



À la table des moines savoyards à la fin du XVIII^e siècle

Lorsque leur observance ne suffit plus à les
justifier

Margaux TRINCAT

2024

ANNECY
Académie salésienne
18, avenue de Trésun



Ce document constitue la version revue du mémoire de master 2 (Pratiques, héritages et représentations des espaces transfrontaliers), soutenu par Margaux Trincat, sous la direction de F. Meyer, à l'université Savoie Mont Blanc en juin 2022 et présenté dans le cadre du prix d'histoire de l'Académie salésienne, où il a obtenu un accessit.

« Nous avons parlé pendant quelque temps des faux attraites et des richesses périssables de ce monde et des joies de la gloire éternelle. Alors, brûlant d'amour divin, nous avons promis, fait vœu, décidé de quitter prochainement les ombres fugitives du siècle pour nous mettre en quête des biens éternels et recevoir l'habit monastique ».

Saint Bruno, dans une lettre écrite à son ami Raoul Le Verd, prévôt de Reims.

Résumé - Abstract

À la fin de l'époque moderne, les communautés monastiques étaient vues comme des parasites. En effet, elles étaient considérées comme peu utiles à la société, n'étant pas impliquées socialement et coupées du monde. Tout en maintenant une bonne observance de leur règle, les moines et les moniales devaient donc prouver leur utilité. Tandis que de nombreuses études concernent l'apologétique monastique face à ces critiques, peu d'entre elles s'intéressent aux pratiques alimentaires de ces religieux. En effet, ces dernières ne sont pas entièrement visibles pour les laïques. Pourtant, la nourriture est une des seules choses qui lie les moines au monde. Cette étude souhaite ainsi se concentrer sur leurs pratiques alimentaires qui sont un excellent reflet de leur observance, mais qui peuvent également être un reflet de leurs éventuelles intentions face à ces critiques.

Des études qualitatives, quantitatives et comparatives de différentes sources, notamment deux livres de compte de deux communautés monastiques masculines du duché de Savoie à la fin du XVIII^e siècle, nous renseignent sur certaines de leurs habitudes alimentaires, et sur leur propre perception de l'alimentation moderne. À l'aide d'autres sources archivistiques, comme des inventaires des biens meubles des monastères, nous pouvons avoir une vision plus générale de leurs pratiques alimentaires au regard de l'évolution de l'alimentation en Savoie.

L'analyse des sources montre que, tout en respectant leur règle, ces communautés monastiques avaient une alimentation riche et variée, un comportement qu'on peut observer au sein d'autres monastères européens de la même époque. De plus, leurs pratiques alimentaires suivaient les évolutions diététiques et culturelles de leur époque, notamment celles de la Savoie. Les moines mêlaient des produits alimentaires ordinaires et nouveaux, qui provenaient du monde entier. En outre, il semble que les moines avaient l'habitude de mettre les petits plats dans les grands lors de la venue de personnes importantes. Cela suggère que l'ouverture aux zones marchandes internationales, et l'adoption de ces pratiques alimentaires ont pu être des moyens pour les moines de prouver qu'ils étaient utiles à la société moderne, qu'ils étaient des moines de leur temps.

Cette étude apporte donc une réponse possible à ce lien avec le monde extérieur et à l'adoption de ces pratiques alimentaires. Elle contribue également à mieux comprendre leur perception de l'alimentation à cette époque et la manière dont la société pouvait les percevoir à travers leurs habitudes alimentaires. Elle met en évidence une évolution de la notion d'observance : les moines pouvaient mieux se nourrir sans déroger à leur règle. Elle permet également d'approfondir l'histoire culturelle et religieuse de la Savoie, qui apparaît comme une région ouverte aux courants culturels extérieurs au cours du XVIII^e siècle qui semble également affectée par le climat politico-religieux du siècle des Lumières, mais qui n'avait pas perdu sa foi religieuse.

In the late modern times, monastic communities were regarded as parasites. Actually, they were considered unhelpful for the society as they were not socially involved and cut off from the world. While maintaining a good observance of their rule, monks and nuns therefore had to prove their usefulness. Despite many studies that have been led about monks' apologetics in face of such criticism, few focus on their dietary practices. Indeed, there are not entirely visible to the laypersons. However, food is one of the few things that binds the monks to the world. This study

wishes to focus on their eating habits, which, in addition of being an excellent reflection of their observance, may also reflect their possible intentions towards these criticisms.

Qualitative, quantitative, and comparative studies from different sources, especially two account books of two male monastic communities of the duchy of Savoy at the end of the 18th century, give us information about some of their eating habits, and their proper perception of modern food. With the help of other archival sources, such as inventories of monasteries, we can have a more general view of their dietary practices regarding the evolution of food in Savoy.

Analysis of the sources shows that these monastic communities had a rich and varied diet, while respecting their rule, as can be observed in other European monasteries of the same period. Their food practices followed the dietary developments of their time, especially those of the Savoy. Monks blended ordinary and new food products, which came from all over the world. In addition, it appears that monks used to put a great spread when important people came. It suggests that joining the world trade and adopting those food practices may have been ways for monks to prove that they were useful to modern society, that they were monks of their time.

Therefore, this study provides a possible answer to this connection with the outside world and the adoption of these food practices. It also contributes to understand better their perception of food at the time and the way society could have seen them through their eating habits. This highlights an evolution of the notion of observance: monks were able to eat better without departing from their rule. It also goes into cultural and religious history of Savoy, which appears as an opened area to outside cultural currents during the 18th century, which also seems to have been affected by the political and religious climate of the Enlightenment, but which did not lose its religious faith.

Remerciements

Je remercie chaleureusement mon directeur de mémoire, Frédéric Meyer, professeur en histoire moderne au sein de l'université Savoie Mont-Blanc, pour ses nombreux conseils, sa bienveillance ainsi que sa confiance.

Mes remerciements s'adressent aussi à toutes ces mains de l'ombre qui ont pris part à l'élaboration de ce travail.

Mes pensées se tournent également vers les membres de l'Académie salésienne et notamment Laurent Perrillat. Je les remercie vivement pour l'attention portée à mon travail et l'opportunité qu'ils me donnent, opportunité qui m'ouvre plus encore les portes de la recherche en histoire et qui me donne envie de m'y replonger davantage.

Introduction

« Une livre de pain, bon poids, suffira pour la journée, soit qu'il y ait un seul repas, soit qu'il y ait dîner et souper. Si les frères doivent souper, le tiers de cette livre sera réservé par le cellérier, pour être rendu à ceux qui souperont », explique la règle de saint Benoît que suivent plusieurs ordres monastiques comme les feuillants¹. « Des ides de septembre jusqu'à Pâques, nous ne mangeons qu'une fois par jour, excepté aux solennités. Mais de Pâques jusqu'à la date susdite, nous mangeons deux fois les mardis, jeudis et aussi les samedis. [...] Pendant l'Avent, nous ne mangeons ni œufs, ni fromage », indique les *Coutumes de Chartreuse* de Dom Guigues, suivant un mode de vie pensé par saint Bruno, père de l'ordre monastique cartusien². Ces extraits de règles et coutumes monastiques renvoient à une des essences même de l'existence des ordres monastiques : le contrôle de son corps et de son esprit par la maîtrise des pulsions que produisent le besoin de se nourrir, les plaisirs gustatifs, la gourmandise. Cet ascétisme, qui doit s'exercer sur l'ensemble de l'alimentation monastique, est nécessaire à la communion avec Dieu.

En effet, l'acte de manger et boire étant si commun à tous, si récurrent et si immuable à la vie des Hommes, qu'une dimension religieuse lui a été associée, bien qu'aujourd'hui, elle ait été abandonnée par la majorité des chrétiens catholiques. C'est donc grâce à l'exercice continu de pratiques alimentaires précises et parfois austères, mais leur procurant une force physique suffisante, que moines et moniales habituent leur corps à maîtriser leurs envies et leurs pulsions, et leur esprit à écarter les mauvaises pensées. Par la suite, leur esprit est totalement disposé à se consacrer pleinement à d'autres activités, telles que la prière, le chant, ou encore le travail manuel, activités aussi réglementées afin de ne jamais permettre à son esprit de divaguer tout en le rapprochant de Dieu. Ces pratiques alimentaires se traduisent par une série de restrictions différentes selon les ordres, qui se font sous forme de jeûnes et d'abstinences, ces derniers étant occasionnels ou perpétuels en fonction des périodes liturgiques. En sélectionnant ses aliments, selon des croyances bien définies qui ont évoluées au fil du temps, en les cuisinant de différentes manières et avec divers ingrédients, et en les mangeant selon des périodes liturgiques précises, tout en adoptant des gestes particuliers, le chrétien et plus encore le moine, nourrissent aussi leur corps et leur âme, et purifient ainsi cette dernière. C'est notamment par la privation occasionnelle ou perpétuelle de la viande animale, un aliment « corrupteur de la chasteté et de l'esprit humain à cause de sa texture chaude et humide »³, que le moine se « définit ». Notons tout de même que parmi les trois religions monothéistes de l'histoire, le christianisme est la seule religion n'interdisant aucune nourriture à la suite du Nouveau Testament. En effet, si la viande est interdite, elle ne l'est que lors de certaines périodes comme le Carême ou l'Avent, durant laquelle les œufs et fromages sont également proscrits, ainsi que lors de jours de semaine spécifiques. Certains ordres, comme ceux suivant la règle de saint Bruno, du moins les *Coutumes de Chartreuse* de Guigues I^{er}, n'étaient pas autorisés à en consommer durant toute l'année. Cependant, on acceptait qu'ils mangent certaines viandes, même pendant les périodes et jours précis, nous en reparlerons, si l'animal duquel elles étaient issues vivait proche ou au sein d'un milieu aquatique, sa chair étant donc considérée comme proche de la chair piscicole, qui elle était autorisée toute l'année. D'autres, comme ceux suivant la règle de saint Benoît, proscrivaient la consommation de quadrupèdes, car elles étaient réputées grossières et lourdes, à l'inverse des animaux dont la

¹ *La règle de saint Benoît*, éd. par A. Dumas, Paris, 2008, p. 95-96.

² Guigues I^{er}, *Coutumes de Chartreuse*, Paris, 2001, chapitre 33 : « Les jeûnes et la nourriture », p. 235.

³ C. Caby, Abstinence, jeûnes et pitances dans le monachisme médiéval, *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance, actes du 18^e colloque de la Villa Kérylos à Beaulieu-sur-Mer les 4, 5 et 6 octobre 2007*, Paris, 2008. p. 271-292, ici p. 272, disponible en ligne : https://www.persee.fr/doc/keryl_1275-6229_2008_act_19_1_1165 [dernière consultation le 13/01/2022].

viande était blanche, qui était considérée comme plus légère, plus délicate, et moins nourrissante. Par ailleurs, les malades, suivant l'avis d'un médecin et l'autorisation du prieur de la communauté, pouvaient consommer de la viande rouge pour leur guérison. Mais cette privation ou restriction n'est pas la seule pratique qui caractérise le moine. En effet, son éloignement du monde, des tentations qui y résident, de « l'alimentation du monde » est un moyen rendant possible ce contrôle du corps et de l'esprit⁴. Par ailleurs, la symbolique de cet acte si nécessaire à la vie d'un homme se retrouve dans différents aspects de la vie d'un moine. L'évangile de Jésus Christ selon Jean au sein duquel Jésus dit : « C'est moi qui suis le pain de la vie. Celui qui vient à moi n'aura jamais faim et celui qui croit en moi n'aura jamais soif » (Jn 6, 35), le met en évidence. Bien qu'ici Jésus s'adresse à tous les fidèles, ce message est encore plus vrai pour les membres du clergé régulier, qui eux lui consacrent leur vie entière. De ce fait, leur foi et leur croyance en Dieu même sont des moyens leur permettant de nourrir leur âme, au même titre que la lecture des écrits saints lors des prises de repas au sein des réfectoires des monastères et couvents.

L'alimentation étant nécessaire à tous les hommes, c'est par son contrôle que les moines se distinguent des hommes de l'extérieur, des hommes du monde. C'est également par l'éloignement ou la séparation d'avec ce dernier qu'ils se définissent, le monde étant le gouffre de multiples tentations corruptives du corps et de l'esprit, dont notamment l'alimentation à travers la gourmandise et la luxure. Nous le comprenons, l'alimentation d'une communauté monastique n'est donc pas tout à fait la même que celle d'un simple fidèle et là se retrouve tout l'intérêt de son étude.

Ainsi, étudier leurs pratiques alimentaires est un moyen, pour l'historien, d'étudier l'observance des communautés monastiques, du moins une partie de celle-ci. L'observance comprend l'adoption de nombreuses autres pratiques, reflétant cet idéal de vie monastique à travers les trois vœux qui lui sont inhérents : la pauvreté, l'humilité et la chasteté. En effet, nous l'avons vu, toute la vie de la communauté est pensée, réglée, et l'importance de ces pratiques est telle qu'elles se trouvent écrites au sein des règles monastiques et coutumiers des différents ordres. De plus, un membre du clergé régulier se doit de suivre, sans quoi lui sont attribuées des sanctions ou des peines dont la durée dépend de la gravité du manquement ou de l'écart. Par ailleurs, cette observance vis-à-vis de l'alimentation s'observe dans sa globalité, en prenant de la hauteur. En effet, même s'il y a des manquements, ou des écarts à la règle au sein d'une communauté monastique, des peines et sanctions, souvent austères (par exemple, la règle de saint Benoît exige que, si une faute légère est commise, la prise d'un, voire de plusieurs repas se fera seul, tandis que dans le cas d'une faute plus grave, la nourriture du moine ne sera pas bénie)⁵, existent pour corriger les mauvais comportements et remettre le moine ou la moniale sur le bon chemin. Le moine ou la moniale n'était donc pas forcément considéré(e) comme « déviant(e) » par sa communauté, la déviance étant une notion sur laquelle nous reviendrons un peu plus tard. Il n'est pas question ici de débattre quant aux obligations liées aux règles monastiques et donc de s'interroger sur leur degré d'importance, à savoir si tout est précepte, ou bien si les règles sont faites pour présenter une forme de vie, un modèle à suivre dans sa généralité. Si tout était précepte, alors, comme nous le dit Giorgio Agamben à travers les mots de Candido Mazon, « à peine un moine sur quatre pourrait être sauvé »⁶. L'idée ici n'est pas non plus de se demander, comme le dit Giorgio Agamben encore une fois, en reprenant les nombreux écrits à ce sujet, si chaque transgression à la règle relève du péché ou si chaque transgression était « annulée »,

⁴ C. Caby, *art. cit.*

⁵ *La règle de saint Benoît*, *op. cit.*, p. 82, chapitre 24 « Quelle doit être la manière d'appliquer l'excommunication », et chapitre 25 « Des fautes plus graves ».

⁶ G. Agamben, *De la très haute pauvreté : règles et forme de vie*, trad. par J. Gayraud, Paris, 2013, p. 52, selon C. Mazon, *La reglas de los religiosos : su obligacion y naturaleza jurídica*, Roma, 1940.

lorsque la peine était infligée⁷. Avec l'aide de différentes sources de l'histoire, il s'agit donc d'« observer l'observance » alimentaire d'une communauté, afin de proposer une image de celle-ci⁸. En effet, il est question d'analyser une partie de l'observance des réguliers afin de déterminer s'il s'agissait de réguliers respectueux de leur statut et de leur mode de vie et dont les intentions étaient purement religieuses, ou bien le contraire. En parallèle, il s'agit également de se demander si les moines sont sensibles aux changements, aux évolutions des pratiques alimentaires, au luxe, ainsi qu'au confort grandissant de leur époque, et si oui, quels changements adoptent-ils, tout en considérant leur éloignement du monde.

Notre étude se concentre justement sur une période charnière de l'histoire de l'alimentation : le XVIII^e siècle. En effet, les pratiques alimentaires évoluèrent, en touchant les différentes classes sociales, et donnèrent naissance, surtout au XIX^e siècle, à ce qu'on appelle aujourd'hui la gastronomie. Les quantités de nourriture augmentèrent, de nouveaux produits furent adoptés par les populations, notamment par mimétisme social, et le plaisir gustatif pris peu à peu l'ascendant sur l'équilibre nutritif nécessaire à l'équilibre des humeurs, préconisé par la médecine ancienne galénique. Certaines épices telles que la cannelle, la noix de muscade, le clou de girofle ou encore le poivre et le sel prirent l'ascendant sur d'autres. Des « nouvelles consommations », comme les définit Daniel Roche, se répandirent dans les différentes classes sociales, témoins d'une meilleure accessibilité au confort alimentaire⁹. On parle du sucre, qu'on ajoutait au chocolat chaud, et au café, deux boissons très appréciées de tous à la fin du siècle. L'engouement pour cette épice se retrouvait également à travers de nombreux biscuits et pâtisseries, ou encore avec les fruits, qu'on consommait de plus en plus hors saison. On aimait ce qui venait de loin : pâtes italiennes, vins de France ou huile d'olive du sud du même royaume, fruits exotiques, etc. L'heure était aussi aux plats naturels : l'utilisation des nombreuses couleurs pour colorer les plats, caractéristique du Moyen Âge, s'estompait et s'est vue être remplacée par des couleurs naturelles telles que le vert ou le blanc grâce notamment aux légumes¹⁰. Ces derniers, les légumes verts, étaient d'ailleurs préférés aux autres, notamment l'artichaut, le poireau, les épinards, les salades, etc. Ces évolutions s'enregistrant bien plus dans les milieux aisés, descendaient petit à petit dans les autres classes sociales par mimétisme, poussant les plus riches à rechercher constamment de nouvelles pratiques pour se distinguer du reste de la société. Par exemple, les nobles adoptèrent des objets en cristal, ou en porcelaine, afin de se distinguer de la bourgeoisie qui utilisait, par mimétisme de la noblesse, l'étain pour sa vaisselle et sa batterie de cuisine. Ainsi, il est intéressant d'étudier les pratiques alimentaires de communautés religieuses, en principe coupées du monde, à une époque où l'alimentation subit de nombreux changements, afin de noter, tout d'abord, l'évolution des pratiques culturelles dans le duché de Savoie, mais surtout l'évolution des pratiques monastiques, et enfin de noter, si cela se peut, l'évolution de la notion d'observance lorsque l'alimentation ne se base plus principalement que sur les denrées céréaliers, que les pratiques évoluent, de même que les besoins des Hommes.

