

En hommage à dom Becquet

Approvisionnement et alimentation à Grandmont depuis le Moyen Age

Martine Larigauderie-Beijeaud

Malgré l'indigence des sources, nous nous proposons de suivre l'évolution de l'alimentation et de l'approvisionnement des frères de Grandmont à travers les principales étapes de la vie de l'Ordre, en partant des ermites pour aboutir aux religieux modernes.

La nourriture des premiers ermites

D'herbes et d'eau fraîche

La nourriture des ermites devait ressembler à celle des couches paysannes du voisinage, avec une base de pain dur trempé en soupe et de bouillies et quelques légumes, les « herbes¹ ». Nous devons nous contenter des récits des hagiographes pour l'imaginer. Étienne « permettoit a ses disciples de manger une fois le jour quelques herbes quoiqu'il s'en privat [...] ». Il prenoit un peu de potage avec un peu de farine [...] ce ne fut que trente ans après sa conversion, c'est a dire l'an 1106 qu'il commença a user d'un peu de vin pour se fortifier l'estomach que ses grandes austerités lui avoient gaté. Il permit a ses religieux d'en boire a tous leurs repas² [...] ». Consommait-il du pain ? Sa Vita, embellie, le présente donnant à un pauvre homme une tourte de pain et une pièce. Il offre un pain béni et miraculeux le Jeudi Saint au seigneur voisin Boson de Razès. « C'est de pain, en effet, plus que de toute autre chose, que l'on fait l'aumône le plus souvent³ ».

De quels autres produits disposent-ils ? La toponymie, avec des noms tels que la Courre (Bersac, Haute-Vienne), rappelle la présence des noisetiers et le rôle des fruits sauvages dans l'alimentation. Les châtaignes auraient pu jouer un rôle de même que les champignons. Comment les ermites se procurent-ils leur nourriture ? Une part provient de leur travail, exalté par Etienne. Les aumônes apportent un complément plus ou moins important. Dans un cas ce sont quelques œufs ou un petit pain⁴. Au tout début, les aumônes ne suffisaient pas toujours, d'où des jeûnes forcés.

¹ Dom J. BECQUET, « L'érémisme clérical et laïc dans l'ouest de la France », *Eremismo in Occidente nei secoli XI e XII*, Actes du colloque, 6 septembre 1962, Milan, 1965, p.182-211.

² Archives départementales de la Haute-Vienne, pour toutes les références. I sem 10, f° 11-12-16. Vita Stephani, et Appendix, *Scriptores Ordinis Grandimontensis*, édités par dom J. Becquet, Turnhout, 1968, ch. 12, miracles, 73, p. 157-8.

³ Liber de doctrina, *Scriptores*, op.cit., ch. 62.

⁴ Appendix, *Scriptores*, op.cit., ch. 68 ; 69.

La vie dans un ermitage en voie d'organisation

Lorsque le nombre de frères augmente et qu'ils quittent Muret pour Grandmont, un mode de vie se met en place. Les quêtes sont organisées. Après deux jours de privations, deux frères « partiront humblement quêter, par moulins et maisons, en demandant l'aumône de porte en porte comme les autres pauvres. Ayant reçu assez d'aumônes pour subsister un seul jour avec les frères, ils reviendront au monastère et les distribueront à chacun avec action de grâces ». Walter Map donne, après les années 1170, un instantané de la vie dans l'enclos qui ne dément pas la Règle⁵. « Ils vivent de ce qu'on leur donne par charité ou de ce qu'il obtiennent dans leur enclos. Quand toutes leurs provisions sont épuisées, ils jeûnent une journée entière avant d'envoyer deux des leurs sur la route la plus proche et les charger d'accoster les passants avec ces mots : les frères ont faim ». Il précise que les seules créatures de leur enclos sont les abeilles. Les produits de la ruche sont collectés une fois par an, publiquement. C'est peut-être une allusion à la consommation de miel. Règle et coutumier s'accordent pour exclure les vaches, brebis, chèvres, porcs, tout en autorisant les laitages⁶.

