} février 1760 l'abbaye a :

« Engagé Jean Clement Detinne en qualité de brasseur, tonlier, braisseur, accomoder tous les grains et enfin faire tout ce qui lui serat ordonné parmi lui paient chaque année trente écus a commencer datte de cette, les tabliers pour brasser et non autrement lui seront livrés par l'abbaye lesquels il devera reproduire a la lingere a chaque brassin et devera payer pour chaque qu'il ne pourra relivrer 20 sols item il aura a son profit aussi longtems qu'il plaira a Mr l'abbé tous les gens de biere parmi en fournisseurs a ses fraix autant que l'abbaie en aura besoin tant pour brasser que cuire en foy de quoy avons signés cette (Signature: Jean Clemen D[om] Charles Loupain provision) ³⁰²».

La copie de ce qui est plus que vraisemblablement un contrat permet de nous renseigner sur le fonctionnement de la brasserie monacale. Ce n'est pas la seule copie que nous obtenons dans nos livres de comptes. En effet, le 23 décembre 1760 Jean Clément Detinne, le brasseur engage lui aussi une nouvelle personne pour réaliser les tâches avec ce dernier :

« Jean Clement Detinne ce jourd'hui 23 decembre 1760 engagé Joseph Malfaire pour brasseur, tonnelier, braisseur et ausmmoderles et enfin faire tout ce que lui sera ordonné les tabliers pour brasser seulement luy seront livrés par l'abbaie et devera les relivrer a la lingere a chaque brassin et aure pour gage chaque année six pistolles et rien de plus. A commencer le 2me fevrier 1761. En foy de quoy nous avons signés cette (Signature : Joseph Malfaier | Dom Charles Loupain³⁰³ ».

²⁹⁸ AEN, A.E, abbaye de Floreffe, Recettes et dépenses, 1794-1795, n°3334.

²⁹⁹ AEN, A.E, abbaye de Floreffe, Recettes et dépenses, 1794-1795, n°3334.

³⁰⁰ AEN, A.E, abbaye de Floreffe, Recettes et dépenses, 1794-1795, n°3334.

³⁰¹ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1793, n°2744, n°2745, n°2746, n°2747, n°2748, n°2749.

³⁰² AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1763, n°2744.

³⁰³ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1763, n°2744.

Le métier de brasseur dans le namurois est établi depuis le Moyen Âge à l'instar des autres corps de métiers de la ville³⁰⁴. En particulier, pour ceux-ci, mais aussi les autres corporations qui connaissent de nombreuses lois et de nombreux contingents dans et avec la ville de Namur dont nous passerons les détails³⁰⁵. Plus précisément, ce qui nous intéresse ici est l'interdiction qu'il leur est donnée de refuser l'emploi. Ce qui permet d'expliquer l'utilisation assez nombreuse de différents brasseurs dans les abbayes³⁰⁶. En effet, s'ils ne peuvent pas refuser l'emploi et que le salaire peut varier en fonction de l'offre et la demande, les abbayes peuvent donc en changer assez facilement une fois le contrat terminé afin d'en acquérir un nouveau, moins cher que le précédent. En matière d'organisation, ils ne sont pas tous indépendants, ils peuvent l'être mais ils gravitent souvent dans une sphère et une entreprise que l'on pourrait qualifier de familiale. Même si des parents et enfants sont présents, le recrutement de compagnons qui n'ont pas forcément de lien de sang avec le Maître est d'application. C'est ce qui semble être le cas de l'abbaye de Gembloux où l'emploi d'un brasseur indépendant et de ce que nous supposons être un compagnon car il est payé à l'année, 5 fois moins que Detinne³⁰⁷.

Ce ne sont pas les seules mentions dont nous disposons, nous apprenons également que certaines années, ils font appel à des « aide du brasseur³⁰⁸ » dont nous supposons que Joseph Malfaire l'est également à raison de son salaire de six pistoles (ce qui représente 6 écus³⁰⁹) par an. La mention d'autre aide est indiquée à 10 écus à l'année ce qui laisse émettre l'hypothèse qu'il s'agit également d'un emploi pour l'aidant. De fait, la profession peut employer des ouvriers qui n'ont pas, dans le cas de la corporation, un rang particulier au sein de celle-ci et qui est connu sous le nom d'un manouvrier présent pour faire le travail nécessaire et donné par le maître brasseur³¹⁰.

Toutefois, comme les sources peuvent l'indiquer, l'abbaye garde une certaine notion de propriété intellectuelle³¹¹ de la bière dont elle détient les procédés de fabrication. L'abbaye ne

³⁰⁴ GOETSTOUWERS, J-B., *Les métiers de Namur sous l'Ancien Régime*, Louvain, 1908, p. 338.

³⁰⁵ *Ibid.*, p. 340.

³⁰⁶ *Ibid.*, p. 22.

³⁰⁷ TAVIER, V., *La bière et la corporation des brasseurs à Namur (1606-1794)*, Louvain, Mémoire, 1986, p.39-41.

³⁰⁸ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1793, n°2744, n°2745, n°2746, n°2747, n°2748, n°2749.

³⁰⁹ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1793, n°2744, n°2745, n°2746, n°2747, n°2748, n°2749.

³¹⁰ TAVIER, V., *Op. Cit.*, p. 32.

³¹¹ La notion de propriété intellectuelle n'existe pas au XVIIIe siècle comme elle l'existe aujourd'hui, pourtant ce concept est déjà perçu dans les cités italiennes au XVe siècle à Venise. Elle continue de se développer durant les siècles suivant en Angleterre, en France et dans les autres pays européens avant d'atteindre la forme actuelle tel que nous la connaissons. (cf. GALVEZ-BEHAR, G., *L'invention de la propriété intellectuelle et les frontières mouvantes de la création*, dans BAUDRY, J., et al., dir., *Produire du nouveau ? Arts – techniques- Sciences en Europe (1400-1900)*, Paris, 2022, p. 21-32 ; ROCHELANDET, F., *Propriété intellectuelle*, dans *Communications*, n°88, 2011/1, p. 121-130.

revend pas directement les bières produites mais c'est bien au brasseur de se charger de la revente avec perception des bénéfices en résultant pour les 2 protagonistes. De plus, un salaire annuel, un tablier et les grains leur sont fournis directement par l'abbaye. Ce sont donc des avantages non négligeables pour la réalisation de la bière.

Nous pouvons l'expliquer par les différents types de brassins qu'une abbaye peut produire, comme nous avons pu l'expliquer auparavant. Les bières sont de différentes formes durant l'Ancien Régime, plus ou moins fortes selon l'appellation. Dans certains cas et c'est ce qui nous intéresse ici, les brassins de bière peuvent être payés par un groupe de personnes, des bourgeois ou une communauté paysanne pour leur propre consommation³¹². Même si les mentions d'abbayes sont tues, nous pouvons donc facilement transposer cette idée car des achats de brassins sont souvent mentionnés dans celles-ci ³¹³.

Finalement le dernier métier que nous retrouvons au sein des abbayes de Waulsort, de Gembloux, Floreffe est le métier de cuisinier. L'abbaye de Waulsort, emploie lors de l'année 1795 « Marie Jos Valentin, cuisiniere³¹⁴ ». De plus, d'autres mentions de paiement vers « une cuisinière du refuge pour les dépenses de la table et maison³¹⁵ » ou encore certaines annotations de « fraix pour la cuisine³¹⁶ » montrent donc l'emploi régulier de cuisinier. Dans ce cas précis, plus probablement de cuisinières au vu des prénoms féminins revenant constamment pour ces dépenses.

Au miroir, l'abbaye de Gembloux diffère dans le genre de personnes employées, en effet celle-ci emploie uniquement des hommes dans les cuisines. Plusieurs noms de cuisiniers nous sont cités³¹⁷. D'autres métiers relatifs directement aux cuisines nous sont connus : un « relaveur de cuisine ³¹⁸ », un « aide de cuisine ³¹⁹ », à un « garçon de cuisine³²⁰ » et une « servante de cuisine ³²¹ ». Plus d'emplois peuvent donc être remarqués dans cette dernière abbaye. Cependant, il ne faut pas s'y méprendre : la chronologie et les manquements d'une abbaye

³¹² TAVIER, V., *La bière et la corporation des brasseurs à Namur (1606-1794)*, Louvain, Mémoire, 1986, p 68

³¹³ AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1761-1792, n°2787, n°2788 ; AEN, A.E, abbaye de Floreffe, Recettes et dépenses, 1784-1795, n°3333, n°3334 ; AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1796, n°2892, n° 2895, n°2896.

³¹⁴ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des revenus et dépenses, 1794-1796, n°2892.

³¹⁵ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1768-1771, n°2746.

³¹⁶ AEN, A.E, abbaye de Floreffe, Recettes et dépenses, 1784-1795, n°3333, n°3334 ; AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1793, n°2744, n°2745, n°2746, n°2747, n°2748, n°2749.

³¹⁷ André Berth, [pas de prénom] la Croix, Olivier, chef de cuisine sont les 3 prénoms mentionnés pour les cuisines.

³¹⁸ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1793, n°2744, n°2745, n°2746, n°2747, n°2748, n°2749.

³¹⁹ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1793, n°2744, n°2745, n°2746, n°2747, n°2748, n°2749.

³²⁰ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1793, n°2744, n°2745, n°2746, n°2747, n°2748, n°2749.

³²¹ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1793, n°2744, n°2745, n°2746, n°2747, n°2748, n°2749.

peuvent différer et donc nous donner diverses réponses. Finalement l'abbaye de Floreffe appuie cette idée d'absence que nous relatons, elle ne nous renseigne que très pauvrement sur le fonctionnement de sa cuisine où nous retrouvons seulement deux mentions : « payé par M Richard pour journées de cuisinier ³²² ».

Partant de ces éléments, les cuisines des abbayes sont constituées de manière simple avec un seul cuisinier, soit de manière plus complexe avec l'emploi de plusieurs personnes dans une même pièce ordinaire. Il ne faut pas s'y méprendre, même si les cuisines sont le lieu de création de divers plats, le métier qui s'y attache est très mal perçu à l'époque moderne. En effet, le cuisinier est perçu comme une personne alcoolique, grosse, malhonnête et affublé de nombreux adjectifs dénigrants leur métier³²³. Cependant, malgré cette vision, la cuisine est le lieu de spectacle non pas d'un artiste mais d'un simple exécutant³²⁴. Leurs rôles peuvent diverger suivant la fonction qu'on leur donne .

Si nous devons établir un ordre hiérarchique de la cuisine moderne, nous pourrions le classer comme suit : au sommet de la pyramide nous retrouvons le maître d'hôtel, nous reviendrons sur lui au point suivant ; juste en-dessous de lui, se trouve le cuisinier qui peut aussi prendre parfois le nom d'écuyer de cuisine, dont le rôle est multiple : gérer la propreté, préparer des plats tant salés que sucrés , gérer minutieusement le bois et charbon, délivrer les repas à une heure précise³²⁵ . Sous ses ordres directs, l'aide de cuisine est la personne qui va s'occuper des tâches que le cuisinier lui délèguera et devra s'occuper de la mise en place des mets³²⁶ . A la base de la pyramide nous retrouvons les servants, les relaveurs ainsi que les garçons de cuisine – ces métiers sont très peu glorifiés et leurs tâches varient souvent en fonction de leurs aptitudes, cela varie de la propreté du sol, de la vaisselle, le service des repas³²⁷ .

Tous ces métiers nous prouvent donc que la hiérarchie des cuisiniers est une réalité qui touche également les abbayes, en particulier celle de Gembloux. De plus, l'intérêt que nous portons également à la constitution des cuisines des abbayes et à la taille du personnel nous donne l'aspect de richesse et de statut du maître³²⁸ Ainsi nous constatons que l'abbaye

³²² AEN, A.E, abbaye de Floreffe, Recettes et dépenses, 1784-1795, n°3333, n°3334.

³²³ QUELLIER, F., *Maître d'hôtel vs cuisinier. Le cuisinier dans la France d'ancien régime (XVIIe-XVIIIe-siècles)*, dans PEYREBONNE, N., *Les métiers de bouche à l'époque moderne*, Tours, 2019, p. 17-36.

³²⁴ RAMBOURG, P., *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, 2013, p. 125-138, p. 39-52.

³²⁵ *Ibid.*

³²⁶ *Ibid.*

³²⁷ *Ibid.*

³²⁸ QUELLIER, F., *Maître d'hôtel vs cuisinier*, dans PEYREBONNE, N., *Les métiers de bouche à l'époque moderne*, Tours, 2019, p. 17-36 .; RAMBOURG, P., *Histoire cuisine et gastronomie françaises*, Paris, 2013, p. 125-138, p. 39-52.

gembloutoise se démarque par les nombreuses personnes qu'elle emploie en son sein. Par contre, l'abbaye waulsortoise et l'abbaye des frères prémontrés n'emploient, de ce que nous connaissons via nos sources, qu'un cuisinier. Là encore, nous sommes à même de distinguer ces deux institutions ecclésiastiques, où les cuisinières sont généralement moins bien payées que leurs homonymes masculins avec des salaires médians se situant à environ 90 livres pour les dames et d'environ 300 écus pour les hommes des grandes maisons³²⁹. Une différence notable également remarquée dans notre cas. En effet, si nous nous référons aux écrits nous constatons que dans le cas de Marie Jos Valentin celle-ci perçoit 13 florins – 6 et, à l'opposé Floreffe paye 25 florins – 15 sols et 7 florins – 10 sols – 6 deniers pour seulement quelques journées. Cela reflète donc bien, si nous supposons que les gages constituent une période d'une année, une importante différence salariale. Tout cela ne s'applique que pour les années étudiées que nous avons mise en évidence. Les cuisines des abbayes peuvent, lors des années antérieures à celles étudiées, être beaucoup plus remplies. De plus, les années 1795 et 1796, sont des années difficiles au niveau de la stabilité de nos régions. C'est pourquoi les mentions rares d'une cuisinière ou seulement d'un seul cuisinier sont des constantes à prendre en compte et qui peuvent fausser la réelle constitution des cuisines lors des années plus calmes. Quoiqu'il en soit, ces données permettent de nous montrer le déclin et la fin des établissements monastiques dans nos régions à la suite de la progression de la Révolution française.

2.2.2. Les métiers de l'ombre

Les abbayes apparaissent dans nos livres de compte comme des établissements riches en relations faisant intervenir un nombre important et différent de personnes. Ainsi, comme nous l'avons constaté précédemment, les métiers de bouches font partie intégrante de la vie quotidienne au sein des abbayes. C'est pourquoi certains métiers peuvent paraître en retrait, dans l'ombre de ceux-ci auxquels nous ne dégageons pas forcément une attention particulière en ce qui concerne l'alimentation. Toutefois, pour donner suite à une ou plusieurs relectures des sources, nous comprenons que ceux-ci en sont des acteurs dont nous ne devons pas oublier leur importance au sein de la chaîne économique alimentaire.

De tous ces métiers, certains semblent évidents mais d'autres le sont un peu moins. Des métiers évidents nous pouvons commencer par citer celui de chasseur. L'emploi de chasseur n'est pas endémique pour toutes les abbayes, nous les retrouverons dans nos abbayes

³²⁹ MONTENACH, A., *Être cuisinier à Lyyon aux XVIIe et XVIIIe siècles : contours et enjeux d'un métier de bouches*, dans *Food & History*, vol. 15, 2017, p. 181-204 ; QUELLIER, F., *Op. Cit.*

masculines bénédictines. Ceux-ci sont bel et bien présents mais ne perçoivent pas tous un salaire comme c'est le cas des métiers que nous avons étudiés dans le chapitre précédent. L'abbaye de Waulsort tend à nous montrer ce phénomène où l'abbaye a « païé trois escalins demi pour bierre livrée aux chasseurs ³³⁰ » ou encore « P Henri cabanetier vingt sept florins treize sols pour bierre livrées aux chasseurs à raison de quinze pieces de gros gibier et autres circonstances ³³¹ ». La communauté ne paye pas un salaire en tant que tel mais donne, dans les sources dont nous disposons, une récompense sous une autre forme que de l'argent sonnante et trébuchante. Cette forme de compensation peut s'expliquer d'une part, par une rémunération donnée dans le cadre du travail fourni qui est inclus dans le salaire payé, ce qui peut être attesté dans le cas d'artisans itinérants ³³². Et d'autre part, nous pourrions y voir plutôt une forme de pourboire, déjà attestée depuis l'époque Antique et qui prend réellement forme en Angleterre durant le 16^e siècle se répandant dans l'Europe continentale durant les siècles suivants montrant la gratitude pour un travail fourni ³³³. En revanche l'abbaye gembloutoise paie son seul et unique chasseur avec de l'argent. Son salaire n'est pas stable pour chaque entrée mais il est usuellement payé un écu donc 2 florins, 16 sols en monnaie de compte ³³⁴. Toutefois, son salaire n'est pas stable, il peut arriver à l'abbaye de payer plus cher, le maximum payé par l'abbaye est de 30 florins - 19 sols et le minimum de 12 sols - 2 deniers ³³⁵. Cette personne est souvent sollicitée plusieurs fois sur l'année par l'abbaye ce qui nous fait croire à son importance pour l'abbaye. À l'inverse de l'abbaye de Waulsort où nous savons que le chasseur la fournit en gibier, cela n'est pas mentionné par l'abbaye gembloutoise où le seul fait établi est la paye qu'il reçoit de cette dernière. Nous laissons donc planer une part de doutes sur l'utilisation de ses services uniquement pour un approvisionnement alimentaire mais au miroir de l'abbaye de Waulsort, nous pouvons, plus que probablement, supposer qu'au moins une partie des animaux fournis finissent dans l'alimentation des abbayes.

Les chasseurs font partie intégrante des grandes maisons, la chasse utilisée par les aristocrates depuis le Moyen Âge. La littérature ancienne nous renseigne déjà sur le sujet de certains domestiques dans des maisons : « obligé à rien sauf à bien tirer [...] à fournir du gibier

³³⁰ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1788, n°2895.

³³¹ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1788, n°2895.

³³² BELMONT, A., *Les artisans itinérants dans les campagnes françaises sous l'Ancien Régime*, dans MOUSNIER, M., *L'artisan au village dans l'Europe médiévale et moderne*, Toulouse, 2010, p. 315-333.

³³³ SCHEIN, J., et al., *The Art of Tipping, Customs Controversies*, Wassau, 1984, p. 19-20. ; HAZAR, O., *The History of Tipping – from sixteenth-century England to United States in the 1910s*, dans *The Journal of Socio-Economics*, vol. 33, n° 6, 2004, p. 745-764.

³³⁴ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1793, n°2744, n°2745, n°2746, n°2747, n°2748, n°2749.

³³⁵ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1793, n°2744, n°2745, n°2746, n°2747, n°2748, n°2749.

à proportion ordinaire du seigneur³³⁶ ». Il est aussi important de rappeler que c'est un privilège accordé dès le Moyen Âge à la noblesse et que la chasse ne peut être qu'autorisée avec un droit relatif.

Dans notre cas, nous nous interrogeons sur nos abbayes. La plupart des abbayes sont souvent constituées de membres aristocratiques qui avaient l'habitude de chasser. Toutefois, il est interdit aux chrétiens de chasser depuis l'Antiquité et ce qui a été aussi reconduit spécifiquement pour les religieux lors du concile de Latran en 1215. Les moines font alors souvent appel à des chasseurs qu'ils engagent, ce qui est également relaté dans nos sources. Mais comme pour l'ascèse du jeûne, la chasse se pratique quand même par quelques ecclésiastiques dans des établissements religieux durant le 17^e et 18^e siècle³³⁷.

D'autres métiers peuvent également être évidents comme celui de « garçons d'hôte³³⁸ » ou le « maître d'hôtel³³⁹ ». Ces derniers se retrouvent uniquement dans les livres de comptes des abbayes masculines. Dans ceux-ci nous ne possédons pas d'explication claires et précises sur l'étendue des prérogatives et rôles que ces derniers jouent dans la communauté mais nous savons, pour sûr, qu'ils jouent un rôle dans l'approvisionnement et l'alimentation de cette dernière. Si nous nous référons à nos sources, le tenancier des comptes de l'abbaye de Gembloux nous indique qu'il est souvent amené à acheter des denrées pour la communauté. Il nous indique qu'il : « a payé au maitre d'hôtel pour acheter des moules ³⁴⁰ » ou « pour des prunes ³⁴¹ », parfois il l'exprime de manière plus générale comme « pour les besoins de la maison³⁴² » ou encore « pour les besoins de la cuisine³⁴³ ». De même pour le garçon d'hôte qui se voit être payé « pour debourses en tabac et autres ³⁴⁴ ». Nous remarquons que malgré les quelques mentions, ceux-ci interviennent aussi d'une certaine manière dans l'approvisionnement des abbayes. En effet, les maitres d'hôtels sont les personnes les plus prisées et les mieux vues du service de bouche. Ils possèdent souvent des avantages meilleurs que les autres domestiques de la maison : une chambre personnelle et un meilleur traitement.

³³⁶ AUDIGER, *La maison réglée et l'art de diriger la maison d'un grand Seigneur & autres, tant à la Ville qu'à la Campagne, & le devoir de tous les Officiers, & autres Domestiques en general*, Paris, 1692, p. 104.

³³⁷ SALVADORI, Ph., *La chasse sous l'ancien régime*, Paris, 1996, p. 18-22, 176-185.

³³⁸ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1790-1793, n°2748.

³³⁹ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1788, n°2895 ; AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1793, n°2744, n°2745, n°2746, n°2747, n°2748, n°2749 ; AEN, A.E, abbaye de Floreffe, Recettes et dépenses, 1784-1793, n°3333.

³⁴⁰ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1763, n°2744.

³⁴¹ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1763, n°2744.

³⁴² AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1768-1771, n°2746.

³⁴³ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1768-1771, n°2746.

³⁴⁴ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1790-1793, n°2748.

Son rôle principal est de gérer toute la cuisine : choisir les cuisiniers, gérer les aliments et s'occuper de l'approvisionnement et des approvisionneurs en tout genre. Son rôle est donc plus important que celui de cuisinier, même si dans certains rares cas les deux fonctions peuvent s'enchevêtrer l'une dans l'autre³⁴⁵. De plus, lorsque la présence d'un maître d'hôtel est signalée dans un foyer, cela montre l'importance de cette dernière³⁴⁶.

Un autre métier de la basse-cour est également attesté dans nos sources. Il s'agit de celui de berger, se retrouvant seulement à Gembloux, qui en possède au moins au vu des paiements effectués « a notre 1er berger ³⁴⁷ » mais également « payé au 2me berger ³⁴⁸ ». Les prénoms de ces bergers nous sont donnés mais ceux-ci peuvent varier d'une année à l'autre montrant donc le changement assez fréquent des personnes employées par l'abbaye. Le nombre d'animaux constituant le troupeau ne nous est pas précisé mais il est mention à deux reprises de pouvoir « passer [2 (lors de la première mention) et 35 (pour la deuxième)] bêtes tierces³⁴⁹ ». Le métier de berger n'est pas uniquement présent dans l'abbaye de Gembloux, car les abbayes sont très souvent détentrices d'un cheptel dont nous retrouvons un ou plusieurs bergers à charge du troupeau abbatial. Cela permet de déléguer une tâche à des personnes plus compétentes qui s'occuperont, dans ce cas-ci de récupérer la laine et d'obtenir de la viande d'agneaux et de moutons qui pourra être vendue ou consommée³⁵⁰.

Afin de nous donner une idée globale des transports, les voies de communications se développent durant le 18^e siècle, les chaussées sont renforcées, des canaux sont construits ce qui permet la facilité du transport de marchandises. Dans les Pays-Bas méridionaux, nous dénombrons près de 2900 kilomètres de routes pavées en 1795³⁵¹. Toutefois, comme nous l'observons les livraisons se font rarement par les marchands eux-mêmes et sont souvent déléguées à des personnes tierces. Les transports passent par un nombre important

³⁴⁵ QUELLIER, F., *Pour une histoire majoritaire des cuisiniers et cuisinières*, dans *Food & History*, vol. 15, 2017, p. 3-23 ; IDEM., *Maître d'hôtel vs cuisinier*, dans Peyrebonne, N., *Les métiers de bouche*, Tours, 2019, p. 17-36 ; MONTENACH, A., *Être cuisinier à Lyon aux XVII^e et XVIII^e siècles, contours et enjeux d'un métier de bouche*, dans *Food & History*, vol.15, 2017, p. 181-204.

³⁴⁶ *Ibid.*

³⁴⁷ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1768-1771, n°2746.

³⁴⁸ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1768-1771, n°2746.

³⁴⁹ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1763, n°2744.

³⁵⁰ BLANC, J., *L'économie agricole de l'abbaye bénédictine de Lagrasse, XIII^e-XV^e siècle*, dans *Archéologie du Midi médiéval*, n°1, 1983, p. 63-68 ; VANDLANDTSCHOOTE, E., *L'élevage ovin entre pratiques collectives et entreprises individuelles dans le Hainaut au XVIII^e siècle*, dans *Revue du Nord*, n° 375-376, 2008/2-3, p. 391-389 ; MORICEAU, J.-M. *Histoire et géographie de l'élevage français*, Paris, 2005, p. 140-152.

³⁵¹ DELLEAUX, F. et FIGEAC, M., *Histoire économique de l'Europe moderne (XV^e-XVIII^e siècle)*, Paris, 2015, p. 150-152.

d'intermédiaires variant de forains, paysans et des concours de facteurs³⁵². Le système de poste prend un tournant au 18^e siècle et permet le transport tant de marchandises que de personnes ce qui permet d'expliquer assez aisément la présence de messagers ou encore postiers venant apporter des marchandises à l'abbaye³⁵³. De plus, les cargaisons font face à des péages qui varient en fonction de la taille de la charrette, de la dégradation de la chaussée ainsi que d'autres particularités imposables sur le transport d'aliments³⁵⁴. Finalement, les enfants sont également vus comme une force de travail durant les Temps Modernes. Nombreux sont ceux qui aident et travaillent avec leurs parents. Cela permet aux familles de gagner plus d'argent en plus, autorisant un train de vie meilleur dans une économie difficile³⁵⁵.

Il s'agit donc là d'un éventail large et varié d'emplois pour la livraison des abbayes mais si certains peuvent sembler assez évidents, comme les voituriers, charriages, d'autres quant à eux sont plus difficilement identifiables pour la livraison de marchandises.

Lorsqu'il s'agit de métier dont la nature exacte est incertaine, nous nous devons de citer Waulsort. En effet, dans cette abbaye nous nous apercevons que les moines requièrent l'emploi de personnes qui viennent « battre l'eau ³⁵⁶ ». Toutefois, il ne faut pas s'y méprendre, il ne s'agit certainement pas de personnes venues simplement remuer l'eau dans les points d'eaux présents dans l'abbaye. L'action de « battre l'eau », terme déjà utilisé en Bretagne pour le droit de grenouillage qui est présent dans la région où « les vassaux n'étaient tenus que, à tour de rôle, de battre l'eau au temps où les grenouilles crient³⁵⁷ ». Même si ce droit n'est pas appliqué, ni observé dans le comté de Namur³⁵⁸, la nuisance des grenouilles dans les rivières et les étangs proches des abbayes peuvent amener celles-ci à une gestion personnelle face à ce problème. De plus, si nous nous basons sur les périodes d'activités des batraciens cela correspond avec les dates où l'eau est battue dans les établissements. Malgré cette hypothèse, si nous regardons une des citations où l'abbaye nous donne des informations à ce sujet nous pouvons comprendre qu'il s'agit de dépense « pour fraix de peche ³⁵⁹ » et qu'il y a une utilisation

³⁵² PONCET, F., *Une source pour l'approvisionnement et la consommation de Paris sous l'Ancien Régime : les lettres de voiture*, dans MARTY, N. et ESCUDERO, A., dir., *Consommateurs et consommation, XVIIe – XXIe siècle : regards franco-espagnols*, Perpignan, 2015, p. 127-147.

³⁵³ MARCHAND, P., *Les maîtres de Poste et le transport public en France 1700-1850*, dans *Les Cahiers de la FNARH*, n° 93, 2004, p. 20-22.

³⁵⁴ ABAD., *Op. Cit.* ; THEWES, G., *Routes et administration provinciale au siècle des Lumières : l'exemple des États du Duché de Luxembourg : 1748-1795*, Bruxelles, 1994, p. 201-203.

³⁵⁵ FOHLEN, C., *Révolution industrielle et travail des enfants*, dans *Annales de Démographie Historique*, 1973, p. 319-325.

³⁵⁶ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1788, n°2895.

³⁵⁷ Trévédry, J., *Le droit de grenouillage*, Saint-Brieuc, 1899, p. 26.

³⁵⁸ Cf. GRANDGAGNAGE, J, *Coutumes de Namur et coutume de Philippeville*, 2 t., Bruxelles, 1869-1870, 544p.

³⁵⁹ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1788, n°2895.

« d'un filet à battre l'eau et autres » ce qui peut nous laisser penser aux pêcheurs. Cependant, il existe peut-être une dualité entre la pêche et la dispersion de grenouilles. Les deux se trouvant sûrement au même endroit, cela permettrait donc de faire d'une pierre deux coups : d'une part d'empêcher la pollution sonore produite par les grenouilles et d'autre part approvisionner les abbayes en poissons se trouvant dans le point d'eau proche. Un pêcheur est également, et ce, à une reprise, sollicité par Gembloux qui a « Paié au Housart pour peine a la pesche d'ecrevisses ³⁶⁰ ».