Par souci de proximité avec les sources et suivant la volonté de poursuivre le travail d'un premier mémoire, nous nous intéresserons à l'étude de l'alimentation de deux communautés masculines différentes du duché de Savoie à la fin du siècle des Lumières¹¹. Il s'agira de se concentrer sur les chartreux de Pomier dans le Genevois ainsi que les feuillants de Lémenc, près de Chambéry, à travers notamment leur livre de compte respectif, que nous présenterons

⁷ *Ibid.*, p. 51-52. (Humbert de Romans, un dominicain du XIII^e siècle oppose ceux qui pensent que l'obligation liée à la règle est générale, à ceux qui pensent, comme Henri de Gand, un philosophe et chanoine du même siècle, que l'obligation doit s'appliquer à chaque précepte de la règle).

⁸ M. Benedetti, S. Duval, H. Morvan, L. Viallet, *Observer l'observance : l'observance, entre normalisation et répression (XV^e-XVII^e siècles)*, actes du colloque de l'École Française de Rome, 7-8 novembre 2019, Rome, non publié.

⁹ D. Roche, *Histoire des choses banales : naissance de la consommation (XVII^e-XIX^e siècles)*, Paris, 1997, p. 260-267.

¹⁰ P. Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, 2010.

¹¹ M. Trincat, *L'alimentation dans le duché de Savoie au XVIII^e : le cas des Chartreux de Pomier*, mémoire de M1, université Savoie Mont-Blanc, Chambéry, 2020-2021.

prochainement. Faire le choix de n'étudier que deux communautés relèvent, tout d'abord, du temps qui nous est imparti, ne disposant que d'une année pour traiter et analyser les sources archivistiques, mais surtout d'une mise en lien logique. Tout d'abord, notre étude se basera sur deux sources, datant de la fin du XVIII^e siècle, permettant d'étudier deux façons de se nourrir à cette époque et donc d'en tirer des informations sur la notion d'observance à une époque de forte contestation monastique, nous en reparlerons. L'idée principale du mémoire de première année était de mettre en lumière les pratiques alimentaires du clergé régulier du duché de Savoie à travers une communauté, les chartreux de Pomier, en se concentrant plus sur un point de vue culturel que religieux, afin de donner un exemple de pratiques alimentaires à cette époque. Pour la présente étude, qui souhaite s'inscrire davantage dans l'historiographie religieuse, s'est posée une question : pouvons-nous analyser de manière conjointe mais aussi comparative, l'observance alimentaire de deux ordres dont le degré d'austérité de la règle, ou des coutumes, tout dépend des écrits auxquels nous avons affaire, est différent ? Par exemple, est-il judicieux de comparer l'observance de l'ordre des chartreux, dont les origines remontent au XI^e siècle (au temps des premiers monachismes) et dont la règle, celle de saint Bruno, est une des plus austères de la religion chrétienne, avec celle de l'ordre de la Visitation de Sainte-Marie, fondé au XVII^e siècle (dans le but de relancer la foi catholique) suivant la règle, plus souple, de saint-Augustin, préconisant de vivre selon les besoins de son corps ? La même question se pose si on souhaite étudier l'observance alimentaire de l'ordre des feullants, qui, suivant la règle de saint Benoît, est également un des ordres les plus austère du monde monastique, et celle de l'ordre de la Visitation. Bien que la réponse ne soit pas catégorique, ce genre d'étude correspondrait davantage à une étude des différences mêmes au niveau de l'alimentation entre règles monastiques, ou encore à une étude concernant les évolutions de l'alimentation au sein de monastères et couvents de Savoie, plutôt qu'à la présente étude qui souhaite s'attacher à étudier l'alimentation comme image du moine, comme image de son observance lors d'une période défavorable aux communautés monastiques. Par ailleurs, les comparaisons d'un point de vue culturel peuvent être envisagées. Autrement dit, lorsque les sources le permettront, il s'agira de se questionner sur les différences des comptabilités et donc de l'évolution de celles-ci au sein du monachisme, et sa possible signification, ainsi que sur l'évolution des pratiques culinaires et alimentaires au sein du duché, voire sur une possible tradition culinaire.

Fondé par saint Bruno (vers 1030-1101), l'ordre contemplatif cartusien est un ordre pontifical depuis 1133. Plusieurs historiens l'ont étudié, dont notamment Sylvain Excoffon qui s'est notamment intéressé à la région du Dauphiné ainsi qu'à l'Europe durant la période médiévale. En se concentrant sur le développement économique des Chartreuses et leur protection vis-à-vis du monde extérieur, il s'est questionné sur l'évolution des limites géographiques de ces monastères¹². Il s'est également penché sur l'élevage et le pâturage de ces moines cartusiens, mais aussi la relation entre ces réguliers et les élites sociales du XIII^e au XVIII^e siècle. Nous pouvons également citer Émilie-Anne Pépy, dont le travail, concernant le premier monastère de l'ordre appelé la Grande-Chartreuse, met en lumière autant l'aspect spirituel que le temporel de la communauté, l'ordre étant considéré comme un des plus austères¹³. Nous pensons aussi à Paul Amargier qui a étudié, avec l'aide de plusieurs autres historiens, les chartreuses de Provence d'un point de vue spirituel mais aussi temporel, du Moyen Âge à l'époque contemporaine. Cette étude a notamment mis en lumière le rapport entre la Chartreuse, qu'on appelle aussi le Désert en raison de sa séparation d'avec le monde, et ce dernier¹⁴. L'étude

¹² S. Excoffon, Les chartreuses et leurs limites (XI^e-XV^e siècle), Construction de l'espace au Moyen Âge : pratiques et représentations, *actes du 37^e congrès de la Société des historiens médiévistes de l'enseignement supérieur public*, Mulhouse, 2006, p. 87-101, disponible en ligne : www.persee.fr/doc/shmes_1261-9078_2007_act_37_1_1915 [dernière consultation le 28/11/2023].

¹³ É-A. Pépy, *Le territoire de la Grande Chartreuse (XVI^e-XVIII^e siècles) : montagne sacrée, montagne profane*, Grenoble, 2011.

¹⁴ P. Amargier, R. Bertrand, A. Girard, D. Le Blévec, *Chartreuses de Provence*, Aix-en-Provence, 1988.

en question a également pour sujet le patrimoine artistique de l'ordre, d'un point de vue architectural mais aussi pictural. La vie des réguliers mêle quotidiennement prières, travaux manuels et intellectuels et surtout silence. Cette dernière est dictée par les *Consuetudines Cartusiae*, c'est-à-dire les *Coutumes de Chartreuse* rédigées par Dom Guiges (1083-1136) durant le premier tiers du XII^e siècle¹⁵. Ces dernières organisent notamment tout le cérémonial autour du repas et le repas en lui-même : celui-ci se prend seul dans sa cellule et dans le silence, à l'exception du dimanche et des jours de fête, durant lesquels les moines se réunissent au réfectoire, et où seul le religieux désigné pour faire la lecture sainte est autorisé à parler. Les chartreux doivent jeûner lors des quarante jours du carême (en référence à la traversée du désert par le Christ), de l'avent, des quatre-temps, des vigiles et des rogations, en ne faisant qu'un repas par jour, aux alentours de midi. Les lundis, mercredis et vendredis, seulement du pain et de l'eau constituent leur repas. De plus, lors du carême, de l'avent et tous les vendredis de l'année, aucun laitage ni œuf n'est accepté. En outre, lors du carême monastique, du 14 septembre, jour de l'exaltation de la sainte Croix, et ce jusqu'à Pâques, en mémoire de la passion du Christ, ils ne doivent faire qu'un repas par jour, à midi également. Ils n'ont le droit qu'à une petite collation le soir composée seulement de pain et de vin, à l'exception des dimanches et jours de fête lors desquels légumes et fruits sont autorisés. Seulement les denrées piscicoles leur sont autorisées toute l'année, et la viande est interdite, à moins d'avoir une autorisation du prieur lorsqu'un des religieux est malade. Le vin est autorisé au déjeuner et au dîner, mais la quantité n'est pas précisée, de même que pour le pain, pour lequel on sait simplement que les frères convers en consomment à l'avoine des calendes de novembre jusqu'à Pâques, et au froment pendant l'avent et le carême, cette règle s'appliquant peut-être aussi aux religieux de chœur¹⁶.

La communauté des chartreux de Pomier, qui fut le sujet du premier mémoire, était située au pied du Salève dans la province du Genevois, à environ 790 mètres d'altitude (voir carte page 16). Ce monastère, cédé par le comte et la comtesse de Vaud et de Genève aux réguliers cartusiens, en prit vraiment le titre et la forme à partir de 1170. André Folliet, (avocat, historien et homme politique de Savoie, né en 1838 et mort en 1905), a été le premier à s'intéresser à cette chartreuse. Bien qu'il n'ait pu terminer ses recherches, laissant un manuscrit inachevé¹⁷, Abel Jacquet s'était attaché à poursuivre ses recherches grâce à son ouvrage *Sur le versant du Salève : la chartreuse de Pomier (d'après le manuscrit d'André Folliet)*. Cependant, au début du XX^e siècle, c'est un chanoine du nom de Rannaud qui rédigea *La chartreuse de Pomier : diocèse d'Annecy (Haute-Savoie) 1170-1793*, restant donc pendant pratiquement une décennie la seule étude sur cette communauté¹⁸. Malheureusement, nous n'avons pas accès à la carte représentant la chartreuse de Pomier à la fin du XVII^e siècle. En effet, dom Innocent Le Masson, prieur de la Grande Chartreuse de 1675 à 1703 et ministre général de l'ordre, fait réaliser des peintures dites « cartes » représentant les chartreuses d'Europe. Plusieurs de ces monastères n'apparaissent cependant pas, tandis que d'autres, alors absents du paysage aujourd'hui, sont représentés¹⁹. Il peut toutefois s'agir d'une perte de la carte en question, ou bien de sa destruction au moment de la Révolution française. Cependant, une estampe avait été réalisée par F. Peguet en 2002 à la suite de fouilles archéologiques, présentant une reconstitution de la chartreuse de Pomier entre le XII^e et le XVIII^e siècle²⁰. Elle nous informe que la chartreuse était composée de douze cellules pour les

¹⁵ Guiges I^{er}, *op. cit.*

¹⁶ F. A. Lefebvre, *Saint Bruno et l'ordre des Chartreux*, Paris, 1883, t. 1, p. 198, disponible en ligne : [http://www.liberius.net/livres/Saint_Bruno_et_l_Ordre_des_Chartreux_\(tome_1\)_000000862.pdf](http://www.liberius.net/livres/Saint_Bruno_et_l_Ordre_des_Chartreux_(tome_1)_000000862.pdf) [dernière consultation le 13/06/2022].

¹⁷ ADHS, F70, plusieurs documents dont un manuscrit inachevé de la main d'André Folliet concernant la Chartreuse de Pomier.

¹⁸ M. Rannaud, *La chartreuse de Pomier : diocèse d'Annecy (Haute-Savoie) 1170-1793, Mémoires et documents publiés par l'Académie salésienne*, 1909, t. 32, p. 1-344.

¹⁹ P. Paravy, *Les cartes de Chartreuse : Désert et architecture*, Grenoble, 2010.

²⁰ F. Peguet, *Estampe de la Chartreuse de Pomier entre 1179 et 1793*, dimension : carte postale, chartreuse de Pomier, 2002. La chartreuse de Pomier est pourtant présente sur une carte ancienne datant également de la fin du

religieux de chœur (lieux de vie solitaire des chartreux) ainsi que d'un bâtiment pour le père prieur, trois chapelles et un grand cloître. Tandis que les actes des premiers chapitres généraux de l'ordre cartusien déclaraient qu'une chartreuse devait être composée de « treize ou quatorze moines et seize convers »²¹, Abel Jacquet nous apprend que, grâce à un des inventaires réalisés lors de la fermeture du monastère, à la suite de l'annexion de la Savoie à la France, le monastère ne comptait que neuf réguliers²². Un frère du nom d'Étienne, certainement un convers dont les tâches étaient matérielles au sein du monastère, était aussi présent, ayant sous ses ordres trente-cinq domestiques. La comptabilité fait mention de domestiques ainsi que d'ouvriers et ouvrières, respectivement à la lettre E et I du côté des dépenses, qu'on pourrait donc regrouper, suivant l'organisation de la *familia cartusiana*, sous l'appellation de « familial stipendiaires » ou bien « familiaux non-stipendiaires », et que le monastère se devait de nourrir et de payer²³. Nous retrouvons ensuite simplement une seule mention d'un certain « d. Bourgeois », mais nous ignorons s'il était présent durant les cinq années pendant lesquelles le livre de compte a été tenu (1788-1792), ou s'il a changé son nom entre temps, devenant peut-être un des neufs réguliers présents en 1792, que nous avons précédemment cités. Ces derniers vivaient donc en communauté, isolés du monde, dans les Alpes au pied du Salève, mais travaillaient et mangeaient la plupart du temps seuls, conjuguant ainsi cénobitisme et érémitisme.

L'ordre feillant, quant à lui, est bien connu pour la période antérieure au XVIII^e siècle et ce, grâce à Benoist Pierre²⁴. En effet, cet historien a mis en lumière la place du moine feillant par rapport aux événements culturels et politiques de son époque, autrement dit de sa formation au XVI^e jusqu'au début du XVII^e siècle et questionne la formation de cet ordre monastique à son époque en se concentrant sur les intérêts religieux mais aussi politiques de celui-ci. En revanche, il n'est que peu connu en ce qui concerne la fin du siècle des Lumières. Désirant s'inscrire dans le mouvement de réforme issu du concile de Trente (1545-1563), Jean de La Barrière (1544-1600), jugeant les ordres issus de saint Benoît trop relâchés, fonda l'ordre des feillants afin de « revenir aux sources les plus authentiques de la foi chrétienne [...] vouer une vénération sans condition à la règle », c'est-à-dire la règle de Saint Benoît, rédigée vers le milieu du VI^e siècle par Benoît de Nursie²⁵. À la suite de la mort de quatorze religieux survenue la même semaine en 1595, à cause de l'austérité de la vie voulue par le fondateur de l'ordre, les constitutions de 1595 décident de l'adoucir²⁶. Ainsi, les feillants doivent jeûner durant les mêmes périodes que les chartreux, en ne prenant qu'un repas par jour. Les œufs et les laitages (beurre, fromage, etc.) ne sont pas autorisés les mercredis et vendredis, de même que pendant le carême monastique. En revanche, contrairement aux chartreux, seule la consommation de la viande blanche est autorisée, la consommation de la viande rouge requérant un motif valable auprès du prieur de la communauté.

XVII^e siècle, et conservée dans le fonds de la bibliothèque municipale de Grenoble (S. Excoffon, *Autour d'une carte ancienne des chartreuses (seconde moitié du XVII^e siècle environ) : les listes de chartreuses et des prieurs de Chartreuse*, *Analecta Cartusiana*, 2012).

²¹ F. A. Lefebvre, *op. cit.*, p. 198.

²² A. Jacquet, *Sur le versant du Salève : la chartreuse de Pomier (d'après le manuscrit d'André Folliet)*, Annecy, 1980, p. 120. Étaient ainsi présents en 1792 : Dom Humbert Cullierat, le prieur, Dom Ambroise Marin, le vicaire, Dom François Veillet, le procureur, Dom Pierre Borgel, le sacristain, Dom Marin Reveyron, l'ancien, Dom Claude Cottin, Dom Germain Fréret, un ex-jésuite, Dom Claude Palluis, Dom Antoine Gavignon. D'après un manuscrit inachevé d'André Folliet (1838-1905), avocat, historien et homme politique du duché, disponible en ligne : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5834318q/f13.item.texteImage> [dernière consultation le 13/01/2022], selon un inventaire portant la cote 1Q100 aux ADS.

²³ É.-A. Pépy, *Le territoire de la Grande Chartreuse (XVI^e-XVIII^e siècles) : montagne sacrée, montagne profane*, Grenoble, 2011, p. 29.