Les frères ont droit aux œufs, au fromage et au poisson, sauf pendant la quadragésime et de Toussaint à Noël. Le poisson ne doit pas être préparé de « diverses manières, mais d'une seule ». Tous s'abstiennent de viande (volaille ou bétail) et de graisse animale, même les malades. Ils prennent deux repas par jour de Pâques à l'Exaltation de la sainte Croix (14 septembre). Ils jeûnent de l'Exaltation de la sainte Croix à Pâques, sauf les dimanches et le jour de Noël⁷. Les fèves leur offrent un complément. La dîme, reflet des cultures, porte sur les blés, en premier le seigle mais aussi sur les légumineuses⁸. Les frères peuvent demander par signe le sel et l'eau. La venue d'un visiteur autorise l'amélioration de l'ordinaire, mais n'autorise pas le vin pur, ni l'adjonction d'herbes ou de condiment à cette boisson⁹. A contrario, nous pouvons en déduire que cette pratique était courante à l'époque. Les religieux, comme ceux de Bonneval, cultivent peut-être quelques bonnes herbes¹⁰.

En plus de leurs collectes, les frères comptent sur la solidarité. Ils partagent les productions entre celles grandmontaines. La *Vita Hugonis* révèle qu'Hugues Lacerta, disciple favori, supérieur de Plagne, envoie une partie de ses ressources au prieur de Grandmont¹¹. Les visiteurs apportent leurs aumônes. La *Vita Hugonis* nous présente une mendicante aveugle à la

⁵ Règle du vénérable Étienne de Muret, traduction de R. Bernier, 1994, ch. 13. Walter MAP, *De Nugis curialium, Courtiers' trifles*, edited and translated by M.R. James, revised by C.N.L. Brooke and R.A.B. Mynors, Oxford, 1983, p. 52-53, et 115 (abeilles) vers 1170.

⁶ Le Coutumier de Grandmont, traduction de dom J. Becquet, ch. 22, en ligne sur Academia.edu.

⁷ Règle, op.cit., ch. 57. Fèves (elles sont pour les pauvres) : I Sem 81, f° 161, r° 1248.

⁸ 5 HH 8, p. 8, 1260, dîmes sur l'orge, les fèves, pois, millet, panil, blés gros et menus, jarousse, gesse.

⁹ Coutumier, op.cit., ch. 17-18 ; 20 ; 22.

¹⁰ J.B. CHAMPEVAL (J.B.), *Le Bas Limousin seigneurial et religieux*, 1897, p.295.

¹¹ *Vita Hugonis*, *Scriptores*, op.cit., ch. 44 et 32, p. 187 ; ch. 42, p. 195-6 ; 44, p. 197-8. Et *Vita Stephani*, ch. 72 ; 68 (œufs volés et pain fait avec des épis glanés).

porte de la Plagne et un infirme qui attendent tout autant des bienfaiteurs que du monastère. Un familier livre un chargement de pain sur une bête de somme. La céréale la plus communément cultivée reste toujours le seigle. Etienne fait une allusion au rendement : « si tu ne trouvais pas multiplié par sept ou plus ce que tu as semé, tu te plaindrais à Dieu et gémirais sur ton travail¹² ». La méthode de vannage est rudimentaire : « il faut encore que Dieu charge son vent de séparer le grain de la paille ».

Enfin, les frères ont des viviers et acquièrent des étangs. Nous ne savons pas quand l'habitude de les ensemer débute, malgré la mention de nourrain en 1236¹³. Richard Cœur de Lion puis Othon donnent à Grandmont un millier de seiches à La Rochelle. Cette nourriture d'une très grande austérité n'a pu être imposée qu'un temps. Le coutumier rappelle aux frères d'éviter les regards autour d'eux à table, ainsi que toute glotonnerie ou ivresse. Les habitudes se sont érodées en fréquentant les grands de ce monde, en particulier les Plantagenêt. Peu à peu dans ces années, les frères oublient que l'ordre s'est organisé autour des frères lais qui gèrent la vie matérielle et par conséquent la nourriture. Même si « clercs et convers ont toujours en commun un oratoire, un cloître, un chapitre, un réfectoire ... » les frères clercs prennent place près de la croix au réfectoire.