La pêche est tout comme la chasse, sont des privilèges. Les eaux sont réglementées et leurs statuts sont clarifiés³⁶¹. Les abbayes étant des propriétaires terriens, souvent proches de l'eau, peuvent rétrocéder ces droits à des ouvriers pour une année où quand elles en ont besoin, permettant ainsi de récolter le fruit du droit dont elles jouissent³⁶². C'est le cas de celle de Waulsort qui se situe à proximité directe de la Meuse et est propriétaire de l'étang de Fter³⁶³.

Finalement, il existe d'autres métiers non cités auparavant et dont les mentions sont assez rares. Une fois ou deux dans nos livres de compte et qui ne sont pas une profession à proprement parlé. Citons, par exemple, la présence « des meuniers³⁶⁴ », de la mise « au moulin pour la consommation³⁶⁵ » de différents grains, de « fermiers », ainsi que différents « censiers » qui sont de manière assez rare mentionnés dans les différentes abbayes.

En résumé, comme nous avons pu le développer au cours de ce second chapitre les abbayes ne sont pas aussi isolées du monde qu'elles n'y paraissent. Elles sont dotées de nombreux éléments amenant à leur approvisionnement que ce soit par des acteurs locaux, ou encore des censiers, gens de métiers gravitant au cœur de ces abbayes pour les approvisionner. Toutefois, cet approvisionnement local ne se suffit pas, les abbayes sont également amenées à acheter des aliments dans de grandes villes qui restent largement plus approvisionnées que localement et dont les marchés et les produits y sont diversifiés. C'est pourquoi des villes telle Louvain ou encore Bruxelles sont choisies pour cette même raison. Enfin, pour

³⁶⁰ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1779-1782, n°2747.

³⁶¹ Querrien, A., Pêche et consommation du poisson en Berry au Moyen Âge, dans Bibliothèque de l'Ecole des chartes, t. 161, n°2, 2003, p. 409-435 ; Blanc, J., *L'économie agricole de l'abbaye bénédictine de Lagrasse, XIIIe-XVe siècle*, dans *Archéologie du Midi médiéval*, n°1, 1983, p. 63-68. HENIN, Y., *Milieus aquatiques, faune piscicole et pêche dans le comté de Namur à l'Époque moderne (1587-1788)*, Louvain-la-Neuve, Mémoire, 2020, p. 61-72.

³⁶² *Ibid.*, p. 45.

³⁶³ *Ibid.*, p. 45.

³⁶⁴ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1793, n°2744, n°2745, n°2746, n°2747, n°2748, n°2749 ; AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1796, n°2892, n°2895, n°2896.

³⁶⁵ AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1792, n°3258, n°3259.

l'approvisionnement, les aliments choisis ont eux aussi une provenance de régions plus ou moins éloignées de la nôtre. Dans certains cas la mention précise de la région, nous laisse penser à une appellation d'origine qui s'opère déjà durant l'Époque Moderne. Cela se produit pour le fromage ou encore le beurre. Les abbayes s'entourent d'un nombre important de personnes, un réseau alimentaire s'y forme clairement que ce soit par l'emploi direct ou indirect. Nous avons pu le voir avec les brasseurs, boulangers ou encore bouchers, métiers de l'alimentation ou par le biais d'autres personnes plus isolées de ce métier tels sont les chasseurs, bergers ou encore les fournisseurs.

3. Communauté et religion : la vie ecclésiastique et son impact sur l'alimentation

En plus de ce prisme laïc, les moines et moniales restent avant toute chose des personnes qui ont consacré leur vie entière à Dieu. Cependant, malgré leur vie dans la règle, il peut s'y cacher des différences plus ou moins importantes dans leur mode de vie, ce qui impacte leur quotidien. C'est pourquoi, ce chapitre se penchera sur les différences qui peuvent intervenir directement avec l'alimentation. La recherche se focalisera sur les disparités que peuvent opérer les monastères féminins et masculins, entre les différentes communautés ou encore le calendrier liturgique. En effet, les monastères étudiés sont de différents genres mais également de différents ordres. Un autre facteur qui rentre directement dans les mœurs est le calendrier liturgique. Celui-ci est composé d'interdictions, de jeûnes mais également d'obligations. Ce chapitre permettra de déterminer si l'alimentation montre une diminution dans la rigueur de l'observance. En effet, l'Europe de l'Ouest bastion du catholicisme depuis son origine connaît beaucoup de morcèlements au cours des siècles de l'ère moderne malgré ses nombreuses tentatives de redressement.

Le protestantisme né avec Luther en 1517 induit de nombreuses réformes catholiques pour tenter d'abrégier la propagation de ce courant. Ainsi l'Église catholique connaît de multiples réformes dans le courant du 17^e et du 18^e siècle. En effet, nous parlons souvent de la Contre-Réforme aussi parfois simplement appelée Réforme catholique à la suite du concile de Trente (1542-1563). Cette réforme ne commence qu'à prendre réellement forme qu'à partir du 17^e siècle dans les Pays-Bas méridionaux ainsi que dans la plupart des pays catholiques. De ces principaux changements, nous pouvons citer des réunions de synodes beaucoup plus nombreux, une justice plus efficace et punitive envers les membres du clergés considérés comme déviants, une généralisation des confréries encourageant la vie religieuse et dont l'apogée se fera dans le courant du 18^e siècle, une prédication importante faite par les frères Jésuites mais également par d'autres religieux, un enseignement et un catéchisme beaucoup plus présent et avancé. De plus, d'autres éléments comme une augmentation des processions surtout dans le courant du 18^e siècle ou encore une volonté de dévotion beaucoup plus importante pour les Saints. Pour ce dernier point, cela se remarque par le nombre en hausse de reliques possédées par les églises dans les Pays-Bas méridionaux. Le clergé régulier est également affecté : des réformes importantes dans les ordres anciens s'effectuent comme c'est le cas de la congrégation de Saint-Maur, dans les abbayes clunisiennes ou encore la réforme de Jean de la Barrière. De plus, des

courants réformateurs font eux aussi leur apparition, comme cela est le cas des Lumières catholiques ou encore du Néo-Jansénisme. Finalement, même si ces nombreuses réformes et tentatives de l'Église se mettent en place dans les territoires européens et laissent à penser à une relance du catholicisme, il ne faut pas s'y tromper, la vocation et le nombre de nouvelles entrées dans les différents ordres est amorcé à partir du 17^e et le 18^e siècle le confirmera où cela se remarquera encore plus. D'autres facteurs y jouent également, tel est le cas des Lumières et de la Franc Maçonnerie³⁶⁶.

³⁶⁶ MOISSET, J-P., *Histoire du catholicisme*, Paris, 2009, p. 356-375 ; PONCET, O., *Église catholique et société en France (16^e-XVIII^e siècle)*, dans TALLON, A., VINCENT, C., *Histoire du Christianisme en France*, Paris, 2014, p. 227-244 ; GOUJARD, Ph., *L'Europe catholique au XVIII^e siècle*, Rennes, 2004, s.p. (en ligne : <https://books.openedition.org/pur/8321>) ; GAY, J-P., LOPEZ-VELA, R. et RESTIF, B., *Le cadre religieux*, dans ANTOINE, A. et MICHON, C., dir., *Les sociétés au XVII^e siècle, Angleterre, Espagne, France*, Rennes, 2006, p. 287-308 ; IDEM., *Le clergé*, dans *Ibid.*, p. 75-93 ; CLOET, M., *La religion populaire dans les Pays-Bas méridionaux au XVIII^e siècle*, dans *Revue du Nord*, t.68, n°270, 1986, p. 609-634.

3.1. Contraste alimentaire entre les différentes communautés

Les points propres à l'alimentation ont pu être abordés mais la question de l'impact de la vie monastique sur leur alimentation n'a pas encore été établi. En effet, cette vie monastique dicte les faits, gestes et surtout la vie des moines et moniales. Les monastères, abbayes et cloîtres ne sont pas mixtes, ils regroupent des personnes de même genre en communautés. Les abbayes qui ont été étudiées montrent non pas uniquement le prisme masculin mais également féminin. En outre, de ces 6 abbayes choisies, 3 sont masculines : l'abbaye de Floreffe, l'abbaye de Waulsort et l'abbaye de Gembloux, les 3 autres sont des cloîtres féminins : Notre-Dame de la Paix de Namur, l'abbaye de Salzinnes et les Sœurs Grises de Namur. Une parfaite parité féminine et masculine mais qui là encore ne suffit pas à elle-même. Ces 3 abbayes montreront, peut-être, des disparités dans la consommation dues à leur genre mais également en raison de la nature de leur ordre ainsi que des règles suivies. À savoir que les abbayes de Notre Dame de la Paix, de Gembloux ainsi que celle de Waulsort sont des abbayes bénédictines suivant la règle de Saint-Benoît, celle de Salzinnes de l'ordre de Cîteaux, l'abbaye de Floreffe de l'ordre des Prémontrés suivant la règle de Saint-Augustin et finalement l'abbaye des Récollectines (aussi connues sous la dénomination Sœurs Grises) de Namur de l'ordre mendiant franciscain suivant la règle de Saint-François. Cette mise en perspective permet de planter le décor afin d'en comprendre les tenants et les aboutissants. De plus, comme a été dit dans le chapitre précédent la nature des aliments consommés par les différentes abbayes sont très variables, le chocolat ainsi que les céréales montrent cette disparité.

Dès lors, les sources devraient nous révéler des tendances tant en fonction des différentes communautés féminines que masculines. À cette fin, nous prendrons en compte les types d'aliments, les analyserons et à partir desquels des hypothèses seront possibles. Pour cela, les aliments seront divisés en catégories comme établi précédemment : les céréales, les viandes, les poissons, les laiteries, le vin, les produits coloniaux et épices. Les poids ne sont pas toujours d'actualité pour certains aliments c'est pourquoi nous nous pencherons parfois sur les prix payés pour les aliments.

3.1.1. L'influence des ordres sur l'alimentation : une différence remarquée ?

Dans un premier temps, nous analyserons la consommation des céréales des différentes abbayes. En premier lieu, l'abbaye de Notre Dame de la Paix nous donne un aperçu assez facile de la consommation annuelle. Ainsi, pour le froment, la consommation annuelle entre les années 1761 à 1792 varie en moyenne entre 300 et 400 setiers³⁶⁷ pour une conversion de 600 à 700 florins par année. Les autres abbayes nous exposent une consommation assez minime du froment : pour Waulsort seulement deux mentions : une le 28 décembre 1784 pour cinq setiers de froment et une seconde le 30 avril 1785 pour cinq quarts de froment³⁶⁸. Pour les deux autres abbayes masculines que sont Gembloux et Floreffe nous savons que respectivement la première a acheté pour 5 setiers lors de l'année 1760, 9 setiers pour l'année 1767 et pour l'année 1768, les abbés ont achetés 147 setiers de froment³⁶⁹, des valeurs très disparates pour chaque année à l'instar de l'abbaye féminine. Encore plus surprenant, l'abbaye de Floreffe ne comporte aucune mention d'achat de céréales³⁷⁰ dans tous les comptes étudiés... Toutefois, les sources des autres abbayes féminines sont-elles, elles aussi parlantes que celle de Notre-Dame ? En effet, elles le sont car les archives nous montrent que l'abbaye des Sœurs Grises de Namur ont pour une année acheté 315 muids de froment³⁷¹ et pour l'abbaye de Salzinnes nous savons que pour l'année 1761, 42 muids et 29 setiers³⁷² ont été achetés³⁷³. Nous constatons à première vue que des disparités sont assez évidentes entre les abbayes mais est-ce pareil également pour les autres denrées ? Les autres types de céréales comme le seigle est très peu acheté dans l'abbaye de Notre Dame, à raison de seulement 3 achats pour les années 1766-1768-1769 à raison de 6 muids, 4 muids et l'année 1769 aucun poids n'y est mentionné et souvent pour une dépense maximale de 6 florins. L'abbaye de Salzinnes et les Sœurs Grises de Namur ont acheté, dans le premier cas 23 muids 29 setiers³⁷⁴ et pour le second aucun achat de seigle n'est mentionné. Le cas est similaire pour les abbayes masculines qui ne citent aucun achat pour du seigle³⁷⁵. D'autres céréales sont également achetées comme l'avoine, le houblon,

³⁶⁷ La moyenne exacte pour toutes ces années est de 381,5 setiers cependant il s'agit ici d'une moyenne pure et globalement, il est remarquable dans les sources que les chiffres annuel se rapproche plus de la fourchette.

³⁶⁸ Ce qui équivaut de 60 800 et 76 000 litres de froment.

³⁶⁹ AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1761-1781, n°2787 ;

AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1782-1792, n°2788.

³⁷⁰ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1788, n°2895.

³⁷¹ En tenant compte des mesures de l'ancien régime, il s'agit d'un poids équivalent à 575 820 litres de froment.

³⁷² AEN, A.E, abbaye des Récollectines de Namur, Dépenses, 1743-1753, n°3678.

³⁷³ Cela représente 81 192 litres de froment.

³⁷⁴ AEN, A.E, abbaye des Récollectines de Namur, Dépenses, 1743-1753, n°3678 ; AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1762, n°3258-3259.

³⁷⁵ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1763, n°2744, n°2745, n°2746, n°2747, n°2748, n°2749 ; AEN, A.E, abbaye de Floreffe, Recettes et dépenses, 1784-1793, n°3333, n°3334 ; AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, , n°2896, n°2895, n°2897.

l'épeautre ou encore l'orge. Cependant, peut-être, est-il important de maintenir l'idée que ces achats ne reflètent peut-être pas intrinsèquement la consommation des abbayes car, comme l'indique le livre de compte de l'abbaye de Salzinnes certaines céréales comme l'avoine, le seigle, l'épeautre sont utilisés pour le brassage mais également pour l'utilisation des brassins et donc la création de boissons. De ce constat, nous pouvons considérer que ces achats, lorsque la nature de ceux-ci ne sont clairement indentifiables, rejoignent d'une manière ou d'une autre le circuit de la consommation.

Quant aux animaux nourris, qu'il s'agisse de la basse-cour, ceux-ci produisent de la viande, des œufs ou d'autres produits adaptés à l'usage de bouche³⁷⁶. Malgré cela, nous ne devons pas négliger que certaines céréales sont elles aussi panifiables comme l'orge et l'avoine³⁷⁷. En ce qui concerne ces différentes céréales, très peu sont indiquées dans les sources à savoir pour l'abbaye de Waulsort, seulement 3 mentions sont connues : 1 pour un achat d'avoine le 5 février 1785 pour 6 muids d'avoine payé au censier. A l'inverse, l'abbaye de Gembloux 16 mentions d'achats d'avoines variant de l'année 1761 à 1793³⁷⁸ un total de 791 setiers et 68 livres et en moyenne 113 setiers par an à environ 80 florins pour une année. En ce qui concerne les différents monastères de sœurs, les Sœurs Grises ont acheté le 1^{er} juillet 1743 11 muids d'avoine pour total de 5 florins 11 sous. Les sœurs bénédictines de Notre Dame achètent sans discontinuer durant les années 1761-1770 mais après cette date, plus aucun achat d'avoine n'y est mentionné³⁷⁹.

Nous pouvons quantifier ces achat : à l'année cela représente environ 80 muids d'avoine pour un prix variant autour des 38 florins. L'abbaye de Salzinnes ne comporte aucune information sur l'achat d'avoine³⁸⁰. L'orge, l'épeautre et le houblon sont également trois autres céréales qui sont utilisées quasi exclusivement au brassage à l'instar des autres céréales déjà citées auparavant qui quant à elles peuvent être brassées notamment le froment pour l'abbaye de Notre Dame ou le seigle et l'avoine utilisée pour nourrir les animaux comme l'indique l'abbaye de Salzinnes. L'orge est achetée par l'abbaye de Notre Dame à des fins autres que la bière car une seule fois, la tenante des comptes indique de l'« orge employé pour nos

³⁷⁶ LAFFONT, J-L., *L'animal dans la ville à l'époque moderne*, dans MARANDET, M-C., *L'homme et l'animal dans les sociétés méditerranéennes*, Perpignan, 2021, p. 187-251.

³⁷⁷ VANDENBROEKE, C., *Agriculture et alimentation*, Louvain, 1975, p. 116.

³⁷⁸ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1793, n°2744, n°2745, n°2746, n°2747, n°2748, n°2749.

³⁷⁹ AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1761-1781, n°2787.

³⁸⁰ Pour la consommation propre. En effet, des « grains pour la bière sont achetés à raison de 197 setiers d'espaute et 155 setiers orge de mars ».

brassins³⁸¹ ». Durant 13 années les sœurs de l'abbaye achètent un total de 2365 setiers sur une durée de 13 ans ce qui représente donc à peu près une moyenne de 168 setiers par années³⁸². Les Sœurs Grises achètent aussi pour 178 muids pour une année et celles de Salzinnes 155 setiers³⁸³. Les abbayes masculines ne mentionnent quasiment aucun achat d'orge à l'exception de l'abbaye de Gembloux qui le 16 juillet 1769 achète 78 muids d'orge et le 3 décembre de la même année 1769 achète « 150 bottes de paille d'orge d'hiver à la femme Le Page de la posterie ³⁸⁴ ». En ce qui concerne l'épeautre, seules, les Sœurs Grises de Namur n'en achètent pas. Toutefois, l'abbaye de Salzinnes en achètent uniquement pour l'usage de ses brassins ce qui n'est pas mentionné dans les autres monastères³⁸⁵. Alors que l'abbaye de Notre-Dame achète un total de 824 setiers sur 7 années ce qui représente une moyenne de 117 setiers par an³⁸⁶. L'abbaye de Waulsort se procure seulement deux fois le 28 mars et le 26 août de l'année 1785 respectivement 6 muids et 8 muids d'épeautre³⁸⁷. Le clerc s'occupant des comptes de Gembloux ne mentionne qu'une seule fois le 8 décembre 1767 l'achat de 95 setiers d'épeautre³⁸⁸.

Toutes ces données rassemblent les principales céréales qui peuvent être consommées. Le houblon constitue la dernière céréale citée dans les livres de compte. Dans la quasi-totalité, si ce n'est dans la totalité la note postée après montre souvent le terme « les brassins » le reliant donc à la brasserie des monastères sauf dans quelques cas où le terme n'est pas utilisé ce qui peut, peut-être, s'expliquer par un simple oubli ou par la simple logique que celui-ci finira en produit symbolique du roi mythique Gambrinus. Toutefois, avec un regard plus averti nous remarquons que ce n'est pas forcément le cas... En effet, si nous prenons l'exemple de l'abbaye Notre-Dame de la Paix, l'achat de houblon s'effectue de deux manières différentes : un achat simple où l'achat est noté « houblon » tel quel ce qui est le cas pour la plupart des années de 1766 à 1790 et au contraire, pour des années telles que 1766, 1770 et 1772 le houblon est indiqué dans une série d'achats marqués comme fruits et légumes où la clerc nous donne la précision de tous ces légumes : « Fruits et légumes (Citrons, corintes, fraisses, cerisses, houblons, carotes, scorssionaires, choux-fleurs, comcombres, endives, chicorées, pourpieds,

³⁸¹ AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1761-1781, n°2787, n°2788.

³⁸² AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1761-1781, n°2787, n°2788.

³⁸³ AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1762, n°3258, n°3259.

³⁸⁴ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1768-1771, n°2746.

³⁸⁵ AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1762, n°3258, n°3259.

³⁸⁶ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1788, n°2895.

³⁸⁷ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1764-1767, n°2745.

³⁸⁸ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1764-1767, n°2745.

cresons de fontaines, laict de chèvre et autres)³⁸⁹». Ces quelques éléments permettent de nuancer, d'une certaine manière le fait que le houblon soit uniquement utilisé pour la bière. Cependant, il est quasi impossible d'approfondir le sujet pour la majorité des abbayes afin de connaître la réelle intention concernant les achats de houblon. Seule l'abbaye de Salzinnes effectue également ces achats groupés d'houblon dans le détail de « fruits et légumes achete³⁹⁰ ». Ces deux seules indications ne sont également pas quantifiées ce qui laisse en suspens une réponse claire sur le sujet.

De toutes les céréales consommées, nous remarquons qu'en règle générale les abbayes féminines ont tendances à consommer beaucoup plus de céréales que les monastères masculins. Cette observation pourrait s'expliquer par le fait que les abbayes féminines ne reçoivent aucune céréale de censiers. Ce n'est pas le cas de l'abbaye de Salzinnes qui, nous le savons reçoivent des denrées par certains censiers. Au contraire, les abbayes de Notre-Dame de la Paix ainsi que l'abbaye des Sœurs Grises quant à elles sont des abbayes installées en ville qui ne bénéficient pas de ce type d'entrée en nature. N'oublions pas que les céréales sont, pour l'époque moderne, la base de l'alimentation et ce, surtout pour les ouvriers, laboureurs et les personnes au bas de l'échelle sociale.

Afin de continuer à vérifier ces différents achats, nous nous tournons vers un aliment beaucoup plus représentatif et qui peut mieux aider à la compréhension de cette problématique. La consommation carnée, qui, comme nous avons pu le voir au chapitre précédent, se présente comme un facteur indiquant l'aisance financière, ce qui renforcera ou au contraire qui nuancera les premières observations. Les animaux du cheptel étant souvent mentionnés par les différentes abbayes il est donc intéressant de s'y attarder. Quels sont les animaux les plus consommés par les différentes abbayes ? Pour l'abbaye de Notre-Dame il est impossible de dresser une liste précise de ce que l'abbaye consomme pour chaque sorte de viande. Certaines indications nous donnent une idée globale de ce qui est acheté et sont catégorisées suivant : « viande, volaille et gibier, viandes de cochons ou encore bouchez³⁹¹ »³⁹². De plus, seule la catégorie « viande » et « bouchez » nous donne un poids exact de ce qui est acheté entre les années 1761-1766, 1768-1778 ainsi que pour les années 1780 et 1789. Ainsi, au moins un total de 96 056 livres a été

³⁸⁹ AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1761-1781, n°2787.

³⁹⁰ AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1792, n°3258, n°3259.

³⁹¹ AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1761-1781, n°2787.

³⁹² La difficulté est de savoir ce que représente réellement les achats de viandes, la probabilité la plus certaine est que les viandes représentent tous les achats de viandes bovines car les autres achats catégorisés volailles ou viandes de cochons sont souvent catégoriser à l'achat la même année.

consommé entre ces années et ce qui représente une moyenne annuelle de 5055³⁹³ livres par an. Pour les autres abbayes les mentions sont quasi nulles. Quelques mentions sur le poids assez disparates ne permettent pas d'explorer la recherche beaucoup plus loin... Toutefois, si ces chiffres ne parlent pas d'eux-mêmes, une autre donnée nous permettrait d'étayer cette recherche. À cet effet nous nous pencherons ici plus sur les prix que sur la quantité en tant que telle, ce qui permettra de poursuivre la piste de la différenciation de la consommation.

Nous avons l'année 1782 en commun pour les abbayes Notre Dame, Waulsort et Gembloux. Pour les deux autres abbayes nous ne possédons que de manière continue l'année 1743 pour les Sœurs Grises de Namur et 1761-1762 pour Salzinnes (et aussi l'abbaye de Notre-Dame de la Paix). Pour les 3 premières abbayes citées : cette année-là, l'abbaye de sœurs ont acheté pour un total de 151 florins-19 sols – 18 deniers³⁹⁴ ; l'abbaye de Waulsort a acheté pour un total de 1189 florins – 249 sols – 121 deniers³⁹⁵ et enfin l'abbaye de Gembloux a acheté pour 552 florins – 360 sols – 16 deniers³⁹⁶. À titre de comparaison nous pouvons prendre d'autres années dont nous avons connaissance pour les prix payés comme pour l'année 1779 où 817 florins ont été dépensé ou encore l'année 1770 où plus de 764 florins ont été dépensé en viandes. L'abbaye des Sœurs Grises de Namur a pour l'année 1743, consommé pour 160 florins – 31 sols et finalement l'abbaye de Salzinnes a, quant à elle, dépensé pour cette année 785 florins – 159 sols – 84 deniers³⁹⁷ et l'année suivante 578 florins – 604 sols – 396 deniers³⁹⁸. Finalement, nous sommes informés également de l'état des achats de viandes de Floreffe seulement entre novembre 1795 et août 1796 avec un total qui s'élève à 4253 florins – 197 sols – 14 deniers³⁹⁹. La mise en perspective de ces différents prix payés permet de mettre en évidence que les prix payés peuvent varier d'une année à l'autre mais suivent une stabilité importante.

De ces différentes abbayes seulement quatre se démarquent par un achat plus élevé : l'abbaye Notre-Dame, Waulsort, Gembloux et surtout Floreffe qui dépensent en une année quasiment le quadruple des deux autres abbayes. Cet achat excessif, presque 5 fois plus que Waulsort et Notre-Dame, peut être explicable par le climat d'insécurité des années faisant suite

³⁹³ AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1761-1781, n°2787, n°2788.

³⁹⁴ Les chiffres de cette année peuvent non représentatif pour tous les achats de l'abbaye. En effet, la moyenne d'achat de l'abbaye entre les années déjà citées précédemment se trouve à environ 1000 florins – 42 sols – 38 deniers. Des chiffres qui se rapprochent donc de la moyenne achetées par l'abbaye de Waulsort ; AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1761-1781, n°2787, n°2788.

³⁹⁵ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1788, n°2895.

³⁹⁶ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1779-1782, n°2747.

³⁹⁷ AEN, A.E, abbaye des Récollectines de Namur, Dépenses, 1743-1753, n°3678.

³⁹⁸ AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1762, n°3258.

³⁹⁹ AEN, A.E, abbaye de Floreffe, Recettes et dépenses, 1794-1795, n°3334.

à la Révolution française qui s'est étendue dans nos régions. En effet, les territoires belges sont occupés à deux reprises par l'occupant français entre les années 1792-1793 ainsi que les années 1794-1795. Cette occupation est surtout dramatique pour les clercs. La cessation des activités monastiques, nationalisation des biens du clergé, pillage des objets de valeur font que l'abbaye doit se permettre de garder une certaine sécurité. C'est l'alimentation qui en joue le rôle principal⁴⁰⁰. Tout bien considéré, cette hypothèse ne peut être la seule et unique justification mais les sources étudiées ne permettent pas de répondre à cette question de manière précise et exacte. Ainsi, nous pouvons conclure, par de ce qui précède, que toutes les abbayes ne payent pas le même tarif pour la consommation animale mais n'empêche pas une consommation excessive par rapport à la base sociale de l'époque moderne. Ce qui est surtout remarquable dans ce cas précis est que toutes les abbayes ne dépensent pas la même chose : il y a donc une différenciation entre les abbayes, mais celle-ci n'est pas excessive.

Ces deux aliments (viandes et céréales) nous donnent déjà un aperçu assez global des disparités entre les différentes abbayes mais deux autres aliments peuvent encore attirer notre attention sur ce sujet : le beurre et le vin. Comme nous avons pu le constater dans le précédent chapitre, le beurre et le pain sont la base de l'alimentation de l'époque moderne. Les informations sur le poids acheté sont assez fragmentaires et ne permettent pas d'établir des poids exacts de ce que consomment les abbayes. Cependant, avec les données que nous possédons et leurs prix nous sommes à même de comparer les consommations. Nous connaissons déjà la consommation de l'abbaye de Notre Dame qui serait de plus de 780 livres de beurre achetés par an⁴⁰¹ pour une moyenne d'un peu plus de 336 florins. En ce qui concerne l'abbaye de Waulsort, celle-ci possède également des mesures sur le poids fragmentaire, tout ne nous y est pas concrètement donné mais le prix quant à lui y figure à chaque fois ce qui permet de nous aider à le comparer avec les autres abbayes. Les mesures données, une fois compilées nous montrent qu'au minimum une moyenne de 1023,5 livres était consommé par nos différentes abbayes pour un total d'environ 900 florin par an⁴⁰².

⁴⁰⁰ BRECHT, D., *La représentation du pouvoir français en Belgique (1792-1799) : entre révolution et tradition*, dans *Annales historiques de la révolution française*, n°384, 2016/2, p. 109-130 ; BRUNEEL, C., *Des provinces Belges et de la principauté de Liège aux départements réunis*, dans LEUWERS, H., et al., *Du directoire au consulat. Le lien politique local dans la Grande Nation*, Lille, 2018, p. 37-52 ; HORST, C., *L'arrivée de la Révolution à travers l'occupation militaire ? La politique d'occupation française en Belgique, en Rhénanie et en Westphalie pendant les guerres de la Révolution et de l'Empire (1792-1807)*, dans CRÉPIN, A., et al., *Le temps des hommes doubles. Les arrangements face à l'occupation. De la Révolution française à la guerre de 1870*, Rennes, 2019, p. 23-36.

⁴⁰¹ Quelques achats importants de plus de 100 florins ne contiennent pas de poids. Toutefois, si nous nous référons à nos sources 1000 livres de beurre se vendaient entre 100 et 200 florins dépendant de l'année d'achat. Ce qui nous fait supposer que ce chiffre est plus que probablement plus élevé que celui cité ici

⁴⁰² AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1791, n°2896, n°2897.