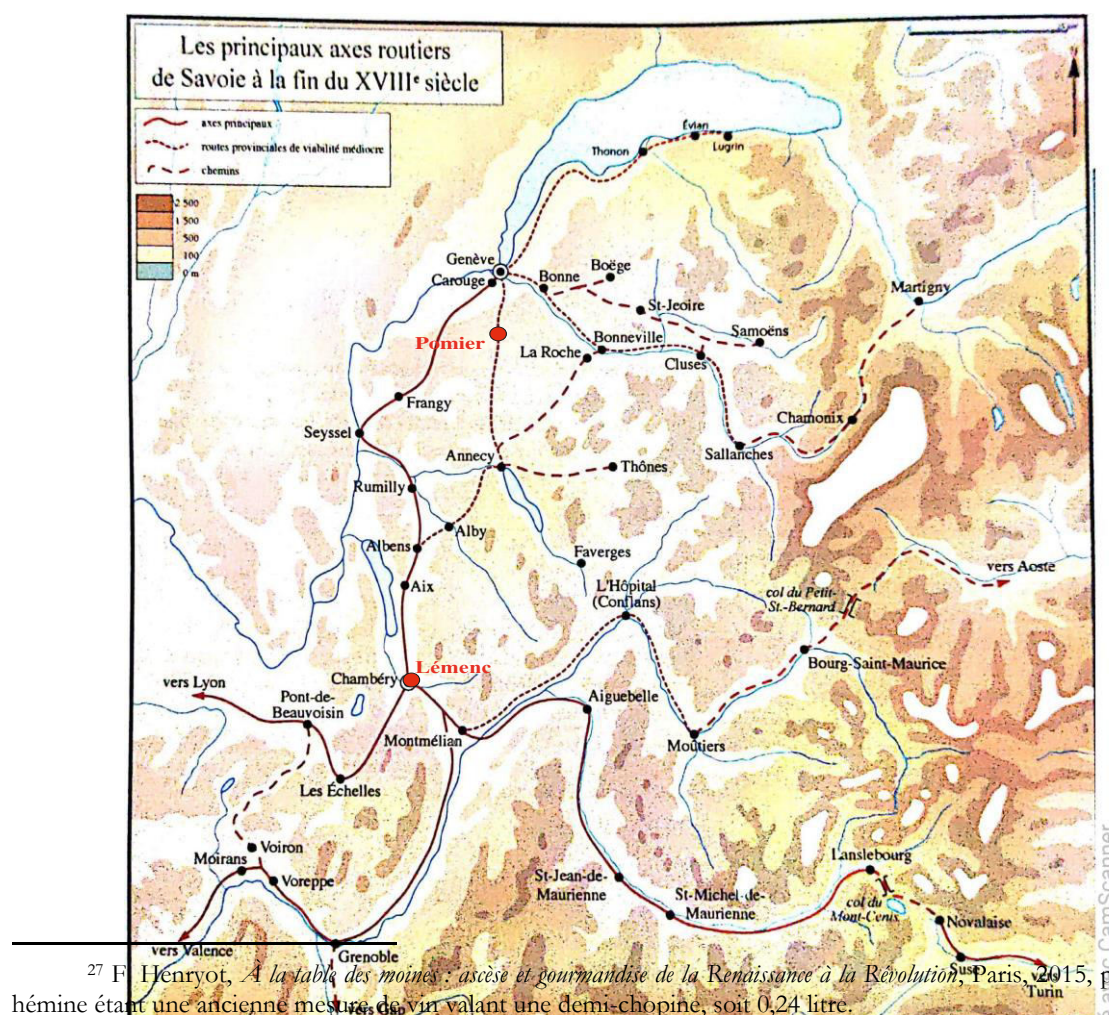
²⁴ B. Pierre, *La bure et le sceptre : la congrégation des feillants dans l'affirmation des États et des pouvoirs princiers (vers 1560-vers 1660)*, Paris, 2006.

²⁵ *Ibid.*, p. 44.

²⁶ A. Vachet, *Les anciens couvents de Lyon*, Lyon, 1895, p. 361-372.

La règle de saint Benoît autorise « une hémine quotidienne »²⁷ de vin par moine, et « une livre de pain, bon poids, pour la journée, soit qu'il y ait un seul repas, soit qu'il y ait dîner et souper » sans en donner la composition, autrement dit sans énoncer le type de blé nécessaire à la fabrication du pain²⁸.

Les feuellants de notre étude, dont le monastère et notamment l'église Saint-Pierre-de-Lémenc sont bien connus de Nicolas Carrier, qui en propose une histoire à partir de ses origines antiques jusqu'à la fin du XX^e siècle²⁹, ont été installés à Lémenc à partir du début du XVII^e siècle sur les hauteurs de Chambéry à environ 310 mètres d'altitude, afin de remplacer des réguliers bénédictins, ayant des pratiques contraires à leur règle. Concernant l'église accolée au monastère, elle aurait été construite sur un temple romain dédié au dieu Mercure, et pourrait être l'église la plus ancienne de Chambéry, voire la plus ancienne de Savoie. Bien que le monastère ait été supprimé lors de la Révolution française, Frédéric Meyer nous apprend qu'à partir de 1761, lors de la fermeture du monastère de l'abbaye d'Abondance dans le Chablais, les moines étant à l'origine de scandales, six réguliers provenant de cette dernière ont été transférés à Lémenc. En 1781, la communauté compte huit réguliers, ainsi que trois domestiques³⁰. Il est cependant difficile de connaître les effectifs exacts du monastère durant les seize années que décrit le livre de compte (1776-1791), ce qui aurait pu nous permettre d'adopter une approche quantitative et calorique par moine plus précise encore³¹.



²⁷ F. Henryot, *À la table des moines : ascèse et gourmandise de la Renaissance à la Révolution*, Paris, 2015, p. 100. Une hémine étant une ancienne mesure de vin valant une demi-chopine, soit 0,24 litre.

²⁸ *Règle de saint Benoît*, op. cit., p. 96. L'éditeur précise ici que « la livre de S. Benoît » pèse 1,050 gramme.

²⁹ N. Carrier, *Saint-Pierre de Lémenc : étude historique et guide archéologique*, Chambéry, 1998 (Sources diverses).

³⁰ F. Meyer, Les feuellants du duché de Savoie face aux défis du XVIII^e siècle, *I cistercensi foglianti in Piemonte tra chiostro et corte (secoli XVI-XIX)*, a cura di G. Armando, S. Beltramo, p. Cozzo, C. Cuneo, Rome, 2021, p. 257-268.

³¹ ADHS, 7H3 (B), livre de compte des chartreux de Pomier (1788-1792).

Fig. n° 1 : Emplacement de Pomier et de Lémenc dans le duché de Savoie
Carte réalisée par F. Delrieux et tirée de : Alain Becchia *et al.*, *Atlas historique et statistique de la Savoie au XVIII^e siècle*, LLSETI, Chambéry, 2012.

Situées au sein du duché de Savoie, l'une dans le Genevois, l'autre près de Chambéry, ces deux communautés monastiques se trouvent dans une zone géographique que les historiens Roger Devos et Bernard Grosperin qualifient de « carrefour routier international »³². En effet, être situé entre la France et l'Italie leur confère une position privilégiée dans la circulation des hommes et des marchandises. Une route importante, la route royale au XVIII^e siècle, le traverse du nord au sud en passant par des villes savoyardes telles que Aix-les-Bains ou Chambéry. Cette dernière était d'ailleurs le lieu où quasiment l'essentiel des marchandises transitaient. Par ailleurs, la route en question croisait l'axe est-ouest du duché, reliant Lyon à Turin. Bien qu'il faille attendre la fin du XVIII^e siècle pour que les voies de circulation secondaires soient améliorées dans le but d'optimiser les échanges, et que de nouvelles soient aménagées entre des villes savoyardes importantes, le duché avait accès à de nombreux marchés alentours faisant partie des États de Savoie, tels qu'à Turin ou Nice, ou bien internationaux comme à Genève où des denrées de diverses horizons sont vendues³³. Le duché pouvait également avoir accès à des ressources et produits provenant de la Sardaigne *via* le sud du royaume de France, notamment Marseille, mais aussi *via* des ports italiens³⁴. Au sein même du duché, de nombreuses foires prenaient place, notamment durant le printemps et l'été, de même que des marchés hebdomadaires comme à Moutiers ou encore à Chambéry qui, en plus de proposer trois marchés de blé par semaine, détenait le monopole de la vente de cette denrée. Nous pensons également à de plus petits bourgs tels que Thonon ou Évian dans le Chablais près du lac Léman. En outre, certains possédaient de nombreux points de vente de denrées alimentaires tels que Saint-Pierre-d'Albigny où « un boulanger, deux fourniers, treize marchands, revendeurs ou boutiquiers » travaillaient³⁵. N'oublions pas la particularité des productions agricoles du territoire. En effet, les diversités géographiques du duché lui permettaient une myriade de cultures : des productions céréalières en plaine, des productions laitières en montagne grâce à l'élevage bovin, caprin et ovin, mais aussi le pâturage en altitude, ou encore des productions viticoles, certains vignobles étant réputés depuis le Moyen Âge tel que celui de Montmélian, ou encore de Chignin ou d'Aix, etc. Le duché de Savoie permettait ainsi un commerce de marchandises assez important et ces productions révélaient l'importance des consommations agricoles, notamment le fromage³⁶. Ainsi, chartreux et feuillants savoyards se situaient au sein d'une région relativement bien desservie au niveau du commerce, permettant des échanges importants et l'entrée de denrées exotiques. A ce titre, et cela rejoint le point précédemment évoqué concernant l'analyse des pratiques alimentaires monastiques par rapport aux pratiques courantes de l'époque, il serait intéressant de voir le degré d'ouverture de ces communautés monastiques et leur accès à ce commerce savoyard particulier.

Nous en parlions, le choix de la période, la fin du XVIII^e siècle, permet de donner de la profondeur à notre sujet. En effet, l'étude de l'observance alimentaire de communautés religieuses peut être encore plus intéressante lorsqu'on l'étudie pour une période caractérisée par un climat défavorable à l'existence des communautés monastiques. Si au XVII^e siècle l'utilité d'une communauté se mesurait à sa dévotion à Dieu et à son observance de la règle, au XVIII^e siècle se pose la réelle question des services qu'ils rendent à la société. Par ailleurs, en plus de n'être plus autant attachée à la prière et donc aux services spirituels des moines, la société d'Ancien Régime, de manière générale, s'écarte également de la dimension pénitentielle des pratiques alimentaires, en raison d'une trop grande rigueur demandée, celles-ci perdant de ce fait leur caractère mortificateur³⁷. Ainsi, la vie monastique s'est vu être jugée comme inutile, et les

³² R. Devos et B. Grosperin, *Histoire de la Savoie*, t. III, *La Savoie de la Réforme à la Révolution française*, Rennes, 1985, p. 61-62.

³³ J.-P. et T. Leguay, *Histoire de la Savoie*, Quintin, 2005, p. 72-86.

³⁴ A. Becchia, p. Bianchi, Économie, démographie et culture en Piémont-Sardaigne, *Les États de Savoie : du duché de Savoie à l'unité d'Italie (1416-1861)*, sous la dir. de G. Ferretti, Paris, 2019, p. 319-355.

³⁵ A. Becchia et al., *Atlas historique et statistique de la Savoie XVIII^e siècle*, Chambéry, 2012, p. 188.

³⁶ *Ibid.*

³⁷ S. Hermann de Franceschi, *Morales du carême : essai sur les doctrines du jeûne et de l'abstinence dans le catholicisme latin (XVII^e-XIX^e siècles)*, Paris, 2020.

moines comme des parasites. Les dogmes de cette vie monastique échappant à la raison de l'homme, les ordres devinrent une des cibles de cet « Esprit des Lumières ». L'inutilité sociale de la religion chrétienne a été le sujet de nombreux écrits philosophiques notamment, et l'apologétique qui en est ressortie (environ 750 ouvrages apologétiques publiés entre 1715 et la Révolution) montre l'importance que ce débat a pris. Comme le précise Bernard Hours, cette avalanche d'ouvrages publiés, dont les auteurs sont aussi bien des hommes d'Église que des laïques fervents défenseurs de l'utilité de religion chrétienne pour la société, n'ont pas eu la même résonance et la même ampleur que les œuvres philosophiques³⁸. Prenons par exemple l'ouvrage publié en 1770 par le baron d'Holbach, intitulé *Système de la Nature ou des loix du monde physique et du monde moral*, par M. Mirabaud (nom emprunté par d'Holbach). Pour lui, l'utilité est la « pierre de touche des systèmes et des actions des hommes »³⁹. Elle s'obtient en laissant parler son plaisir. En effet, c'est en recherchant le plaisir que l'homme accomplit des actes vertueux, utiles à la société dans laquelle il vit. Le christianisme, et plus encore le monachisme, condamnant les plaisirs des Hommes, ne peut donc être utile à la société. L'homme ne peut donc « travailler à son bonheur et à celui des autres »⁴⁰.

Cet « Esprit des Lumières » s'attaqua également à des problématiques plus concrètes dont notamment les entrées en religion, qui ne relevaient pas d'une vocation réelle mais plutôt d'une obligation pour certain(s) enfant(s) d'une famille trop nombreuse à nourrir, surtout les filles, ou d'un enfant résultant d'un adultère. Bien que les trois dernières décennies de l'Ancien Régime enregistrent un déclin prononcé du nombre des religieux, de manière inégale selon les ordres et les régions, voire au sein même d'un ordre (par exemple en France du côté des ordres masculins, les franciscains perdent 40% de leurs effectifs, tandis que les bénédictins diminuent de seulement 13% ; du côté féminin, les moniales perdent environ le quart de leurs effectifs), le clergé régulier se voit accusé de simonie⁴¹. En effet, l'entrée en religion se faisait très souvent en échange d'une dot, parfois importante et qui échappait au circuit économique permettant l'enrichissement de certaines maisons religieuses, dont les biens immeubles échappèrent « à l'économie et à la circulation des biens », mais refusant ainsi l'accès à des jeunes gens pauvres pourtant pourvus d'une réelle vocation religieuse.

Par ailleurs, la question de l'utilisation de l'argent reçu se pose, à savoir si celui-ci est bien employé dans leur mission comme l'aide aux plus pauvres ou parfois l'hospitalité. L'utilisation des richesses matérielles et immatérielles des ordres monastiques était d'ailleurs une idée bien inscrite dans la société des Lumières, ces richesses étant vues comme un remède aux problèmes financiers du royaume de France, si celui-ci les possédait, comme l'exprime Charles-Louis Secondat de Montesquieu ((1755-1824), petit-fils du philosophe et écrivain Montesquieu (1689-1755)) à travers les mots suivant : « On supprimerait les monastères inutiles, c'est-à-dire tous, et on en vendrait les maisons et fonds... »⁴².

En outre, on accusait certaines communautés d'abriter de nombreux délinquants, notamment sexuels, et dont les membres se livraient à toutes sortes de scandales tels que l'ivrognerie, le concubinage, les bagarres, le blasphème, etc., qui touchaient aussi le clergé séculier. Nous pensons par exemple aux feuillants d'Abondance, accusés de ces méfaits⁴³. On dénonçait également le fait qu'elles retenaient en leur sein des mains utiles au clergé séculier ou à la société d'Ancien Régime. De plus, elles étaient accusées de faire souffrir leurs membres par la dégradation de leur nature humaine, ceux-ci étant enfermés et inutiles à la société, qu'ils aient

³⁸ B. Hours, *L'Église et la vie religieuse dans la France moderne (XVI^e-XVIII^e siècle)*, Paris, 2000, p. 338-342.

³⁹ P. H. D. d'Holbach, *Système de la Nature ou des loix du monde physique et du monde moral*, par M. Mirabaud, Londres, 1770, vol. I, Préface.

⁴⁰ C. Mairie, D'Holbach et le paradigme de l'utilité sociale de la religion, *La lettre clandestine*, 2014, n° 22, p. 67-83.

⁴¹ B. Hours, *op. cit.*, p. 344-345.

⁴² C.-L. Secondat de Montesquieu, *Œuvres complètes*, Paris, 1949, t. I, p. 1517.

⁴³ F. Meyer, *art.cit.*, p. 257-268.

intégré les ordres de manière volontaire ou involontaire. Le roman *La Religieuse*, publié en 1796, après la mort de son écrivain Diderot, est un excellent exemple de ces accusations à l'époque. À travers une correspondance riche et mystifiée, une jeune fille du nom de Suzanne Simonin, contrainte de prononcer ses vœux sous peine de pénaliser ses sœurs quant au montant de leurs dots, réussit à se rapprocher du marquis de Croismare dans le but d'obtenir un emploi de femme de chambre afin qu'elle puisse quitter le couvent de Longchamp⁴⁴. Se joignent à ces accusations, la constatation d'une désobéissance concernant le vœu de chasteté et de pauvreté, en partie due à la richesse de certaines communautés, leur procurant des biens matériels souvent considérables, bien qu'en parallèle on ait pu observer « des signes d'«une extraordinaire convalescence» »⁴⁵.

Ainsi, s'est posée la question de l'utilité des communautés monastiques, pour les hommes qui les composent et pour la population extérieure aux monastères et couvents, selon la vision voulue par la philosophie des Lumières, suivant laquelle le monde doit être repensé selon cette idée d'utilité, en fonction du progrès, ainsi que du bonheur des hommes qui en découlent⁴⁶. Cette question de l'utilité renvoie notamment à la manière dont on percevait les pratiques monastiques, particulièrement les pratiques alimentaires et ce qu'il en était réellement. En effet, nombreux sont les voyageurs qui décrivent la diversité et le bon goût des repas pris au sein des monastères, comme l'a fait Pierre Prion, un écrivain, un secrétaire de campagne du XVIII^e siècle⁴⁷. Certains, dont le statut est important (homme politique, évêque, abbé, etc.), partagent même la table de l'abbé, les règles monastiques dictant la conduite à adopter dans cette situation. De plus, n'étant pas autorisés à sortir des murs du monastère ou du couvent, les membres d'une communauté monastique se devaient d'avoir recours à une aide pour subvenir à leurs besoins. En effet, cette aide concernait très souvent des frères ou sœurs convers, ou bien des domestiques, permettant ainsi un lien avec l'extérieur et révélant ainsi certaines pratiques alimentaires puisque certaines denrées étaient en effet achetées au sein de marchés et foires spécifiques, auprès de marchands, ou au sein de magasins ou de boutiques fixes.