La nourriture des Grandmontains devenus cénobites

À l'origine, les frères se succédaient par semaine dans le service de la cuisine, avant la spécialisation de l'un d'eux, début XIII^e siècle. Le prêtre correcteur nouvellement institué s'assoie à la table haute. Un souci d'hygiène ou d'austérité se manifeste : « les plats des malades ne seront pas réunis aux plats destinés aux biens portants¹⁴ ».

Leur alimentation s'est diversifiée au plus tard avec l'obtention de donations et de rentes variées à la fin du XII^e siècle. Alors disparaît du coutumier l'interdiction des apprêts culinaires. Un acte de 1192, révèle le remplacement d'un setier de châtaignes par de l'avoine, dans le milieu seigneurial ; sans doute le même mépris s'est retrouvé à Grandmont¹⁵. Les frères sont à l'abri des disettes. Ils ont des terres et recueillent des redevances et des dîmes. Les hommes francs de coutumes laissent leurs maisons pour servir d'entrepôt et s'occupent de leurs affaires, ce qui laisse à Grandmont de l'argent pour d'éventuels achats¹⁶. Les Grandmontains peuvent stocker leurs récoltes. Leur grange du Coudier dans la franchise est « capable de contenir la recette entière de quatre domaines que les religieux de Grandmont ont dans cet endroit ». Une rare mention de redevance en poivre révèle leur adéquation au goût culinaire médiéval¹⁷.

¹² Règle, op.cit., ch. 13 ; 34-38. Liber de doctrina, Scriptorum, op.cit., ch. 122.

¹³ 5 HH 21, vol de nourrain en 1236. Seiches, I Sem 82, f° 114, r°.

¹⁴ Coutumier, op.cit., ch.25.

¹⁵ 5 HH 8.

¹⁶ 5 HH 67, 5 HH56, 1225.

¹⁷ I Sem 10, f° 54. 5 HH 8 /2.

Une des punitions des statuts de 1239 condamne les frères au pain grossier et à l'eau, nous apprenons ainsi que ce n'est plus l'habitude. Les textes défendent d'assister aux repas de noce. Les statuts de 1289 leur interdisent les oiseaux ou les chiens de chasse pour le plaisir mais pas pour la défense de leurs maisons. Cette interdiction pourrait laisser entendre la consommation de gibier. On rencontre un lieu dit la Garenne à Grandmont ou à Grandmont Châtaignier, ce qui laisse supposer la consommation de lapin... Le chapitre de 1302 souligne la pauvreté à Grandmont et l'augmentation considérable du prix du blé (certainement le froment), du vin, de l'huile, denrée ignorée par le coutumier¹⁸. On l'a suggéré, les jeûnes sont abandonnés.

En 1410, les capitulants imposent de jeûner pendant le Carême, l'Avent, les vigiles des apôtres. Ils défendent de manger de la viande le mercredi, le jour de Noël « ce qui fait voir qu'on en mangeoit le lundy et le mardy ¹⁹ ». Les rentes le montrent. Certains écarts remettent un mouton ou une part de porc qui s'ajoutent au droit de charnelage. Sur le site de ses annexes, Grandmont entretient quelques porcs. Les tenanciers engraisent en plus un troupeau de porcs dans les bois en temps de païsson. Le terrier de 1496 montre que l'abbaye collecte 370 poules dont 30 chapons à Grandmont et 7 sur d'autres sites²⁰. Pour une douzaine de frères, les chapons sont ainsi disponibles au menu, au moins une fois par mois. Un tenancier fournit le produit de sa pêche, ce qui permet de connaître les poissons d'eau douce les plus demandés : carpes, brèmes, tanches, luis, truites. Les moulins remettent le quart des anguilles prises²¹. En plus de la rente en seiche sur la Rochelle, le prieuré de Sermaize peut assurer l'approvisionnement en poisson par des pêcheries dont une sur une écluse qui confronte la mer. La Garde en Arvert dispose du droit d'élever et de pêcher des seiches, de piéger des anguilles et d'accéder à des pêcheries²².

Pour les fruits, à Rousset, les métayers de 1428 remettent à Grandmont le tiers de leurs noix, pommes, poires. L'administrateur s'y réserve un jardin pour les « orthalias ». Un autre jardin accueille les oignons et melons²³. À la Drouille Blanche, le bail, en latin, distingue la « chastanhe sauvage », indice d'une culture greffée. Mais il semble que les frères réservent ce fruit populaire aux porcs.