Les chiffres de Gembloux quant à eux nous révèlent que l'abbaye consomme en moyenne 2450 livres de beurre par an avec une moyenne payée de 864 florins. Des chiffres plus troublants se trouvent dans les comptes de l'abbaye de Floreffe. En effet, pour l'année 1795, seule année où il est mention d'achat de beurre, 1280 livres de beurre sont achetées pour 2606 florins. Toutefois, si nous nous penchons plus attentivement sur les sources certaines mentions du poids ne sont pas définies notamment pour un achat à hauteur de 1259 et 459 florins⁴⁰³. Si nous nous référons à nos sources le prix moyen du beurre se situerait à environ 2 florins et demi la livre, ces deux achats se situeraient à hauteur d'environ 3120 livres de beurre il s'agirait donc d'un total de l'année de 4400 livres de beurre. Finalement, l'abbaye de Salzinnes ne nous communique seulement des informations incomplètes que pour les années 1733 et 1761 pendant lesquelles au total, au moins 842 livres de beurre auraient été consommées avec un total d'environ 474 florins pour une année⁴⁰⁴. Finalement, l'abbaye des Sœurs Grises a dépensé pour l'année 1743, 435 florins pour un total minimum de 1975 livres et au maximum 2000 livres, une seule mention ne comporte pas le poids payé mais il est très certainement en dessous de 20 livres de beurre car seulement 1 florin est réglé⁴⁰⁵.

Un problème récurrent à la lacune du poids vient de l'utilisation du terme « cuvelle de beurre⁴⁰⁶ » lors de l'achat, ce qui rend quasiment impossible de connaître le poids exact pour toutes les années. Ainsi, nous en déduisons que la cuvelle était l'un des modes de vente du beurre tout comme la demi-livre ou la livre⁴⁰⁷.

Enfin, un dernier point qui sera abordé est la consommation des vins, qui comme nous l'avons décrit dans le dernier chapitre, est un facteur assez important pour l'époque. Reprenons en partie certains chiffres que nous avons déjà mentionnés auparavant. Les abbayes de frères sont de plus grands consommateurs que les abbayes des sœurs si nous prenons l'ensemble des dépenses annuelles pour les vins. Cela se remarque dès le premier regard apporté aux sources. Nous pouvons voir que les dépenses totales pour toutes les années se font à plus de 10000 florins pour les abbayes des frères. Au contraire, les abbayes de femmes se voient dépenser moins de 10000 florins. Pourtant, et il est important de le préciser, le nombre d'années disponibles est différente pour chaque abbaye. L'abbaye de Gembloux, la plus dépensière,

⁴⁰³ AEN, A.E, abbaye de Floreffe, Recettes et dépenses, 1784-1795, n°3333, n°3334.

⁴⁰⁴ AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1792, n°3258, n°3259.

⁴⁰⁵ AEN, A.E, abbaye des Récollectines de Namur, Dépenses, 1743-1753, n°3678.

⁴⁰⁶ AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1761-1781, n°2787 ; AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1764-1767, n°2745 ; EN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1762, n°3258.

⁴⁰⁷ CRAPET, A., *Lille, de 1667 à 1789, d'après le cours de M. de Saint-Léger*, dans *Revue du Nord*, n°27, 1921, p. 198-221.

acquiert ces vivres pour un total de 26493 florins 665 sols 49 deniers sur un total de 10 années (1761-1763-1768-1770-1771-1779-1780-1782-1791-1792) ce qui représente une moyenne de 2649,3 florins de dépensés pour une année⁴⁰⁸. Ensuite, vient l'abbaye de Waulsort où un total de 10870 florins 439 sols et 170 deniers sont dépensés entre les années 1782 à 1788 et l'année 1795 ce qui représente un peu plus de 1358 florins par année⁴⁰⁹. Ensuite, l'abbaye de Floreffe avec un total de 13000 florins 319 sols 60 deniers sur une période de 21 années ce qui donnerait un total de 619 florins. Néanmoins, nous devons prendre du recul par rapport à la moyenne donnée ci-avant. En effet, le livre de compte nous transmet les données des années 1784 jusqu'à l'année 1793 pour l'alimentation générale ce qui par conséquent ne correspond pas avec les dates que nous pouvons retrouver dans les livres de compte qui pour les vins vont de l'année 1757 à l'année 1782. Pour les autres aliments, seules les années 1781, 1782, 1783 y sont mentionnées⁴¹⁰. Par conséquent, nous nous interrogeons sur la totalité des chiffres décriés par ce livre de compte : les dépenses pour les vins sont-elles des restes à payer ? Les chiffres sont-ils vraiment fiables pour les années données ? Ce sont des questions qui resteront en suspens car elles ne peuvent être vérifiées par les livres de compte car celui-ci ne nous transmet pas d'informations supplémentaires. En effet, les mentions d'achats ne précisent pas systématiquement qu'il s'agit d'un paiement en quittance ou non. Seules sept mentions notent le cas de quittance payée et qui là encore peut être interprétée de plusieurs manières. Sont-elles des quittances d'années antérieures ou des quittances qui sont tenues pour l'achat du vin sur cette même année ? Au miroir de ces questionnements, nous nous baserons sur la moyenne de 4 années qui coïncident avec tous les achats des aliments. Ainsi, nous ne pouvons être certains que des années 1781, 1782, 1795 et 1796. Pour ces quatre années un total de 7109 florins 144 sols et 14 deniers sont dépensés ce qui représente donc en moyenne 1777 florins par an. Ensuite, ce sont les abbayes des femmes qui dépensent le moins de liquidités pour le vin. La plus dépensière est l'abbaye de Salzinnes qui lors des années 1733, 1761 et 1792 a dépensé un total de 1846 florins, 142 sols et 12 deniers pour une moyenne de 615 florins par an. Ensuite, l'abbaye des Sœurs Grises de Namur dépense un total de 128 florins, 207 sols pour l'année 1743⁴¹¹. Plus intéressant encore, ces dépenses ne sont pas pour les sœurs elles-mêmes, seules 4 mentions sont supposées être destinées à leur consommation personnelle ce qui ferait un total de 95 florins. Les autres achats sont souvent faits pour d'autres personnes notamment pour le

⁴⁰⁸ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1793, n°2744, n°2745, n°2746, n°2747, n°2748, n°2749.

⁴⁰⁹ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1795, n°2895, n°2896, n°2897.

⁴¹⁰ AEN, A.E, abbaye de Floreffe, Recettes et dépenses, 1784-1795, n°3333, n°3334.

⁴¹¹ AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1792, n°3258, n°3259.

« Pater⁴¹² », « le confesseur⁴¹³ » ou encore pour l' « infirmerie » et son « gardien⁴¹⁴ ». La dernière abbaye, celle de Notre-Dame de Namur a acheté pour un total de 3569 florins, 521 sols et 138 deniers et le tout sur un total de 30 années ce qui nous fait, en moyenne, un total qui est dépensé de 118 florins par année⁴¹⁵.

À partir de ces données, il n'existe pas réellement de différences entre les abbayes des différents ordres. Les différences entre chacune d'entre elles sont minimales et ne peuvent pas être corrélées avec leur appartenance à leur ordre. Il est important de souligner que cette observation n'est peut-être que liée à l'échantillon propre que constitue l'alimentation dans nos abbayes. De plus, si nous voulons nous baser sur d'autres études concernant d'autres abbayes, là encore la tâche reste compliquée car peu d'études ont été dédiées à l'alimentation et qui plus est sur le même ordre qui est étudié dans ce mémoire. Un élément qui ne doit pas nous échapper et qui permet de répondre partiellement à cette question est la constitution des abbayes durant l'Ancien Régime. La vocation monastique est souvent réalisée par des enfants de familles de personnes aisées, rares sont les enfants issus de familles paysannes rentrant dans la règle⁴¹⁶. Cette composition des abbayes qui est donc peuplée de personnes dont les familles sont relativement aisées permet d'expliquer en partie ces mœurs. En effet, comme il a déjà été dit dans le premier chapitre, l'alimentation monastique peut se comparer à celle nobiliaire. Par conséquent, si les ordres diffèrent théoriquement sur leurs propres règles, les moines habitués à leur alimentation ne la change que très peu. Cette explication ne s'autosuffit pas à elle seule, nous pouvons aussi évoquer d'autres éléments possibles comme l'implantation ancienne des abbayes avec leurs différents censiers fait que l'entrée de vivres ou d'argent n'est pas un problème. De même pour les ordres plus récents du Concile de Trente, souvent propriétaires de bien locatifs, de boutiques leur permettent des revenus d'appoints, même si des disparités existent entre les ordres comme cela peut être le cas des ordres mendiants⁴¹⁷.

Si nous regardons plutôt les différences avec le genre et l'alimentation, dans ce cas très précis la différence est plus facilement remarquable. Il faut donc bien le souligner, l'ordre n'est pas le facteur de différenciation dans l'alimentation des différents ordres.

⁴¹² AEN, A.E, abbaye des Récollectines de Namur, Dépenses, 1743-1753, n°3678.

⁴¹³ AEN, A.E, abbaye des Récollectines de Namur, Dépenses, 1743-1753, n°3678.

⁴¹⁴ AEN, A.E, abbaye des Récollectines de Namur, Dépenses, 1743-1753, n°3678.

⁴¹⁵ AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1761-1792, n°2787, n°2788.

⁴¹⁶ DINET, D., *Au cœur religieux de l'époque moderne : études d'histoire*, Strasbourg, 2011, p. 549-560 ; GAY, J-P., LOPEZ-VELA, R. et RESTIF, B., *Le clergé*, dans ANTOINE, A. et MICHON, C., dir., *Les sociétés au XVII^e siècle, Angleterre, Espagne, France*, Rennes, 2006, p. 287-308.

⁴¹⁷ DINET, D., *Op. Cit.*, p. 447-461.

3.1.2. Le genre, facteur de la dissociation alimentaire des communautés régulières ?

Toutes ces données enchevêtrées, une fois démêlées peuvent nous donner une vue globale des tendances des différentes abbayes. La consommation globale est importante pour toutes les communautés cependant nous observons que les abbayes de frères consomment généralement plus que les abbayes de sœurs. Face à cette observation, il est également important de tenir compte du nombre total de moines au sein de ces différentes abbayes. L'abbaye de Gembloux compte 20 moines durant la fin du 18^e siècle⁴¹⁸, celle de Waulsort compte 17 moines. L'abbaye Notre Dame de la paix comporte 27 moniales et l'abbaye de Salzinnes en recense 24⁴¹⁹. Tout cela, renforce et enfonce donc la consommation importante des abbayes masculines. Néanmoins, des études quantitatives sur l'alimentation d'autres abbayes belges ont déjà été faites, et ce notamment sur les abbayes du Neufmoustier, l'abbaye de Saint-Hubert, ainsi que sur deux communautés de femmes situées à Bruxelles : des lorraines et des brigitines⁴²⁰. Ces différentes études ne nous renseignent pas systématiquement sur la quantité et le prix pour chaque aliment mais nous donnent quelques indications sur seulement un ou parfois deux aliments. Ainsi, l'abbaye du Neufmoustier achète à hauteur de 314 florins pour fabriquer le pain mais n'achète pas le froment directement. Nous constatons également que le beurre consommé au 18^e siècle pour cette abbaye se situe entre les 700 et 900 livres sans pour autant avoir un chiffre exact⁴²¹. Finalement, pour les monastères féminins de Bruxelles, celles-ci achètent pour des totaux de 4648 florins et 41315 florins sur des périodes de 18 et 22 ans. La consommation moyenne annuelle est de 39 kilogrammes et 93 kilogrammes par année⁴²².

Globalement, les tendances remarquées dans ces différentes études nous indiquent que les disparités peuvent également se remarquer en rapprochant les valeurs des autres études de cas. Toutefois, outre ses disparités, nous devons également regarder les règles que suivent nos différents monastères. Pour la règle de Saint-Benoît, la règle concernant la nourriture est à la base assez stricte se référant au chapitre *mensura* (« mesure ») de la règle de Saint-Benoît qui est souvent comprise en 3 sens différents. Elle est également reprise sous une forme similaire dans la règle de Saint Augustin⁴²³. Cette vision de la règle a suscité de nombreuses

⁴¹⁸ BERLIÈRE, U., *Monasticon belge : Province de Namur et du Hainaut*, t.1, Maredsous, 1890, p. 49

⁴¹⁹ *Ibid.*

⁴²⁰ RORIVE, J-P., *La vie d'une abbaye : le Neufmoustier (ca. 1100-1797), de Pierre l'Ermite à la Révolution : 700 ans de vie monastique sous toutes ses facettes*, Paris, 2011 ; LIBERT, M., *Vie quotidienne des couvents féminins de Bruxelles au siècle des Lumières (1764-1787)*, Bruxelles, 1999.

⁴²¹ RORIVE, J-P., *Op. cit.*, p. 332-333, 328-329.

⁴²² LIBERT, M., *Op. Cit.*, p. 112-114.

⁴²³ BONDINI, P., *La Règle de saint Augustin commentée*, Bégrolles-en-Mauges, 1993, p. 227-229.

interrogations et interprétations sans en établir une directive concrète. Le second sens se pose sur une vision plutôt figurée du terme : de la mesure en évitant les excès et la transgression du péché de gourmandise. Un troisième axé sur le spirituel. Outre cette règle de mesure, la consommation de viande quadripède est prohibée par la règle de Saint-Benoît, laissant au choix et à la vision des différents religieux de proscrire ou d'inscrire l'autorisation de manger des animaux bipèdes tel que la volaille des grives, etc. Toutefois, malgré cette proscription d'achat et de consommation de viande⁴²⁴, celle-ci se fait quand même. L'exemple de nos différentes abbayes en est un témoin direct. En effet, cette règle s'est vue assouplie au cours des époques et ce sous plusieurs autorités pontificales. Nous pouvons ainsi citer les bulles *Fulgens sicut stella* de Benoît XII (1335) ainsi que *Supernae dispositionis orbitrio* de Sixte IV (1475). Ces différentes bulles prouvent l'acceptance graduelle de l'Église catholique envers la consommation de la viande de plus en plus pratiquée au sein du clergé.

Toutefois, la plus grande différence remarquée dans nos abbayes est la différenciation de consommation entre les abbayes féminines et masculines. La mentalité de l'époque sur la différenciation de genre entre les abbayes permet de nous donner une idée sur les raisons de cette disparité. En premier lieu, une citation du livre de Daniel-Odon Urel qui permet déjà d'explicitement et comprendre cette disproportion où d'une part les hommes : « sustente leur nature et répare les dégâts⁴²⁵ » et d'autre part les femmes : « se privent de diverses choses pour mortifier leur sensualité sans ruiner la santé⁴²⁶ ». Là encore, les deux idées sont claires et distinctes : les hommes mangent pour subvenir au travail fourni lors de leurs différentes tâches, les femmes sont, quant à elles, réduites à manger pour subvenir à leur strict minimum tout en devant garder la santé. Il est important de noter que des monastères féminins sont déjà présents durant le Moyen Âge, de ce fait nous pouvons retrouver des attestations de fondation de monastères féminins remontant au 6^e siècle montrant ainsi l'ancrage fort de la femme dans le culte catholique⁴²⁷. L'abbaye des Récollectines de Namur est instituée au XV^e siècle et l'abbaye de Salzinnes dont la première attestation de son existence date de l'année 1202, ce qui n'est pas le cas d'une de nos abbayes féminines fondée en 1613 durant l'époque moderne⁴²⁸. Malgré leur existence depuis de nombreux siècles, les abbayes et monastères féminins ont toujours vu une

⁴²⁴ HUREL, D-O, *Les bénédictins : la règle de saint Benoît*, Paris, p. 717-723.

⁴²⁵ *Ibid.*, p., 722.

⁴²⁶ *Ibid.*

⁴²⁷ GAILLARD, M., *Les fondations d'abbayes féminines dans le nord et l'est de la Gaule, de la fin du VI^e siècle à la fin du Xe siècle*, dans *Revue d'histoire de l'Eglise de France*, 1990, n°196, p. 5-20.

⁴²⁸ DELMELLE, J., *Abbayes et béguinages de Belgique*, Bruxelles, 1973, p. 66. ; URSUMER, B., *Monasticon belge. Provinces de Namur et de Hainaut*, t. 1, Liège, 1961, p. 59.

clôture plus ou moins importante, à raison des pensées misogynes régnant dans l'Église déjà au Moyen Âge⁴²⁹ mais également continuant durant les Temps Modernes. En effet, l'obligation du cloître déjà mis en place durant le Moyen-Âge mais confirmé lors des réformes religieuses du Concile œcuménique de Trente et en particulier le rassemblement de 1563 tend à prouver ce point⁴³⁰. Le cloître oblige les communautés féminines à rester en dehors de toute vie séculière, aucun contact n'est permis avec le monde extérieur, seules, les visites du confesseur ainsi que celles des commissaires sont les seuls liens avec la vie dehors. Quelques échanges avec l'extérieur se font uniquement avec présence d'une autre abbaye et à travers les grilles ou les rideaux⁴³¹. En conséquence, ce choix aussi fort envers les communautés féminines nous fait interroger sur les raisons de cet acte fort de clôture.

Par cette question, il n'est pas de prouver la vision réductrice de la femme mais plutôt d'en comprendre les tenants et aboutissants liés à la religiosité de la question. Ainsi depuis le Moyen Âge la vision diffère entre moine et moniale, le moine souvent dépeint comme un homme d'une investiture chevaleresque, obéissant à son autorité monastique et en soldat chrétien et par opposition, la moniale vue comme l'épouse du Christ, la consécration de la vierge. De plus, les discours religieux ne vont que très rarement en leurs sens ainsi si nous regardons depuis la période postridentine, l'Église tente de contrôler de manière radicale les femmes. En effet, que ce soit par le renforcement du cloître que nous avons déjà explicité auparavant, le refus aux femmes de devenir théologiennes mais encore à d'autres places plus masculines, ou encore par l'idée bien ancrée dans cette communauté ecclésiastique où la femme est perçue telle une création du démon qui peut mener la religion à la ruine. Cela n'empêchera pas certaines d'entre elles de s'illustrer dans certains domaines religieux et ce notamment dans celui de la spiritualité. Ce qu'il faut donc bien souligner dans la mentalité de l'époque est une soumission voulue par les religieux de l'époque⁴³². De fait, nous pouvons penser que les

⁴²⁹ DE CEVINS, M.-M., *Une Église misogyne*, dans IDEM. et Matz, J.-M., dir., *Structures et dynamiques religieuses dans les sociétés de l'Occident latin (1179-1449)*, Rennes, 2010, p. 497-510.

⁴³⁰ ZARRI, G., *La clôture des religieuses et les rapports de genre dans les couvents italiens (fin 16e- début XVIIe siècles)*, dans *Femmes, genre, histoires*, n°26, 2007, p. 37-60.

⁴³¹ DUVAL, S., *De la réclusion volontaire. L'enfermement des religieuses entre Moyen Âge et époque moderne*, dans HEULLANT-DONAT, I., et al., dir., *Enfermements. Le genre enfermé, hommes et femmes en milieux clos (XIII-XIXe siècle)*, Paris, 2017, p. 53-69.

⁴³² RAPLEY, E., *The Dévotes : Women and Church in Seventeenth-century France*, Montréal, 1990, p. 12-22 ; TIMMERMANS, L., *L'accès des femmes à la culture sous l'Ancien Régime*, Paris, 2005, p. 593-615 ; PO-CHIA, HSIA, R., *The World of Catholic Renewal, 1540-1770*, Cambridge, 1998, p. 140-142 ; GAY, J.-P., *Le dernier théologien ? : Théophile Raynaud, histoire d'une obsolescence*, Paris, 2018, p. 327-347 ; IDEM., *A Theologian and his Obsession with a Binary Gender Order. Masculinity, Knowledge and Conflicts over Ministry in a Seventeenth-Century Jesuit Province* dans, IDEM, MOSTACCIO, S., Tricou, J., dir., *Masculinités sacerdotales*, Turnhout, 2022, p. 59-69.

femmes de foi sont soumises à l'autorité masculine durant l'époque moderne. Au contraire, malgré les restrictions, cadenas placés sur les abbayes féminines celles-ci sont restées influentes dans la religion chrétienne où des cas d'excommunications, de nominations sont connus. En particulier, des différents ordres féminins, les abbayes cisterciennes sont connues pour leur attirance importante au gain et à l'argent. En effet, nous savons que l'abbesse de Salzinnes du 18^e siècle portait peu d'intérêt pour ses filles, préférant assurer la qualité matérielle et pécuniaire de son abbaye. Ce problème fondamental créera des disparités et des problèmes au sein même de l'abbaye⁴³³. En outre, même si cela ne se remarque pas directement dans nos sources, mais il est possible de remarquer que de toutes nos abbayes féminines, celle de Salzinnes consomme et paye en conséquence. Cela peut laisser penser que l'argent ne manque pas dans cette abbaye.

Faut-il donc en conclure que toutes les abbayes féminines sont sous alimentées par rapport aux abbayes masculines ? La réponse serait bien évidemment négative. De fait, comme nous avons pu le souligner dans le chapitre précédent l'alimentation des abbayes tant masculines que féminines se nourrissent de manière plus importante que la majorité de la population de l'époque. De plus, les abbayes ne sont pas une exception à la règle. Ce que nous devons également souligner c'est que la plupart des sœurs des abbayes proviennent de riches familles payant pour leur rentrée dans le cloître⁴³⁴. Toutefois, la différenciation entre l'alimentation des religieux et des religieuses montre l'existence notoire d'une différence dans l'alimentation entre ces deux groupes. Les études sur le sujet sont quasi inexistantes et il est donc impossible d'établir des comparaisons avec des régions comparables ce qui rend la plausibilité plus dure à accepter.

Néanmoins, les chiffres présentés ici représentent une réalité plus que tangible de deux mondes différents avec d'une part des abbayes masculines se nourrissant plus que nécessairement de toutes denrées disponibles et d'autre part les abbayes féminines qui ne sont également pas à plaindre mais qui ne peuvent se ranger au même statut que les abbayes masculines. De surcroît, étant donné le nombre d'abbés et d'abbesses, les abbayes féminines sont plus peuplées que les abbayes masculines ce qui renforce un gouffre déjà observé au sein même de l'alimentation... Ce qui prouve que plus d'argent est dépensé pour l'entretien d'un homme que pour celui d'une femme.

⁴³³ HENNEAU, M-E. et RÉMON, R., *Filles de Cîteaux au pays mosan*, Bruxelles, 1990, p. 41-51.

⁴³⁴ *Ibid.*

Compte tenu de tous ces éléments, la différenciation alimentaire est donc une réalité entre les différents genres de nos abbayes. Ces fondements que nous avons pu étudier auparavant découlent tant d'une perception des règles canoniques catholiques pour les femmes, même si les règles et notamment celle de Saint-Benoît ont évolué pour les hommes et les femmes, en particulier pour la consommation de la viande qui se remarque autant dans les deux cas.

3.2. Le calendrier liturgique : à chaque temps son alimentation.

Les principales religions du monde imposent dans leur quasi-totalité de nombreux interdits alimentaires ce qui n'est pas le cas du christianisme qui dans le Nouveau Testament et sous la parole de Jésus dans l'Évangile⁴³⁵ ainsi que dans les actes des apôtres⁴³⁶ lèvent les interdits émis dans l'Ancien Testament. Toutefois même si aucune interdiction ne se trouve dans l'alimentation ordinaire, le calendrier liturgique en connaît.

Le calendrier liturgique chrétien contient les nombreuses fêtes du christianisme. Ces différentes fêtes, la période de la nativité, de Pâques ainsi que certaines fêtes de Saints ont perduré dans la vie du monde actuel sans en avoir la valeur religieuse qu'elles signifiaient dans le passé. Toutefois, l'époque moderne est la période dominante du catholicisme. Ces dites fêtes qui rythment la vie sociale et monastique et le respect de certaines règles ont été mises en place lors de leur création⁴³⁷. De toutes les fêtes, une période importante est imposée par l'Église, il s'agit de la période de Carême. C'est pourquoi ce chapitre se questionnera sur le respect de cette pratique alimentaire. Cependant le Carême n'est pas la seule fête catholique où des interdits alimentaires sont imposés.

⁴³⁵ Le chapitre 7 de l'Évangile selon Saint Marc précise : « Appelant de nouveau la foule, il lui disait : « Écoutez-moi tous, et comprenez bien. Rien de ce qui est extérieur à l'homme et qui entre en lui ne peut le rendre impur. Mais ce qui sort de l'homme, voilà ce qui rend l'homme impur. » Quand il eut quitté la foule pour rentrer à la maison, ses disciples l'interrogeaient sur cette parabole. Alors il leur dit : « Êtes-vous donc sans intelligence, vous aussi ? Ne comprenez-vous pas que tout ce qui entre dans l'homme, en venant du dehors, ne peut pas le rendre impur, parce que cela n'entre pas dans son cœur, mais dans son ventre, pour être éliminé ? » C'est ainsi que Jésus déclarait purs tous les aliments. Il leur dit encore : « Ce qui sort de l'homme, c'est cela qui le rend impur. Car c'est du dedans, du cœur de l'homme, que sortent les pensées perverses : inconduites, vols, meurtres, adultères, cupidités, méchancetés, fraude, débauche, envie, diffamation, orgueil et démesure. Tout ce mal vient du dedans, et rend l'homme impur. » (Nouveau Testament, Mc 7, 14-23).

⁴³⁶ Ac 10, 9-16 et 11, 1-18.

⁴³⁷ ROUILLARD, Ph., *Les fêtes chrétiennes en Occident*, Paris, 2003, p. 7-10.

3.2.1. Le premier jeûne du temps liturgique : le Carême

Cette période constitue la seconde période la plus longue du calendrier liturgique (40 jours) avant le temps Pascal qui s'étend sur 50 jours. Plusieurs périodes de jeûnes sont toutefois observées chez les moines : les jeûnes de l'Avent, du Carême ainsi que des vendredis⁴³⁸. Les périodes de Carême varient d'année en année, il faut donc avant toute chose connaître les différentes périodes de Carême des années étudiées. Nous tenterons d'examiner lorsque cela est possible 3 années distinctes afin d'acquérir une vue d'ensemble sur les dépenses effectuées et le type d'alimentation sur des périodes différentes. Seule, l'abbaye de Waulsort est capable de nous communiquer de telles informations. Les années 1784, 1787 et 1795 seront prises en compte. Pour l'abbaye de frères de Gembloux nous possédons les années 1761, 1771 et 1781. L'abbaye de Salzinnes ne nous donne que deux années celles de 1762 et 1792. Les Sœurs Grises ne nous donnent que l'année 1743. En dernier lieu, les abbayes de Floreffe et de Notre Dame de la Paix ne nous communiquent pas d'informations assez concrètes et intéressantes pour pouvoir développer ce point. En effet, les achats ne sont pas journaliers et ne donnent qu'une synthèse annuelle des dépenses faites sous différentes catégories d'aliments ce qui pourrait trop facilement tromper la lecture et l'interprétation des données. Comme nous avons pu le développer dans le point précédent sur le thème de l'alimentation et de son transport, certaines denrées ont pu être conservées sur une période assez longue. C'est pourquoi nous nous intéresserons en plus des périodes du Carême au le mois précédent celui-ci. Il s'agit donc d'un choix pragmatique afin de pouvoir décrypter au mieux le respect du jeûne de Carême.

Avant toute chose, nous devons être capable de déterminer les dates des carêmes pour les années étudiées. La connaissance de ces dates nous est donc primordiale. Pour ce faire nous pouvons nous questionner sur l'existence de calendrier au sein même des abbayes. Cet élément matériel a pu exister durant le siècle des lumières. Malheureusement, il ne nous est pas parvenu ou simplement pas conservé dans le cas de nos abbayes. Toutefois, les almanachs sont une forme de sources qui nous sont parvenus. Les configurations de ceux-ci peuvent se décliner sous plusieurs formes mais contiennent toutes les fêtes liturgiques de l'année de publication⁴³⁹. Dès lors, nous nous sommes basés sur l'Almanach Royal créée à la fin du 17^e siècle sous le

⁴³⁸ DE FRANCESCHI, S. H., *Discipline alimentaire et morale monastique à l'âge classique. Approche casuistique de l'observance du jeûne et de l'abstinence en milieu régulier (XVII^e-XVIII^e siècles)*, dans *Food & History*, vol. 16, 2018, p. 21-47.

⁴³⁹ SARRAZIN-CANI, V., *Formes et usages du calendrier dans les almanachs parisiens au XVIII^e siècle*, dans *Bibliothèque de l'École des chartes*, vol 157, n° 2, 1999, p. 417-446 ; SARRAZIN, V., *L'almanach spirituel et le marché du livre de dévotion aux XVII^e et XVIII^e siècles*, dans BURKARDT, A., *L'économie des dévotions. Commerce, croyances et objets de piété à l'époque moderne*, Rennes, 2016, p. 215-233.

règne de Louis XIV et dont les dates données peuvent être considérées comme fiables. Outre le rappel de dates importantes, ces sources contiennent également d'autres informations textuelles dont la question de la légitimité a pu être débattue⁴⁴⁰.