Cette question de l'utilité renvoie aussi à la manière dont les communautés monastiques percevaient leurs propres pratiques alimentaires. Les écarts ou manquements à la règle de vie d'une communauté pourraient signifier que les réguliers en question percevaient ces obligations comme trop austères, et dans ce cas, l'utilité même des communautés monastiques pourrait être remise en cause. Les raisons de cette décadence sont mises en évidence par un questionnaire qu'a fait circuler la commission des réguliers, un organisme imposé par le roi de France à la suite des délibérations de l'Assemblée du clergé de 1765-1766 dont le rapporteur de la commission était l'archevêque de Toulouse, Loménie de Brienne. L'étude de cette commission par Pierre Chevallier a notamment permis d'établir la vérité sur cette « décadence » monastique, une étude donc utile pour notre travail⁴⁸. En effet, des témoignages externes aux communautés monastiques, de la main d'évêques, du clergé séculier et des laïques, mais aussi internes à celles-ci, de la main de supérieurs et d'inférieurs, ont été rassemblés par la commission. La première raison citée est notamment « le commerce du monde », raison décrite comme « la cause la plus générale et d'où découlent toutes les autres »⁴⁹. Autrement dit, tandis que l'éloignement du monde, des diverses tentations menant aux péchés, dont nous parlions précédemment, se veut comme une des raisons même de l'existence des communautés monastiques, ces dernières semblent bien liées avec l'extérieur. Les réguliers sont alors accusés d'entrer dans « le monde qu'ils ont quitté et au mépris

⁴⁴ D. Diderot, *La Religieuse*, Paris, An V de la République (1796).

⁴⁵ O. Vanderhaeghe, *Décadence et discours sur la décadence du clergé régulier dans les Pays-Bas autrichiens au siècle des Lumières, Le XVIII^e, un siècle de décadence ?* Bruxelles, 2006, p. 111-122.

⁴⁶ *Ibid.*

⁴⁷ E. Le Roy-Ladurie, O. Ranum, *Pierre Prion, scribe : mémoires d'un écrivain de campagne au XVIII^e siècle*, Paris, 1985, p. 87-98.

⁴⁸ P. Chevallier, *Loménie de Brienne et l'ordre monastique (1766-1789)*, Paris, 1959.

⁴⁹ *Ibid.*, p. 43-44.

des engagements qu'ils ont pris avec Dieu, ils en reprennent l'esprit»⁵⁰. Ainsi, les pratiques extérieures aux monastères et couvents et les courants de pensée du siècle, pénètrent à l'intérieur de ces bâtiments au bon vouloir des réguliers et corrompent leur esprit, engendrant toute une série de problèmes.

Cependant, à ces rapports s'opposent des communautés qui n'ont connu aucun problème majeur au cours du XVIII^e siècle, amenant les historiens à nuancer cette idée de « décadence généralisée », comme nous l'explique Olivier Vanderhaeghen en reprenant les mots de Philibert Schmitz et Henri Daniel-Rops⁵¹. En effet, il s'agirait plus d'une « tiédeur manifeste », [d'un] « déclin de la ferveur monastique » ou encore [d'une] « crise morale » dont les raisons sont complexes et plurielles ». Gardons-nous donc d'utiliser les termes de « déviance », de « décadence » ou encore de « déchéance » monastique, relevant du jugement moral qui n'appartient pas à l'historien d'adopter, mais d'en comprendre les raisons et d'en exposer les faits.

Avant que l'alimentation monastique de l'époque moderne ne devienne un sujet à part entière, il a d'abord fallu que l'alimentation, dans sa généralité, se détache de l'image péjorative que les historiens lui avaient donnée. En effet, l'histoire alimentaire était dissimulée, rattachée à l'étude des crises de subsistances, d'un point de vue politique, économique, démographique, mais aussi climatique, et non d'un point de vue culturel, social ou encore religieux. Qui disait alimentation disait corps fragiles et squelettiques, subissant les aléas climatiques, climat détruisant parfois les récoltes de céréales, ce qui limitait la consommation de pain, l'aliment de base de toutes catégories sociales confondues encore aux débuts des temps modernes. C'est grâce à Fernand Braudel, historien des *Annales*, avec son article *Alimentation et catégories de l'histoire* rédigé dans les années 1960, que cette image s'est estompée, laissant place à l'histoire de la cuisine, des comportements sociaux et donc l'identité des individus qui lui étaient liés, ainsi que les progrès culinaires et l'analyse des modernités alimentaires⁵². En effet, il fait état de certaines consommations comme le sucre, et leur durée d'acclimatation et d'adoption par les populations occidentales, mais expose aussi les va-et-vient de certains aliments et certaines pratiques ainsi que l'adoption de nouvelles denrées selon les périodes historiques, ou selon le climat, en présentant le lien qu'a l'homme avec le végétal depuis la préhistoire. Cependant, il faut attendre la fin des années 90 du siècle dernier, voire le début des années 2000 pour que des historiens publient des travaux concernant l'histoire de l'alimentation. Nous pensons à Massimo Montanari et Jean-Louis Flandrin, proposant ainsi une base solide de connaissances des différentes étapes et des évolutions qu'a connue l'alimentation à travers l'Histoire⁵³. Daniel Roche s'insère aussi dans cette optique avec *Histoire des choses banales : Naissance de la consommation (XVII^e-XIX^e siècle)*, en mettant en avant le confort grandissant des populations à travers diverses consommations matérielles mais aussi comestibles, tout en faisant le point sur l'identité sociale que celles-ci permettent⁵⁴. En 2002, Madeleine Ferrières dans *Histoire des peurs alimentaires : du Moyen-âge à l'aube du XX^e siècle*, s'intéresse à la question des croyances de la population vis-à-vis de la nourriture, des croyances à l'origine d'une réglementation en matière de vente des denrées et des procédures sanitaires spécifiques, rythmant le quotidien de nos ancêtres⁵⁵. À partir des années 2010 vient le temps des synthèses, grâce notamment à Florent Quellier avec son ouvrage *La table des Français*⁵⁶. Philippe Meyzie se joint à cette idée avec *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*⁵⁷. Tous deux abordent

⁵⁰ *Ibid.*, p. 44.

⁵¹ O. Vanderhaeghen, *op. cit.*, p. 114.

⁵² F. Braudel, Alimentation et catégories de l'histoire, *Annales*, 1961, vol. 16, n° 4, p. 723-728, disponible en ligne : https://www.persee.fr/doc/ahess_0395-2649_1961_num_16_4_421725 [dernière consultation le 13/01/2022].

⁵³ M. Montanari, J.-L. Flandrin, *Histoire de l'alimentation*, Paris, 1996.

⁵⁴ D. Roche, *op. cit.*

⁵⁵ M. Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires : du Moyen Âge à l'aube du XX^e siècle*, Paris, 2015.

⁵⁶ F. Quellier, *La table des Français : une histoire culturelle (XV^e-XIX^e siècles)*, Rennes, 2013.

⁵⁷ P. Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, 2010.

l'alimentation à travers les lieux de restauration de l'époque moderne, l'autoconsommation, les marchés en ville, en amenant le lecteur à comprendre l'importance de la nourriture d'un point de vue social, politique mais surtout culturel. En effet, ils mettent tous deux en avant la naissance de la gastronomie à la fin du XVIII^e siècle, et plus particulièrement au XIX^e siècle, qui concernait surtout les élites de la société, et rayonnait sur l'ensemble de l'Europe par la diffusion de nombreuses nouvelles pratiques culinaires. Ils mettent également en lumière la diffusion plus générale de nouvelles denrées durant le XVIII^e siècle, comme le café ou le chocolat, au sein de la petite bourgeoisie voire, à la toute fin du siècle, des classes populaires.

Mais qu'en est-il des communautés religieuses ? Elles ont souvent été relayées au second plan, à juste titre puisqu'il ne s'agissait pas d'écrire l'histoire de leur alimentation. L'alimentation au sein de la religion n'a, au XX^e siècle, que très peu été l'objet d'études, puisque, comme le dit Paul Airiau lors de la journée d'étude de l'AFHRC (Association Française de l'Histoire Religieuse Contemporaine) de septembre 2013 : « l'alimentation n'a jamais vraiment été objet de conflits herméneutiques et donc d'approches historiques, tant la réflexion et l'enquête sur l'ascèse se sont focalisées sur l'autre grand sujet du plaisir – le sexe »⁵⁸. Mais cela reste discutable, des travaux sur l'alimentation religieuses ont tout de même été réalisés, nous y reviendrons dans quelques lignes. De plus, il explique que « La relative identification de l'alimentation majoritaire à l'alimentation chrétienne (voire catholique) et la concomitance de leurs mutations ont fait que la question alimentaire ne fut jamais qu'un non-sujet, tant elle est quotidienne, banale, normalisée »⁵⁹. Mais l'alimentation des hommes et des femmes de l'Église, notamment du clergé régulier, n'est pas laissée pour compte. En effet, les travaux réalisés sur les ordres monastiques se concentrent surtout sur l'étude de l'Histoire de communautés de manière locale, en abordant leur vie quotidienne d'un point de vue spirituel et temporel. De manière générale, à partir des années 1970-1980, les travaux concernant le XVIII^e siècle approchent tous la question alimentaire, en l'analysant différemment : soit en se concentrant sur leur stricte observance, ou en abordant la notion de déclin monastique, ou encore d'un point de vue plutôt culturel et religieux, évaluant leur ouverture sur le monde extérieur. Ainsi, plusieurs études locales ont été réalisées, on pense par exemple à celle de Gérard Michaux intitulée *La vie quotidienne à l'abbaye de Bouzonville aux XVII^e et XVIII^e siècles*, située dans l'actuel département de la Moselle, qui s'inscrit dans cette optique⁶⁰ ; à Marie-Françoise Michel avec *La vie quotidienne des cordeliers des Thons au XVIII^e siècle*⁶¹ pour la Lorraine, ou encore de manière plus générale à Geneviève Reynes pour son ouvrage *Couvent de femmes : la vie des religieuses cloîtrées dans la France des XVII^e et XVIII^e siècles*⁶². L'accent est mis sur les productions des monastères et couvents (blés, pains, vins, légumes, etc.) et de leurs consommations en denrées piscicoles et carnées, en se basant notamment sur la comptabilité des communautés. Mais l'étude de l'alimentation comme une partie de l'identité d'une communauté, d'un ordre, et comme analyse d'une partie de l'observance reste encore faible. C'est seulement à la fin du XX^e siècle qu'on voit enfin l'émergence de cette histoire, ne concernant pas seulement le cas français. Paul Servais se concentre notamment sur les Flandres avec *La consommation alimentaire à Liège au XVIII^e siècle : le cas de l'abbaye de Val-Benoît*. En mettant en avant l'abondance des consommations des moniales et leur adaptation aux consommations courantes de leur époque, il donne un possible profil calorique de ces religieuses⁶³. Le duché de Savoie, concernant la fin de

⁵⁸ p. Airiau, *Nourritures terrestres : alimentation et religion*, Grenoble, 2016.

⁵⁹ *Ibid.*

⁶⁰ G. Michaux, *La vie quotidienne à l'abbaye de Bouzonville aux XVII^e et XVIII^e siècles*, *Les Cahiers lorrains*, 1984, n° 2-3, p. 189-201, disponible en ligne : <https://docplayer.fr/110076982-La-vie-quotidienne-a-l-abbaye-de-bouzonville-aux-xvii-e-et-xviii-e-siecles.html> [dernière consultation le 13/01/2022].

⁶¹ M.-F. Michel, *La vie quotidienne des cordeliers des Thons au XVIII^e siècle*, *Annales de l'Est*, 1986, vol. 38, n° 3, p. 187-193.

⁶² G. Reynes, *Couvents de femmes : la vie des religieuses cloîtrées dans la France des XVII^e et XVIII^e siècles*, Paris, 1987.

⁶³ p. Servais, *La consommation alimentaire à Liège au XVIII^e siècle : le cas de l'abbaye de Val-Benoît*, *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 1983, t. 30, n° 1, p. 84-108, disponible en ligne : https://www.persee.fr/doc/rhmc_0048-8003_1983_num_30_1_1224 [dernière consultation le 13/01/2022].

l'époque moderne, n'a pas échappé à cette pratique, grâce à Monique Lansard avec *L'alimentation chez les bénédictins de l'abbaye de Talloires au XVI^e siècle*⁶⁴ ainsi que *L'alimentation dans les communautés religieuses en Savoie au XVIII^e siècle*⁶⁵, pour lesquelles elle étudie notamment leur comptabilité et présente les pratiques alimentaires des Bernardines de Conflans, ou encore des visitandines de Thonon-les-Bains comme relevant d'un certain confort de vie, sans pour autant susciter le scandale.

Puis, Fabienne Henryot proposa une synthèse, intitulée *À la table des moines : ascèse et gourmandise de la Renaissance à la Révolution*, des pratiques alimentaires des moines et moniales durant l'époque moderne en France notamment, mettant donc en corrélation différentes communautés. En effet, après avoir mis en lumière les raisons de l'image négative de bon et gros mangeur qu'a reçu le moine, l'historienne interpelle le lecteur sur l'évolution de l'alimentation au XVIII^e siècle, ayant orienté les pratiques alimentaires religieuses vers un certain confort. Cet ouvrage nous servira de guide tout au long de notre travail, et nous permettra de mieux situer les pratiques alimentaires des deux communautés monastiques que nous souhaitons étudier. Concernant les chartreux de Pomier, seule l'étude de Whitney Hahn fait mention de leurs pratiques dans un contexte d'évolution des pratiques alimentaires et culinaires des pays de Savoie entre le XVIII^e et le XIX^e siècles⁶⁶, ainsi que notre premier mémoire. Quant aux feuillants de Lémenc, il est ici important de citer à nouveau Frédéric Meyer pour son article *Les Feuillants du duché de Savoie face aux défis du XVIII^e siècle*⁶⁷, au sein duquel il s'intéresse aussi bien aux feuillants de la communauté d'Abondance dans le Chablais, qu'à celle de Lémenc, dont il étudie notamment les pratiques alimentaires à travers la même source. Notre travail s'inscrira donc dans cette continuité et notre étude combinera deux échelles : l'échelle locale et l'échelle ducal puisque'il s'agira de donner une image du moine dans le duché de Savoie à la fin de l'Ancien Régime à travers ses pratiques alimentaires, tout en se concentrant sur deux communautés précises.

Ainsi, deux livres de compte, celui de la communauté cartusienne de Pomier et celui de la communauté feuillantine de Lémenc, seront les objets principaux de notre étude. Tous deux consultables respectivement aux Archives départementales de la Haute-Savoie à Annecy et aux Archives départementales de la Savoie à Chambéry, sont deux sources en bon état de conservation.

Le volume de la comptabilité cartusienne, issue de la série H (fonds du clergé régulier), présente une couverture rigide⁶⁸. Présentant sur 105 folios les dépenses des chartreux de Pomier ainsi que les recettes de la communauté au revers de la comptabilité, chaque partie dévoile en son début un répertoire indiquant la correspondance entre la catégorie des dépenses ou de recettes et une lettre dans l'ordre alphabétique, un classement particulier dont nous ne donnerons, pour l'instant, qu'un aperçu. Concernant les dépenses, le répertoire va de la lettre A à T (sans la lettre J) : on retrouve par exemple la catégorie « Poissons frais, et salé », répertoriés à la lettre F, ou bien les achats d'« Épicerie, et autres dépenses pour la cuisine » répertoriés à la lettre G, mais aussi des achats non alimentaires comme pour la lettre C répertoriant les dépenses en « Souliers pour les religieux et frères »⁶⁹. Concernant les recettes, le répertoire va de la lettre A à O (sans

⁶⁴ M. Lansard, *L'alimentation chez les bénédictins de l'abbaye de Talloires au XVI^e siècle*, *L'alimentation dans les États de Savoie*, sous la dir. de L. Sozzi et L. Terreaux, Genève, 1989, p. 77-95.

⁶⁵ M. Lansard, *L'alimentation dans les communautés religieuses en Savoie au XVIII^e siècle*, *Vie religieuse en Savoie : mentalités, associations, actes du XXXI^e congrès des sociétés savantes de Savoie (Annecy, 13-14 septembre 1986)*, Annecy, 1988, p. 277-287.