Grandmont se procure du sel, sans doute plus souvent sur place que dans sa dépendance de la Garde en Arvert : Bonneval (commune de Soudeilles, canton d'Egletons) prend une quarte de sel par mois à Egletons. Pour son approvisionnement en vin, l'abbaye dispose de vinades²⁴.

¹⁸ I Sem 10, f° 59. L'huile est nécessaire pour les cérémonies, 5 HH 25 /20, 1730.

¹⁹ I Sem 10, f° 72. Charnelage, dîme sur le croît des troupeaux, 5 HH 8/ 15 HH 74 /88.

²⁰ 5 HH 74. Les actes ne parlent jamais d'oies. 5 HH 20, païsson.

²¹ 5 HH 74 /224, 1496. 5 HH 61, 42 bis ou 120.

²² Médiathèque de La Rochelle, fonds Millot, T. GRASILIER, Cartulaires inédits de Saintonge. Chartes de Notre-Dame de la Garde-en-Arvert, Niort, 1971, n° 41-42 ; 43 ; 45 ; 49 ; 50 ; 21, 26.

²³ 5 HH 20 ; 3 P 141, Etricor, commune d'Etagnac, canton de Chabanais.

²⁴ Sel : 5 HH 61 /139, 5 HH 53, 5 HH 25, 1199bâteau à Tonnais ou Rochefort. Vin : 5 HH 74 (900 livres de redevances de vin sans doute vendu).

Elles permettent de ramener environ 330 hectolitres de bon vin, principalement d'Argenton, dans l'Indre. Elle ne consomme pas le vin local des coteaux de la Vienne, malgré ses rentes.

L'époque moderne

Le vin « noble » s'achète au Blanc en Berry, en Dordogne ou dans l'Angoumois. Les bouviers partent en convois, accompagnés de gardes armés de fusils et dirigés par un frère. Il leur arrive des mésaventures. En 1692 le commis du fermier du droit de jauge et courtage rembourse 375 livres pour les soixante barriques saisies²⁵. Cela représente environ 120 hectolitres ou trois litres par jour et par frères (10 frères), s'ils n'en stockaient pas ou n'en vendaient pas. Les autorités ne seraient pas intervenues si Grandmont s'était procuré son vin dans ses domaines. Nous connaissons quelques démarches d'un syndic, le père Boboul qui administre la Faye de Jumilhac en Périgord. Il procure du vin de qualité pour l'abbé et règle ainsi une partie de la pension due par son prieuré. Il choisit le vigneron avec soin et discute les prix. Cependant en 1739, l'abbé de la Guérinière avoue ne pas avoir acheté de vin nouveau de Périgord, ni d'ailleurs « parce qu'il ne s'est trouvé ny bon ny bon marché » et qu'il « en avait de vieux de 1736 pour plus de 18 mois²⁶ ». En 1757, le syndic à l'abbaye reçoit huit charges de vin de Bonneval de Serre, à raison de 15 livres la charge, sans que l'origine en soit connue. Les religieux ne se contentaient pas tous du vin. Le prieur commendataire de Gandory exige pour sa consommation douze pintes d'eau de vie de Cognac, soit en gros autant de litres. Se procurer du vin de qualité est une grosse affaire, qui mobilise les énergies des prieurs et des bouviers sur des parcours qui excèdent parfois les cents kilomètres, aller. L'abbé gère ses réserves et choisit de faire vieillir les achats des bonnes années.

Qu'en est-il de la table de l'abbaye ? Lorsqu'en 1654 le père Talin fait molester un opposant, ses soldats emportent un porc salé entier, quatre jambons, une mine de seigle, trois quarts de blé noir, six grands pains de 18 livres chacun²⁷... L'incident montre la conservation de la viande de porc. Traditionnellement, la conserve se fait au sel dans de grands pots en grès et cet abattage produit du saindoux utilisé pour faire rôtir. Le pain, cuit à l'avance dans la boulangerie de l'abbaye, rassit moins vite grâce à sa taille. Les greniers de l'abbaye stockent vingt tonnes de seigle soit soixante-dix kilos disponibles par jour pour les domestiques ou les tenanciers. Les religieux disposent de 2500 kg de froment soit une livre par jour et par personne, indépendamment de possibles achats. Leur menu varié leur permettrait de manger trois fois moins de pain qu'une vieille femme qu'ils secourent²⁸.