Commençons dès lors par l'année 1743 qui est l'année la plus ancienne. La fête des Cendres qui marque le début du Carême commence le 27 février pour s'achever le 14 avril⁴⁴¹. Ainsi, si nous croisons nos sources avec ces dates, nous constatons que très peu d'achats ont été réalisés durant cette période pour l'abbaye des Sœurs Grises. De fait, nous pouvons compter un total de seulement 4 achats pour cette période : « un achat de fromage de Hollande, 3 pots de Brandevin, 8 livres de sucre Candy pour l'infirmerie et 12 pots de vin pour les peres⁴⁴² ». Mais en plus, de ces 4 dépenses, seulement 2 se retrouvent directement concernées par l'abbaye en elle-même réduisant donc le nombre à 2 pour l'abbaye. À l'opposé, si nous nous intéressons au mois suivant la période de Pâques nous recensons un total de 19 achats, ce qui est également observable pour les mois suivants ou le total d'achats est nettement supérieur à la période concernée. Maintenant que ce postulat a pu être observé, que nous montre le mois précédent la période de Carême ? Nous pouvons remarquer que des achats importants ont été fait pour des céréales : « 86 muids de houblons, 63 muids de secourions, 10 muids de froment ainsi qu'une vache avec son veau et 2 porcs⁴⁴³ ». Si les animaux ont très probablement été consommés avant le début du carême, les céréales quant à elles montrent un achat assez conséquent car remis au système actuel de mesure d'unité cela se convertirait à 157 208 litres de houblons, 115 164 litres et 18 280 litres de froment.

D'un point de vue scientifique, la masse peut être trouvée lorsque nous connaissons la densité ainsi que le volume. La question est donc de connaître cette densité également appelée masse volumique. Cette masse volumique varie souvent en fonction des époques, du type du blé et d'autres facteurs tel que le climat, l'humidité par exemple. Si nous nous référons aux quelques études déjà réalisées, la masse théorique au 16^e siècle tournerait autour d'une masse volumique de 0.75 pouvant atteindre au plus bas 0.68. De même pour des périodes, plus proches de celle étudiée de l'époque Napoléonienne, elle nous montre que la densité se rapprocherait

⁴⁴⁰ BRONDEL, N., *L'almanach royal, national, impérial : quelle vérité, quelle transparence ? (1699-1840)*, dans *Bibliothèque de l'École des chartes*, vol. 166, n°1, 2008, p. 15-87.

⁴⁴¹ *Almanach Royal*, Paris, 1743, p. 4.

⁴⁴² AEN, A.E, abbaye des Récollectines de Namur, Dépenses, 1743-1753, n°3678.

⁴⁴³ AEN, A.E, abbaye des Récollectines de Namur, Dépenses, 1743-1753, n°3678.

de 0.75 et 0.78⁴⁴⁴. Même s'il est impossible de déterminer avec précision exacte le type de grains de froment acheté par l'abbaye, il paraît raisonnable de prendre 0.75 comme valeur de référence. Dès lors, par un simple calcul, il est possible de déterminer la masse présupposée du froment qui est de 24 377 kg. Ce résultat montre donc l'importance de cet achat par l'abbaye mais également que cela permet à l'abbaye de théoriquement subsister à ses besoins sur une période plus que prolongée⁴⁴⁵. En outre, pour les autres grains, au vu de la quantité achetée, la même logique peut s'appliquer. Ce qui laisse donc peu de doute au fait que l'abbaye achète en quantité suffisante avant la période du Carême. Continuons avec la seconde abbaye féminine de Salzinnes. Pour l'année 1762, la période du Carême commence le 24 février pour se terminer le 11 avril⁴⁴⁶. En ce qui concerne l'année 1761, la date du début est le 4 février et se finit le 11 mars⁴⁴⁷. Ainsi, pour ladite abbaye nous pouvons remarquer que les comptes ne font la mention que de deux achats de veaux 28 mars et le 9 avril⁴⁴⁸. Au contraire d'autres achats peuvent être observés lors de cette période : 2 achats en vin, un achat de beurre, 12 achats de poissons et 5 achats pour des céréales⁴⁴⁹. De même pour l'année 1762 : 12 achats de poissons, 3 achats de céréales, 9 achats d'œufs et un seul achat de viande⁴⁵⁰. Nous pouvons donc souligner dans ce cas précis une prépondérance pour l'achat d'animaux marins et de quelques autres commodités. Cependant, nous nous interrogeons sur les achats de viandes qui s'atténuent durant ce temps de Carême.

Comme il a été quelque peu développé auparavant, la consommation de viande est proscrite dès le départ dans le rite catholique et ce, en particulier pour les ecclésiastiques. Toutefois, le maintien de cette interdiction a été abolie durant la fin du Moyen Âge central, constatant que les nombreux adeptes du culte catholique délaissaient cette pratique⁴⁵¹. C'est pourquoi, il faudra attendre que le pape Benoît XII rédige de nombreuses clauses permettant cette consommation sous certaines conditions dans son encyclique *Fulgens sicut stella* (1335). Le concile œcuménique de Latran IV met lui aussi une limite concernant la consommation

⁴⁴⁴ GUERREAU, A., *Mesures de blé et du pain à Mâcon (XIVe-XVIIIe siècles)*, dans *Histoire & Mesure*, vol. 3, n°2, 1988, p. 163-219. ; COMET, G., *Dur ou tendre ? Propos sur le blé médiéval*, dans *Médiévales*, n°16/17, 1989, p. 103-112.

⁴⁴⁵ Nous ne connaissons pas pour l'abbaye le nombre exact de moniales présentes en son sein durant ces années mais à raison de 20 moniales qui consommeraient 3kg de froment par jour sans prendre en compte tout problème possible, l'abbaye aurait théoriquement assez de vivre pour plus d'une année.

⁴⁴⁶ *Almanach Royal*, Paris, 1763, p. 3.

⁴⁴⁷ *Almanach Royal*, Paris, 1792, p. 5.

⁴⁴⁸ AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1762, n°3258.

⁴⁴⁹ AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1762, n°3258.

⁴⁵⁰ AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1762, n°3258.

⁴⁵¹ DAUZET, D-M., *L'abstinence de viande dans la tradition monastique occidentale*, dans *Communio*, n°259, 2018/5, p. 85-95.

durant la période d'observance du Carême. Malgré cela cette règle qui sera toujours d'application au 18^e siècle voit un réel recul du maintien de la pratique dans le milieu parisien comme le décrit l'article de Reynald Abad⁴⁵².

Le questionnement est donc double, est-il de même pour la région namuroise et pour toutes les abbayes ? Ainsi nous observons, que dans les deux premiers cas, la viande y est probablement consommée mais de manière relative : un seul ou deux achats sur la période ce qui laisse présupposer une consommation assez minime. La consommation de viande s'explique à cause d'un relâchement remarqué dans les Pays-Bas autrichiens et dans les pays voisins dès le 18^e siècle malgré les contre-indications de Benoît XIV durant sa dignité (1740-1758) comme il a déjà pu être souligné⁴⁵³. De plus, nous pouvons aussi imputer une partie de cette consommation de viandes aux malades ou à des personnes ayant reçus des dispenses de jeûne comme cela peut être le cas⁴⁵⁴. Il est impossible de connaître si celles-ci s'appliquent à nos abbayes car les sources font défaut. Malgré cela, nous pouvons émettre l'hypothèse que les abbayes se retrouvent plus que probablement dans un mélange de ces différents éléments. Pour l'instant, seulement les abbayes féminines ont été pointées du doigt. En ce qui concerne les abbayes masculines, l'abbaye bénédictine de Gembloux durant l'année 1761 dont la période du Carême débute le 4 février pour finir le 22 mars⁴⁵⁵ a payé à une reprise du beurre ainsi que du houblon. Un achat à un chasseur, un paiement pour un cuisinier, un achat de vin de Champagne. Toutefois, les frères ont, et ce à 3 reprises, acheté un veau⁴⁵⁶. Si nous nous penchons au mois précédent, 9 veaux ont été achetés, 1115 livres de houblon ainsi que des viandes achetées en ville sans en préciser la quelconque nature⁴⁵⁷. Remarquons cependant qu'une diminution de la consommation de viande est perceptible entre le mois de janvier et le début du Carême réduisant du tiers la consommation de viande. Nous supposons que les autres aliments tels que les céréales ont été acheté durant l'année précédente et que leur conservation permet la consommation. Si nous continuons avec l'année 1771, le jeûne commence le 13 février pour se finir le 31 mars⁴⁵⁸. Lors de cette année nous pouvons dénombrer, un achat de 2020 livres de houblons, 20 setiers

⁴⁵² ABAD, R., *Un indice de déchristianisation ? L'évolution de la consommation de viande à Paris en carême sous l'ancien Régime*, dans *Revue Historique*, n°123, 1999/2, p. 237-276.

⁴⁵³ DE FRANCESCHI S. H. *Le jeûne et l'abstinence au temps du triomphe de la morale liguorienne. Religion et discipline alimentaire dans le catholicisme belge du XIX^e siècle*, dans *RBPH*, t. 97, fasc. 4, 2019, p. 1179-1207.

⁴⁵⁴ IDEM., *Discipline alimentaire et morale monastique à l'âge classique. Approche casuistiques de l'observance du jeûne et de l'abstinence en milieu régulier (XVII^e-XVIII^e siècles)*, dans *Food & History*, vol. 16, 2018, p. 21-47.

⁴⁵⁵ *Almanach Royal*, Paris, 1763, p. 3.

⁴⁵⁶ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1763, n°2744.

⁴⁵⁷ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1763, n°2744.

⁴⁵⁸ *Almanach Royal*, Paris, 1771, p. 3.

d'avoines. Un autre achat de 300 pots et 175 carafons dont nous ne connaissons pas la nature mais nous pouvons supposer qu'il s'agit d'un liquide donc probablement de vin ou de bière. Nous avons également 2 achats de viande, un achat d'un cheval ainsi que des veaux et grosses viandes. Il a également été acheté du vin ainsi que le paiement d'un cuisinier. Si comme dans les autres années nous nous référons à la période précédant la période de Jeûne, les achats sont assez similaires aux mois suivants avec des achats de beurre, de vin, de veaux et grosses viandes ainsi que des céréales. Certains achats sont sensiblement différents comme l'achat de tabac, de café ou encore du sucre blanc. Finalement pour l'année 1781, la période commence le 28 février pour se terminer le 15 avril⁴⁵⁹. Cette période diffère des autres car durant le mois de mars les frères ont uniquement acheté des « caracoles⁴⁶⁰⁴⁶¹» à l'exception d'un achat de deux pièces de vin de Champagne. Pour la période d'avril uniquement des achats de houblons sont cités. Pour la période le précédent les achats sont sensiblement identiques à ce que nous avons pu mentionner auparavant, il est donc inutile de les souligner à nouveau. La consommation de viande est une réalité qui touche la période de Carême, malgré cela une seule année, celle de 1781 est une période sèche dans la consommation carnée. Nous nous interrogeons sur son origine, simple exception ou un potentiel changement est venu s'inscrire au sein de l'abbaye. Un changement d'abbé, beaucoup plus strict, resserrant la vis sur la question de l'ascèse au sein de l'abbaye. Cependant, si nous nous référons au Monasticon, l'abbé de Gembloux, Jacques Legrain a été nommé en l'année 1751 avant de s'éteindre en 1791 ce qui balaye cette dernière hypothèse⁴⁶². Peut-être pour supporter cette idée nous devons nous référer à l'année 1782. Ainsi sur base de cette année le Carême commence le 13 février pour se terminer le 31 mars, la consommation de l'abbaye a pu être constatée pour les 16 et 28 février avec l'achat de viande mais également de « scargots⁴⁶³», et ce à 5 reprises durant cette période. D'autres achats moins récurrents à hauteur, d'une seule mention comme du beurre, du cacao ou encore du houblon sont également inscrits dans le compte de l'abbaye.

Ainsi, si nous croisons les différentes alimentations de chaque abbaye des points communs ainsi que des disparités peuvent y être remarqués. De fait, la consommation de produits issus de la pisciculture est observée dans toutes les abbayes, il faut donc s'interroger sur l'importance du poisson dans le rite catholique. Différents types de poissons sont

⁴⁵⁹ *Almanach Royal*, Paris, 1781, p. 5.

⁴⁶⁰ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1763, n°2744.

⁴⁶¹ Le mot caracole provient du patois wallon qui signifie se traduit en escargot. (*Caracole*, dans *Dictionnaire wallon-français*, <https://dtw.walon.org/index.php> consulté le 20/03/2024).

⁴⁶² BERLIÈRE, U., *Monasticon belge : Province de Namur et du Hainaut*, t.1, Maredsous, 1890, p. 26.

⁴⁶³ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1779-1782, n°2747.

consommés sur cette période de carême nous retrouvons, pour l'abbaye de Waulsort, des harengs, anchois, morue, « fraîche marée et marée »⁴⁶⁴ ; pour l'abbaye de Gembloux nous voyons seulement des carpes ou une mention pour « toutes les viandes achetées »⁴⁶⁵. Pour l'abbaye des Sœurs Grises nous n'avons que l'information d'une transaction ayant été effectuée avec le porteur de poissons⁴⁶⁶. Finalement, seule l'abbaye de Salzinnes est la plus équivoque à ce sujet, elle achète des cabillaud, aiglefin, écrevisses, huîtres, raies, saumons. Leur qualité est certaine comme nous avons pu le voir dans le premier chapitre. En effet, le Carême ne figure pas comme la seule période où le poisson doit être consommé, nous pouvons retrouver des fêtes comme l'avent ou encore les vendredis, jour qui rappelle la crucifixion du Christ. Plus intéressant encore, la consommation de viande y est proscrite pour des raisons liturgiques. La viande rouge est considérée comme un élément pouvant mener au pêché et à la luxure, ce qui n'est pas le cas des poissons qui sont « froid et humide, au sang peu abondant et à la chair exsangue, éteint l'incendie de la luxure⁴⁶⁷ ». Le poisson figure comme le seul aliment autorisé dans l'alimentation des croyants⁴⁶⁸. Outre la viande, il ne s'agit pas du seul aliment à être interdit par l'Église, les produits laitiers ainsi que les œufs sont théoriquement aussi proscrits de manière universelle, toutefois Pie IV (1559-1565) en permettra l'usage⁴⁶⁹. Dans les faits, cette règle générale n'est que très peu respectée et l'autorité religieuse locale permet ou non sa consommation⁴⁷⁰.

Les règles de Jeûne et du Carême ont été instaurés depuis le Concile de Trente mais n'a pas toujours été suivi dans les siècles suivants la proclamation, ainsi l'instauration de règles, de décrets et de lois interdisant la consommation et la vente de viande en France⁴⁷¹. Dans le cas du comté de Namur, les règles et coutumes répriment également l'achat et la vente de viandes. L'exemple du premier chapitre du droit namurois datant du 6 octobre 1687 sur l'observation des dimanches et des fêtes où :

« Premièrement, comme l'on remarque que les jours de dimanches et fêtes sont souvent mal observez, par divers désordres et contraventions aux commandemens de Dieu et de l'Eglise, aux décrets sinodaux et aux édits ci-devant publiez, mesdits sieurs voulant y apporter un remède

⁴⁶⁴ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1796, n°2892, n°2895, n°2896.

⁴⁶⁵ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1793, n°2744, n°2745, n°2746, n°2747, n°2748, n°2749.

⁴⁶⁶ AEN, A.E, abbaye des Récollectines de Namur, Dépenses, 1743-1753, n°3678.

⁴⁶⁷ QUELLIER, F., *La table des français. Une histoire des français*, Tours, 2013, p. 119-139.

⁴⁶⁸ WAGDA, M., *Le carême, ou le sel de l'abstinence*, dans *Hommes & Migrations*, n° 1196, 1996, p. 62-64.

⁴⁶⁹ DE FRANCESCHI S. H., *Morales du carême : essai sur les doctrines du jeûne et de l'abstinence dans le catholicisme latin (XVIIe-XIXe siècles)*, Paris, 2018, p. 12-14.

⁴⁷⁰ BERNOS, M., *Les sacrements dans la France des XVII et XVIIIe siècles*, Aix-en-Provence, 2007, p. 331-341.

⁴⁷¹ *Ibid.*

*convenable, interdisent à tous bourgeois, manans et habitans de cette ville, et à tous autres s'y retrouvant, de vendre et d'exposer à boutique ouverte, du tout ou en partie, aucune sorte de marchandise en leurs boutiques ou ouvroirs, pendant lesdits jours de dimanches et fêtes, à peine de six florins pour chacune contravention.*⁴⁷² ».

De même cette interdiction s'étend également aux autres métiers comme les bouchers et à la halle à la chair qui sont les principaux points de revente de la viande, toutefois ce ne sont pas le seul métier à être touché car les interdictions concernent également les brasseurs, taverniers et cabaretiers⁴⁷³. Nous sommes dans une période où le droit canonique n'est que très peu codifié, il faudra attendre le 19^e siècle pour avoir une réelle codification⁴⁷⁴. Par ces règles et coutumes, il est donc envisageable de comprendre que la portée du Carême touche la population entière, tant les moines, dont nous effectuons l'étude que la population. Comme nous avons pu le montrer auparavant, les abbayes vont également s'approvisionner chez des fournisseurs laïcs mais qui sont également contraints de devoir respecter les règles déjà en place.

D'un point de vue spirituel, le Carême est dans les temps anciens période de restructuration, de recherche sur soi-même. Le Jeûne permet de rappeler les 40 jours du Christ dans le désert et de sa lutte contre la tentation de Satan⁴⁷⁵.

Malgré les règles mises en place dans le courant du 18^e siècle, nous constatons une consommation de viande qui est malgré son interdiction totale assez peu respectée par nos différentes abbayes. Il nous est cependant impossible de prouver si nos abbayes se situent dans un aspect similaire à d'autres abbayes voisines aux nôtres car la recherche sur un sujet similaire n'a pas été faite. Malgré cette impasse, cette tendance se voudrait beaucoup plus globale qu'elle n'y parait. En effet, les abus deviennent de plus en plus fréquents quel que soit l'ordre et ils sont nombreux à tenter de rétablir cette règle ascétique au sein même de leur communauté. Là encore, cette remarque n'est pas applicable à l'ensemble des monastères où certains d'entre eux gardent un zèle religieux afin de ne pas transgresser cette loi⁴⁷⁶. Le non-respect de l'ascétisme pendant le Carême et plus particulièrement du point de vue de l'alimentation par toutes les

⁴⁷² GRANDGAGNAGE, J., *Coutumes de Namur et coutumes de Philippeville*, t. 1, Bruxelles, 1869, p. 304.

⁴⁷³ *Ibid.*, p. 304 et 305.

⁴⁷⁴ LEGRAND, H., *Les enjeux ecclésiologiques de la codification du droit canonique. Quelques réflexions sur la portée de l'option choisie en 1917*, ARABEYRE, P. et BASDEVANT-GAUDEMENT, B., dir., *Les clercs et les princes. Doctrines et pratiques de l'autorité ecclésiastique à l'époque moderne*, Paris, 2013, p. 405-421.

⁴⁷⁵ Cf. Mt. 4 : 1-11.

⁴⁷⁶ DE FRANCESCHI, S H., *Discipline alimentaire et morale monastique à l'âge classique. Approche casuistiques de l'observance du jeûne et de l'abstinence en milieu régulier (XVII^e-XVIII^e siècles)*, dans *Food & History*, vol. 16, 2018, p. 21-47.

abbayes, serait-ce là l'indication d'une normalité qui se développe et d'un déclin de l'Église ? Le clergé catholique, entre le 17^e et le 18^e siècle, subit de nombreux changements ; de nombreuses tentatives sont comptabilisées afin de restaurer une religion structurée et solide, ce qui prouve que cette dernière est très fortement secouée durant ces siècles. L'exemple des excès du Carême en est un exemple parmi tant d'autres. Ainsi, de nombreux traités religieux ont tenté de remettre les ecclésiastiques sur le droit chemin car la vie d'excès est un fait qui leur est souvent reproché et ce à travers les âges. De nombreuses évocations de textes de Saints comme Saint Thomas qui prône une austérité alimentaire tant sur la boisson même s'il nous dit que son usage doit être purement utilisé comme un moyen d'hydratation et non comme coupe-faim ou encore le devoir de respecter un régime strict⁴⁷⁷. Toutefois, même si la volonté est d'autant plus importante pour les théologiens, la réalité en est souvent différente. Régulièrement, la qualité de cette observance diffère en fonction des ordres dont certains sont plus stricts. Tel est le cas des capucins et d'autres beaucoup plus laxistes comme les Jésuites⁴⁷⁸. Pourtant, cette pratique, ou plutôt cette non pratique alimentaire a fait l'objet de grands débats et a été dénoncée dans les thèses de Luther sans toutefois ne créer qu'un léger intérêt lors du concile de Trente. Malgré cela, il a quand même pu être débattu et fixé sans pour autant en avoir eu une valeur forte au sein de l'Église Catholique. De même au niveau laïc, ce déclin est d'autant plus remarquable en cause l'augmentation d'achat de viandes décriée par Reynald Abad au cours du 18^e siècle dans Paris, où des bouchers, malgré une interdiction de la ville, fournissent pourtant le marché noir où toutes sortes de personnes laïques ou non, s'y approvisionnent et ce dès le 16^e siècle avant une montée en puissance de la production des boucheries au cours du 18^e siècle montrant donc un relâchement du respect de l'observance du Carême⁴⁷⁹. Il est donc important de montrer que cette pratique est, depuis au moins le 17^e siècle, courante dans toutes les couches de la société où viandes et poissons pouvaient se retrouver à table⁴⁸⁰. C'est un fait établi et remarqué par tous les théologiens et hommes d'Église de l'époque. Les nombreuses tentatives de redressement dans les bastions catholiques européens tels que l'Italie, France ou encore l'Espagne sont restées vaines. Ainsi, un exemple prouvant ce relâchement serait le cas de Fénélon, homme d'Église nommé archevêque à Cambrai en 1695, dont nombreuses de ses

⁴⁷⁷ DE FRANCESCHI, S H., *Religions, savoir et politique dans l'Europe moderne*, dans *Annuaire de l'École pratique des hautes études*, n°128, 2021, p. 343-354.

⁴⁷⁸ IDEM., *La morale catholique posttridentine et la controverse interconfessionnelle. Jeûne et abstinence dans la confrontation entre protestants et jésuites : privation alimentaires et confessionnalisation*, dans KRUMENACKER, Y., et MARTIN, Ph., *Jésuites et protestantisme, 16e-XXIe siècles*, Lyon, 2019, p. 69-93.

⁴⁷⁹ ABAD, R., *Un indice de déchristianisation ? L'évolution de la consommation de viande à Paris en carême sous l'ancien Régime*, dans *Revue Historique*, n°123, 1999/2, p. 237-276.

⁴⁸⁰ DE HERMANN, F-S., *Morales du carême*, Paris, 2018, p. 384.

lettres ont pu être conservées. Dans sa correspondance, ce dernier critique le peu de rigorisme des hommes lors de cette période sainte⁴⁸¹. De plus, à son propre niveau celui-ci tente dans son diocèse de faire appliquer une loi de Carême plus dure à ses fidèles en prêchant la consommation de poissons et non de viandes. L'autorité papale, Benoît XIV, tente également de faire pareil dans son encyclique *Suprema universalis*⁴⁸².

En ce qui concerne nos abbayes, nous constatons que la consommation de viande est un fait qui concerne toutes les abbayes, aucune d'entre elles ne pratique un jeûne quadragésimal dur et rigoureux comme il est prêché. De plus, les tentatives au niveau local mais également par l'autorité supérieure, qu'il s'agisse du Pape ou encore de l'État n'arrivent pas à endiguer une situation qui vient envenimer le bastion de la religion catholique. Peut-être, pour des yeux plus optimistes, nous y voyons une volonté de continuer à perpétuer la pratique du jeûne sans pour autant devoir se plier à des règles, possiblement jugées dépassées. Quoiqu'il en soit, les abbayes du Namurois n'échappent pas à un manque de rigueur également observé dans les autres régions catholiques.

La consommation d'escargots et ce, durant ce jeûne de Carême attire l'attention du lecteur de nos sources. En effet, ceux-ci n'ont été consommés que par un seul établissement, celui de Gembloux. Leur consommation n'est pas limitée à cette abbaye, mais c'est la seule dont nous observons à la table des abbayes durant cette dite période. Est-ce une forme de liturgie ? L'escargot a-t-il une valeur religieuse, représente-t-il quelque chose aux yeux de ces abbés pour qu'il soit consommé à cette période ? S'agit-il là d'un renouveau liturgique, d'une redécouverte du livre saint leur poussant ainsi à consommer des escargots. Pour appuyer cette idée nous nous sommes basés sur l'année 1782 qui nous indique également une consommation d'escargots. Les années ultérieures n'étant pas disponibles mise à part l'année postrévolutionnaire de 1791. Ainsi, si nous croisons nos données nous remarquons qu'entre la période de mars et avril⁴⁸³ durant laquelle se déroule le Carême, les achats se bornent à des achats d'escargots, du beurre, des courses pour des provisions ainsi que des dépenses faites pour des cuisiniers⁴⁸⁴. Nous ne pouvons constater qu'une corrélation concrète qu'à partir d'au moins l'année 1781, une consommation différente s'effectue au sein même de cette abbaye. Dès lors pourquoi le choix de l'escargot ? Celui-ci possède plusieurs symboliques dans le rite

⁴⁸¹ DE HERMANN, F.-S., *Morales du carême*, Paris, 2018, p. 86-97.

⁴⁸² Cf. *Encyclique Suprema universalis*, Benoît XIV, Rome, 22 août 1741. (www.vatican.va/content/benedictus-xiv/it/documents/breve--i-in-suprema-universalis---i--22-agosto-1741--nei-giorni-.html, consulté le 22/03/2024).

⁴⁸³ Il commence le 9 mars pour se finir le 24 avril. Cf. (*Almanach Royal*, Paris, 1771, p. III.).

⁴⁸⁴ AEN, A.E., abbaye de Gembloux, Comptes, 1779-1793, n°2746, n°2747, n°2748, n°2749.

chrétien, à savoir sa période de consommation mais également l'idée qu'il renferme. En effet, l'escargot peut être considéré comme un symbole de la résurrection et de la vie éternelle car il se terre dans sa coquille représentant le tombeau avant d'y ressortir vers Pâques incarnant dès lors le Christ ressuscité⁴⁸⁵. Même si cette interprétation reste dans l'ordre du possible ainsi que de sa plausibilité, il est impossible de le prouver concrètement. La consommation d'escargots est également prouvée dans différentes abbayes comme nous avons pu déjà le développer auparavant. L'archéologie s'est également penchée sur la question pour d'autres régions montrant aussi les escargots comme une source d'alimentation des abbayes⁴⁸⁶. Cette théorie restera donc dans l'ordre de l'hypothétique mais le changement de la nature de l'alimentation durant cette période est explicitement visible et elle reste une question qui mériterait d'être étudiée sur un échantillon d'abbayes beaucoup plus large.

Pour terminer, la période de Carême reste au sein des abbayes, une partie importante de leur vie ecclésiale mais l'intensité à laquelle cette ascèse a été respectée s'est vue, au cours des siècles, diminuée sur le point de vue de l'alimentation. Nos abbayes en sont des témoins et ne dérogent pas à la réalité qui s'installe dans l'Europe chrétienne. D'une part, nous remarquons une consommation de viande qui est normalement proscrite au sein des abbayes et d'autre part, le contexte général provoque un relâchement d'une stricte observance et des transgressions plus en plus remarquées : le laitage et le beurre en sont le parfait exemple. Ainsi, c'est ce que tend à montrer les différentes décisions prises par l'autorité papale durant les Temps Modernes. Tout bien considéré, malgré les excès constatés ceux-ci sont dans l'ordre de ce qui pourrait être qualifié de minime, car ils sont en somme, moins importants que durant les autres mois de l'année.

3.2.2. Le temps ordinaire et le temps Pascal

Le calendrier liturgique est divisé en plusieurs temps. Nous nous pencherons d'abord sur le temps ordinaire qui est disséminé dans le calendrier grégorien, du début de celui-ci jusqu'au mercredi des cendres avant de reprendre après la Pentecôte et de se terminer à l'Avent. Dans cette partie, la consommation durant ces différents temps permettra de comprendre, déceler et de comparer la consommation lors des périodes de la liturgie catholique. Afin de nous

⁴⁸⁵FEUILLET, M., *Le bestiaire de l'Annonciation : l'hirondelle, l'escargot, l'écureuil et le chat*, dans *Italiens*, n° 12, 2010, p. 231-242.

⁴⁸⁶LE GOFF, L., *De l'estran à l'assiette : exemples de l'exploitation des invertébrés marins et terrestres par les populations monastiques au Moyen Âge et à l'époque moderne*, dans *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest : Anjou, Maine, Touraine*, n° 127, 2020/1, p. 83-114 ; GAUTIER, A., *La faune d'un puits de l'abbaye de Saint-Avit-Sénieur (XIe à XIIIe s.)*, dans *Archéologie médiévale*, n° 2, 1972, p. 355-379.

faciliter la tâche et nous aider à une comparaison future, nous nous baserons sur les mêmes dates que celles utilisées lors de la période du jeûne de Carême. Des différentes abbayes, nous remarquons des tendances semblables mais une en particulier diffère des autres. En effet, l'abbaye des Récollectines de Namur est la seule abbaye qui achète moins de 10 % de viandes sur le temps ordinaire. Pour toutes les autres abbayes tant féminines que masculines la consommation de viande se trouve à plus de 20% de la consommation totale. Nous pouvons nous référer aux différents graphiques ci-dessous.