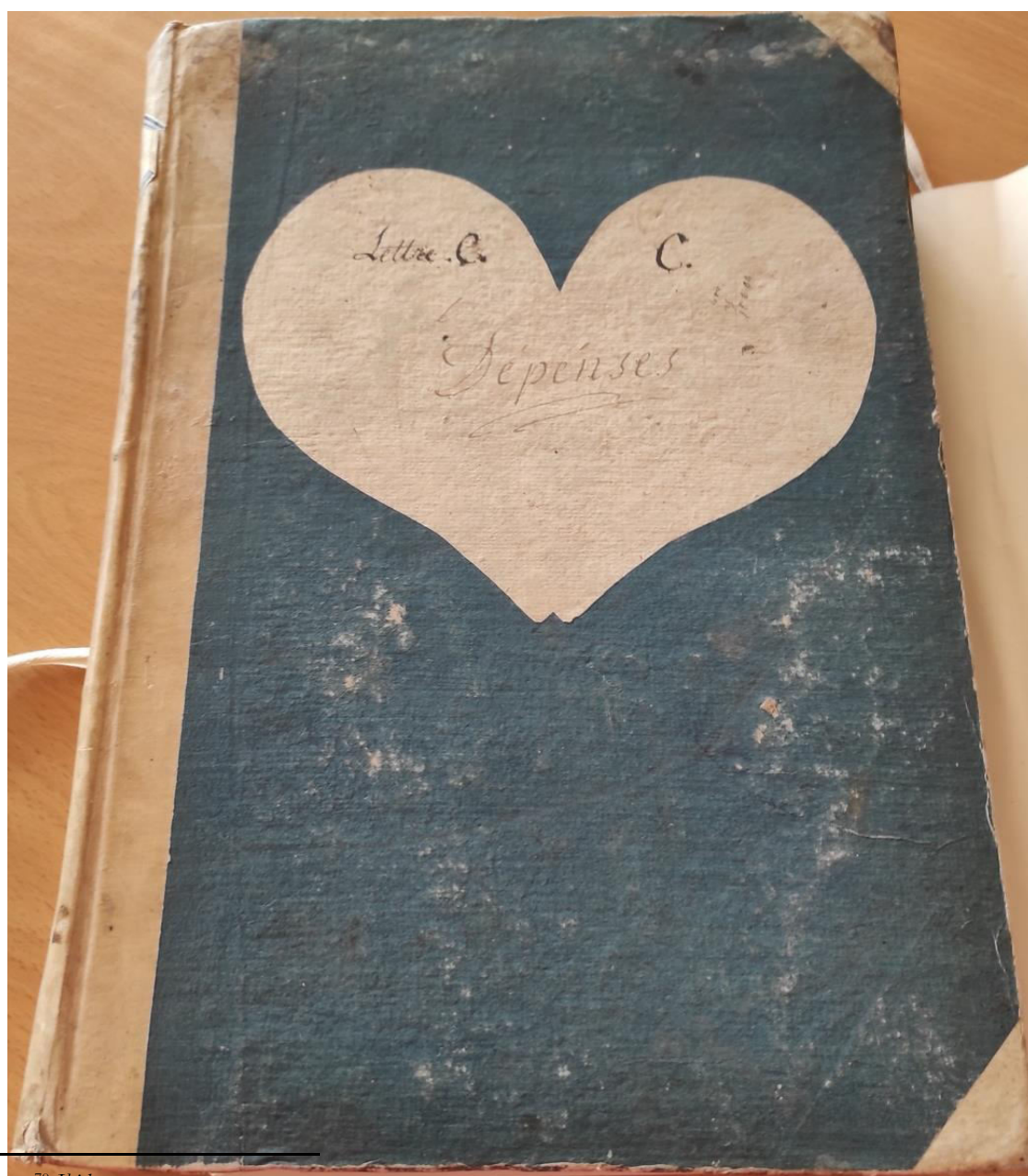
⁶⁶ W. Hahn, *Étude historique sur l'évolution des pratiques alimentaires et culinaires en pays de Savoie (XVIII^e-XIX^e siècles)*, *Les dossiers du Musée savoisien : revue numérique*, 2020, n° 6, p. 106, disponible en ligne : https://patrimoine.savoie.fr/upload/docs/application/pdf/2021-07/rn_2020_alimentation_whahn_-_24_juin_2021.pdf [dernière consultation le 21/04/2022].

⁶⁷ F. Meyer, *art. cit.*

⁶⁸ ADHS, 7H3 (B).

⁶⁹ *Ibid.*

lettre J toujours, et avec deux fois la mention de la lettre M, une erreur à la place du N) introduisant par exemple les recettes liées à la « vente du bled, avoine et son » à la lettre B, les recettes du « moulin de Cottafort » à la lettre F, ou encore « diverses recettes » à la lettre O⁷⁰. Il ne semble pas avoir de liens logiques entre les catégories de dépenses ou recettes et les lettres qui leurs sont attribuées, mais, nous en parlerons, nous remarquons un certain effort d'organisation. Ce livre de compte est tenu du 1^{er} juin 1788 jusqu'au milieu du mois de novembre 1792, puisqu'on peut lire à chaque fin de catégorie : « soumis ce 13 9^{bre} 1792 ». Par ailleurs, on peut lire qu'aux alentours de septembre-novembre 1792, un procureur du nom de Frarine, ainsi qu'un avocat du nom de Gentil, issus de la Commission provisoire d'administration des Allobroges, émanant elle-même de l'Assemblée nationale ayant voté le rattachement de la Savoie à la France en 1792, à la suite de la Révolution, signent de leur main pour marquer la fin de la comptabilité, le monastère étant sur le point de fermer. De plus, notons que les chartreux comptent leurs achats chaque année pendant cinq ans à partir du 1^{er} juin, un choix symbolique, en référence à la fondation de la première chartreuse par saint Bruno, ayant débuté au mois de juin 1084.



⁷⁰ *Ibid.*

Fig. n° 2 : Couverture côté dépenses du livre de compte des chartreux de Pomier (1788-1792)

Poissons frais et salés		
1788	payé pour le poisson du mois de juin	11 6 8
1788	payé pour le poisson du mois de juillet	124 6 8
1788	payé pour une loutre	174 10
1788	payé pour le poisson du mois d'août	2 12
1788	payé pour le poisson du mois de septembre	170 3 2
1788	payé pour une tonne de morue pesant 299 ⁶	104 16 4
1788	payé pour le poisson du mois de septembre	3 16 0
1788	payé pour une loutre	84 6
1788	payé pour 3 grebes	152 12 8
1788	payé pour un longue	152 12 8
1788	payé pour le poisson du mois de septembre	3 4 16
1788	payé pour le poisson du mois de janvier 1789	11 6 8
1788	payé au même pour 33 ⁶ de morue	142 7 8
1788	payé au même 30 harangs blancs	39 8 8
1788	payé au même 30 harangs corals	24 3
1788	payé pour deux loutres	4
1788	payé pour petits poissons	2 5
1788	payé pour une loutre	6 14
1788	payé pour huile d'olive à 10 ⁶ le ruy. 8 ruy et 1 livre	3 16
1788	payé pour le baril et emballage	35 12 9
1788	payé pour 2 ruy et 11 liv de saumon à 9 ⁶ le ruy	2 15
1788	payé pour le baril et emballage	21 13 2
1788	payé pour 4 ruy et 2 liv de l'homme à 11 ⁶ le ruy	1 5
1788	payé pour le poisson du mois de mai	44 12 7
1788	payé pour le poisson de mai	1 18
1788	payé pour le poisson d'avril	43 2 4
1788	payé pour le poisson du mois de mai	98 3 4
1788		112 14
1788		105
1788		1749 16 10
Du 1 ^{er} juin 1789		
1789	payé au s ^r Delord 44 ⁶ de thon	61 4
1789	payé pour terray	1 6
1789	payé pour une grebe	2
1789	payé pour une loutre	5 2
1789	payé au s ^r mirabeau p ^r le poisson du mois de juin 1789	70 2 8
1789	payé au même p ^r le poisson du mois de juillet	100 14 8
1789	payé au même p ^r le poisson du mois d'août	102 12 4
1789	payé au même p ^r le poisson du mois de septembre	106 11 0
1789	payé au s ^r Delord pour une tonne de morue	89 5
1789	payé au s ^r Delord 3 douzaines harangs corals	2 14
1789	payé au même 4 douzaines harangs blanc	8 7
1789	payé au même 22 ⁶ de morue	11 14
1789	payé pour une loutre	2 15
1789	payé en différents temps pour le poisson des mois d'août, septembre, octobre, et novembre 1789	548 1
1789	payé à Machabé pour deux grebes	2
1789	payé à Machabé pour faire des sautisses	10
1789	payé pour une loutre	5
1789		1129 16 8

Fig. n° 3 : Exemple d'une catégorie de dépenses alimentaires des chartreux de Pomier

La source, d'ordre économique, de la communauté feuillantine est issue de la série F (fond divers se rattachant aux archives civiles du XIX^e siècle) et est donc un livre de compte à la couverture rigide également, d'environ 20 sur 30 centimètres⁷¹. La comptabilité compte 125 folios et est mensualisée, démarrant en janvier 1776 et se terminant en juillet 1791. Notons qu'un peu plus d'un an sépare cette date du rattachement de la Savoie à la France, soit plus d'un an avant que la France impose à la Savoie la fermeture de certaines communautés monastiques. Si cela semble curieux, les moines sont bien présents lors de la fermeture de leur monastère en 1792, se voyant contraints de prononcer le serment ou de s'exiler.



Fig. n° 4 : Première de couverture du livre de compte des feuillants de Lémenc (1776-1791)

⁷¹ ADS, 43F526, livre de compte des feuillants de Lémenc, de janvier 1776 à juillet 1791 inclus.

à oust 1748		31.
chaux pianches lèches serrures fiches et cels	livre pour six tonneaux de chaux à huit livres quarante huit livres pour six p. lanches de sapin pour faire les chambranles. quatre livres pour quatre serrures sept livres pour les fiches des chambranles, et deux placards cinq livres pour six la cels forte deux sols pour une petite serrure pour la porte de la cuisine qui porte l'abbé vingt quatre sols pour faire accommoder la pendule de la chambre du père abbé cinq livres deux sols et demi, en tout livre septante livres et dix huit sols, et demi	70.18.0
Beurre oeuf tome	livre pour trente livres de beurre à huit sols deux livres pour vingt quatre douzaine d'oeuf à 6 sols et dix la douzaine quatre livres, et neuf pour onze livres de tarte à quatre sols, et demi quarante neuf sols et demi en tout livre dix huit livres, et dix huit sols, et demi	14.14.6
poisson	livre pour dix huit livres de poisson à 5.4.8 sols la livre cinq livres et un sol pour huit douzaine d'oeuf dix sols pour demi livre de capre neuf sols pour deux livres de anchois trente sols en tout livre sept livres et six sols	4.11.0
viande volaille	livre pour cent cinquante sept livres de viande à trois sols, et demi vingt sept livres, et neuf sols, et demi pour sept paires de poulets sept livres, et neuf pour un coque d'inde cinquante sols pour deux canards trente six sols pour une livre de saucisse six sols en tout livre quarante livres et six deniers	240.0.6
poivre safran confitures sucre casse	livre pour deux douzaines de sucre huit sols pour quatre paires de noix trois livres et un sol pour une douzaine de noix cinq sols pour deux melons sept sols pour quatre lemons dix sols pour une livre de truffe vingt sols, en tout livre cent livres et livre pour trois livres de confiture à dix neuf sols cinquante sept sols pour six livres de sucre cinq livres, et quatorze sols pour demi livre de candi quinze sols pour trois livres de carafnade quarante cinq sols pour deux douzaines de clous de girofle vingt quatre sols pour une once de cardelle, et noix muscade vingt un sols pour safran quatre sols pour deux livres de casse fin trois livres, et dix en tout livre dix sept livres, et dix	17.10.0
huile	livre pour neuf sols et demi d'huile de noix pour la lampe de l'église à trente cinq sols six livres, deux sols, et demi	16.12.6
couverte linceul	livre pour une couverture de coton seize livres et deux sols pour la blanchisse de dix neuf couvertes de laine sept livres et quinze pour le port de deux linceuls depuis la nigrales jusqu'à chambéry quinze sols, en tout livre vingt quatre livres, et deux sols	27.12
puisset et casson casson casson casson casson casson casson	livre pour un puisset à son dos de cuire huit livres, et cinq pour un paillasson de l'église quatre livres, et dix pour une casseroles de terre dix sols pour deux casses dix sols pour une charge de charbon trente cinq sols pour trois seaux d'apuelle neuf sols en tout livre quinze livres dix neuf sols	15.19
apuelle casson vestiare	livre pour le vestiare des Religieuses, robe chapeaux et calotes cent dix livres, et sept sols du cordonnier du vinier pour le fouler, et rassembler des Religieuses sept deniers une livre, et dix, au chanoine Millard, tant pour seigne et cuire, six livres, et quinze en tout livre cent huitante huit livres, et douze	168.12
achat de vignes de beauvoir	livre pour faire relater un effelle, et le couvrir à neuf trois livres pour faire rendre livre à cet effet pour l'acquisition des vignes de beauvoir sans compter les retard de cinq années de la fondation de Dunand qui est de 23 livres 6 sols et huit deniers par chaque année que devait le dit seigneur qui fut de libère de la dite charge en nous relachant 3 journaux de terre tant en vigne et qu'en bois chatagne et selier contigu au vignes du monastere de beauvoir du couchant pour le prix de trois mille livres en argent contant	3000
effelle linceul casson	livre pour faire relater un effelle, et le couvrir à neuf trois livres pour faire rendre livre à cet effet pour l'acquisition des vignes de beauvoir sans compter les retard de cinq années de la fondation de Dunand qui est de 23 livres 6 sols et huit deniers par chaque année que devait le dit seigneur qui fut de libère de la dite charge en nous relachant 3 journaux de terre tant en vigne et qu'en bois chatagne et selier contigu au vignes du monastere de beauvoir du couchant pour le prix de trois mille livres en argent contant	310.0
enfant port de l'abbé predicateur aumone	livre pour une demi livre de cence deux sols pour le port de l'abbé cinquante sols au logeur qui a prêté à la se pierre en effet pour le prix de huit livres d'aumone à différents pauvres pour ce moi, et la passé quatre livres et quatorze sols en tout livre quinze livres, et six sols	1516.0
patte	livre pour cinquante livres de patte venues de tierce à quatre sols la livre dix livres plus pour donner la couleur aux chambres la des chambres des étrangers vingt livres plus pour un fromage de ollaucenne neuf livres en tout livre trente neuf livres	39
3491.13.		3491.13.

Fig. n° 5 : Exemple de l'organisation de la comptabilité des feuilants de Lémenc à la fin du XVIII^e siècle

Des dépenses de nourriture, de matériaux de construction, de ressources naturelles, de vêtements, ou des paiements aux domestiques, ou au boulanger, d'aumônes, d'étrennes, d'objets pour l'église, pour la sacristie, etc., sont inscrits dans la comptabilité suivant un ordre plus ou moins suivi tout au long de la comptabilité, et toujours selon le même modèle, pour faciliter l'addition des dépenses. En effet, la comptabilité s'organise en trois colonnes : à droite le type de produit, bien ou service payé, au centre la description mentionnant parfois les quantités et certains détails comme la provenance d'un produit, le paiement des douanes et du voyage pour le faire venir à Lémenc. Enfin à gauche est mentionnée la somme dépensée pour chaque produit, du moins pour les quatre premières années. En effet, l'organisation de la colonne centrale est ensuite de moins en moins précise et donc efficace : les dépenses sont écrites les unes à la suite des autres, ne sont également plus alignées avec la colonne de gauche. Par ailleurs, le total, inscrit dans la colonne de droite, ne concerne plus qu'une seule catégorie de produits mais plusieurs ce qui complique la comptabilité. De plus, partir de la fin du mois d'octobre 1785, l'écrit est en italien et de nouveau en français à partir de décembre 1787. Tous les deux à trois mois (généralement à la fin mars, à la fin juin, à la fin septembre et à la fin décembre) la somme reçue des fonds communs est transcrite en italien en quelques lignes, par un père feuillant venu du Piémont, sous forme d'inspection. Au revers du livre de compte, nous pouvons retrouver les dépenses par mois, additionnées et presque toujours totalisées en bas de page.

D'autres sources archivistiques, des documents d'appoint donc, nous permettront d'approfondir nos réflexions, les livres de compte ne donnant pas toutes les réponses à nos questions. Ainsi, l'état des comptes de la gabelle du sel dans le duché de Savoie, concernant l'année 1766, nous éclairera sur une partie des consommations de cette denrée, imposable donc, des communautés en question⁷². Nous avons également à notre disposition trois inventaires du monastère de Pomier, réalisés lors de la fermeture du monastère en 1792-1793. Notons que s'il en existe trois, c'est peut-être en raison d'un manque de précisions et d'une volonté de réorganisation des biens meubles et immeubles de la chartreuse pour une meilleure vente de ces biens nationaux, les trois inventaires étant organisés différemment. Ces derniers nous apporteront de nombreuses informations concernant la vaisselle et la batterie de cuisine de la communauté mais aussi des informations concernant les productions agricoles de la chartreuse, et nous permettront différentes approches, tout dépend de ce que nous souhaiterons mettre en avant. Par exemple, un des inventaires classe les objets de cuisine par matériaux, nous permettant donc une analyse quantitative mais aussi qualitative et nous donnant des indices sur les pratiques culinaires des chartreux. Un autre nous permettra d'approcher les objets et denrées alimentaires en fonction des pièces du monastère, aussi bien dans le grenier que dans l'ancien réfectoire, ou encore les différences de consommations au sein de la communauté, en étudiant les objets et différentes nourritures qu'on retrouvait dans chaque cellule des pères chartreux⁷³. En outre, un des inventaires a la particularité de se diviser en deux cahiers répertoriant les meubles et objets alphabétiquement (sur le verso de chaque folio on retrouve la liste des objets de manière alphabétique, et sur le recto, ceux qui ont été vendus), ainsi que deux cahiers répertoriant les ventes de ces derniers, toujours de manière alphabétique, ce qui nous permet d'avoir une bonne

⁷² ADS, C1741, comptes des recettes et des dépenses des divers agents de gabelles (tout le duché, année 1766).