Une partie des ressources de Grandmont vient de versements de rentes de tenanciers en nature et non argent. Ces prélèvements augmentent la quantité de porcs ou de volailles disponibles. Les redevances en poules se remettent à la date traditionnelle du chapitre général, la Saint-

²⁵ 5 HH 25 /17, 3 barriques par charrettes soit ici 45, en 1668. 5 HH 23 /09, 1722. 5 HH 25 /16 et 17, 1684, lettre.

²⁶ 5 HH 11/6. Bonneval de Serre, canton de Châteauneuf, sur un chemin qui vient des vignobles du Bas-Limousin. Gandory, papier privé.

²⁷ B.N. Richelieu, FR 17 662, f° 123-144. 5 HH 11 /3.

²⁸ 5 HH 63 /97 ; 99. L'abbaye fournit à cette donnée 20 livres de pain noir, de l'huile, de la graisse pour sa soupe.

Jean Baptiste. En revanche, les deux à quatre chapons par lieux sont apportés à Noël et les deux douzaines d'œufs à Pâques. Les « messieurs de Grandmont » disposent d'un chapon par semaine sans compter les poules. Les métairies, en outre fournissent les denrées essentielles. L'administrateur y choisit son porc. Elles procurent une vingtaine de chapons, une quarantaine de poules, des douzaines d'œufs. En dépit de ces apports, l'abbaye procède à des achats. De 1715 à Pâques 1716, Jean Malinuaud, boucher, a fourni « 10,297 quinteaux de viande pesant, laquelle a raison de quinze livres le quintal et quatre quinteaux de suif... y compris la diminution de trente livres que j'ay fait sur le total, monte a la somme de 166 livres 19 sols ». Le chasseur de l'abbé apporte son lot de gibier.²⁹ Cette quantité s'ajoutant aux poissons, aux porcs, à la volaille et quelques rares moutons corrobore l'impression d'un régime riche en protéine, encore complété par les laitages.

Les trois vaches dans chacune des huit métairies ne fournissent sans doute pas des fontaines de lait. Il faut partager avec le métayer et les veaux. Les métayers proches apportent le lait lorsqu'ils sont requis et qu'ils en disposent, comme la métairie des Chênes, la Font, aux portes de l'abbaye. L'abbaye reçoit, néanmoins, du fromage et un peu de beurre de ses métairies. À Épagne en 1712, le droit de laitage se monte à deux douzaines de fromages et quatre livres de beurre à chaque Saint-Jean-Baptiste. Grandmont Châtaignier fournit huit fromages à la Saint-Michel. Faute d'avoir des relevés exhaustifs, on compte là une centaine de fromages, blancs et noirs (suivant le séchage et l'emploi de cendre³⁰). En Dordogne, le père Boboul fait provision de beurre en novembre pour l'abbaye. On sait ainsi que le beurre est conservé. La faible mention du beurre à Grandmont correspond aux habitudes culinaires régionales limousines et à la moindre qualité du lait, due à des prairies peu riches.

D'autres annexes apportent du poisson, par exemple un saumon à Épagne. Le preneur de la métairie de Boisvert doit rendre à l'abbé la moitié des saumons qu'il prendra dans l'écluse des moulins, en 1668. La capture se fait dans « des battes ou panier a prendre poisson etant au dessous des pales dudit moulin » ou un « plaissage ³¹ ». Le terme de plaissage indique une technique utilisant des rameaux entrecroisés. Mais, l'abbé, ou ses agents, se réservent le pouvoir de pêcher quand bon leur semblera (1668 et 1709). De plus l'abbaye afferme ses quatorze étangs, les fait ensemencer de nourrain et pêcher régulièrement. Par exemple, elle achète 700 nourraings de carpes pour Trézen, en 1722³².