En premier, remarquons l'abbaye de Waulsort :

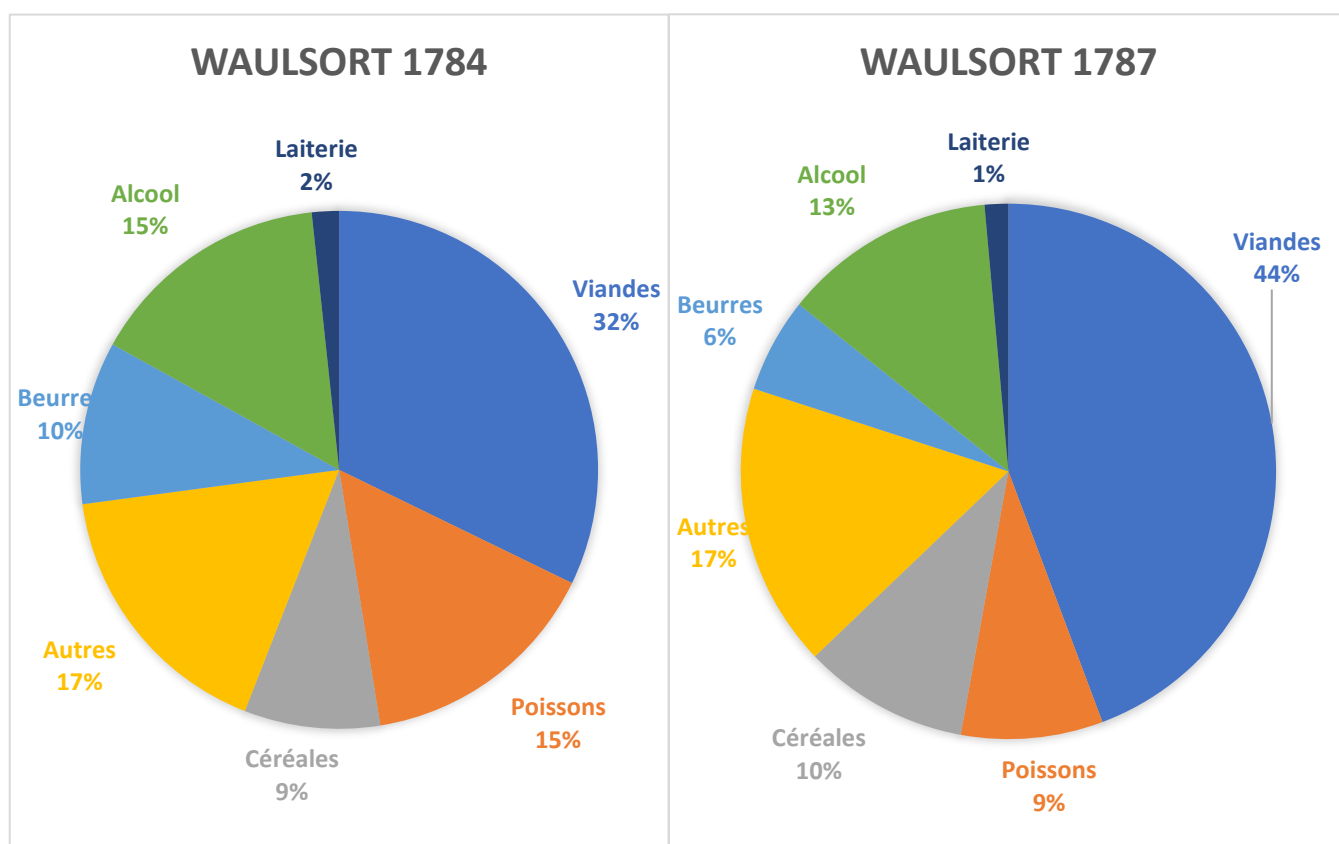


Fig. 5 Graphiques des récurrences d'achats pour l'abbaye de Waulsort pour les années 1784 et 1787

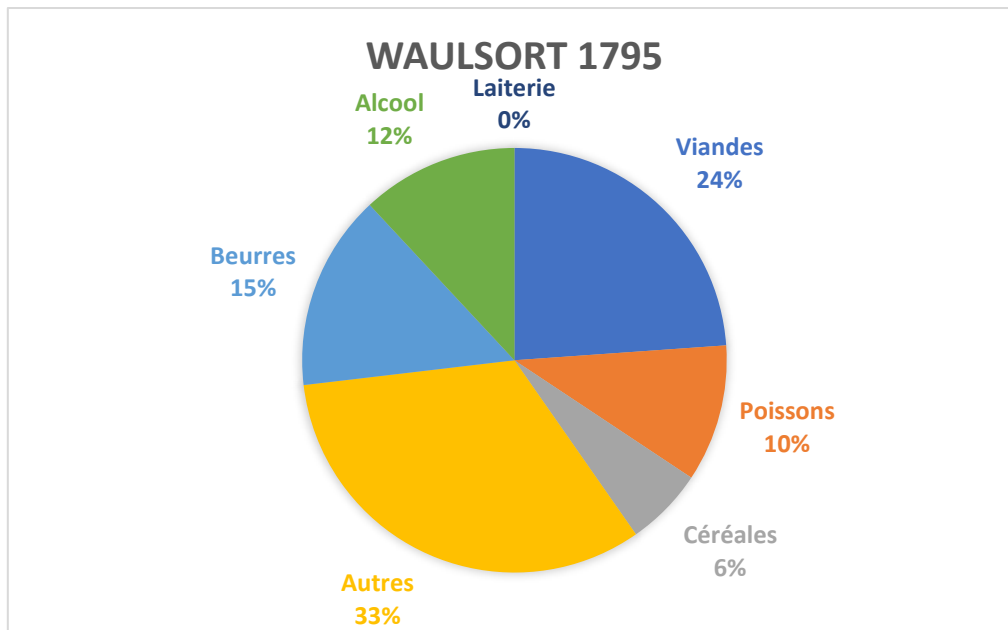


Fig 6. Graphique des récurrences d'achats pour l'abbaye de Waulsort en 1795

Nous voyons ici dans ces différents graphiques la prédominance de la viande dont nous avons pu largement débattre auparavant. Nous notons que sa présence est plus prépondérante lors des périodes non liturgiques de jeûne. La consommation de poisson est également assez faible variant d'environ 10 à 15 % durant cette période. Pour les autres aliments les chiffres parlent d'eux-mêmes. Toutefois, nous remarquons que ces chiffres varient d'une année à l'autre ce qui rend le déchiffrement et la précision encore plus compliqués

L'abbaye de Gembloux est d'autant plus exemplative sur la consommation de viandes si nous nous référons aux graphiques tirés de leur consommation

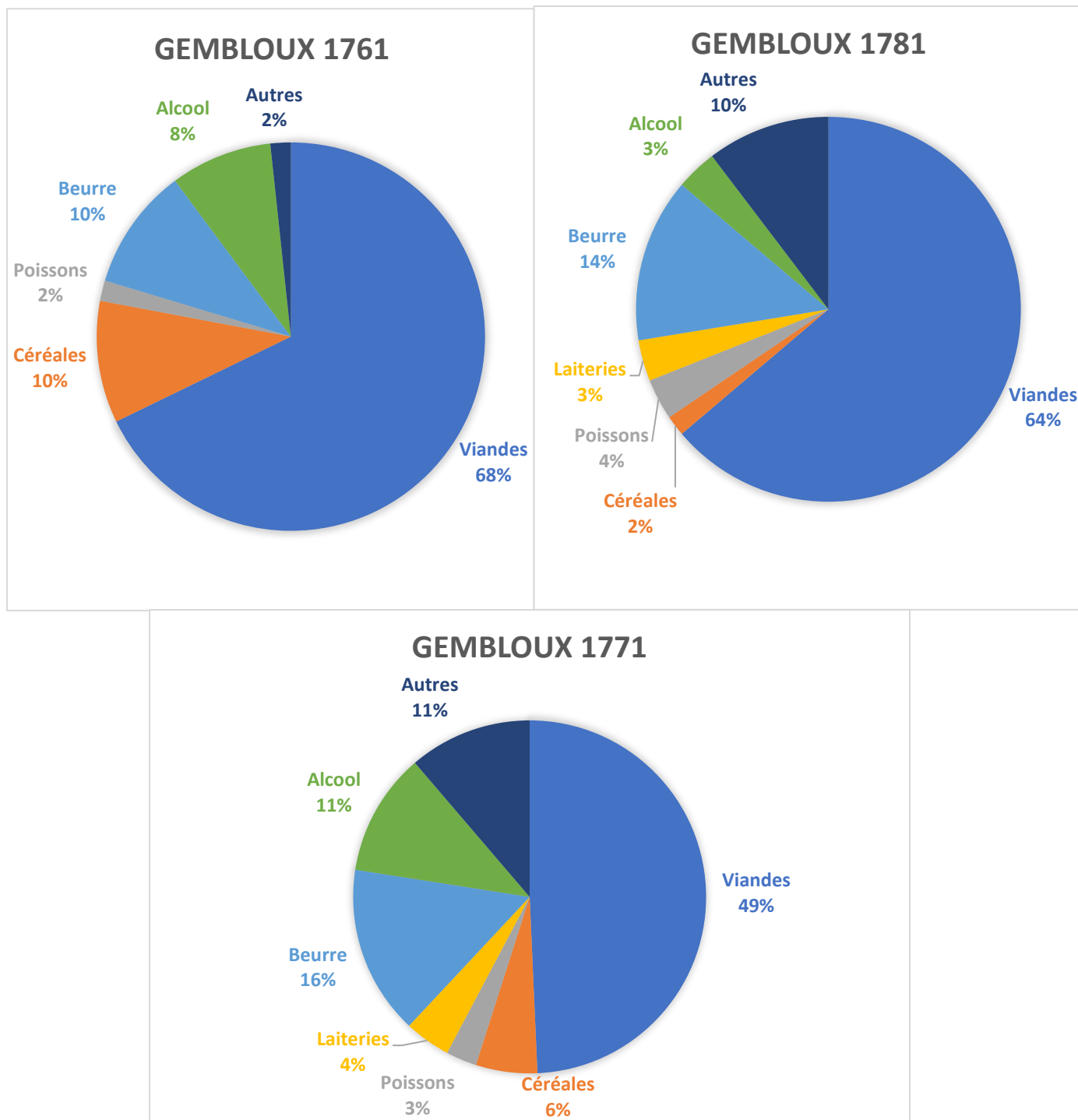


Fig. 7 Graphiques des récurrences d'achats pour l'abbaye de Gembloux pour les années 1761,1771,1781.

Finalement, sur les deux abbayes féminines étudiées seule l'abbaye de Salzinnes adopte un régime alimentaire pratiquement similaire aux abbayes masculines durant les périodes étudiées. Nous pouvons tenter d'hypothétiser cette situation de la même manière que ce qui a déjà été dit précédemment. Cette abbaye possède des censiers qui lui permettent de vivre de rentes. De plus, la population de ce type d'abbayes est souvent aristocratique ce qui permet

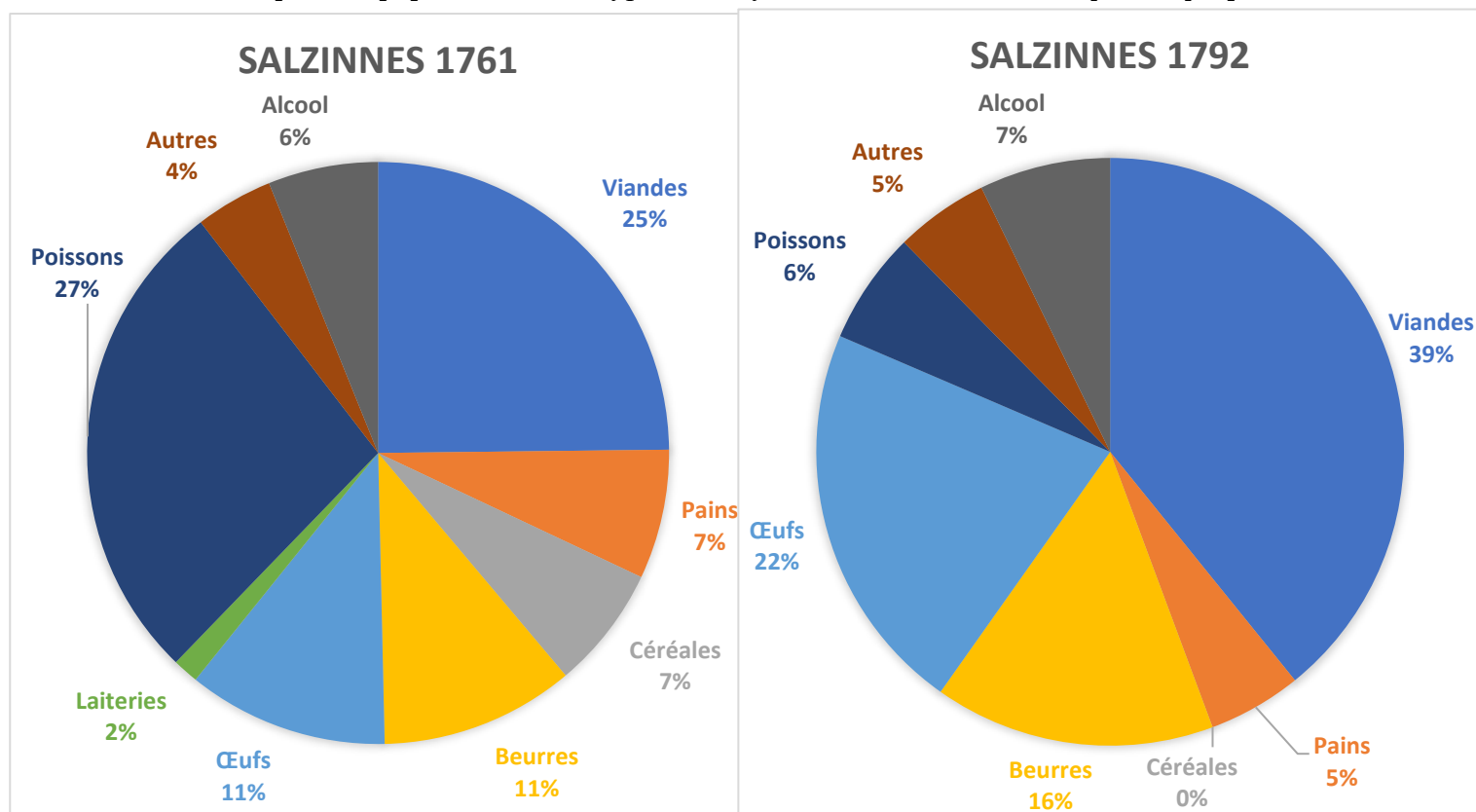


Fig. 8 Graphiques des récurrences d'achats pour l'abbaye de Salzinnes pour les années 1761 et 1792.

d'expliquer cette ressemblance. La consommation de viandes représente, elle aussi durant le temps ordinaire, au moins le quart de la consommation totale de l'abbaye.

Ces informations nous offrent une vue d'ensemble de la fréquence des achats des abbayes, cependant est-ce que cette fréquence suffit à donner une réponse complète pour les tendances alimentaires des abbayes ? La réponse à cette question s'avère plutôt compliquée car nous pouvons difficilement estimer les raisons de ces fréquences d'achats qui peuvent être multiples. Pour compléter cette fréquence d'achats, il serait important d'ajouter un deuxième facteur quantifiable qui permettrait de sensiblement rapprocher les différentes données. Les quantités étant difficilement connues, émettre des hypothèses dans le cadre d'une étude quantitative tronqueraient grandement l'exactitude des chiffres. Il ne nous reste donc qu'une possibilité : les prix payés sur une année par chaque tranche d'aliments.

C'est donc ce qui a été fait et nous donne le tableau suivant :

Waulsort	Total	Viandes	Beurre	Céréales	Alcool	Autres	Poissons	Laiterie		
1784	2986	538	681	327	1185	165	90	1		
	100%	18%	23%	11%	40%	6%	3%	0%		
1787	5054	1522	925	1056	1739	533	323	6		
	100%	30%	18%	21%	34%	11%	6%	0,12%		
1795	763	170	123	209	107	23	132	0		
	100%	22%	16%	27%	14%	3%	17%	0%		
Gembloux	Total	Viandes	Beurre	Céréales	Alcool	Autres	Poissons	Laiterie		
1761	4323	234	560	312	2020	75	590	0		
	100%	5%	13%	7%	47%	2%	14%	0%		
1771	6126	617	1100	96	1546	923	1394	23		
	100%	10%	18%	2%	25%	15%	23%	0%		
1781	5160	1265	736	17	177	1461	1097	84		
	100%	25%	14%	0%	3%	28%	21%	2%		
Salzennes	Total	Viandes	Pains	Céréales	Beurre	Œufs	Laiterie	Poissons	Autres	Alcool
1761	2921	750	32		649	168		386	17	919
	100%	26%	1%	0%	22%	6%	0%	13%	1%	31%
1792	2854	1009	179	0	695	280	0	179	250	431
	100%	35%	6%	0%	24%	10%	0%	6%	9%	15%
Récollectines	Total	Viandes	Poissons	Céréales	Beurre	Alcool	Autres			
1743	1621	108	61	698	434	102	218			
	100%	7%	4%	43%	27%	6%	13%			

Fig. 9. Prix payés par les abbayes pour la consommation d'aliments.

Maintenant que nous avons pu obtenir les chiffres de deux points de vue différents, il faut pouvoir interpréter avec précision ces résultats. Comme nous le constatons, de manière générale, les dépenses sont assez équilibrées et dépendent largement des abbayes et des années. Nous remarquons que les céréales sont généralement sous représentées dans les abbayes à l'exception des Récollectines et de Waulsort. Dans le cas de cette dernière la redirection des céréales pourrait être imputée à la fabrication de bière au sein même de l'abbaye. Dans la grande majorité des abbayes, la viande, sous n'importe quelle forme, représente à minima 40 à plus de 50% des dépenses et achat sauf pour le cas particulier de l'abbaye des Sœurs Grises. Le beurre se glisse juste derrière suivi de la catégorie « Autres » (épices, fruits, sucre et autres condiments). Nous prendrons également en compte que les dépenses puissent tromper le lecteur. En effet, les prix peuvent varier suivant la qualité du produit, sa provenance et surtout sur sa nature⁴⁸⁷. L'exemple peut s'appliquer à tous les articles cités ci-dessus mais le plus exemplatif concerne le vin provenant de France et de ses régions viticoles. Le prix est souvent très onéreux mais la fréquence d'achat est faible. Même si le stockage et la conservation sont plutôt faciles, le fait qu'ils en achètent peu par an montre la cherté et l'attrance de ce nectar.

Si nous prenons l'exemple des nombreuses abbayes présentes dans la région namuroise nous remarquons que, seule, Saint Gerard de Brogne, une abbaye bénédictine a été soumise à une étude sur l'alimentation des frères qui y vivaient. Dans celle-ci, la consommation de viande est également remarquée comme étant une donnée prédominante dans l'alimentation des moines de cette abbaye⁴⁸⁸. De ce seul élément qui permet de nous relier avec ce que nous remarquons déjà dans les graphiques ci-dessus, il nous faut donc élargir la recherche aux Pays-Bas méridionaux. Différentes abbayes ont fait l'objet de recherches sur le sujet comme, le monastère Saint-André de Tournai, l'abbaye du Neufmoustier et du Val Benoît de Liège, l'abbaye de Zelem dans le Limbourg et des abbayes féminines dans la région Bruxelloise. Pour ce qui est des deux premiers peu d'informations réellement précises nous sont renseignées pour chaque année mais plutôt un résumé global de la consommation dans ces abbayes ce qui ne permet pas d'effectuer des liens précis avec ce qui nous intéresse ici⁴⁸⁹. Au contraire, pour l'abbaye de Zelem dont l'étude permet également d'entrevoir ce qui est relaté par nos sources

⁴⁸⁷ SERVAIS, P., *La consommation alimentaire à Liège au XVIIIe siècle : le cas de l'abbaye de Val-Benoît*, dans *Revue d'Histoire Moderne & Contemporaine*, vol. 30-1, 1983, p. 84-108.

⁴⁸⁸ CHARNEUX, J., *La table des moines ou un quart de siècle d'alimentation à l'abbaye de Saint-Hubert*, dans *Saint Hubert d'Ardenne. Cahiers d'histoire*, t. 5, 1981, p. 139-160.

⁴⁸⁹ SERVAIS, P., *La consommation alimentaire à Liège au XVIIIe siècle : le cas de l'abbaye de Val-Benoît*, dans *Revue d'Histoire Moderne & Contemporaine*, vol. 30-1, 1983, p. 84-108 ; RORIVE, J-P., *La vie d'une abbaye : le Neufmoustier (ca 1100-1797), de Pierre l'Ermite à la Révolution : 700 ans de vie monastique sous toutes ses facettes*, Paris, 2011, p. 328-335.

sur la consommation dans les abbayes. Une prédominance de la viande et du poisson est présente dans cette abbaye. Celle-ci s'explique par un mode de vie beaucoup plus laïcisant pour l'époque car elle se veut beaucoup moins ascétique que ce que la règle souhaiterait⁴⁹⁰. Finalement pour ce qui est des abbayes féminines bruxelloises, cette étude est plus complète et nous donne un pourcentage général de la consommation. Si nous nous référons à celle-ci la viande serait de 21%, le poisson de 14%, les céréales pouvant varier de 8 à environ 20% selon l'abbaye, les œufs 5%, les laitages à 1,5%⁴⁹¹.

Même si ces chiffres sont le fruit d'une moyenne de plusieurs années ils sont assez représentatifs et sont de même tendance que ce qui a pu être trouvé dans nos différentes abbayes à quelques nuances près. En effet, chaque abbaye est indépendante l'une par rapport à l'autre. La consommation peut changer légèrement d'une abbaye à l'autre. De plus, chaque année étant différente cela rajoute aussi une imprécision qui ne peut être calculée avec sûreté. Le second exemple est l'abbaye de Val Benoît de Liège, la viande et le poisson y sont fortement consommés à hauteur de 50% des achats faits par ladite abbaye⁴⁹².

Dans les régions avoisinantes, les Pays-Bas méridionaux et en particulier la France, les monastères sont eux aussi concernés par des études sur l'alimentation abbatiale. L'alimentation n'est pas, et cela est également remarquable dans nos sources, fixée ni pratiquée de la même manière dans chaque abbaye mais des tendances générales peuvent être facilement mises en évidence. L'abbaye royale de Saint Sulpice en Bretagne, par exemple, consomme en premier lieu de la viande ensuite du pain, lait, œufs, sucres⁴⁹³. Pour les diocèses d'Auxerre, Langres et Dijon, la consommation de céréales représente une partie importante des dépenses, nous retrouvons ensuite la viande, le poisson et terminons avec les œufs et le fromage⁴⁹⁴. L'abbaye de Paray-le-Monial à l'extrême sud de la Bourgogne dépense un peu différemment des abbayes précédentes. Elle achète du vin pour environ 37% du budget, 18% de matières grasses comme de l'huile, fromage ou encore du beurre, 16% pour du poisson et finalement 9% pour de la

⁴⁹⁰ TIMMERMANS, F., *Un livre des comptes révélateur des habitudes alimentaires dans la chartreuse de Zelem près de Diest*, dans Clavel, B., dir., *Production alimentaire et lieux de consommation dans les établissements religieux au Moyen Âge et à l'époque moderne*, Villetaneuse, 2006, p. 281-290.

⁴⁹¹ LIBERT, M., *Vie quotidienne des couvents féminins de Bruxelles au siècle des Lumières (1764-1787)*, Bruxelles, 1999, p. 112-122.

⁴⁹² SERVAIS, P., *Op. Cit.*

⁴⁹³ DELORME, H., *L'alimentation à l'abbaye royale des bénédictines de Saint-Sulpice-la-Forêt (Ille-et-Vilaine, 1685-1792)*, dans *Actes des congrès nationaux des sociétés historiques et scientifiques*, vol. 138, n°5, 2015, p. 99-110.

⁴⁹⁴ DINET D., *Religion et société : les Réguliers et la vie régionale dans les diocèses d'Auxerre, Langres et Dijon (fin 16e-fin XVIIIe siècles)*, Paris, 1999, p. 324-326.

viande, ce qui représente près de 80% des dépenses alimentaires de l'abbaye⁴⁹⁵. Pour terminer, nous pouvons également citer un exemple d'abbayes allemandes où il se consomme de la viande et du poisson⁴⁹⁶.

De tous ces exemples, la consommation est un sujet qui reste délicat et qui varie très fortement d'une abbaye à l'autre. Cependant dans cette disparité, il est possible de remarquer les tendances qui sont communes à chacune de celles-ci. La consommation de viande fait partie intégrante de la vie des moines ce qui souligne l'évolution de la gastronomie dans le monde et aussi d'une finesse alimentaire aristocratique qui se développe à la table des moines⁴⁹⁷. De plus, dans les différentes abbayes, on étudie très rarement la valeur des aliments pour chaque période du temps liturgique ce qui force à penser que les temps liturgiques ne forment pas une barrière face à l'alimentation dans les différents monastères. Toutefois, comme nous le constatons dans le point précédent sur l'Avent, la consommation change de manière remarquable, même si cette opération peut s'avérer fortement minime. Il est donc important de pouvoir dissocier ces temps et de pouvoir les comparer afin de comprendre *in fine* le changement à l'égard de la nourriture qui s'y opère. C'est pourquoi, nous pouvons facilement trouver des chiffres sensiblement identiques à toutes ces abbayes lors du temps ordinaire et le temps Pascal, où l'alimentation ne change pas substantiellement car ensemble ces deux périodes représentent près d'un total de 40 semaines (33 semaines sans le temps Pascal), c'est-à-dire un peu plus des trois quarts de l'année. Cela permet donc d'expliquer, d'une part les différences dans les chiffres que nous avons mais d'autre part de faire le rapprochement entre ces chiffres.

À la suite de ces investigations, il résulte que l'alimentation monastique est fortement individuelle, il est impossible d'obtenir les mêmes chiffres pour chaque abbaye. En effet, chaque abbaye se trouve dans une situation différente que ce soit par sa localisation géographique, les personnes et leurs nombres, le goût. Des choix différenciés dont nous ne pouvons pas en rendre compte. Tous ces éléments non exhaustifs font que des situations différentes s'opèrent dans chaque abbaye. Toutefois, nous constatons que les régimes alimentaires se construisent de manière similaire avec quelques différenciations. Certaines abbayes peuvent privilégier la viande, d'autres les céréales ou encore les matières grasses et

⁴⁹⁵ LEMETAYEUR, G., *La table des moines du doyenné de Paray-le-Monial au début du XVIIIe siècles*, dans HEUCLIN, J. et RACINET, Ph., dir., *Les moines dans la ville*, Amiens, 1996, p. 117-123.

⁴⁹⁶ LEHNER, U., *Enlightened Monks: the Germans Benedictines 1740-1803*, Oxford, 2013, p. 36-44.

⁴⁹⁷ LEMETAYEUR, G., *Op. Cit.* ; DELORME, H., *L'alimentation à l'abbaye royale des bénédictines de Saint-Sulpice-la-Forêt (Ille-et-Vilaine, 1685-1792)*, dans *Actes des congrès nationaux des sociétés historiques et scientifiques*, vol. 138, n°5, 2015, p. 99-110.

notamment le beurre. Si nous nous aidons de toutes les données dont nous disposons, nous constatons qu'une grande majorité privilégie les viandes et le beurre qui sont à la base de l'alimentation des abbayes du siècle des Lumières. Cette pratique de l'alimentation des abbayes nous dévoile le goût de la gastronomie et de l'aristocratie grandement en vogue durant ces années⁴⁹⁸.

3.2.3. Les fêtes chrétiennes

Le calendrier liturgique chrétien est tapissé de journées de différentes commémorations relatives tant à la vie du Christ qu'aux martyrs et saints introduits par l'Église catholique. Tous ces rappels à ces personnes importantes ne sont pas toujours perçus de la même manière dans le clergé, certains se trouvant plus important que d'autres⁴⁹⁹. Les livres liturgiques et notamment les bréviaires peuvent nous exposer un point de vue intéressant sur l'importance de ces différentes fêtes. Plus particulièrement, en ce qui concerne nos abbayes aucun de ceux-ci ne sont mentionnés dans les archives ecclésiastiques de la ville de Namur. Même s'ils ne sont pas mentionnés, leur existence dans l'histoire des différentes abbayes est certaine car ce type de livre rythmait la vie liturgique des communautés régulières⁵⁰⁰. Même s'il est donc impossible de pouvoir définir avec précision les différentes fêtes pour nos abbayes, une recherche sur le sujet a déjà pu être réalisée pour différents bréviaires de bénédictins ; même si l'importance des fêtes peuvent varier suivant les bréviaires, l'époque et l'ordre.

Plusieurs ordres ont défini l'importance de ces fêtes : à savoir, les fêtes principales, celles de première classe et de seconde classe. Ainsi, dans les fêtes principales nous retrouvons : Nativité, Pâques, Pentecôte, *Corpus Christi* (Fête-Dieu), Assomption, Toussaint, saint Benoît et saint Robert. Dans les fêtes de première classe : l'Épiphanie, l'Ascension, la Pentecôte, Saint

⁴⁹⁸ FLANDRIN, J-L, MONTANARI, M., *Histoire de l'alimentation*, Paris, 1996, p. 561-569. ; MEYZIE, Ph., *L'alimentation à l'époque moderne*, Paris, 2017, p. 143-168.

⁴⁹⁹ LEBIGUE, J-B., *Le calendrier*, dans *Les carnetiers de l'IRHT*, en ligne (<https://irht.hypotheses.org/2445>, consulté le 25/03/2024).