⁷³ ADS, 1Q101, inventaire de la chartreuse de Pomier classant les objets selon leur matériau d'origine ou de « réparation » (1792) et ADHS, 1Q249, inventaires des biens meubles et immeubles de la chartreuse de Pomier, classant les biens meubles de la communauté par pièce du monastère (10 novembre-24 décembre 1792).

précision des objets de la Chartreuse avant sa fermeture⁷⁴. La réalisation de ces trois inventaires, quand on imagine qu'un seul aurait pu suffire dans le simple but de répertorier les objets du monastère (par exemple celui répertoriant les biens par pièce) tient peut-être du fait que la communauté possédait un nombre assez important d'objets et de meubles, nécessitant une mise à l'écrit claire, précise et catégorisée pour leur vente. Par ailleurs, nous nous intéresserons, à titre comparatif, à des comptabilités d'autres communautés, comme un des livres de compte des bernardines de Conflans, concernant le milieu du XVII^e siècle⁷⁵, ou encore celui des visitandines de Thonon-les-Bains datant du premier tiers du XVIII^e siècle⁷⁶. En effet, ces comparaisons nous permettront d'analyser les évolutions des pratiques alimentaires monastiques savoyardes, et en parallèle d'évaluer la sensibilité des moines des deux communautés de notre étude aux changements de consommations de leur époque, ce qui nous permettra d'alimenter notre réflexion sur leur observance. Elles nous permettront également d'évaluer les évolutions des comptabilités monastiques, du point de vue de leur organisation et de leur soin, afin d'analyser l'intérêt de la bonne gestion du temporel pour ces communautés, d'un point de vue alimentaire.

En outre, des actes notariés seront aussi intéressants pour adopter une approche des redevances en nature que recevaient les communautés lors de la mise en fermage de leurs différentes propriétés, des actes parfois présents au sein de la comptabilité, comme c'est le cas pour la communauté cartusienne, parfois présents au sein du Tabellion.

Pour apporter une comparaison des pratiques alimentaires de ces réguliers avec les pratiques de leur époque, nous nous pencherons sur des documents relatifs à la noblesse ou à la bourgeoisie savoyarde du XVIII^e siècle. Par exemple, un livre de compte du comte de Sonnaz, tenu par son domestique Jean-Nicolas Mabboux⁷⁷, nous permettra de comparer, de manière qualitative, les dépenses des communautés en question avec celles d'un noble, ou encore un inventaire après décès, par exemple celui du marquis de Chabod de Saint-Maurice datant de 1754 qui nous donnera un aperçu des vaisselles et compositions des cuisines nobles de l'époque⁷⁸.

Cependant, gardons en tête que certaines limites mettront un frein à nos analyses. Tout d'abord, il nous sera impossible de réaliser une analyse calorique des consommations des deux communautés, les sources manquant parfois de précisions concernant les types d'aliments et les quantités consommés. De plus, nous ne pourrions connaître avec précision les plats consommés et donc approcher au plus près les tables religieuses. En outre, de nombreuses denrées sont passées sous silence, un fait que nous détaillerons plus amplement au sein de cette étude, ce qui nous empêche de connaître toutes les consommations. Enfin, la présence d'hôtes voyageurs au sein des communautés, ou encore le fait que certains moines aient été malades et aient donc pu avoir un régime spécifique, ainsi que les différents profils au sein des communautés (les religieux de chœur, les frères convers, les domestiques, etc.), constituent également une limite : les sources ne révèlent pas toujours avec précision à qui étaient destinées les consommations. Mais comme le dit Abel Jacquet : « Ne nous laissons pas rebuter pour autant car si l'histoire a ce goût amère [sic], il suffit de gratter l'écorce pour découvrir les hommes et la vie »⁷⁹.

Ainsi, l'analyse des sources archivistiques et de la bibliographie fait naître plusieurs enjeux. En effet, il s'agit de déterminer l'observance alimentaire de ces moines savoyards à une époque où l'alimentation, en général, connue de nombreux changements. Nous pourrions, de ce fait, les situer par rapport aux évolutions culturelles et sociales qui en sont ressorties, mais aussi les situer par rapport aux évolutions des pratiques monastiques de cette fin de siècle en Europe. L'autre

⁷⁴ ADS, 1Q102, inventaire de la Chartreuse de Pomier avec les prix de vente (4 cahiers : 2 pour l'inventaire du mobilier avant la vente et 2 livres pour les biens meubles vendus, 1792-1793).

⁷⁵ ADHS, 28H34, livre de compte des bernardines de Conflans (1652-1663).

⁷⁶ ADHS, 40H30, livre de raison / compte des visitandines de Thonon-les-Bains (à partir de 1725).

⁷⁷ ADHS, 43J333, livre de raison du comte de Sonnaz, tenu par son domestique Jean-Nicolas Mabboux (à partir de 1766).

⁷⁸ ADS, 4B1153, livre de dépenses de cuisine de la marquise Chabod de Saint-Maurice (à partir de 1754).

⁷⁹ A. Jacquet, *op. cit.*

enjeu, tout aussi important que le premier énoncé, consiste à analyser si le comportement alimentaire observé a été influencé par le climat politico-religieux du XVIII^e siècle. Nous l'avons vu, si encore au XVII^e siècle l'utilité des ordres monastiques se manifestait à travers leur dévotion à Dieu et la bonne observance de leur règle respective, à la fin de l'Ancien Régime, ce n'est plus le cas, la prière n'étant plus considérée comme essentielle. Une vague de critiques s'abattit alors sur le clergé régulier, dont on ne saisissait plus l'utilité sociale. Bien que l'alimentation monastique et cette dernière ne soient pas, à proprement parler, au même niveau, l'utilité sociale n'étant pas visible dans les pratiques alimentaires des moines, l'alimentation est une des seules actions qui les rapproche, qui les lie à la société, au siècle où vivent les laïques de leur époque. À l'approche de la Révolution française, sentant leur fin arrivée, il serait donc intéressant d'étudier le comportement de ces moines de ce point de vue, de se demander s'il n'a pas été intentionnel à différents niveaux. Autrement dit, de se demander s'il n'a pas été un moyen, dans le cas où on observe une bonne alimentation générale, de se fondre dans la masse et de montrer qu'ils étaient des moines de leur temps, ouverts au monde et à toutes ses évolutions, ou s'il n'a pas simplement été un moyen de s'émanciper d'une vie austère, les moines pressentant leur mort religieuse. D'autre part, nous pourrions déterminer, grâce à ces analyses, la propre perception qu'avaient ces moines de leur alimentation et débattre quant à l'évolution de la notion ambiguë de l'observance, notion qui se doit d'être étudiée selon l'évolution du temps, des besoins des hommes, de l'Histoire.

Pour cela, nous nous pencherons tout d'abord sur les particularités de la comptabilité des chartreux de Pomier et celle des feuillants de Lémenc. Dans un deuxième temps, nous nous inviterons à la table de ces deux communautés monastiques en nous intéressant à leurs pratiques alimentaires et culinaires quotidiennes. Ensuite, nous nous attacherons à étudier ces deux communautés face aux évolutions alimentaires de la fin du siècle des Lumières. Enfin, nous nous interrogerons sur l'observance alimentaire de ces moines savoyards face à cette notion d'utilité monastique et donc de leurs possibles intentions.

**PARTIE I : TENIR UNE COMPTABILITÉ AU SEIN
DE COMMUNAUTÉS MONASTIQUES À LA FIN DE
L'ÉPOQUE MODERNE : L'EXEMPLE DES
FEUILLANTS DE LÉMENC ET DES CHARTREUX
DE POMIER**

Chapitre 1 : La transcription des dépenses liées à l'alimentation, une pratique régulière pour une bonne tenue des comptes.

Des supports spécifiques révélant l'intérêt de la comptabilité et des dépenses alimentaires

Deux supports spécifiques pour un usage spécifique

La tenue des comptes d'une communauté monastique demande de la rigueur, et une organisation particulière, cette dernière devant réaliser de nombreuses dépenses. Aux dépenses alimentaires s'ajoutent les aumônes, les dépenses en matériaux de construction pour entretenir ou construire des bâtiments, la taille, les paiements de leurs domestiques, les dépenses pour se procurer de quoi écrire, s'éclairer, se vêtir, etc. Les sommes dépensées sont parfois importantes, ce qui suggère au moine qui tient les comptes de connaître les revenus de sa communauté afin de savoir ce qu'il peut dépenser et par la suite, comment le dépenser. Les deux communautés masculines que nous avons choisies d'étudier en avaient conscience¹. Ne nions pas que d'autres en avaient pleinement conscience également, que ces dépenses soient notées sur un morceau de papier prévu à cet effet ou au sein d'un livre de raison, de manière organisée ou non, cela restait un désir de garder une trace de l'argent rentrant et sortant du monastère ou du couvent. Cependant, la tenue d'un document rassemblant la totalité des dépenses de sa communauté est une preuve supplémentaire de la pleine prise de conscience de son intérêt.

Les sources mêmes, pour les deux communautés masculines de notre étude, de leur point de vue physique, du point de vue de leur état de conservation, et de leur organisation au niveau de l'écriture des dépenses, en témoignent. Intéressons-nous aux dimensions des deux documents de comptabilité : celles-ci mesuraient toutes deux environ trente centimètres de longueur sur vingt centimètres de largeur, deux documents donc assez grands et imposants, qui devaient être posés sur une table ou un bureau, ou bien rangés au sein d'une bibliothèque. Chacun comptait un peu plus d'une centaine de folios, ce qui en fait des documents pesant un peu plus d'un kilogramme. Cela laisse également penser que cette organisation de la comptabilité était vouée à durer et que le modèle était bien adopté par ces communautés, voire peut-être qu'il était antérieur aux années de départ de chaque comptabilité : antérieur à 1776 pour les feuillants de Lémenc et

¹ ADHS, 7H3 (B) et ADS, 43F526.

antérieur à 1788 pour les chartreux de Pomier. Ces folios, bien que légèrement plus petits que les couvertures, proposaient donc une surface relativement importante de façon à avoir suffisamment d'espace pour transcrire les dépenses, voire les recettes, de manière propre. En ce qui concerne les deux couvertures, celles-ci étaient rigides, en matière cartonnée, le livre de compte des chartreux étant même présenté dans un des inventaires comme « couvert de carton bleu », une couleur qui ne se voit plus aujourd'hui. La comptabilité cartusienne présente également les restes de deux ficelles de part et d'autre du livre, permettant de le fermer lorsque celui-ci n'était pas utilisé, ou bien lorsqu'il devait être déplacé. Par ailleurs, de nombreux documents archivés comportent des traces d'utilisations de documents écrits bien plus anciens pour leur fabrication : c'est le cas par exemple du livre de raison de la communauté monastique féminine de la Visitation de Sainte-Marie de Thonon-les-Bains, datant du début du XVIII^e siècle, pour lequel la deuxième de couverture laisse entrevoir des écritures latines. Concernant les deux sources de notre étude, celles-ci ne laissent paraître aucune trace d'utilisation d'un ancien document pour leur fabrication. Ainsi, les deux communautés ont certainement acheté ces deux livres neufs, et très certainement uniquement pour cet usage. Par ailleurs, la couverture de la comptabilité feuellantine, au niveau de la première de couverture, était neutre à l'exception du mot « feuellantī » qu'on distingue encore légèrement. La première de couverture de la comptabilité cartusienne présente quant à elle une étiquette spécifiant « Dépenses », ou bien « Recepte », si on ouvre le livre dans le sens inverse, la première de couverture devenant ainsi la quatrième de couverture. Notons la forme particulière de l'étiquette introduisant les sorties d'argent de la communauté : celle-ci représente un cœur, sans doute pour renvoyer à la symbolique du cœur de Jésus-Christ, le Sacré Cœur protégeant le monastère de Pomier. Celle introduisant les recettes a elle aussi une forme particulière, les bordures formant des pics et des vaguelettes, lui donnant un petit côté artistique, renvoyant donc à un esthétisme soigné du document, peut être encore une preuve de son intérêt pour la communauté.

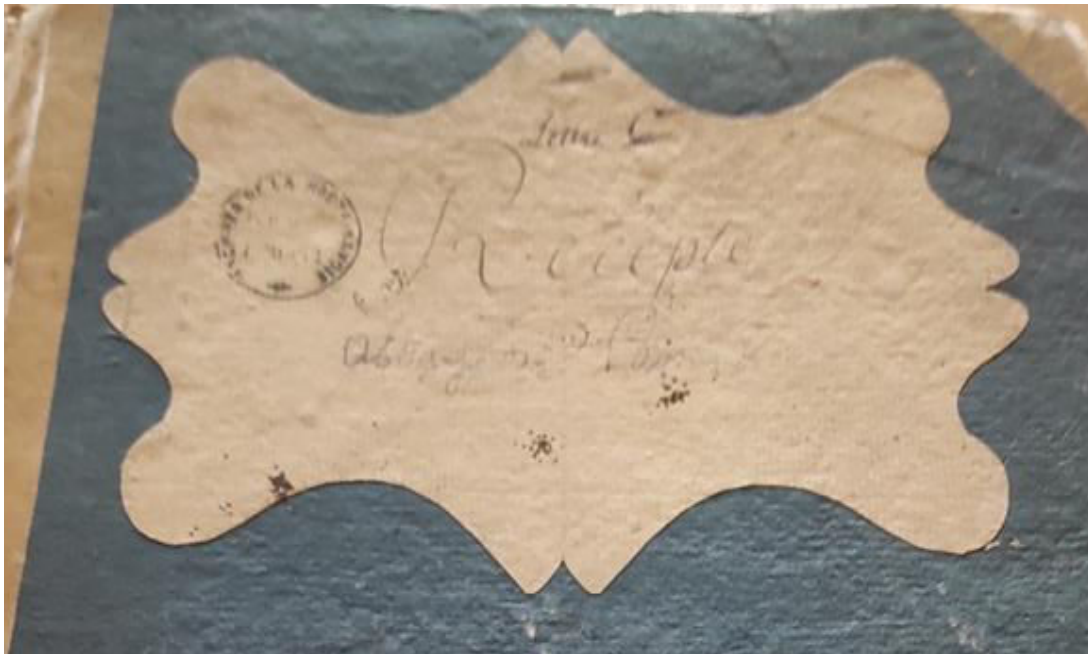


Fig. n° 6 : Étiquette introduisant la partie « recettes » de la comptabilité des chartreux de Pomier

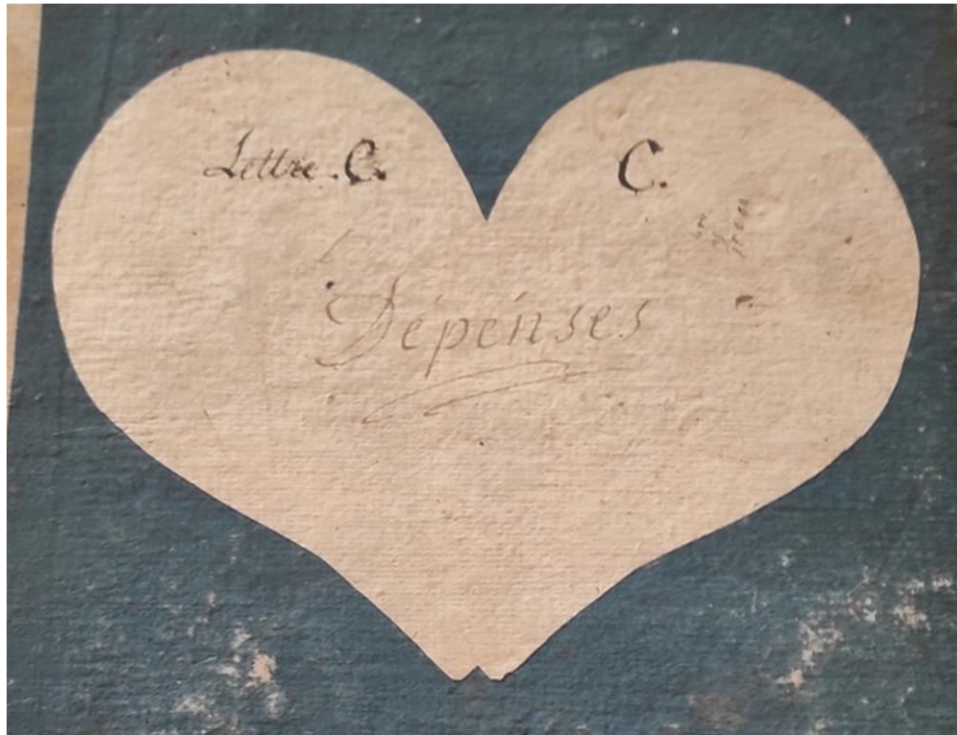


Fig. n° 7 : Étiquette introduisant la partie « dépenses » de la comptabilité des chartreux de Pomier



Fig. n° 8 : Détail encore visible de la première de couverture de la comptabilité des feuillets de Lémenc

Deux livres de compte soignés en excellent état de conservation : un indice supplémentaire de leur intérêt

Si nous restons concentrés sur l'état physique des deux sources comptables, plusieurs autres détails sont à noter. Tout d'abord, on peut facilement remarquer que les deux couvertures sont légèrement plus longues et plus larges que les folios, ce qui a permis de protéger les bordures de ces derniers, lui donnant un bon voire très bon état général, encore visible aujourd'hui. Par ailleurs, la fermeture du document de comptabilité de la communauté cartusienne à l'aide de la ficelle a certainement contribué à protéger les pages d'une éventuelle intrusion d'insectes, et permettait de maintenir les folios bien à plat lorsque l'humidité d'une pièce pouvait les faire gondoler. De plus, lorsque l'on feuillette les pages sans s'attarder sur ce qui est écrit, ce qui constituera l'objet d'une prochaine partie, on s'aperçoit que les folios ne présentent quasiment jamais de ratures ou de tâches d'encre.