Heureusement, les religieux consomment quelques fruits, avec un souci d'améliorer les espèces. Les métayers doivent « anter », greffer. D'ailleurs, l'abbé se réserve les fruits de son jardin (arrenté) de Grandmont, sauf le pommier sauvage, laissé au tenancier. La redevance des

²⁹ 1 Q 317 : 70 chapons et 106 poules. 5 HH 48, Compte du boucher. Gibier : 5 HH 62 /37 (1690-1704).

³⁰ 5 HH 23 /9, 1665, lait « à la manière accoustumée ». 5 HH 23, soit une cinquantaine de fromages, la moitié du lait des 6 métairies à 4 vaches. 5 HH 53, 1712 le chapitre se tient à la saint Jean-Baptiste) . HH 25 / 16, beurre, 1684.

³¹ 5 HH 3 Épagne, commune de Sauviat, canton de Saint-Léonard. 5 HH 23 /19. 1 Q 121. 5 HH 45, Etricor, 1630. 5 HH 52.

³² 5 HH 64 /61-62. 5 HH 23 / 19. 5 HH 25 /20, 23. 5 HH 50.

métairies porte parfois sur la moitié des pommes et des poires³³. Les métairies de Royères devraient remettre 15 sacs de pommes et poires et des noix (utilisées aussi pour l'huile), en 1671. Frère Charles achète des pommes et des fruits pour 10 livres à l'Écluse en 1671. Rousset fournit 50 kg de cerises, « des meilleures » ! Mangent-ils des légumes et de quelle provenance ? Profitent-ils des « jardins de choux » qui entourent Grandmont ? Nous l'ignorons. L'abbaye possède un jardin qui mesure une sétérée.

Le menu du père Frémon, de la Stricte Observance, donne une idée des cultures tirées de son jardin : des légumes et quelques racines, des haricots (d'octobre à Pâques), des raves (fricassées à l'huile de noix), des choux, des melons³⁴. Les religieux ont une nourriture abondante, mais sans doute peu digeste. Parmi les frais médicaux, de 1770 on compte surtout des produits qui aident à la digestion³⁵.

L'abbaye utilise du charbon de bois pour la cuisson. Une évaluation globale pour les « charges nourriture et entretien » se monte à 9000 livres annuelles ou 300 livres par religieux³⁶. Au moment de la suppression de l'ordre les religieux ne mangent pas dans un réfectoire régulier, mais à une table ronde, sans qu'on fasse la lecture.

En somme, l'approvisionnement des premiers ermites dépendait de leur travail, de la cueillette et des aumônes. Puis, l'alimentation à Grandmont a très vite évolué pour se rapprocher de celle des couches sociales favorisées. L'approvisionnement provient alors en partie des rentes, alors que les achats fournissent le complément. La nourriture comporte un régime carné régulier que les chapitres de réforme s'attachent à limiter, sans succès. Poissons de qualité, fromages et laitage agrémentent les menus, avec le vin peut-être toujours consommé sans herbes ou épices. Il semble bien qu'un seul menu satisfait frères clercs et laïcs. L'absence de comptes de dépenses et des relevés de versements de redevances aléatoires ne permettent pas d'avoir une vision plus précise de la table des religieux, à l'époque moderne. Cependant on notera leur dédain pour les châtaignes, habituelles en Limousin, leur choix de vin noble, et une caractéristique locale avec le peu de consommation du beurre. Les Grandmontains consomment beaucoup de viande, du pain de froment, des fruits locaux. Nous ne savons pas s'ils achetaient des produits plus exotiques, en revanche ils devaient consulter l'apothicaire.

³³ 5 HH 23 /9, 1683 et 16, 1707 et 18. 1 Q 317. Ensuite 5 HH 12 /2. 5 HH 20.

³⁴ J.B. ROCHIAS, « Vie du révérend père Charles Frémon », publié par A. Lecler, Société des archives historiques du Limousin, t. XI, Limoges, 1910, p. 104 ; 147 ; 276-7.

³⁵ 5 HH 25 /24 : lavement purgatif, émollient, tamarin gras (laxatif)...

³⁶ 5 HH 4 /08, 5 HH 12 /2, charbon. 5 HH 64 /61 : les charges.