⁵⁰⁰ On connaît de nombreux inventaires de l'époque révolutionnaire pour différentes abbayes et notamment l'abbaye de Gembloux ou Floreffe et quelques sources de ce style nous sont parvenues pour les années antérieures aux dates étudiées, pour d'autres seulement certains livres issus de l'abbaye sont connus comme l'antiphonaire de l'abbaye de Salzinnes (cf. REYNHOUT, L., *Culture manuscrite à la marge du Moyen Âge : le scriptorium de Gembloux au début du 16e siècle*, dans *Revue belge de Philologie et d'Histoire*, t. 96, fasc. 2, 2018, p. 771-784 ; BAIN, J., MORLEY, S., *Introduction: Material Matters and the Salzinnes Antiphonal*, dans *Florilegium*, vol. 34, 2017, p. 66-70 ; BERLIÈRE, U., *Notes sur les manuscrits de l'abbé Hugo d'Étival conservés à Nancy*, dans *Bulletin de la Commission royale d'Histoire*, t. 8, 1898, p. 113-170 ; SHAPOVALOVA, A., *L'importance des sources de la période révolutionnaire pour la reconstitution des bibliothèques médiévales*, dans *Gazette du livre médiéval*, n°63, 2017, p. 20-40.).

Jean Baptiste, Saint Pierre, Saint Paul. Finalement les fêtes de secondes classes sont : la Circoncision, la Trinité, la Purification, l'Annonciation, la Nativité de Marie, la Sainte Croix⁵⁰¹.

Même si les fêtes et leur liturgie peuvent différer suivant les ordres et les congrégations⁵⁰², ces réjouissances permettent d'établir une base solide sur laquelle nous nous appuyons. En plus, de ces festivités bénédictines, nous incluons les patrons des ordres qui font l'objet de cette étude, de la ville dans laquelle sont présentes les différentes abbayes et finalement si une mention d'un Saint ou d'une fête fait apparition dans nos sources. Afin de suivre une logique structurée nous commencerons par celles dans lesquelles les Saints ne sont pas invoqués pour ensuite se concentrer sur la spécificité de la fête des Saints dans les abbayes tout en respectant leur ordre chronologique. Entre l'Avent et le Carême, deux fêtes principales, aussi appelée *solemnitates*, viennent s'intercaler : la Pentecôte ainsi que la Toussaint.

Avant toute chose, nous procéderons de la même manière que précédemment en utilisant exactement les mêmes années.

Pour la Pentecôte qui est une fête mobile, nous ferons référence à l'Almanach royal et à l'abbaye de Waulsort pour les années 1784, 1787, 1795⁵⁰³. Ainsi pour la première année, nous remarquons que le jour même, le 30 mai lors de la Pentecôte, l'abbaye n'a rien acheté ce jour précis, toutefois le 24 des moules ont été achetées et le 29 du beurre ainsi qu'une quittance de veaux pour cette période⁵⁰⁴. Pour l'année 1787 et 1795, la même constatation peut être observée. Le mois de mai 1787 ne connaît qu'un seul achat avant la période pour une quittance à un boucher⁵⁰⁵. Finalement, seule l'année 1795 possède un peu plus d'informations sur la période mais des achats concernant l'alimentation remontent à minima le 17 mai, soit une semaine avant la pentecôte pour un « quarterons d'œufs ⁵⁰⁶» et le 15 pour « 14 lb (livres) de beurre ; pour du savon et du caffet⁵⁰⁷». Ensuite pour l'abbaye de Gembloux, cette dernière ne recense aucune mention d'achat pour le jour même. Toutefois, pour l'année 1761, un achat « pour un veau ⁵⁰⁸» est réalisé les 8 et 9 mai juste avant la date du 10 mai, jour de la Pentecôte. Pour l'année 1771,

⁵⁰¹ HUREL, D-O., *La fête de Noël chez les bénédictins à l'époque moderne*, dans *Siècles* n°21, 2005, p. 11-25.

⁵⁰² Certains ouvrages et articles permet de mettre en valeur cette idée. (cf. LEFÈVRE, Pl., *Un témoin nouveau de la liturgie de Prémontré du XIIe siècle : le missel d'Anvers*, dans *Scriptorium*, t. 9, n°2, 1955, p. 208-216 ; HUREL, D-O., *Les bénédictins*, Paris, 2020, p. 372-387 ; HENNEAU, M-E. et LECLERCQ, J., *Les cisterciennes du pays mosan : moniales et vie contemplative à l'époque moderne*, Bruxelles, 1990, p. 572-577.

⁵⁰³ *Almanach Royal*, Paris, 1784, p. 3 ; *Almanach Royal*, Paris, 1787, p. III ; *Almanach Royal*, Paris, 1795, p. 3.

⁵⁰⁴ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1788, n°2895.

⁵⁰⁵ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1788, n°2895.

⁵⁰⁶ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des revenus et dépenses, 1794-1796, n°2892.

⁵⁰⁷ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des revenus et dépenses, 1794-1796, n°2892.

⁵⁰⁸ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1763, n°2744.

seuls des achats pour des de bouteilles et des « caraffons⁵⁰⁹ » sont mentionnées⁵¹⁰. Enfin, en ce qui concerne les abbayes féminines, pour ce qui est de l'abbaye de Salzinnes, l'achat « des fraises et groseilles⁵¹¹ » sont effectués pour la date de Pentecôte. Mais d'autres achats sont accomplis comme l'acquisition de veau, d'œufs, de poissons plus précisément de « carpes, pleys et morues⁵¹² », citrons et sucres quelques jours avant la date butoir⁵¹³. Encore une fois, la même généralité se produit comme les autres années, aucun achat n'est effectué pour cette période, seulement des achats d'œufs, de beurre, de poissons et d'autres minuties sont effectués quelques jours avant la date. Finalement, l'abbaye des Récollectines ne recense aucun achat sur à cette date⁵¹⁴.

Nous pouvons continuer avec la Toussaint, cette célébration en hommage à tous les saints tombe chaque année le 1^{er} novembre. Il est donc plus facile d'identifier la période dans nos livres de compte. Ainsi, pour toutes les abbayes il est difficile d'établir un lien précis avec la consommation du jour en raison des achats précédents et suivants qui peuvent fausser les différents résultats. Toutefois, des achats le 1^{er} de novembre peuvent parfois être remarqués pour des abbayes et ce dans quelques rares cas. À raison : seulement 5 achats peuvent être recensés sur toutes les années disponibles pour les abbayes suivantes : Waulsort, Gembloux, Salzinnes. Pour l'abbaye de Waulsort, seule l'année 1795 pour un achat de trois bécasses⁵¹⁵ et le paiement d'une « cuisinière⁵¹⁶ ». En ce qui concerne Gembloux, les sources nous indiquent seulement l'année 1761 et 1791 avec un achat de 16 grives lors de cette première année et lors de la seconde, l'achat est similaire avec des grives en plus de pain d'abbaye⁵¹⁷. Finalement, seule l'abbaye de Salzinnes se différencie avec des achats uniquement de harengs ainsi que de saumons⁵¹⁸. De plus, si nous nous penchons un peu plus sur les dépenses des abbayes nous remarquons une abstinence générale pour des achats lors de cette période du 1^{er} novembre, le jour suivant ou plusieurs jours après. Seule pour l'abbaye de Gembloux, les achats reprennent, sauf les deux cas particuliers que nous avons cités et qui reprennent exactement en la date du

⁵⁰⁹ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1768-1771, n°2746.

⁵¹⁰ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1768-1771, n°2746.

⁵¹¹ AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1762, n°3258.

⁵¹² AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1762, n°3258.

⁵¹³ AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1762, n°3258.

⁵¹⁴ AEN, A.E, abbaye des Récollectines de Namur, Dépenses, 1743-1753, n°3678.

⁵¹⁵ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des revenus et dépenses, 1794-1796, n°2892.

⁵¹⁶ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des revenus et dépenses, 1794-1796, n°2892.

⁵¹⁷ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1763, n°2744 ; AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1790-1793, n°2748.

⁵¹⁸ AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1762, n°3258.

3^e jour de novembre⁵¹⁹. Nous expliquerions cette tendance par la liturgie chrétienne catholique qui fête d'une part le 1^{er} novembre jour de la Toussaint, fêtée depuis Bède le Vénérable, et d'autre part le 2 novembre jour de la fête des défunts⁵²⁰.

De ces premiers résultats nous remarquons que les tendances sont plus ou moins similaires entre ces différentes périodes mais il est globalement difficile de pouvoir définir avec précision ce que ces abbayes consomment lors de ces journées suite à un manque d'information malgré les quelques remarques données. Toutefois, si nous tentons de nous référer à ces quelques indices, ils nous donnent encore et toujours une tendance d'alimentation carnée pour ces jours ascétiques.

Après nous être intéressé à ces 2 fêtes principales, nous allons donc rétrograder sur des fêtes moins importantes du calendrier liturgique, c'est-à-dire les fêtes suivantes : Circoncision (1^{er} janvier), Epiphanie (6 janvier), Annonciation (25 mars)⁵²¹, l'Ascension (fête mobile), Corpus Christi aussi dite Fête-Dieu (fête mobile), Transfiguration (6 août), Assomption (15 août), nativité de Marie (8 septembre), Sainte Croix (14 septembre) et finalement la Nativité (25 décembre).

En suivant l'ordre chronologique du calendrier liturgique, la première fête est celle de la Circoncision. Lors de cette célébration seulement deux achats pour l'abbaye de Gembloux peuvent être recensés pour l'année 1792 : « 150 lb de prunes [et] pour des domestiques de Bote apportant du poissons⁵²² ». Si nous continuons le cheminement des différentes cérémonies liturgiques, nous avons l'Epiphanie, événement rappelant l'adoration des rois mages à Jésus Christ. Lors de cet événement nous ne pouvons également pas retracer quelconque achat particulier par les différentes abbayes. Néanmoins, nous pouvons remarquer pour la totalité de ces abbayes que des achats sont effectués la veille avec pour la totalité d'entre elles des achats de viande généralement d'un ou plusieurs veaux, du beurre ou encore du cochon pour l'abbaye de Waulsort et cinq brebis pour Salzinnes⁵²³. Seules les Sœurs Grises n'achètent en aucun cas de la viande, seulement du riz, du safran ainsi que de la cassonade a été achetée⁵²⁴. Suite à ces deux fêtes quelques mois passent avec le Carême, Pâques pour arriver à la fête de l'Ascension

⁵¹⁹ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1763, n°2744.

⁵²⁰ LEPLAY, M., *La Toussaint, dans Études théologiques et religieuses*, t.63, n°2, p. 227-232 ; HOLLAARDT, A., *La toussaint son histoire, sa liturgie*, dans *Questions Liturgiques*, vol. 80, n°2, 1999, p. 91-105.

⁵²¹ La fête de l'annonciation se trouve généralement dans la période de Carême ce qui la lie de près au point précédent traitant sur le Carême.

⁵²² AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1790-1793, n°2748.

⁵²³ AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1791-1792, n°3259 ; AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des revenus et dépenses, 1794-1796, n°2892.

⁵²⁴ AEN, A.E, abbaye des Récollectines de Namur, Dépenses, 1743-1753, n°3678.

ainsi que de la Fête-Dieu se déroulant toutes deux dans le mois de mai pour la première et fin mai-début juin pour la seconde. Comme déjà auparavant, seulement plusieurs achats pour l'année 1795 et plus particulièrement le jour de la Fête-Dieu et ce uniquement pour l'abbaye de Waulsort avec l'achat de fagots ainsi que de beurre⁵²⁵. Pour le reste des abbayes, le silence le plus strict peut être observé pour l'achat de quelconque aliment lors de ces deux fêtes.

Nous pouvons donc avancer dans le calendrier et nous attarder maintenant sur le mois d'août avec les fêtes de la Transfiguration ainsi que celle de l'Assomption. Lors de ces deux événements, les sources ne nous renseignent que très pauvrement. Pour la Transfiguration nous savons qu'en 1794 l'abbaye de Waulsort a acheté des « medicaments d'un cheval ⁵²⁶ » et que lors de l'année 1796 il a été acheté « trente -deux livres de bœuf a quatre sol ⁵²⁷ ». Ensuite, l'abbaye de Salzinnes a, lors de l'année 1791 dépensé près de 86 florins pour « des poulets⁵²⁸ » ainsi que pour du « boeur de Campinne⁵²⁹ ». D'autre part, pour l'Assomption seule l'abbaye des Récollectines s'est procuré « ½ pot de vin pour le pater ⁵³⁰ ».

Pour terminer, trois célébrations n'ont pu être citées : la nativité de Marie, la Sainte-Croix ainsi que la Nativité qui clôture l'année liturgique chrétienne. Pour ces trois dernières solennités, quelques mentions d'achats sont inscrites dans les livres de compte. Pour la nativité de Marie, deux mentions nous sont connues dont deux pour l'année 1796 où l'abbaye de Waulsort reçoit « en acquit des marchandises livrées ⁵³¹ » ainsi que Gembloux qui a « païé pour 8 canars⁵³² ». Six jours plus tard, pour la Sainte-Croix, seule Gembloux effectue des dépenses lors des années 1760,1771,1779 et 1792 pour respectivement, « du beur ⁵³³ », « des truites envoyées de Liroux ⁵³⁴ », « dix cannes ; pouilles d'eau ; becasses⁵³⁵ » et finalement pour « un veau ⁵³⁶ ». Lors du 25 décembre, jour de la nativité, l'abbaye des frères de Waulsort dépense pour « du vin, quatre bouteilles de cirop à faire du dessert, pour marées⁵³⁷ » lors de la fin de l'année 1782. L'abbaye de Gembloux n'a acheté que lors de l'année 1770 du « sucre blan ⁵³⁸ ».

⁵²⁵ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des revenus et dépenses, 1794-1796, n°2892.

⁵²⁶ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des revenus et dépenses, 1794-1796, n°2892.

⁵²⁷ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des revenus et dépenses, 1794-1796, n°2892.

⁵²⁸ AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1791-1792, n°3259.

⁵²⁹ AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1791-1792, n°3259.

⁵³⁰ AEN, A.E, abbaye des Récollectines de Namur, Dépenses, 1743-1753, n°3678.

⁵³¹ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des revenus et dépenses, 1794-1796, n°2892.

⁵³² AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1790-1793, n°2748.

⁵³³ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1763, n°2744.

⁵³⁴ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1768-1771, n°2746.

⁵³⁵ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1779-1782, n°2747.

⁵³⁶ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1790-1793, n°2748.

⁵³⁷ AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1788, n°2895.

⁵³⁸ AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1768-1771, n°2746.

Enfin, les Récollectines ont encore une fois « payé pour un pot de vin au pater pour le jour et la veuille du Noël⁵³⁹ ».

Comme mentionné auparavant, les sources ne nous renseignent que difficilement sur la réalité de la table des moines pour un jour précis. Nous ne pouvons tirer de réelles conclusions sur l'aspect de la nourriture consommée par les différentes abbayes. Même après une recherche en se basant sur les Saints présents dans la liturgie comme Saint Benoît, Saint Jean Baptiste, Saint Pierre et Paul ou encore relatif à la dévotion de Saints importants pour des ordres en particulier tel est le cas de Saint Benoît pour les abbayes bénédictines et cisterciennes, Saint Jérôme ou encore Saint Norbert pour les prémontrés pour citer les plus importants. Toutefois, cette liste non-exhaustive est encore longue et les données que nous essayons d'explicitier ne donnent aucun résultat.

Tout bien réfléchi, si la réalité alimentaire pour ces jours de fêtes aboutisse à une impasse que nous ne pouvons contourner totalement, les quelques traces provenant de nos sources peuvent être utilisées pour explorer quelques pistes. En particulier sur le respect du culte au sein de nos abbayes. En effet, comme nous avons pu le remarquer, la mise à l'écrit des achats est souvent muette lors des différentes fêtes en ce qui concerne la majorité des années et cela est visible pour toutes les abbayes, à l'exception de quelques mentions que nous avons pu explicitier auparavant. Si nous nous penchons plus en détail sur les achats, nous remarquons que lorsque cela est apparent, les achats ne s'effectuent pas en général le jour même, mais souvent le jour avant, parfois le jour après et dans d'autres cas quelques jours, voire même dans les semaines précédant ou suivant la date butoir. C'est pourquoi, il faut ici nous interroger plutôt sur l'importance de ces cérémonies religieuses qui sont, sans aucun doute fêtées dans par l'ensemble de nos abbayes. Cependant tout comme le jeûne de l'Avent et du Carême, la nourriture n'est pas l'indice qui nous prouve la dévotion que porte nos moines aux fêtes car souvent cet ascétisme n'est respecté que partiellement en indiquant souvent de la consommation carnée par des achats dans les périodes antérieures ou postérieures. Au contraire, le fait que les abbayes se ferment totalement au monde extérieur durant une, ou deux journées lors de ces réjouissances tente juste à montrer qu'une piété certaine reste présente dans celles-ci. Est-ce une constatation qui est également montrée ailleurs ? La dévotion aux fêtes est-elle toujours aussi forte durant le 18^e siècle ?

⁵³⁹ AEN, A.E, abbaye des Récollectines de Namur, Dépenses, 1743-1753, n°3678.

Les essayistes des Lumières ont souvent présenté la vie religieuse des Régulières comme étant une vie d'excès, de décadence et de déclin de la piété. Si nous dépassons cette première impression, nous remarquons que, au contraire, la ferveur religieuse est loin d'être en déclin. Même si les règles sont loin d'être respectées à la lettre, nombreux sont les manquements des moines et moniales à certains règlements. Toutefois, de manière générale et à travers les régions, la religiosité des hommes de foi est bel et bien présente. En effet, nombreux sont les prédicateurs et leurs implications dans les fêtes et la vie religieuse qui ont de manière plus générale un sens de la dévotion forte tant personnelle que collective⁵⁴⁰. Le monachisme est bel et bien présent durant le 18^e siècle malgré les idées négatives souvent transportées par les Lumières avec certains ouvrages connus durant ce siècle comme *L'histoire de Dom Bougre, portier des Chartreux* ou encore *La religieuse* de Diderot⁵⁴¹. Le déclin souvent décrié par de nombreuses personnes dans la société moderne est bel et bien réel mais souvent ce sont les cas les plus notoires et les plus graves qui font preuve de l'instabilité de la vie des monastères. Au contraire, même si leur mode de vie est fortement critiqué, la vie liturgique et la piété sont loin d'être oubliées au sein des abbayes. Pour les bénédictins et également d'autres ordres, ceux-ci fêtent leurs Saints importants ; des vigiles et messes nocturnes sont également rendues lors des jours de liesse ce qui permet, en partie, d'expliquer l'absence ponctuelle d'achats dans les livres de comptes durant ces périodes⁵⁴².

Outre cette question de ferveur, la vie ascétique qui fait partie du quotidien des moines est également changée. Une liberté est de plus en plus remarquée dans cette dite vie et celle monastique tant chez les femmes que chez les hommes. Ainsi, de manière générale, des libertés sont prises dans différentes abbayes avec des promenades régulières, la chasse, des problèmes disciplinaires envers leurs abbés par exemple. Même si ces dernières montrent un retrait certain à l'archétype de la vie ascétique, ces manquements ne sont pas non plus choquants. Cela s'explique par un mode de vie qui est de plus en plus copié sur le monde extérieur, plus précisément celui des laïcs. Tous ces éléments montrent donc que la vie monastique et surtout ascétique procède à un changement⁵⁴³. Toutefois, en comparant cette vie ascétique avec la

⁵⁴⁰ DINET, D., *La ferveur religieuse dans la France du XVIII^e siècle*, dans *Revue d'histoire de l'Église de France*, t.79, n° 203, 1993, p. 275-299.

⁵⁴¹ MOULINET, D., *Histoire de la vie religieuse*, Paris, 2023, p. 215-222.

⁵⁴² HUREL, D-O., *Les bénédictins*, Paris, 2020, p. 372-387.

⁵⁴³ LEHNER, U., *Enlightened Monks: the Germans Benedictines 1740-1803*, Oxford, 2013, p. 54-56 ; DINET, D., *Religion et société: les Réguliers et la vie régionale dans les diocèses d'Auxerre, Langres et Dijon (fin 16^e-fin XVIII^e siècles)*, vol. 2, Paris, 1999, p. 813-839 ; IDEM., *Vocations et fidélité : le recrutement des réguliers dans les diocèses d'Auxerre, Langres et Dijon (XVII^e-XVIII^e)*, Paris, 1988, p. 201-204 ; LIBERT, M., *Vie quotidienne des couvents féminins de Bruxelles au siècle des Lumières (1764-1787)*, Bruxelles, 1999, p. 46-47.

ferveur subsistante, cela tend à montrer que l'obéissance est la difficulté rencontrée dans les abbayes et non au contraire la volonté des moines de leur croyance et leur volonté de se rapprocher de Dieu.

Cela dit, les abbayes et cloîtres féminins font souvent l'objet d'un traitement différent de celui des frères. Les abbayes féminines subissent un renfermement beaucoup plus important dans le courant du 18^e siècle. Il est souvent rappelé que les vœux prononcés par les religieuses obligent à une vie de pénitence et que le monastère est le lieu de prière. Pour les sœurs du Pays Mosan, la dévotion en est d'autant plus forte durant le 18^e siècle généralement pour les dévotions au Christ, à la vierge Marie ainsi qu'aux Saints locaux et de Saint Bernard. Toutefois, il ne faut pas renier l'existence d'un relâchement de la vie monastique pratiquée par une partie de l'Église lié à la période moderne et aux tensions générales de cette période et même dans les communautés les plus pieuses⁵⁴⁴. Plus particulièrement, le cas des monastères masculins à l'époque moderne est encore un sujet de recherche fort peu développé et dont la question de dévotion ne transparait dans aucun ouvrage consulté ce qui rend la réponse de ce cas encore plus compliquée.

3.2.4. L'Avent, dernière période ascétique de l'année

Malgré le jeûne quadragésimal du Carême, il ne s'agit pas de la seule fête religieuse où la consommation de nourriture peut varier dans le rite catholique : ici le temps de la nativité (ou de l'Avent ou encore petit Carême). Nous pouvons également citer d'autres fêtes religieuses ponctuelles comme la Pentecôte, l'Assomption ou encore certaines fêtes de Saints. Pour ces derniers nous devons trouver si nos abbayes ont une quelconque relation ou dédie une importance à un certain Saint. Dès lors, nous prendrons ces différents jours et temps et nous observerons, si cela est possible, comment nos abbayes changent leur type de consommation.

Tout comme le Carême, la période de l'Avent est également une période d'observance du jeûne dans l'église Catholique. Celle-ci a été adoptée au concile de Macon en 581 interdisant la consommation certains jours de la semaine comme l'indique clairement le canon 9 de ce Concile⁵⁴⁵ :

⁵⁴⁴ HENNEAU, M-E. et Leclercq, J., *Les cisterciennes du pays mosan : moniales et vie contemplative à l'époque moderne*, Bruxelles, 1990, p. 572-577.

⁵⁴⁵ PLOCHARZ, P., *Quelques réflexions sociolinguistiques sur les canons des conciles mérovingiens (VIe-VIIe siècles)*, dans *Archivum Latinitatis Medii Aevi*, t. 76, 2018, p. 101-114.

« Depuis la Saint-Martin jusqu'à Noël, on jeûnera le lundi, le mercredi et le vendredi : on célébrera ces jours-là les messes selon l'ordre qui s'observe en carême ; et l'on fera lire alors les canons, afin que personne n'en prétexte cause d'ignorance⁵⁴⁶ ».

Cette pratique remontant du temps mérovingiens continue toujours d'être prescrite des siècles plus tard dans la *Regula Bullata* de Saint François dans laquelle il maintient toujours le jeûne de l'Avent ainsi que celui du Carême :

« Et ieiunent a festo Omnium Sanctorum usque ad Nativitatem Domini. Sanctam vero quadragesimam, quae incipit ab Epiphania usque ad continuo quadraginta dies, quam Dominus suo sancto ieiunio consecravit, qui voluntarie eam ieiunant benedicti sint a Domino, et qui nolunt non sint astricit. Sed aliam usque ad Resurrectionem Domini ieiunent. Aliis autem temporibus non teneantur nisi sexta feria ieiunare. Tempore vero manifestae necessitatis non teneantur fratres ieiunio corporali.⁵⁴⁷ ».

Le constat peut être calqué sur le jeûne du Carême : une baisse de l'observance est remarquée dès le Moyen Âge et se poursuit durant les Temps Modernes. Durant le Grand Siècle, des théologiens s'efforcent également de retrouver l'obéissance des règles strictes. Pour la règle de Saint Benoît nous sommes à même de citer l'abbé Rancé qui dans plusieurs de ses ouvrages rappelle l'observance stricte que nous retrouvons dans le chapitre 9 des « Méditations sur la règle de Saint Benoist » (1698), ses prescriptions sur la pénitence à adopter :

« Quelque rigoureux que puisse estre les jeûnes des Religieux, ils ne feront pas d'un grand fruit ni d'une grande utilité, s'il ne sont interieurs & exterieurs tout ensemble ; & si en se privant du plaisir des viandes, on ne se prive en même tems de celuy que l'on peut trouver dans le peché...⁵⁴⁸ ».

D'autres ouvrages existent comme ses « *Reglemens généraux pour l'Abbaye N.D de la Trappe*⁵⁴⁹ ainsi que *De la Sainteté et des devoirs de la vie monastique*. Cette tendance touche

⁵⁴⁶ Concile de Macon, dans PELTER, A-C., *Encyclopédie théologique*, t. 1, Paris, 1847, p. 1205.

⁵⁴⁷ D'ASSISE, F., *Regula Bullata*, 29 Novembre 1223, dans *The Franciscan Archives*, en ligne <https://franciscan-archive.org/bullarium/TheRegulaBullataL.Sz.pdf> (consulté le 1/04/2024).

⁵⁴⁸ DE RANCÉ, A. J., *Méditations sur la Règle de Saint Benoît, tirées du commentaire de monsieur l'abbé de la Trappe sur la même Règle*, Paris, 1698, p. 131-132.

⁵⁴⁹ Son chapitre sur le réfectoire donne les règles que les moines trappistes doivent adopter. (cf. IDEM, *Reglemens généraux pour l'abbaye de Notre Dame de la trappe*, Paris, 1701, p. 117-144).

également tous les autres ordres en passant par les franciscains, les chartreux, les frères mineurs⁵⁵⁰.

1761	1er de novembre	païé pour sept livres et demy de saumon a onze sous la livre	4	2	12
1761	5	païé pour une demy livres de cabilleau		16	
1761	12 et 13	païé pour cabilleau et flote	1	6	
1761	19	païé pour une demy tete de cabilleau		17	12
1761	26	païé pour cabilleau	1	6	6
1761	27	païé pour deux petites flotes	3	5	12
1761	1er decembre	paie pour une carpe		17	12
1761	3	païé pour une flote eclefin et cabilleau	4	9	12
1761	8	païé pour quinze livres et demy de carpe	3	9	18
1761	11	païé pour cabilleau et huitre	2	16	12
1761	15	païé pour un brochet et un cent d'huitre	2	9	
1761	17	païé pour seize livres de cabilleau un cent d'huitre	7	7	
1761	18	paie pour une flote eclefin et saumon	3	17	
1761	22	païé pour un cent d'huitre	1	4	12
1761	24	païé pour une portion de carpe	3	10	

⁵⁵⁰ DE FRANCESCHI, S H ., *Discipline alimentaire et morale monastique à l'âge classique. Approche casuistiques de l'observance du jeûne et de l'abstinence en milieu régulier (XVIIe-XVIIIe siècles)*, dans *Food & History*, vol. 16, 2018, p. 21-47.

1761	25	païé pour une portion d'eclefin et une friture	7	9	
1761	27	païé pour un quartrons d'écrevices		14	
1761	28	païé pour sept quartrons de truite et un demy cent d'huitre	2	12	12
1761	31	païé pour celfin œuf de cabilleau et une portion de raie et un demy cent d'huitre le 7 et le 14 païé pour cabilleau et carpe	1	13	
1761	24 et 26	païé pour harang et harans sort	1	4	
1761		païé pour deux livres de morue		7	
1761	1er decembre	païé pour trente six harans sort	1	7	
1761	3	païé pour vingt huit harans	1	1	
1761	10	païé pour harans	1	8	
1761	11	païé pour morue douze livres	2	2	
1761	15	païé pour stockfice	1	5	
1761	22	païé pour trente trois harans	1	4	18
1761	28	païé pour cent d'escargot a huit sous	4		
1761	29	païé pour harans sort		12	6

Fig. 9 Tableau des achats de poissons de l'abbaye de Salzinnes pour l'année 1761

Nous pouvons également dresser un graphique des achats de ces deux années comme nous l'avons fait précédemment afin d'avoir une idée plus visuelle de la consommation lors de ces deux années.