En outre, pour les deux livres de compte, les écritures sont droites par rapport aux extrémités des deux sources, et alignées entre elles mais aussi alignées, du moins pour une importante partie de la comptabilité feuillantine, avec l'intitulé des dépenses sur la gauche, et avec le prix sur la droite, une organisation que nous allons aborder quelques lignes plus bas. Ces détails donnent donc l'image de deux documents comptables très soignés, dont la transcription était organisée et méticuleuse. Pour aller plus loin encore, ce soin de l'écriture et cette bonne utilisation de la surface du folio permettant une écriture et donc une lecture claire et efficace, pourrait, en réalité, être dus à la retranscription des dépenses et recettes. En effet, on peut douter que toutes les dépenses, voire toutes les recettes, étaient notées directement au sein des livres de compte sitôt que la commande, l'achat ou que la réception d'un produit ou encore d'une somme était faite, puisque tout est bien écrit et sans rature. Ainsi peut-être que les dépenses et recettes étaient au préalable écrites au sein d'un autre livre ou sur une autre feuille de papier avant d'être retranscrites avec précision au sein de la comptabilité. Cependant, tandis que certains coutumiers d'ordres monastiques, comme celui de la Visitation de Sainte-Marie², traite de la manière de tenir les comptes par la sœur économe de la communauté, les *Coutumes de Chartreuse*, rédigées par Guigues I^{er}, ne donnent aucune consigne. Il en est de même pour l'ordre des feuillants, ne présentant pas de coutumiers et la règle de saint Benoît ne donnant également aucune conduite à adopter quant à la tenue des comptes. Par ailleurs, les trois inventaires réalisés lors de la fermeture du monastère de Pomier n'indiquent aucun document de ce genre. En revanche, en 1792, étaient présents : un livre de compte « rendus par les prieurs et procureur à la communauté des chartreux de Pomier », coté par la lettre A par le procureur et l'avocat de l'assemblée des Allobroges en charge de l'affaire, allant du 1^{er} août 1694 au 1^{er} juin 1791, un « livre des pensions, et rentes constituées », et un livre « portant d'un côté la dépense pour les bois et de l'autre recette des bois », aujourd'hui tous trois absents des archives de Haute-Savoie. Ces sources auraient pu être des aides pour l'écriture du livre de compte principal, celui-ci allant de juin 1788 à l'automne 1792³.

La tenue d'un livre de compte pourrait donc s'agir d'une pratique propre à chaque ordre, voire à chaque communauté. Une comparaison avec des livres de compte d'autres communautés provenant du même ordre pourrait nous être utile ici. On pense par exemple au livre de compte des chartreux de la ville de Lyon entre 1611 et 1790, mais le temps imparti pour la présente d'étude ne nous le permet pas pour cette année⁴.

² *Costumier et directoire pour les sœurs religieuses de la Visitation-Sainte Marie*, Paris, 1667, p. 158-159 : « Article XXXIX : Des livres que l'on doit avoir dans le monastère pour écrire les affaires dudit monastère », disponible en ligne : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k64597868> [dernière consultation le 21/04/2022]

³ ADHS, 1Q249, inventaire des biens meubles et immeubles de la chartreuse de Pomier (10 novembre-24 décembre 1792, fol. 41v).

⁴ Archives du département du Rhône et de la métropole de Lyon, 17H83, comptes de recettes et de dépenses (1611-1790).

Par ailleurs, bien que la conservation des documents soit en partie due aujourd'hui aux bonnes conditions de conservation des archives départementales, celle-ci est aussi due au fait qu'il s'agissait très certainement de deux documents qui n'étaient pas destinés à être beaucoup déplacés. En effet, la taille et le poids de chacun des livres de compte nous laisse penser qu'ils n'étaient pas régulièrement transportés d'un lieu à un autre, voire peut-être déplacés d'une pièce à une autre. Un autre indice nous permet d'appuyer notre hypothèse : la transcription des comptes n'était pas laissée aux mains de n'importe qui au sein des communautés monastiques. Cette tâche était réservée au régulier économe, qu'on nomme plus précisément le père procureur, voire le père Courier chez les chartreux, qui s'occupait notamment d'affaires du temporel du monastère. Et justement, la comptabilité cartusienne de Pomier ne fait apparaître qu'une seule main pour la transcription des recettes et dépenses de la communauté, le style d'écriture ne variant pas entre le mois de juin 1788 et l'automne 1792 et appartenant vraisemblablement à Dom François Veillet. Quant aux feuillants de Lémenc, nous l'avons précisé en introduction, on constate que le style d'écriture est le même jusqu'à la fin du mois d'octobre 1785, puis qu'il se modifie, et que langue passe à l'italien jusqu'à la fin du mois de novembre 1787. Ensuite les comptes sont de nouveau retranscrits en français suivant encore un autre style d'écriture, laissant donc supposer que le procureur de la communauté a changé deux fois durant les seize années de la comptabilité, mais qu'il s'agissait bien d'une tâche donnée à un moine en particulier en vue de la durée de transcription pour chacun des procureurs. D'autre part, cette source comptable reflète aussi l'intérêt qu'on lui portait lorsque les inventaires des biens meubles et immeubles des monastères ont été réalisés afin de vendre ceux-ci à la suite de la fermeture de nombreux monastères après la Révolution française, le duché de Savoie ayant été rattaché à la France en 1792. En effet, ces documents pouvaient contenir des détails concernant les différents biens à mettre en vente, il entait donc primordial de les conserver soigneusement.

Ces détails reflètent donc encore une fois l'intérêt que les communautés portaient à leur comptabilité afin d'avoir une trace de toutes les transactions. Lors du changement de procureur au sein de la communauté, les comptes ainsi organisés permettaient également au nouveau régulier en charge de la comptabilité de prendre rapidement connaissance des dépenses et recettes du monastère, si son prédécesseur n'avait pu lui en faire part. De plus, nous allons voir qu'une telle organisation nécessitait un soin et une attention très régulière, autrement dit hebdomadaire voire quotidienne.

Répertorier ses dépenses : l'organisation spécifique des comptabilités monastiques nécessitant une mise à l'écrit systématique des rentrées et sorties d'argent

Une transcription systématique des rentrées et sorties d'argent

La transcription de la comptabilité nécessite une attention particulière à la date de réalisation de la transaction. En effet, au sein des deux sources comptables que nous étudions, la date, ou du moins le mois, fait partie des premiers détails notés concernant les rentrées et les sorties d'argent. Les feuillants de Lémenc ont opté pour une mensualisation des dépenses : chaque nouveau mois, de janvier 1776 à juillet 1791 inclut, les comptes recommencent, le mois en question étant noté au début de chaque nouvelle comptabilité, centré et accompagné de son année. C'est donc la première chose que le procureur note dans sa comptabilité. Les chartreux de Pomier, quant à eux, ont choisi de reporter la date de leurs dépenses et recettes tout à gauche dans une colonne qui lui est réservée, s'agissant donc également du premier détail retranscrit. Par ailleurs, nous l'avons vu en introduction, leur comptabilité débute à chaque 1^{er} juin d'une année et se termine le 31 mai de l'année suivante, afin de renvoyer à la fondation de la première Chartreuse, saint Bruno ayant conduit ses six compagnons dans la vallée de la Chartreuse à partir

du mois de juin 1084. De plus, le procureur cartusien a fait preuve d'un peu plus de précision que le procureur feillant, puisqu'il est même allé jusqu'à noter le jour et le mois dans la colonne de gauche. On retrouve donc par exemple que le « 28^e août », ils ont « payé pour le poisson du mois de juin »⁵. Une telle précision nous apprend donc que les comptes de la communauté cartusienne étaient transcrits de manière systématique. Le procureur devait certainement écrire une transaction durant la même journée, du moins dans la semaine s'il ne voulait pas oublier. L'hypothèse que nous soulevions précédemment concernant un possible livre ou des possibles papiers au sein, ou sur lesquels, étaient notés les transactions avant leur transcription dans le livre de compte pourrait être alimentée ici : en effet le procureur ayant une organisation de vie particulière, et chaque activité étant calée sur une plage horaire spécifique, retranscrivait très certainement les comptes à un moment précis de sa journée. Il se pouvait donc que les transactions réalisées soient notées sur d'autres documents avant d'être reportées au propre au sein du livre de compte.

Ainsi, noter la date systématiquement leur permettait de s'y retrouver plus facilement dans leur comptabilité, mais aussi d'avoir une trace d'une transaction précise en cas de problème : par exemple lorsqu'il fallait contester l'état d'un produit, ou encore lorsque de l'argent manquait. De ce fait, il était plus simple de recompter ce qui a pu être dépensé ou reçu lors d'un jour précis en reprenant les diverses catégories. Cependant, une question se pose : les jours notés correspondaient-ils à la réception du ou des produits en question, et donc à leur possible consommation, ou simplement au paiement de ceux-ci ? Rappelons que nous retrouvons souvent au sein de la catégorie « Poissons frais, et salé » que les paiements étaient réalisés les mois suivants. En revanche pour les autres dépenses, nous n'avons pas de précisions.

Par ailleurs, cette hypothèse pourrait aussi être alimentée lorsqu'on se concentre sur l'ordre feillant de Lémenc. En effet, nous en reparlerons prochainement, les dépenses sont notées les unes à la suite des autres, mais de manière ordonnée et suivant régulièrement le même ordre : par exemple en janvier 1776 surviennent d'abord les dépenses liées aux matériaux de construction, puis la nourriture puis les ustensiles de cuisine ou l'étamage de la batterie de cuisine et de la vaisselle, l'achat de charbon ensuite, etc.⁶ Ainsi, le procureur devait soit veiller à laisser suffisamment de place pour reporter les dépenses en matériaux de construction, en haut du folio donc, puisqu'il s'agissait des premières notées pour ce mois de janvier 1776 (dans le cas où les dépenses suivantes étaient déjà notées) ; soit veiller à noter les transactions réalisées sur un autre document avant de les reporter au propre au sein du livre de compte sans devoir superposer des dépenses. Par ailleurs, on constate parfois que les dépenses sont notées les unes à la suite des autres sans espaces entre les différentes catégories, mais toujours suivant un ordre particulier, et sans revenir à une catégorie d'achat en plein milieu d'une autre, laissant donc penser encore une fois que le livre de compte était le dernier document au sein duquel était reportées les dépenses.

L'intérêt certainement quotidien de la comptabilité, cette écriture systématique permettent ainsi de ne rien laisser de côté et d'avoir la vision la plus complète possible des entrées et des sorties d'argent, nécessaire à une bonne gestion du temporel pour une communauté monastique propriétaire de nombreuses terres et composées de plusieurs personnes, aussi bien les moines eux-mêmes que leurs domestiques et différents ouvriers à leurs services. L'intérêt de la comptabilité se retrouve également à travers l'adoption continue du soin et de l'organisation des différents détails d'une dépense ou d'une recette, autant chez les chartreux que chez les feillants.

⁵ ADHS, 7H3 (B), fol. 23.

⁶ ADS, 43F526, fol. 3.

Poissons frais, et Sale.			
1788			
1 ^{er} janv	payé pour le poisson du mois de juin	11	5
1 ^{er} janv	payé pour le poisson du mois de juillet	124	6
1 ^{er} janv	payé pour une loutre	124	10
1 ^{er} janv	payé pour le poisson du mois d'août	2	12
1 ^{er} janv	payé pour le poisson du mois de sept	170	3
1 ^{er} janv	payé pour 9 ^{te} le morue à 8 ^{te} la liv.	104	18
1 ^{er} janv	payé pour une tonne de morue pesant 290 ^{lb}	3	16
1 ^{er} janv	payé pour le poisson du mois d'oct	88	6
1 ^{er} janv	payé pour une loutre	135	12
1 ^{er} janv	payé pour 3 grebes	152	4
1 ^{er} janv	payé pour un lorgne	2	4
1 ^{er} janv	payé pour le poisson du mois de Nov 1789	4	4
1 ^{er} janv	payé pour le poisson du mois de janvier 1789	142	7
1 ^{er} janv	payé au St. Delord pour 63 ^{lb} de morue	39	5
1 ^{er} janv	payé au même 30 harengs blanc	24	3
1 ^{er} janv	payé pour deux loutres	4	
1 ^{er} janv	payé pour petits poissons	2	5
1 ^{er} janv	payé pour une loutre	6	
1 ^{er} janv	payé pour huile d'olive à 10 ^{te} le rup. & Rups et 4 liore	3	14
1 ^{er} janv	payé pour 3 Rups et 11 li de saumont à 9 ^{te} le rup	83	12
1 ^{er} janv	payé pour le baril et emballage	2	15
1 ^{er} janv	payé pour 4 Rups et 2 li. de l'homme à 11 ^{te} le rup	21	19
1 ^{er} janv	payé pour le baril et emballage	1	5
1 ^{er} janv	payé pour le poisson du mois de mai	44	12
1 ^{er} janv	payé pour le poisson de mai	4	18
1 ^{er} janv	payé pour le poisson d'août	43	2
1 ^{er} janv	payé pour le poisson du mois de may	98	3
1 ^{er} janv		112	14
1 ^{er} janv		128	
		1749	16 10
Du 1 ^{er} juin 1789			
1 ^{er} juillet	payé au St. Delord 44 ^{te} de thon	61	4
1 ^{er} juillet	payé pour terray	1	6
1 ^{er} juillet	payé pour une grebe	2	
1 ^{er} juillet	payé pour une loutre	5	2
1 ^{er} juillet	payé au St. mirabeau p ^r le poisson du mois de juin 1789	90	2
1 ^{er} juillet	payé au même p ^r le poisson du mois de juillet	100	14
1 ^{er} juillet	payé au même p ^r le poisson du mois d'août	107	12
1 ^{er} juillet	payé au même p ^r le poisson du mois de sept	105	11
1 ^{er} juillet	payé au St. Delord pour une tonne de morue	89	5
1 ^{er} juillet	payé au St. Delord 3 douzaines harengs blanc	2	14
1 ^{er} juillet	payé au même 2 douzaines harengs blanc	4	2
1 ^{er} juillet	payé au même 29 ^{te} 1/2 morue	11	14
1 ^{er} juillet	payé pour une loutre	2	18
1 ^{er} juillet	payé en différents temps pour le poisson des mois d'oct, nov, dec, janv, et fev. 1790	548	1
1 ^{er} juillet	payé à Machabé pour deux grebes	2	
1 ^{er} juillet	payé Bagnon pour faire des saulisses	5	10
1 ^{er} juillet	payé pour une loutre	5	
		1129	16 8

Fig. n° 9 : Organisation de la comptabilité des chartreux de Pomier

		janvier 1776	1.
chaux	Livre pour treize tonneaux de chaux maigre a sept livres, nonante une livre plus pour dix Chen de grassa six livres. Soixante livres en tout cent cinquante une livre		
fouin	Livre pour cinq voyages de fouin de cheval, cinquante livre. pour	151	0 0
blache	Soixante quintaux de fouin de bœuf, cent vingt livres. en tout	170	0 0
palis	Livre pour deux voyages de blache; quinze livres, pour huit quintaux de palis. huit livres; en tout vingt trois livres	23	0 0
terre	Livre pour quatre quarante trois voyages de terre depuis la jarvin a la vigne de St. André, a 2 sols, et demi. cinquante cinq livres, sept sols, et demi. plus pour treize voyages de pierre a trois sols. trente neuf sols.		
pietre	en tout. cinquante sept livres six sols, et demi	57	6 6
Bœure	Livre pour trente quatre livres de Bœure; a huit sols. treize livres, et deux	13	12
oeuf	Livre pour dix sept douzeins d'œuf. a huit sols six livres, et six sols.		
toine	pour sept livres de toine a quatre sols vingt huit sols. en tout	48	4
poisson	Livre pour deux livre de brèche; a treize sols. vingt six sols. pour trois livres de tunique, a huit sols. vingt quatre sols. pour dix livres d'autre poisson de différents prix quarante huit sols. en tout. quatre livres, et six huit, ff	24	1 8
viande	Livre pour deux cents et douse livres de viandes a trois sols, et demi. trente		
volaille	sept livres, et deux sols, pour quatre livres, et demi de saucisse trente. six sols, pour deux livres, et demi de lard. douse sols, pour quatre livres de tripes douse sols, pour sept grives vingt huit sols. pour deux coquindes, et une paire de poulet, cinq livres sept sols et demi, pour deux chapons trois livres et dix. en tout. cinquante livres. 7 sols et 6 ff	50	7 6
Ris	Livre pour une balle de ris; vingt sept livres	27	
epice	Livre pour des epices dix sols. pour quarante livres de bon caffè; cinquante		
caffé	quatre livres, un sol, et demi. pour sept livres de sucre cinq livres, deux		
sucre	sols. pour six onces d'incensoir, et six onces de capres seise sols. pour des		
passules	passules, et Citrons sept sols. pour une livre de moutarde huit sols.		
citron	pour un panier de poire. arboisols. en tout soixante une livre quinze sols	61	15 6
moutarde	Livre pour deux toupines douse sols. pour étamer une tortiera avec		
toupines	un poilon vingt sols. pour étamer la poissonniere avec une marmite vingt		
étamer	deux sols. pour l'accommodage d'un charandier de louton cinq sols. pour		
vasc de fer	quatre Culeps de bois deux sols; pour un vase de terre dix sols. pour		
culer	la façon de dix pots d'huile de noix. quarante sols. pour deux charges		
huile	de charbon trois livres, et dix. en tout neuf livres et un sol	9	1
charbon	Livre pour de fin papier pour écrire avec de la fire d'Espagne. trente		
papier	huit sols; plus pour huit mains de papier seise sols. en tout	2124	
fil	Livre pour les lettres de la poste. en plusieurs fois. quatre livres sept ff	24	7
lettre	Livre a Jean Balis pour son quartier du gage du Blanchissage vingt		
Blanchi	livres et dix	20	10
leur	Livre d'etreme cinq livres, au Barbier, quinze sols au garçon du Boulengie		
etreme	et aux domestiques de la maison et autres, avec d'aumone. en plusieurs fois		
aumone	vingt livres	20	