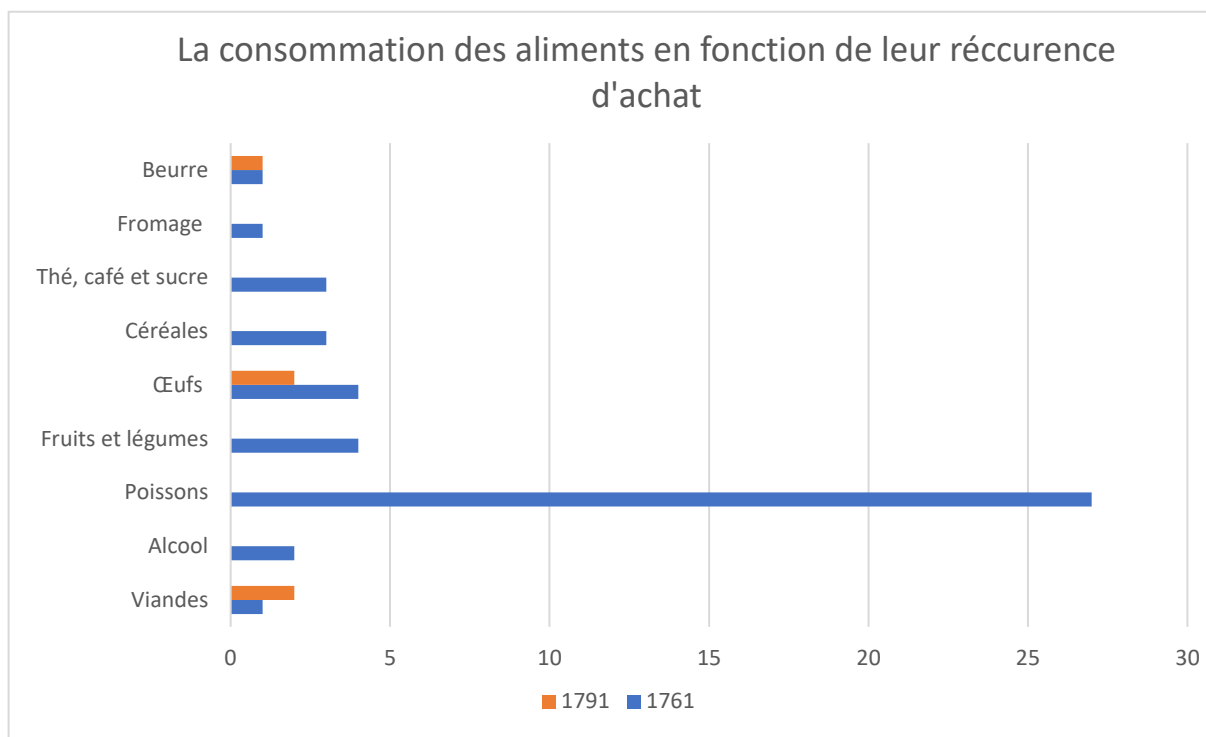


Fig. 10 Graphique de la consommation des aliments en fonction de leur récurrence pour l'abbaye de Salzinnes

Finalement, la dernière abbaye qui nous intéressera ici est l'abbaye des Récollectines de Namur qui pour la période de décembre a acheté du froment à 4 reprises, 2 fois du secourions, des épices, (noix de muscade et clous de girofle), du brandevin et de la crème de tarte une fois et à deux reprises du poisson : (des harengs et des moules) et une fois du sucre. Si nous nous penchons sur la consommation qui est faite durant le mois de novembre, période où les abbayes peuvent stocker des vivres pour la période de Carême, nous pouvons seulement distinguer des achats de poissons dont un le 26 novembre, une tonne de moules ainsi que des stockfishs le 2 novembre⁵⁵¹, 6 sacs de pommes sont également achetés⁵⁵². Les pommes peuvent être à l'époque consommées crues ou cuites sous forme de confiture par exemple. Toutefois, lorsque celles-ci sont crues leur conservation dépend du type de pommes ainsi que des variétés qui peuvent durer de quelques semaines à plusieurs mois comme peut nous renseigner Duhamel Du Monceau⁵⁵³.

⁵⁵¹ AEN, A.E, abbaye des Récollectines de Namur, Dépenses, 1743-1753, n°3678.

⁵⁵² AEN, A.E, abbaye des Récollectines de Namur, Dépenses, 1743-1753, n°3678.

⁵⁵³ DUHAMEL DU MONCEAU, H-L., *Traité des arbres fruitiers*, t. 1, Paris, 1768, p. 273-321.

Ainsi si nous regroupons la totalité des chiffres, il en résulte que si la consommation de

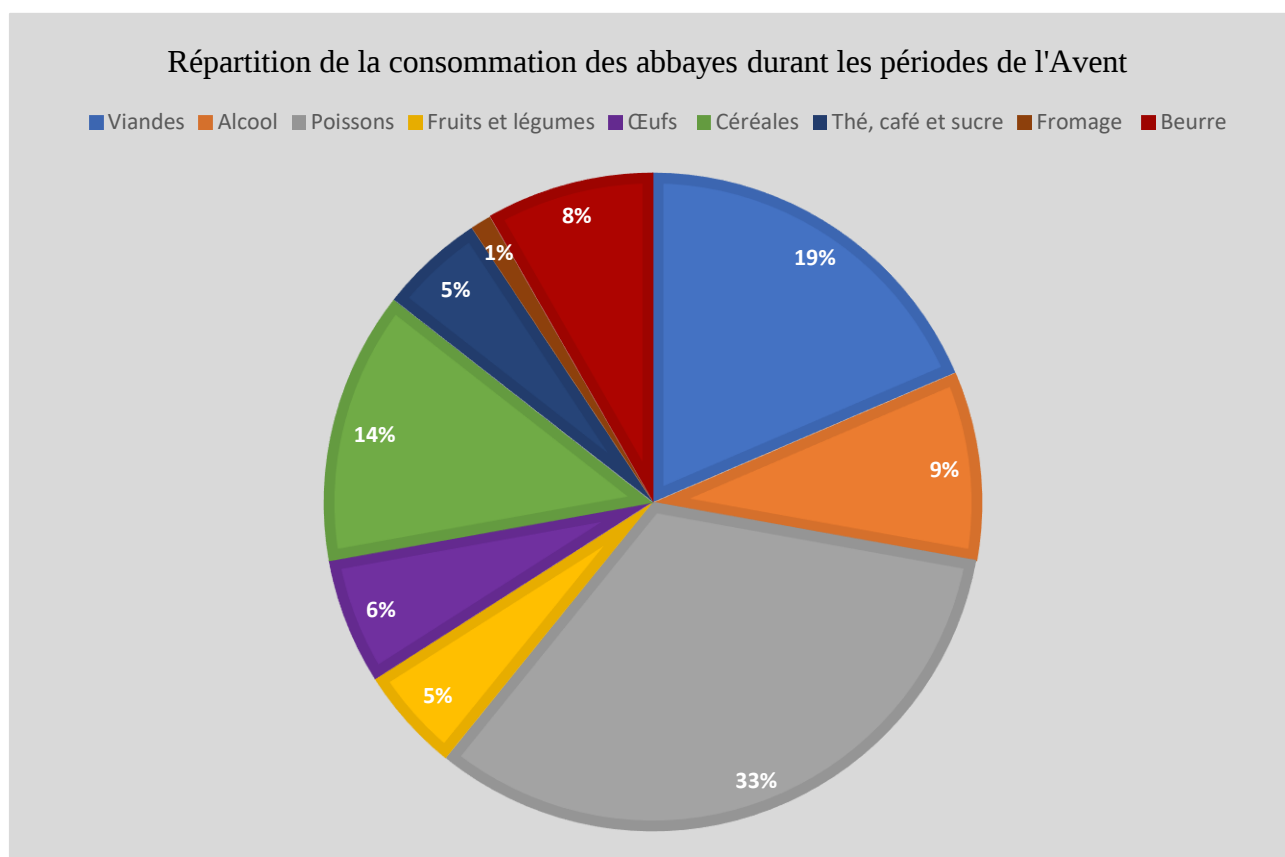


Fig. 11 Graphique représentant la consommation de l'ensemble des abbayes pour la période de l'Avent.

poissons représente un tiers des achats durant cette période. Le constat qui peut être tiré est exactement identique à celui concernant le Carême. La proportion des aliments proscrits représente un peu plus de 43% de la consommation totale de l'alimentation de l'intégralité des abbayes. En outre, si nous portons un regard plus spécifique sur chaque abbaye, ce sont les abbayes masculines qui consomment en grande partie les viandes. Au contraire, en ce qui concerne les abbayes féminines seule l'abbaye de Salzinnes consomme de la viande. Là encore, la quantité exacte de ce qui a été ingéré par les abbayes est impossible à déterminer avec exactitude mais les indices de la répétition des achats permettent de nous donner un aperçu global sur le sujet.

Il nous est impossible de pouvoir expliquer ou même de comparer la consommation lors du jeûne de l'Avent car aucun ouvrage ne recense ou parle explicitement de cette période. Néanmoins, nous pouvons la comparer au Carême car les règles établies par le clergé sont sensiblement les mêmes comme nous avons pu le faire remarquer au début de ce point. Ainsi, le parallèle peut être facilement repris d'une fête liturgique à l'autre. La consommation de viande normalement proscrite par les règles se retrouve dans l'assiette de nos moines même si

elle n'est pas excessive. Cela renforce encore plus l'idée d'un déclin et des tentatives de réinstaurer la stricte observance dans les abbayes au cours du 18^e siècle mais également dans les siècles précédents. Toutefois, si l'article de Sylvio Hermann De Franceschi le remarque, il faut plutôt nuancer légèrement ce déclin de la diète qui peut dépendre de l'ordre, de l'abbaye ou de la région et surtout du laxisme ou de la sévérité qui sont employées par l'abbé dirigeant de la communauté ⁵⁵⁴. Dans notre cas sur les quatre abbayes qui permettent d'avoir des chiffres assez proches de la réalité, une seule, celle des Récollectines pratique ce qui a pu être étudié : un jeûne rigoureux et dénué de toute alimentation carnée *a contrario* de nos trois autres abbayes. C'est pourquoi, le manque de travaux sur ce sujet fait que les résultats et les données de la recherche restent, pour l'instant, dans une zone d'ombre. Il serait souhaitable qu'une recherche approfondie et l'apport d'autres investigations sur le sujet étudié, puissent contredire ou reconforter ce qui a pu être trouvé ici.

⁵⁵⁴ DE FRANCESCHI, S H ., *Discipline alimentaire et morale monastique à l'âge classique. Approche casuistiques de l'observance du jeûne et de l'abstinence en milieu régulier (XVIIe-XVIIIe siècles)*, dans *Food & History*, vol. 16, 2018, p. 21-47.

Conclusion

L'étude des livres de comptes de plusieurs abbayes du Namurois a permis d'élargir notre connaissance sur les pratiques alimentaires de celles-ci. En effet, comme nous le constatons, l'action de manger, qui est par essence quelque chose sans religiosité, reste régulée par de nombreuses règles instaurées par les instances ecclésiastiques, et ce à toutes les époques. Cependant l'évolution des mœurs et des périodes de l'Histoire ont entraînés des changements plus ou moins importants. Comme à chaque évolution, les moines ont dû modifier leurs attitudes et leurs consommations sans pour autant respecter strictement les règles anciennes qui avaient été définies. Qu'importe la raison qui s'y est opérée, que ce soit par simple gourmandise ou par remise dans une temporalité de l'ordre, l'analyse de la consommation et des approvisionnements a pu élargir la compréhension de la table et des préférences alimentaires de ces monastères namurois.

Ainsi, nous avons pu voir que les habitudes alimentaires des abbayes sont très variées. Chaque abbaye adopte un régime alimentaire sensiblement similaire par rapport aux autres. Mais il ne faut pas s'y méprendre, les abbayes ne mangent pas exactement la même chose pour une période donnée même si des similarités peuvent être aperçues dans chacune d'entre elles. De ces habitudes alimentaires, il nous a été possible d'apercevoir que les abbayes sont des lieux complexes que ce soit au niveau de la consommation, de l'ascèse, de l'approvisionnement et de ses acteurs.

Dans un premier temps, nous avons été amenés à chercher ce que constituent les bases alimentaires et surtout le régime alimentaire qui a été pratiqué dans les abbayes à l'époque moderne. Pour ce faire, nous avons donc dû faire abstraction de toute présupposition et valeurs religieuses qui peuvent modifier la perception et la clarté de la recherche. Ce qui a immédiatement été évident pour toute personne qui viendrait à lire et à analyser ces livres de compte est la prépondérance et la répétitivité de certains aliments et notamment ceux issus des animaux. En effet, comme nous avons pu le mettre en évidence la viande est un élément très important et acheté de manière récurrente par les abbayes. La forme principale achetée, qui est la viande d'animaux terrestres est souvent proche de ses homonymes marins. Les espèces consommées sont variées, généralement des produits de la famille des ruminants, et comme il a pu être souligné dans le travail, la variété est également présente dans les tables des abbayes où nous pouvons retrouver des porcins, moutons, oiseaux montrant encore une fois la large gamme possible dans une alimentation humaine. Outre ces éléments qui ont pu être pointés du

doigt, les poissons sont également présents dans la consommation abbatiale que ce soient des poissons de mers, d'eau douce, qu'ils soient séchés, fumés, frais, ils font également partie intégrante de la table monastique. Même si la quantification peut s'avérer difficile voire impossible dans une grande partie des cas, lorsque celle-ci est possible, elle tend à montrer une consommation beaucoup plus importante que celles de la majorité du peuple et des menues gens.

Ensuite, les tables des abbayes ne se limitent pas à des aliments carnés, des aliments basiques font eux aussi partie intégrante de la consommation dans ces institutions. Ainsi nous avons évoqué les produits dérivés du lait et notamment le beurre qui représente également une proportion importante de la consommation même si leurs achats sont beaucoup moins fréquents pour diverses raisons, notamment leurs différentes formes qui permettent une conservation prolongées dans les réserves et la comparer avec les moyennes de l'époque dans les abbayes. D'autres produits sont également présents comme les céréales, épices et les produits d'outre mers dont les quantités varient beaucoup selon les années mais dont l'existence mérite de d'être signalée. Même si les céréales sont beaucoup plus prépondérantes, les épices se délimitent à de simples mentions de noms, ce qui ne nous permet pas d'en connaître exactement les quantités.

À côté de l'alimentation, le pan des boissons procède à la complétude de l'ensemble de la table des moines. Si l'eau potable n'est pas une chose acquise, ni une priorité dans les monastères, la réhydratation et la soif ont pour source souvent 2 produits : le vin et la bière. Les spiritueux dont l'existence est également attestée dans les livres de comptes sont des produits achetés en petites quantités, pour des raisons plutôt sociétales et culturelles plutôt que pour une consommation régulière. Les vins sont omniprésents dans les livres de compte, achetés au minima une fois par an. Ceux-ci sont rarement issus, lorsque la provenance est attestée, des Pays-Bas méridionaux. Ainsi, ils sont importés de pays plus ou moins lointains, souvent de France, parfois d'Espagne ou de la région du Rhin ce qui est souvent la signification de vins de qualité faisant augmenter les prix payés. Encore une fois, les noms et provenances à elles seules ne suffisent pas forcément à une étude de leur consommation. C'est pourquoi les quantités sont également importantes pour comprendre et placer les abbayes dans un groupe de consommateurs. Ce qui a pu être démontré c'est que la consommation est très fortement irrégulière entre chaque abbaye. Toutefois, la tendance tend à nous révéler que la consommation d'alcool est beaucoup plus importante pour les abbayes masculines que pour les abbayes féminines. Ce qu'il faut également souligner, est la différence de cette consommation d'alcool qui reste quand même plus grande que la majorité des *laborates* constituant l'État.

Outre le vin, la bière est également un produit dont le questionnement de sa fabrication et d'autre part sa place dans l'alimentation a pu soulever quelques interrogations. La fabrication de bières d'abbayes est un fait que nous avons pu établir et prouver. Même s'il est impossible d'affirmer que toutes les abbayes ont été productrices, une grande majorité d'entre elles l'ont été. De par, les mentions de brassins, l'emploi de brasseurs mais également les céréales explicitement prévues à cet effet. Grâce à une source que nous avons pu retrouver dans les archives, nous avons pu connaître par quelles quantités de matière la bière a pu être produite. Les bières monastiques, dans le cas de Waulsort nous montrent que les brassins qui sont réalisés varient d'une période à une autre, souvent en changeant les quantités mais également en changeant les céréales utilisées par le brasseur. En se focalisant sur les bières des corporations, nous avons mis en évidence que les bières réalisées par les moines se rapprochent assez fort de ce qui se produisait à Namur durant l'époque moderne. Toutefois, cette source, à elle seule ne permet pas d'établir une vérité universelle pour l'entièreté des abbayes mais permet plutôt de nous donner un point d'entrée et une vue généralisée, là où l'étude des bières monastiques reste très discrète.

Dans un dernier point, la présence de spiritueux se trouve être très limitée, souvent déclinée sous différentes formes comme le brandevin, l'anis ou encore le genièvre. Leur consommation rarissime dans les abbayes prouve le peu d'importance que porte la société monastique et plus globalement la société moderne à son égard, là où la bière et le vin sont des composantes importantes de la vie sociétale de l'époque.

Les tables des monastères ont donc permis de nous situer dans l'alimentation moderne penchant beaucoup en direction d'une alimentation aristocratique en raison des quantités consommées mais également pour la nature des produits qui alimentent tous les jours les abbayes. En sus de l'alimentation, la question de l'approvisionnement du monde alimentaire et de l'économie qui entourent les hommes d'habits sont également un facteur de la consommation quotidienne. Les provisions des abbayes proviennent de deux axes principaux, le premier est celui d'un approvisionnement local. Cet approvisionnement local est soit très proche de l'abbaye, par des censiers ou des personnes proches de l'abbaye dans des villes voisines. Le second axe d'approvisionnement est l'idée que les abbayes peuvent parcourir plusieurs dizaines de kilomètres pour aller chercher certains aliments en franchissant les frontières dans le cas de l'abbaye de Waulsort. Givet, n'est pas la seule ville qui peut être retrouvée dans l'ensemble des abbayes, nous pouvons retrouver des grandes villes comme Bruxelles ou encore Louvain. Cela montre donc les tendances des abbayes à aller chercher plus loin des biens de

consommation dont la qualité meilleure se suppose dans des villes à l'animation et à la vie économique beaucoup plus florissante de ce qui existe dans l'immédiat proche des abbayes.

Cet approvisionnement plus ou moins lointain a pu élever notre intérêt tout comme pour le vin qui dans de nombreux cas précise la région et prouve donc une certaine appellation d'origine. La question peut également se poser sur des aliments moins prisés, plus généraux qui sont au fondement de l'alimentation des abbayes. Nous avons donc pu montrer que certains comme le beurre et le fromage possèdent déjà une appellation d'origine, une qualité qui permet d'être vendue dans des pays voisins. Si nous prenons le beurre, nous retrouvons encore aujourd'hui ces labels dans notre alimentation journalière, le beurre de Dixmude et des Campines sont encore à l'heure actuelles des régions beurrières ce qui montre que l'histoire de ces aliments sont plus éloignés que ce que nous pouvons l'imaginer. Le cas du fromage de Hollande en constitue lui aussi un exemple très explicite. Exportatrice de son fromage depuis le 14^e siècle, il prend donc une part importante de nombreux marchés dont les régions namuroises ce qui s'évoque par les achats assez réguliers de ce fromage. Ensuite, les épices, le cacao, le sucre, le café sont également des produits issus d'un commerce international souvent contrôlé par les différents acteurs économiques que sont les compagnies des Indes. Même si ces derniers aliments ne figurent pas comme une appellation contrôlée, l'origine de ces denrées est souvent présente dans des régions spécifiques ce qui en fait également des produits d'origine.

Finalement, la présence de métiers directement reliés à l'alimentation sont eux aussi importants à la compréhension de la globalité des abbayes. De ces métiers certains s'apparentent clairement à des métiers de bouche dont les plus illustratifs sont les cuisiniers, bouchers, boulangers, brasseurs. Cela montre la synergie entre les abbayes et ces métiers dans la vie active étant donné leurs emplois mais également par le nombre de transactions qui sont effectuées entre ces différentes cohortes de métiers. Outre ces métiers très facilement distinguables certains le sont moins. Des métiers plus cachés, oubliés mais qui restent importants dans l'alimentation quotidienne des abbayes. Des chasseurs, livreurs, maîtres d'hôtel, bergers, meuniers, pêcheurs en font partie et sont un pan souvent oublié de l'alimentation. Tout cela a donc pu mettre en exergue que les abbayes emploient et se font suppléer dans un grand nombre de tâches par l'intermédiaire d'un nombre important de personnes, tous aux métiers et aux qualités différentes.

Le dernier point qui n'était pas des moindres a permis de replacer l'alimentation dans la religiosité à laquelle elle appartient. La première question qui s'est posée était de comparer

l'alimentation entre chacune des communautés que nous avons pu étudier. Dans un premier temps la question s'est posée sur les ordres dont plusieurs abbayes sont différenciées au niveau de celles-ci. Nous avons pu remarquer que des ordres assez similaires comme les bénédictins, cisterciens et les prémontrés ont une approche assez similaire dans leur consommation même si des variations sont visibles. Seule l'abbaye des Récollectines du courant franciscain se démarque de manière beaucoup plus importante que le reste de nos abbayes ce qui nous fait supposer l'importance de la pauvreté mise en valeur par ce courant. Ce qui se ressent également dans les repas que ces sœurs produisent.

Si nous avons pu remarquer certaines disparités dans l'alimentation des différentes abbayes, nous avons dû prendre le problème par un autre point d'approche, non pas sur l'ordre dont sont issues les abbayes mais sur le genre. Ainsi, si nous exploitons cette piste, les résultats sont beaucoup plus parlants. Les abbayes féminines consomment moins que les abbayes masculines. Les femmes vouées à Dieu ne sont pas un nouvel élément dans le paysage catholique mais sont ancrées déjà depuis le Moyen Âge dans le culte. Ce qui permet de différencier les hommes des femmes est la vision plus négative portée à leur égard par rapport à leur homonyme masculin souvent mieux apprécié. Outre la vision des règles comme la supervision des cloîtres laissés à des superviseurs masculins et des mécanismes de fermeture font que les abbayes féminines ont tendance à moins consommer que les abbayes masculines même si leurs finances ne figurent pas comme raison principale de ce mal. De plus, même si la consommation est inférieure comparé aux frères, nos abbayes de sœurs ne figurent toutefois pas dans un mal être alimentaire comme cela peut être pour le reste de la population.

Finalement, la dernière question qui a suscité l'intérêt de ce mémoire est la relation entre le calendrier liturgique avec l'alimentation. Comme nous avons pu le voir, les règles monastiques coordonnent la relation entre les moines et la nourriture, des jeûnes et les pratiques ascétiques doivent être respectées dans de nombreuses périodes de l'année comme à Pâques ou encore pendant l'Avent. Cependant, cette pratique est en déclin et nos abbayes n'abrogent pas à ce fait. Nombreuses sont-elles à transgresser les règles montrant une consommation de produits interdits durant cette période. Même si ces pratiques sont connues, réprimées, parfois autorisées par les autorités ecclésiastiques cela n'empêche de montrer que ce déclin s'expose tout autant dans les dernières années des monastères dans nos régions.

Comme nous l'avons constaté, il s'agit d'un travail complexe, avec de nombreux chiffres et faits à étudier concernant les différentes abbayes. Cette étude ponctuelle d'abbayes pour nos régions est assez rare ou ne constitue qu'une seule partie d'un ouvrage ou d'une revue avec

notamment des auteurs comme Marc Libert, Jean Pierre Rorive ou encore Jacques Charneux dont les informations ont pu être capitales et révélatrices pour ce mémoire. L'histoire de l'alimentation des communautés régulières du point de vue historique est un sujet encore trop peu travaillé et sur lequel de nombreuses recherches mériteraient un intérêt particulier. De plus, cette étude ne s'est limitée qu'à certaines abbayes mais un approfondissement de ces dernières reste possible. Je pense notamment aux différents comptes de cens qui sont disponibles pour certaines d'entre elles. Cela permettrait de relier l'auto-approvisionnement de ces abbayes avec les dépenses effectuées pour les maisons. De plus, les années ne se limitent qu'au 18^e siècle et particulièrement plus à la seconde moitié de celui-ci. Il serait également judicieux pour une compréhension plus globale des abbayes, de s'attarder sur la période couvrant le début du siècle mais également dans un cadre de travail encore plus important, l'époque posttridentine qui permettrait, et ce notamment pour les questions religieuses, de déceler si de réels changements s'effectuent durant cette période de la Contre-Réforme. Outre cela, et ce qui pourrait être réalisé dans le cadre de plusieurs travaux serait d'appréhender la réalité des abbayes pour l'ensemble du namurois si les sources le permettent.

Bibliographie

Sources inédites.

AEN, A.E, abbaye de Floreffe, Recettes et dépenses, 1784-1793, n°3333.

AEN, A.E, abbaye de Floreffe, Recettes et dépenses, 1794-1795, n°3334.

AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1759-1763, n°2744.

AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1764-1767, n°2745.

AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1768-1771, n°2746.

AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1779-1782, n°2747.

AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1790-1793, n°2748.

AEN, A.E, abbaye de Gembloux, Comptes, 1793, n°2749.

AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1761-1781, n°2787.

AEN, A.E, abbaye de la Paix Notre-Dame, Comptes, 1782-1792, n°2788.

AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1761-1762, n°3258.

AEN, A.E, abbaye de Salzinnes, Comptes de l'abbaye, 1791-1792, n°3259.

AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1671-1793, n°2897.

AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1782-1788, n°2895.

AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des dépenses, 1791, n°2896

AEN, A.E, abbaye de Waulsort, Comptes des revenus et dépenses, 1794-1796, n°2892.

AEN, A.E, abbaye des Récollectines de Namur, Dépenses, 1743-1753, n°3678.

Sources éditées

Almanach Royal, Paris, 1743, 1761, 1763, 1770, 1771, 1781, 1784, 1787, 1791, 1792, 1795.

Coutumes et ordonnances du pays et comté de Namur, décrétées et autorisées par sa majesté, Malines, 1733.

D'ASSISE, F., *Regula Bullata*, 29 Novembre 1223, dans *The Franciscan Archives*, en ligne <https://franciscan-archive.org/bullarium/TheRegulaBullataL.Sz.pdf> (consulté le 1/04/2024).

DE FERRARIS, J-J-F., *Le grand atlas Ferraris. Le premier atlas de la Belgique*, 1777. Bruxelles, 2009.

DE RANCÉ, A. J *Reglemens generaux pour l'abbaye de Notre Dame de la trappe*, Paris, 1701,

DE RANCÉ, A. J., *Méditations sur la Règle de Saint Benoît, tirées du commentaire de monsieur l'abbé de la Trappe sur la même Règle*, Paris, 1698.

DIDEROT, D., et al., *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, 17 vol., Paris, 1751-1772.

DUHAMEL DU MONCEAU, H-L., *Traité des arbres fruitiers*, t. 1 , Paris, 1768, p. 273-321.

Encyclique Suprema universalis, Benoît XIV, Rome, 22 août 1741.

(www.vatican.va/content/benedictus-xiv/it/documents/breve--i-in-suprema-universalis---i--22-agosto-1741--nei-giorni-.html, consulté le 22/03/2024).

GRANDGAGNAGE, J, *Coutumes de Namur et coutume de Philippeville*, 2 t., Bruxelles, 1869-1870.

LACOMBE, J., *Encyclopédie méthodique. Dictionnaire de toutes les espèces de pêches*, Paris, 1795.

Ordonnance de la marine du mois d'aoust 1681, Paris, 1794.

QUEMINEL, F., *Dissertation sur la bière, et réponse à la lettre anonime sur le mesme sujet*, Bruxelles, 1737.

RICHARDSON, J., *The Philosophical Principles of the Science of Brewing*, Hull, 1798.

WATKINS, G., *The Complete English Brewer*, Londres, 1770.

Ouvrages

ABAD, R., *Le grand marché : l'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, 2002.

ANTOINE, A. et MICHON, C., dir., *Les sociétés au 17^e siècle, Angleterre, Espagne, France*, Rennes, 2006.

ARABEYRE, P. et BASDEVANT-GAUDEMENT, B., dir., *Les clercs et les princes. Doctrines et pratiques de l'autorité ecclésiastique à l'époque moderne*, Paris, 2013.

ARSIN, P., *Les relations extérieures de la principauté de Liège sous Jean Louis d'Elderen et Joseph Clément de Bavière (1688-1718)*, Liège, 1927.

AYMARD, M., et al., dir., *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, 1993.

AYMARD, M., GRIGNON, C. et SABBAN, Fr., dir., *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, 2017.

BAUDRY, J., et al., dir., *Produire du nouveau ? Arts – techniques- Sciences en Europe (1400-1900)*, Paris, 2022.

BENOIT, P., et al., *Pêche et pisciculture en eau douce : la rivière et l'étang au Moyen Age*, Lille, 1998, s.p. (en ligne : <https://lirias.kuleuven.be/retrieve/92605>, consulté le 20/10/2023.).

BERLIÈRE, U., *Monasticon belge : Province de Namur et du Hainaut*, t.1, Maredsous, 1890.

BLANC, J., *La complexité monétaire en France sous l'Ancien Régime : Étendue et modes de gestion*, s.l., 1994, 50 p. (<https://shs.hal.science/halshs-00090030>, consulté le 25/04/2024).

BONDINI, P., *La Règle de saint Augustin commentée*, Bégrolles-en-Mauges, 1993.

BRAUDEL, F., *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XVe-XVIIIe siècle. Les structures du quotidien : le possible et l'impossible*, Paris, 1979.

BURKARDT, A., *L'économie des dévotions. Commerce, croyances et objets de piété à l'époque moderne*, Rennes, 2016.

CHARBONNIER, P., *Les anciennes mesures du Centre historique de la France d'après les tables de conversion*, Paris, 2012.

CLAVEL, B., dir., *Production alimentaire et lieux de consommation dans les établissements religieux au Moyen Âge et à l'époque moderne*, Villetaneuse, 2006.

CRÉPIN, A., et al., *Le temps des hommes doubles. Les arrangements face à l'occupation. De la Révolution française à la guerre de 1870*, Rennes, 2019.

DE CEVINS, M-M., et Matz, J-M., dir., *Structures et dynamiques religieuses dans les sociétés de l'Occident latin (1179-1449)*, Rennes, 2010.

DE HERMANN, F-S., *Morales du carême : essai sur les doctrines du jeûne et de l'abstinence dans le catholicisme latin (XVIIe-XIXe siècles)*, Paris, 2018.

DE VRIES, J., *The Dutch Rural Economy in the Golden Age, 1500-1700*, New Haven, 1978.

DELLEAUX, F. et FIGEAC, M., *Histoire économique de l'Europe moderne (XVe-XVIIIe siècle)*, Paris, 2015.

DELMELLE, J., *Abbayes et béguinages de Belgique*, Bruxelles, 1973.

DELSAERDT, P., *Suam quisque Bibliothecam. Boekhandel en particulier boekenbezit ann de oude Leuvense universiteit. 16de-18de eeuw*, Leuven, 2001.

DINET, D., *Au cœur religieux de l'époque moderne : études d'histoire*, Strasbourg, 2011.

DINET D., *Religion et société : les Réguliers et la vie régionale dans les diocèses d'Auxerre, Langres et Dijon (fin 16e-fin XVIIIe siècles, 2 vol., Paris, 1999.*

DINET, D., *Vocations et fidélité : le recrutement des réguliers dans les diocèses d'Auxerre, Langres et Dijon (XVIIe-XVIIIe), Paris, 1988.*

DION, R., *Histoire de la vigne et du vin en France : des origines au XIXe siècle, Paris 1977.*

DOUXCHAMPS-LEFEVRE, C., *Gens de métiers de Namur au XVIIIe siècle : répertoire des membres, Wépion, 1998.*

DUBOIS, S., *L'invention de la Belgique genèse d'un état nation 1648-1830, Bruxelles, 2005.*

FAVIER, R., *Les Européens et les Indes orientales au XVIIIe siècle : aspects maritimes, commerciaux et coloniaux, Gap, 1997.*

FELLER, L., *Calculs et rationalités dans la seigneurie médiévale : Les conversions de redevances entre XI^e et XV^e siècles, Paris, 2009.*

FERRIÈRES, M., *Histoire des peurs alimentaires du Moyen Âge à l'aube du XXe siècle, Paris, 2002.*

FIGEAC, M., dir., *l'ancienne France au quotidien. Vie et choses de la vie sous l'Ancien Régime, Paris, 2007.*

FIGEAC-MONTHUS, M. et LACHAUD-MARTIN, S., *Ville & vin – En France et en Europe du XVe siècle à nos jours, Bordeaux, 2021. (https://hal.science/hal-03381582/file/Garcia,Labb%C3%A9,%20Grillon%20VILLE_ET_VINimp-Chapitre11.pdf, consulté le 15/03/2023).*

FLANDRIN, J-L, MONTANARI, M., *Histoire de l'alimentation, Paris, 1996.*

FOURNIER, D., et D'ONOFRIO, S., dir., *Le ferment divin, Paris, 2014.*

GAY, J-P., *Le dernier théologien ? : Théophile Raynaud, histoire d'une obsolescence*, Paris, 2018.

GAY, J-P., MOSTACCIO, S., et TRICOU, J., dir., *Masculinités sacerdotales*, Turnhout, 2022.

GOETSTOUWERS, J-B., *Les métiers de Namur sous l'Ancien Régime*, Louvain, 1908.

GOUBERT, P., *Les paysans français au XVIIIe siècle*, Paris, 1994.

GOUJARD, Ph., *L'Europe catholique au XVIIIe siècle*, Rennes, 2004.

GRENIER, J-Y., *L'économie d'ancien régime : un monde de l'échange et de l'incertitude*, Paris, 1996.

HAUDRÈRE, Ph., *Les compagnies des Indes orientales*, Paris, 2013.

HENIN, Y., *Milieux aquatiques, faune piscicole et pêche dans le comté de Namur à l'Époque moderne (1587-1788)*, Louvain-la-Neuve, Mémoire, 2020.

HENNE, A., *Histoire de la ville de Bruxelles*, t.3, Bruxelles, 1968.

HENNEAU, M-E. et LECLERCQ, J., *Les cisterciennes du pays mosan : moniales et vie contemplative à l'époque moderne*, Bruxelles, 1990.

HENNEAU, M-E. et REMON, R., *Filles de Cîteaux au pays mosan*, Bruxelles, 1990.

HEUCLIN, J. et RACINET, Ph., dir., *Les moines dans la ville*, Amiens, 1996.

HEULLANT-DONAT, I., et al., dir., *Enfermements. Le genre enfermé, hommes et femmes en milieux clos (XIII-XIXe siècle)*, Paris, 2017.

HUETZ DE LEMPS, A., *Vignobles et vin d'Espagne*, Bordeaux, 1991.

HUREL, D-O, *Les bénédictins : la règle de saint Benoît*, Paris, 2020.

KAPLAN, S. et BOULONGE, S., *Les ventres de Paris : pouvoir et approvisionnement dans la France d'ancien régime*, Paris, 1988.

KNAEPEN, A. et al., *Approvisionner la ville. Flux alimentaires et circulations au XIXe siècle*, Bruxelles, 2018.

KRUMENACKER, Y., et MARTIN, Ph., *Jésuites et protestantisme, 16e-XXIe siècles*, Lyon, 2019.

LACHIVER, M. et MANE, P., *Vins, Vignes et vigneron : histoire du vignoble français*, Paris, 1977.

LECOUTRE, M., PITTE, J-R., *Atlas historique du vin en France : de l'Antiquité à nos jours*, Paris, 2019.

LEHNER, U., *Enlightened Monks: the Germans Benedictines 1740-1803*, Oxford, 2013.

LEUWERS, H., et al., *Du directoire au consulat. Le lien politique local dans la Grande Nation*, Lille, 2018.

LIBERT, M., *Vie quotidienne des couvents féminins de Bruxelles au siècle des Lumières (1764-1787)*, Bruxelles, 1999.

MANE, P., et al., *Le vigneron, la viticulture et la vinification*, Toulouse, 1991

.

MARANDET, M-C., *L'Homme et l'animal dans les sociétés méditerranéennes*, Perpignan, 2021.

MARTIN, M. et VILLERET M., *La diffusion des produits ultramarins en Europe, 16e-XVIIIe siècle*, Rennes, 2017.

MARTY, N. et ESCUDERO, A., dir., *Consommateur et consommation, XVIIe et XIIIe siècle : regards franco-espagnols*, Perpignan, 2015.

- MATHIAS, P., *The Brewing Industry in England, 1700-1830*, Cambridge, 1959.
- MEYER, J., *Histoire du sucre*, Paris, 2013.
- MEYZIE, Ph., *L'alimentation à l'époque moderne*, Paris, 2017.
- MOISSET, J-P., *Histoire du catholicisme*, Paris, 2009.
- MORICEAU, J-M *Les fermiers de l'Ile de France : l'ascension d'un patronat agricole (XVe-XVIIIe siècle)*, Paris, 1994.
- MORICEAU, J-M., *Histoire et géographie de l'élevage français (XVe-XVIIIe siècle)*, Paris, 2005.
- MORICEAU, J-M., *Terres mouvantes : les campagnes françaises du féodalisme à la mondialisation, 1150-1850*, Paris, 2002.
- MOULINET, D., *Histoire de la vie religieuse*, Paris, 2023.
- MOUSNIER, M., *L'artisan au village dans l'Europe médiévale et moderne*, Toulouse, 2000.
- NOURRISSON, D., *Crus et cuites. Histoire du buveur*, Paris, 2013.
- PELTER, A-C., *Encyclopédie théologique*, t. 1, Paris, 1847.
- PEYREBONNE, N., *Les métiers de bouche à l'époque moderne*, Tours, 2019.
- PO-CHIA. HSIA, R., *The World of Catholic Renewal, 1540-1770*, Cambridge, 1998.
- PONCET, F., *Les Beurres d'Isigny. Aux origines d'une Normandie laitière XVIIe-XIXe siècles*, Tours, 2019.
- POURCHASSE, P., et BEAUREPAIRE, P-Y., *Les circulations internationales en Europe, années 1680-années 1780*, Rennes, 2010.

QUELLIER, F. et PROVOST, G., *Du ciel à la terre. Clergé et agriculture, 16e-XIXe siècle*, Rennes, 2008.

QUELLIER, F., *La table des français. Une histoire culturelle (XVe-XIXe siècle)*, Tours, 2013.

RAMBOURG, P., *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, 2013.

RAPLEY, E., *The Dévotes : Women and Church in Seventeenth-century France*, Montréal, 1990.

RORIVE, J-P., *La vie d'une abbaye : le Neufmoustier (ca. 1100-1797), de Pierre l'Ermitte à la Révolution : 700 ans de vie monastique sous toutes ses facettes*, Paris, 2011.

ROUILLARD, Ph., *Les fêtes chrétiennes en Occident*, Paris, 2003.

SALVADORI, Ph., *La chasse sous l'ancien régime*, Paris, 1996.

SCHEIN, J., et al., *The Art of Tipping, Customs Controversies*, Wassau, 1984.

TALLON, A., VINCENT, C., *Histoire du Christianisme en France*, Paris, 2014.

TAVIER, V., *La bière et la corporation des brasseurs à Namur (1606-1794)*, Louvain, Mémoire, 1986.

THEWES, G., *Routes et administration provinciale au siècle des Lumières : l'exemple des États du Duché de Luxembourg : 1748-1795*, Bruxelles, 1994.

TIMMERMANS, L., *L'accès des femmes à la culture sous l'Ancien Régime*, Paris, 2005.

TOMBAL, M., *Namur au XVIIe siècle, une histoire de salubrité publique : espace urbain intra et extramuros namurois de 1600 à 1692*, Mémoire, Louvain-la-Neuve, 2018.

TOUSSAINT-SAMAT, M., *Histoire naturelle & morale de la nourriture*, Paris, 1994.

UNGER, R. W., *Beer in the Middle Ages and the Renaissance*, Philadelphia, 2004.

UNGER, R.W., *History of Brewing in Holland, 900-1900: Economy, technology, and the state*, Brill, 2001.

URSUMER, B., *Monasticon belge. Provinces de Namur et de Hainaut*, t. 1, Liège, 1961.

VACANT, A. et al., *Dictionnaire de théologie catholique*, t. 2, Paris, 1910.

VAN EVEN, Ed. *Louvain dans le passé et dans le présent : formation de la ville, événements mémorables, territoire, topographie, institutions, monuments, œuvres d'art*, Fonteyn, 1895.

VANDENBROEKE, C., *Agriculture et alimentation*, Louvain, 1975.

VASSORT, J., *Les jardins de France : Une histoire du Moyen Âge à nos jours*, Paris, 2020.

VILLERET, M., *l'or blanc : le sucre en France au XVIIIe siècle*, Rennes, 2017.

VIVIER, N., dir., *Élites et progrès agricole, 16e-XXe siècle*, Rennes, 2009.

VON HOUTTE, G., *Histoire économique de la Belgique à la fin de l'Ancien Régime*, Gand, 1920.

WALVIN, J., *Histoire du sucre, histoire du monde*, Paris, 2020.

WILLIOT, J-P. et FUMEY, G., *Histoire de l'alimentation*, Paris, 2021.

Articles

ABAD, R., *Un indice de déchristianisation ? L'évolution de la consommation de viande à Paris en carême sous l'ancien Régime*, dans *Revue Historique*, n°123, 1999/2, p. 237-276.

BAIN, J., MORLEY, S., *Introduction: Material Matters and the Salzinnes Antiphonal*, dans *Florilegium*, vol. 34, 2017, p. 66-70.

BECK, B., *Jardin monastique, jardin mystique. Ordonnance et signification des jardins monastiques médiévaux*, dans *Revue d'Histoire de la Pharmacie*, t. 327, 2000, p. 377-394.

BERLIÈRE, U., *Notes sur les manuscrits de l'abbé Hugo d'Étival conservés à Nancy*, dans *Bulletin de la Commission royale d'Histoire*, t. 8, 1898, p. 113-170.

BERNARD, R-J., *L'alimentation paysanne en Gévaudan au XVIIIe siècle*, dans *Annales*, vol. 24-6, 1969, p. 1449-1467.

BERNOS, M., *Les sacrements dans la France des XVII et XVIIIe siècles*, Aix-en-Provence, 2007, p. 331-341.

BIRABEN, J. N., *Alimentation et démographie historique*, dans *Annales de Démographie Historique*, année 1976, p. 23-40.

BLANC, J., *L'économie agricole de l'abbaye bénédictine de Lagrasse, XIIIe-XVe siècle*, dans *Archéologie du Midi médiéval*, n°1, 1983, p. 63-68.

BLONDÉ, B., *At the cradle of the transport revolution? Paved roads, traffic flows and economic development in eighteenth-century Brabant*, dans *The Journal of Transport History*, vol. 31, p. 89- 111.

BRECHT, D., *La représentation du pouvoir français en Belgique (1792-1799) : entre révolution et tradition*, dans *Annales historiques de la révolution française*, n°384, 2016/2, p. 109-130.

BRONDEL, N., *L'almanach royal, national, impérial : quelle vérité, quelle transparence ? (1699-1840)*, dans *Bibliothèque de l'École des chartes*, vol. 166, n°1, 2008, p. 15-87.

BROUETTE, E., *Documents temporel relatif à l'abbaye d'Argenton*, dans *Le Guetteur wallon*, fasc. 04, 1959, p. 141-156.

BRUNEEL, C., *Le poids du bétail en Brabant aux XVIIe et XVIIIe siècles*, dans *Revue belge de Philologie et d'Histoire*, t. 61, fasc. 4, 1983, p. 818-839.

Bruxelles sous les Habsbourg (de la mort de Marie de Bourgogne en 1482 au décès de Charles II, dernier des Habsbourg d'Espagne en 1700, dans *Cercle d'histoire de Bruxelles*, 17 p. (en ligne : https://www.cehibrux.be/images/histoire_de_bruxelles_chap_03.pdf consulté le 25/10/2023).

CHARNEUX, J., *La table des moines ou un quart de siècle d'alimentation à l'abbaye de Saint-Hubert, 1717-1747* dans *Saint Hubert d'Ardenne. Cahiers d'histoire*, t. 5, 1981, p. 139-160.

CLOET, M., *La religion populaire dans les Pays-Bas méridionaux au XVIIIe siècle*, dans *Revue du Nord*, t.68, n°270, 1986, p. 609-634.

COCHUT, A., *Le pain à Paris : I. la meunerie et la boulangerie sous l'Ancien Régime*, dans *Revue des deux mondes*, vol. 46, n°4, 1863, p. 964-995.

COMET, G., *Dur ou tendre ? Propos sur le blé médiéval*, dans *Médiévales*, n°16/17, 1989, p. 103-112.

CONSTANT, J.-M., *La propriété et le problème de la constitution des fermes sur les censives en Beauce aux 16^e et XVII^e siècles*, dans *Revue Historique*, vol. 249, no. 2, 1973, p. 353-376.

CRAPET, A., *Lille, de 1667 à 1789, d'après le cours de M. de Saint-Léger*, dans *Revue du Nord*, n°27, 1921, p. 198-221.

DAUZET, D.-M., *L'abstinence de viande dans la tradition monastique occidentale*, dans *Communio*, n°259, 2018/5, p. 85-95.

DE FRANCESCHI S. H., *Le jeûne et l'abstinence au temps du triomphe de la morale ligurienne. Religion et discipline alimentaire dans le catholicisme belge du XIXe siècle*, dans *RBPH*, t. 97, fasc. 4, 2019, p. 1179-1207.

DE FRANCESCHI, S H ., *Discipline alimentaire et morale monastique à l'âge classique. Approche casuistiques de l'observance du jeûne et de l'abstinence en milieu régulier (XVIIe-XVIIIe siècles)*, dans *Food & History*, vol. 16, 2018, p. 21-47.

DE FRANCESCHI, S H., *Religions, savoir et politique dans l'Europe moderne*, dans *Annuaire de l'École pratique des hautes études*, n°128, 2021, p. 343-354.

DELORME, H., *L'alimentation à l'abbaye royale des bénédictines de Saint-Sulpice-la-Forêt (Ille-et-Vilaine, 1685-1792)*, dans *Actes des congrès nationaux des sociétés historiques et scientifiques*, vol. 138, n°5, 2015, p. 99-110.

DINET, D., *La ferveur religieuse dans la France du XVIIIe siècle*, dans *Revue d'histoire de l'Église de France*, t.79, n° 203, 1993, p. 275-299.

EIRAS ROEL, A. et ENRIQUEZ MORALES, M. J, *La consommation alimentaire d'Ancien Régime : les collèges de Saint-Jacques-de-Compostelle*, dans *Annales*, 30^e année, n°2/3, Mars-Juin 1975, p. 454-464.

FAVIER, R., *Le marché de la viande à Grenoble au XVIIIe siècle*, dans *Histoire, Économie et Société*, vol. 13, n°4, 1994, p. 583-604.

Feller, L., *Sur la formation des prix dans l'économie du haut Moyen Âge*, dans *Annales, histoire, sciences sociales*, n°66, 2011/3, p. 627-671.

FEUILLET, M., *Le bestiaire de l'Annonciation : l'hirondelle, l'escargot, l'écureuil et le chat*, dans *Italies*, n° 12, 2010, p. 231-242.

FLANDRIN, J-L., *La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du 16e siècle au XVIIIe siècle*, dans *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, t.30, n°1, 1983, p. 66-83.

FOHLEN, C., *Révolution industrielle et travail des enfants*, dans *Annales de Démographie Historique*, 1973, p. 319-325.

GAILLARD, M., *Les fondations d'abbayes féminines dans le nord et l'est de la Gaule, de la fin du VI^e siècle à la fin du Xe siècle*, dans *Revue d'histoire de l'Eglise de France*, 1990, n°196, p. 5-20.

GAUTIER, A., *La faune d'un puits de l'abbaye de Saint-Avit-Sénieur (XI^e à XIII^e s.)*, dans *Archéologie médiévale*, n° 2, 1972, p. 355-379.

GRENIER, J-Y., *Modèles de la demande sous l'Ancien Régime*, dans *Annales*, n°3, 42^e année, 1987, p. 497-527.

GUERREAU, A., *Mesures de blé et du pain à Mâcon (XIV^e-XVIII^e siècles)*, dans *Histoire & Mesure*, vol. 3, n°2, 1988, p. 163-219.

HAZAR, O., *The History of Tipping – from sixteenth-century England to United States in the 1910s*, dans *The Journal of Socio-Economics*, vol. 33, n° 6, 2004, p. 745-764.

HOLLAARDT, A., *La toussaint son histoire, sa liturgie*, dans *Questions Liturgiques*, vol. 80, n°2, 1999, p. 91-105.

HUREL, D-O., *La fête de Noël chez les bénédictins à l'époque moderne*, dans *Siècles* n°21, 2005, p. 11-25.

LE GOFF, L., *De l'estran à l'assiette : exemples de l'exploitation des invertébrés marins et terrestres par les populations monastiques au Moyen Âge et à l'époque moderne*, dans *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest : Anjou, Maine, Touraine*, n° 127, 2020/1, p. 83-114.

Le marché de poisson, dans *Cercle d'histoire de Bruxelles et extension*, 24^e année, n°3, septembre 2007, p. 8-12.

LEBIGUE, J-B., *Le calendrier*, dans *Les carnetiers de l'IRHT*, en ligne (<https://irht.hypotheses.org/2445>, consulté le 25/03/2024).

LEFÈVRE, Pl., *Un témoin nouveau de la liturgie de Prémontré du XIIe siècle : le missel d'Anvers*, dans *Scriptorium*, t. 9, n°2, 1955, p. 208-216.

LELIEVRE, X., *Institutions namuroises : Législation sur la pêche – Promesses de mariage*, dans *ASAN*, t. 10, 1868, p. 186-197.

LEPAGE, Y., *Evolution de la consommation d'aliments carnés aux XIXe et XXe siècles en Europe occidentale*, dans *RBPH*, vol. 80-4, 2002, p. 1459-1468.

LEPLAY, M., *La Toussaint*, dans *Études théologiques et religieuses*, t.63, n°2, p. 227-232.

LETOUZEY, C., *Scripturalité et histoire économique : le cas des enquêtes et du cartulaire anglo-normand de l'abbaye de la Trinité de Caen (XIIe-XIIIe siècles)*, dans *Entreprises et histoire*, vol. 52, no. 3, 2008, p. 18-26.

LEVASSEUR, O., *Brève Histoire de la consommation des produits de la mer (16e-XIXe siècles)*, dans *Société et anthropologie de l'alimentation*, XVIIème congrès de l'AISLF, Tours, Juillet 2004, 13 p.

MANDELBLATT, B., *L'alambic dans l'Atlantique. Production, commercialisation, et concurrence de l'eau-de-vie de vin et de l'eau de vie de rhum dans l'Atlantique français au XVIIe et au début du XVIIIe siècle*, dans *Histoire, économie & société*, 30^e année, 2011/2, p. 63-78.

MARCHAND, P., *Les maîtres de Poste et le transport public en France 1700-1850*, dans *Les Cahiers de la FNARH*, n° 93, 2004, p. 20-22.

MARGARIDA ESPERENÇA, P., *Représentations bibliques de la vigne et du vin : bénédiction divine ou faute humaine dans Carnets*, n°21, 2021, n.p. (<https://journals.openedition.org/carnets/12923#quotation>, consulté le 20/04/2024).

MONTENACH, A., *Être cuisinier à Lyon aux XVIIe et XVIIIe siècles, contours et enjeux d'un métier de bouche*, dans *Food & History*, vol.15 2017, p. 181-204 .

MUSSET, B., *Entre salubrité, conservation et goût : définir le « bon vin » en France (1560-1820)*, dans *Revue Historique*, n°677, 2016-1, p. 57-82.

MUSSET, B., *Le prix de la qualité : les vins de Champagne et de Bourgogne au XVIIIe siècle*, dans *Revue d'histoire moderne & contemporaine*, n°60-3, 2013/3, p. 110-136.

OURNAC, A., *Les vitamines du vin*, dans *Annales de la nutrition et de l'alimentation*, vol. 24, 1970, p. 333-365.

PLOCHARZ, P., *Quelques réflexions sociolinguistiques sur les canons des conciles mérovingiens (VIe-VIIe siècles)*, dans *Archivum Latinitatis Medii Aevi*, t. 76, 2018, p. 101-114.

QUELLIER, F., *Pour une histoire majoritaire des cuisiniers et cuisinières*, dans *Food & History*, vol. 15, 2017, p. 3-23.

QUERRIEN, A., *Pêche et consommation du poisson en Berry au Moyen Âge*, dans *Bibliothèque de l'Ecole des chartes*, t. 161, n°2, 2003, p. 409-435.

RADT, C., *Aperçu sur l'histoire de la canne à sucre*, dans *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquées*, vol. 17-1-4, 1970, p. 141-147.

REYNHOUT, L., *Culture manuscrite à la marge du Moyen Âge : le scriptorium de Gembloux au début du 16e siècle*, dans *Revue belge de Philologie et d'Histoire*, t. 96, fasc. 2, 2018, p. 771-784 .

RIGUELLE, W., *From Magons to Rewards : Butchery Animals as Revealing the Diversity of Trades in Belgian Cities in the Early Modern Period*, dans *Journal of Urban History*, Septembre 2023. En ligne : <https://journals.sagepub.com/home/juh> (consulté le 25/10/2023).

ROCHELANDET, F., *Propriété intellectuelle*, dans *Communications*, n°88, 2011/1, p. 121-130.

RONVAUX, M., *Les relations économiques entre la France et le comté de Namur aux Temps Modernes*, dans *Revue du nord*, n°438, 2021/1, p. 39-77.

SARRAZIN-CANI, V., *Formes et usages du calendrier dans les almanachs parisiens au XVIIIe siècles*, dans *Bibliothèque de l'École des chartes*, vol 157, n° 2, 1999, p. 417-446

Sauvenière, dans *Cercle royal Art et Histoire de Gembloux*. En ligne : <https://www.crahg.be/sauveniere.html> (consulté le 25/10/2023).

SAUZEAU, Th., *Du sel aux huîtres : la mutation socio-économique du littoral saintongeais (XVIIe-XIXe s.)*, dans *Revue historique du Centre-Ouest*, t. 2, 2005, p. 321-368.

SERVAIS, P., *La consommation alimentaire à Liège au XVIIIe siècle : le cas de l'abbaye de Val-Benoît*, dans *Revue d'Histoire Moderne & Contemporaine*, vol. 30-1, 1983, p. 84-108.

SGARD, J., *L'échelle des revenus*, dans *Dix-Huitième Siècle : Au tourant des Lumières : 1780-1820*, n°14, 1982, p.425-433.

SHAPOVALOVA, A., *L'importance des sources de la période révolutionnaire pour la reconstitution des bibliothèques médiévales*, dans *Gazette du livre médiéval*, n°63, 2017, p. 20-40.

Une consommation excessive mais contrôlée, dans *Histoire de la vigne et du vin dans le Sud-Ouest*, <https://blogs.univ-jfc.fr/vigneetvin/usages-et-consommation-du-vin-une-approche-periodique/la-periode-moderne-16e-XVIIe-siecles/la-periode-moderne-page-de-niveau-2-3/> (consulté le 10/04/2024).

VAN BUYTEN, L., *Données historiques sur le commerce de poissons à Louvain (Brabant, Belgique) au 18^e siècle et leur apport à l'archéozoologie*, dans *Historica Lovaniensia*, n° 266, 1995, 6 p.

VANDLANDTSCHOOTE, E., *L'élevage ovin entre pratiques collectives et entreprises individuelles dans le Hainaut au XVIIIe siècle*, dans *Revue du Nord*, n° 375-376, 2008/2-3, p. 391-389.

VEDEL, J., *La consommation alimentaire dans le haut Languedoc aux XVIIe et XVIIIe siècles*, dans *Annales*, t. 30, vol. 2-3, p. 478-490.

WAGDA, M., *Le carême, ou le sel de l'abstinence*, dans *Hommes & Migrations*, n° 1196, 1996, p. 62-64.

ZARRI, G., *La clôture des religieuses et les rapports de genre dans les couvents italiens (fin 16e- début XVIIe siècles)*, dans *Femmes, genre, histoires*, n°26, 2007, p. 37-60.

Ouvrages de référence

Dictionnaire wallon-français, <https://dtw.walon.org/index.php> consulté le 20/03/2024).

VACANT, A. et al., *Dictionnaire de théologie catholique*, Paris, 1910.

Table des figures

Fig. 1. Graphique de la masse de produits achetés par année pour l'abbaye de Notre-Dame de la Paix.....	25
Fig. 2 Tableau des vins achetés par l'abbaye de Notre-Dame de la Paix de Namur pour l'ensemble de ses années (1761-1792).....	38
Fig 3. Tableau des grains utilisés par l'abbaye de Waulsort pour ses brassins lors des années 1784 et 1786	46
Fig. 4 Carte de situation des villes mentionnées lors de l'approvisionnement de l'abbaye de Waulsort	61
Fig. 5 Graphiques des récurrences d'achats pour l'abbaye de Waulsort pour les années 1784 et 1787	109
Fig 6. Graphique des récurrences d'achats pour l'abbaye de Waulsort en 1795	110
Fig. 7 Graphiques des récurrences d'achats pour l'abbaye de Gembloux pour les années 1761,1771,1781.....	111
Fig. 8 Graphiques des récurrences d'achats pour l'abbaye de Salzinnes pour les années 1761 et 1792.	112
Fig. 9 Graphique du nombre d'achats suivant leurs natures pour les années 1784, 1787, 1795	113
Fig. 10 Tableau des achats de poissons de l'abbaye de Salzinnes pour l'année 1761	127
Fig. 11 Graphique de la consommation des aliments en fonction de leur récurrence pour l'abbaye de Salzinnes	128
Fig. 12 Graphique représentant la consommation de l'ensemble des abbayes pour la période de l'Avent.	129

Table des matières

Introduction	7
Histoire de l'alimentation	8
Histoire des communautés régulières	10
Sources.....	13
Problématique et plan	15
1. Pratiques alimentaires en vigueur à la table des monastères	17
1.1. Un régime alimentaire carné	17
1.2. Les fondations de l'alimentation d'Ancien Régime.....	30
1.3. La boisson : goût et prédominance de la consommation d'alcool	34
2. Les monastères et le monde : acteurs économiques de la société moderne.....	53
2.1. L'approvisionnement des abbayes	54
2.2. La sollicitation d'emplois à l'extérieurs à l'abbaye	65
3. Communauté et religion : la vie ecclésiastique et son impact sur l'alimentation.....	82
3.1. Contraste alimentaire entre les différentes communautés.....	84
3.2. Le calendrier liturgique : à chaque temps son alimentation.....	98
Conclusion.....	131
Bibliographie.....	137
Sources inédites.	137
Sources éditées.....	138
Ouvrages	139
Articles.....	147
Ouvrages de référence.....	154
Table des figures	155
Table des matières	157

UNIVERSITÉ CATHOLIQUE DE LOUVAIN
Faculté de philosophie, arts et lettres

Place Blaise Pascal, 1 bte L3.03.11, 1348 Louvain-la-Neuve, Belgique | www.uclouvain.be/fial