Fig. n° 10 : Organisation de la comptabilité des feuillants de Lémenc (années 1770)

		Aoust. 1724	
bois	Livre pour trente huit barrots de bois pour la feu.	Septante huit	
échelle	livres, et huit sols. pour une échelle de bois.	pour deux charges de	
charbon	charbon trois livres, et dix.	a Monsieur Dunan pour avoir fait deux	
cloches	courrois, l'une pour la troisième cloche, et l'autre pour la sixième, et avoir	accommodé celle de la grande.	sin livres, et six sols.
palie	quintaux de palie a dix huit sols. vingt livres, et quatorze sols pour deux		
liniere	sols. pour la port de lettres a la poste. trois livres, et cinq.	pour dix huit balles	
ancien	neuf sols. pour cinq seaux d'herbe, a laver la viselle. quinze sols. en		
livre	tout livre. cent quinze livres et dix neuf sols.		
fautuils	Livre pour neuf fautuils, et cinq chaises ordinaires, avec leur couvertes brodées		
chaise	en soie et de laine avec des figures fleurs et ramages. cent cinquante quatre		
	livres. pour une aune, et quart d'estoffe, et quart de barrie en jeune pour quatre		
	recoudre le dos de quatre chaises, a quatre livres, et quinze, l'autre cinq		
	livres, et neuf. au tapissier Cristofle Belletre, pour avoir accommodé et remis		
	la couverte a onze fautuils, et a dix chaises, les avoir rembouré de neuf, et de		
chandelières	mis la toile, et fit, et entièrement ajuste. quarante six livres. pour deux		
	chandelières argentées. six livres. pour un compas de laiton. pour une rame de		
	papier talc. trois livres, et dix. pour un grand crucif d'ivoire avec sa garniture		
crois	en feutre toute dorée, et sa grande glose de cuir. vingt quatre livres. en tout		
	livre deux cents cinquante livres, et neuf sols.		
bureau	Livre pour un bureau tout neuf, sa table de pièces rapportées sur le noier qui s'ouvre		
	et fait une table a écrire. et dernier quatre petit tiroir. avec une cachette. et		
	de sous ses trois tiroir, avec leur serrure et clef. les poignées pour tirer les tiroirs.		
	avec leur garnitures dorées. soixant une livre, et quatre sols. pour une autre		
	Bureau de noier tout neuf, avec ses pièces rapportées de différents couleurs		
	avec ses trois tiroirs avec leur serrure. les boucles pour tirer les tiroirs, avec leur		
	garnitures, aussi bien que celles des serrures. cinquante une livres.		
couleur	a Madame la garde pour avoir donné la couleur noire aux six tables de la		
	salle, avec un vernis dessus. et avoir donné un vernis a l'huile a la porte du		
	choraire, et a celle de la salle. et aux portes d'un placard dans la dite salle.		
	et pour avoir donné la couleur jaune au quidre de la table qui ferme		
	la chaudière de la chambre du P. p. Abbé, avec le vernis dessus. sept livres		
	et dix. pour avoir fait mettre les corniches dorées au trois tableaux de la		
moulures	vièrge. de St. Pierre, et de St. André qui sont dans la seconde chambre		
	abbatiale. treize livres, et sept, et demi. paie au P. Abbé comata au		
carosse	General a Rome pour la dépense qu'il a fait pour accommoder son appartement		
	a Rome. cent livres. plus pour son portraict que l'on a fait venir de Rome		
	cinquante livres. dépense pour le voyage de P. p. Abbé et procureur		
	pour aller a Aix, rendre visite a M. le Prince de Piémont et sa princesse		
	tant la voiture, que le repas, et autres. dix livres, dix sept sols, et demi.		
	pour avoir loué un carrosse a cause du mauvais tems pour le P. p. Abbé		
	et son compagne qui est allé au chateau pour faire son compliment a M. le		
	Prince de Piémont, et sa princesse onse livres et quatre sols. en tout		
	livre trois cents, cinq livres, et trois sols.		
nommes des Religieux	Livre pour le vestire de neuf Religieux. robe, chapeau, colote a chacun quinze livres,		
solis	et soix. pour la toile dix livres, et quatre. pour le chapeau cinq livres et deux. pour		
	la calote dix sols. cent quarante deux livres, et quatre. plus pour vingt une		
	paire de soulier pour neuf Religieux a savoir deux paires pour sept Religieux		
	et trois paires a chacun aufrères. a trois livres et quinze sols. plus pour huit		
	paire pour la domestique. septante huit livres, et quinze sols. plus pour huit		
	rasemulages. trois livres, et dix. en tout livre deux cents trente quatre livres		
	et neuf sols.		

Fig. n° 11 : Organisation de la comptabilité des feuellants de Lémenc (années 1780)

L'efficacité des deux comptabilités

L'existence de telles comptabilités, destinées à garder une trace sûre et claire des entrées et sorties d'argent, relève aussi de l'efficacité de navigation et d'une facilité de lecture. En effet, à quoi bon tenir un livre de compte permettant de mieux connaître ses ressources si celui-ci n'est pas un minimum réfléchi, un minimum facile d'utilisation ? Les deux comptabilités de notre étude présentent toutes deux des particularités similaires mais aussi différentes qui les rendent plus ou moins efficaces en fonction de ce que pouvait chercher le procureur à la suite d'un problème, mais aussi en fonction de ce que peut chercher l'historien.

Des comptabilités organisées par colonne

Sans même s'intéresser aux différentes catégories de dépenses ou de recettes, un détail retient particulièrement notre attention. L'organisation de chacune des deux communautés se présente de la même manière : pour chacun des mois de la comptabilité feuillantine de Lémenc et pour chacune des catégories de dépenses et de recettes de la communauté cartusienne de Pomier, apparaissent trois colonnes verticales. Cependant, seules la colonne du milieu et celle de droite renvoient aux mêmes détails chez les deux communautés. En effet, tandis que colonne de gauche de la comptabilité feuillantine donne l'intitulé d'une dépense (par exemple : chaux, gage, beurre, poisson, vase, charbon, etc.) et que celle de la comptabilité cartusienne introduit la date précise de réception ou de paiement du produit, la colonne du centre des deux comptabilités donne des précisions sur le ou les produits achetés et leur colonne de droite donne le prix exact de chaque transaction pour les deux communautés. Cette organisation était donc efficace : il suffisait de trouver l'intitulé ou la date d'une dépense, ou d'un revenu spécifique, et de suivre du doigt ses caractéristiques en fonction de ce qu'on souhaitait vérifier.

Par ailleurs, la colonne de droite, regroupant tous les montants des dépenses et revenus, était d'autant plus efficace lorsqu'elle présentait, à la fin de chaque année, notamment pour les chartreux, le total, comme nous pouvons le voir sur la photographie suivante de la source.

Date	Description	Montant (livres, sols, deniers)
15 fev	payé au Sr. Schulz 1 ^{er} maître	2 - - - 8
	payé au même Sr. Cellenmisan	- - - 16
	payé au même Sr. Cellenmisan	- - - 8
	payé pour patiborie	1 - - 12
	payé pour Maularde	1 - - -
	payé pour patiborie et chaudière	2 - - 11
25 mar	payé pour Sr. maître et dnt l'ord	- - - 18
6 avril	payé pour patiborie	1 - - 8
12	payé pour Cellenmisan	1 - - 8
12	payé pour finies	1 - - 4
11 avril	payé pour chaudière	- - - 14
20 avril	payé pour chaudière	1 - - 12
12	payé pour finies	1 - - 12
15 mai	payé pour chaudière	1 - - 8
28 mai	payé pour patiborie et chaudière	1 - - 12

Fig. n° 12 : Détails de la colonne des dépenses dans la comptabilité cartusienne
(Le total du recto du folio : 123 livres, 18 sols et 8 deniers est noté en haut à gauche, au début de la colonne des prix).

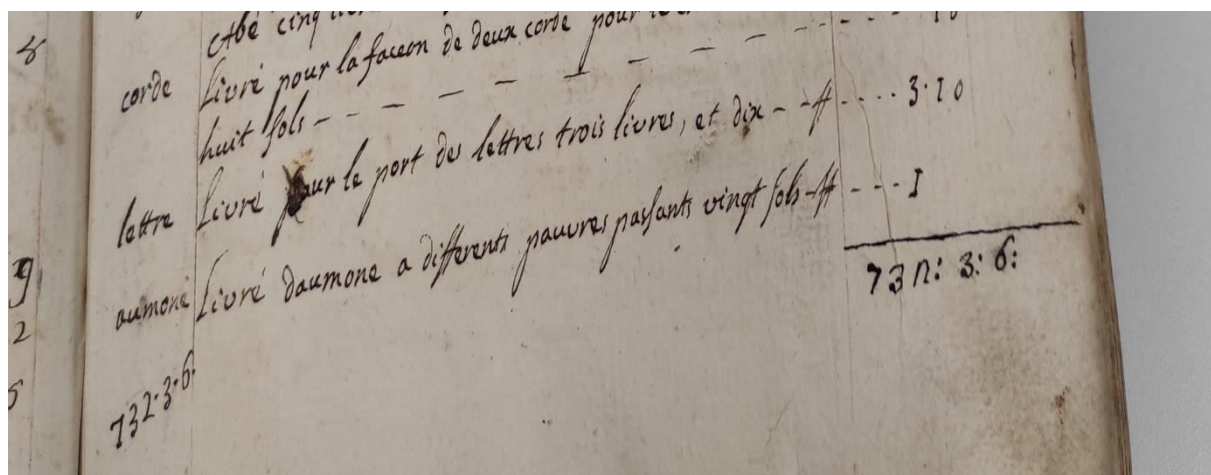


Fig. n° 13 : Détails de la colonne des dépenses dans la comptabilité des feullants

Pour la comptabilité feullantine, bien qu'au début de la comptabilité le total d'un mois ait été noté dans la colonne de gauche en dessous des différentes catégories d'achats, à partir du mois d'août 1776 il est noté aussi bien à gauche qu'à droite comme on peut le voir ci-dessus en exemple.

En revanche, à l'inverse de la comptabilité des feullants qui regroupait, de manière ordonnée, les dépenses de chaque mois, permettant donc d'avoir un œil sur le montant mensuel total de celles-ci, la comptabilité de la communauté cartusienne ne permettait de n'avoir qu'un œil sur les dépenses par catégorie. En effet, on ne retrouvait pas au sein du livre de compte une partie reprenant les différentes sommes pour les totaliser et ainsi donner la dépense totale annuelle. Le soin apporté au document et son organisation pourrait nous laisser penser qu'ils possédaient peut-être un autre document de comptabilité au sein duquel les sommes étaient retranscrites, mais quel serait l'intérêt du livre de compte que nous étudions alors ? Un des inventaires du monastère nous indique d'ailleurs clairement qu'il n'y avait pas d'autres documents de ce type en 1792-1793. Mais ne nions tout de même pas l'efficacité de leur comptabilité, qui leur permettait une vision claire de leurs dépenses par catégorie. Par ailleurs, les cent quatre-vingt-sept mois de la comptabilité feullantine ne présentent pas toujours un total en leur fin, il faut pour cela se rendre au revers de la comptabilité qui retranscrit les sommes de chaque mois, de janvier 1776 à juillet 1791. Par ailleurs, sont ajoutées sur ce revers d'autres dépenses qui, pour le coup, n'ont pas d'intitulé : peut-être s'agissaient-ils de dépenses liées à leurs différentes terres et propriétés.

Naviguer facilement au sein de la comptabilité

La navigation à l'intérieur de ces comptabilités n'est pas la même suivant les communautés. Nous l'avons abordé en introduction : tandis que les chartreux de Pomier catégorisent d'abord leurs dépenses et leurs recettes suivant deux répertoires ordonnés alphabétiquement de part et d'autre de leur comptabilité, pour ensuite les classer chronologiquement, les feullants de Lémenc mensualisent leurs dépenses avant de les classer suivant un ordre plus ou moins similaires, en fonction de leurs besoins, de janvier 1776 à juillet 1791. Bien que ces deux comptabilités soient organisées de manière inversée, elles présentent toutes deux plusieurs caractéristiques permettant une facilité de navigation.

En plus de posséder une page sur laquelle les deux répertoires sont écrits, la comptabilité cartusienne présente pour chacune des catégories une lettre qui est reportée sur une petite languette en bordure verticale permettant d'aller directement à la page souhaitée. Notons par

ailleurs que les languettes semblent avoir été ajoutées par le procureur lui-même, n'étant pas faites de la même matière que les pages composant le livre de compte, mais aussi étant au même nombre que les catégories présentées dans les deux répertoires, comme nous pouvons le voir sur les photographies ci-dessous du document. On trouve ici une volonté d'efficacité de la part du procureur, les autres livres de compte, que mentionnent un des inventaires dont nous parlions précédemment, ne possédant pas de répertoires⁷. Il était ainsi facile et surtout rapide de naviguer au sein de cette comptabilité.

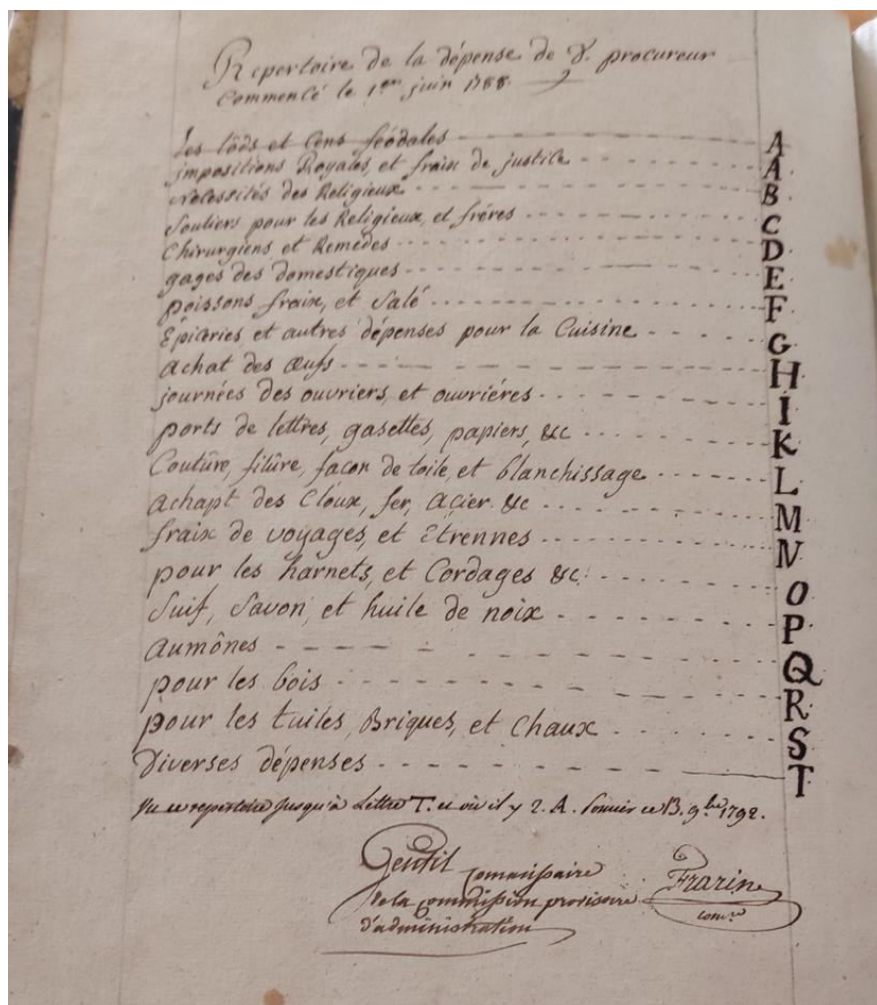


Fig. n° 14 : Répertoire de la comptabilité des chartreux de Pomier



Fig. n° 15 : Languettes associées au répertoire

⁷ ADHS, 1Q249, fol. 41v : inventaire des livres de compte.

La comptabilité feuillantine quant à elle, ne présentait ni répertoire ni languette permettant d'ouvrir à la page souhaitée. Peut-être possédait-elle un ruban en guise de marque-page, qui n'existerait donc plus aujourd'hui. Par ailleurs, bien que la comptabilité soit organisée de manière chronologique, retrouver le mois à compléter en l'absence de marque-page pouvait être moins rapide qu'en utilisant la technique du répertoire et des languettes. Mais ne réduisons pas ce document à un document inefficace : les folios étaient numérotés (du moins jusqu'en février 1787), et un mois prenait en moyenne un seul recto, voire un folio recto-verso, voire plus pour certains, mais cela dépendait de la grosseur de l'écriture généralement, le procureur ayant changé plusieurs fois entre 1776 et 1791. Par ailleurs, les mois étaient pratiquement toujours notés en haut de la page, facilitant la recherche d'un mois en particulier si besoin, et si la comptabilité d'un mois prenait plus d'un recto, la plupart du temps le mois en question était réécrit en haut de la page.

Le classement des dépenses des comptabilités : une importance décroissante des consommations ?

Nous l'avons vu, les deux comptabilités de notre étude proposent une différente organisation des diverses dépenses : les chartreux de Pomier classent leurs dépenses au sein de catégories organisées suivant un répertoire au début de leur livre de compte, tandis que les feuillants de Lémenc mensualisent d'abord leurs dépenses puis suivent un ordre particulier, respecté avec quelques changements parfois. Ces questions de logique d'organisation, de classement, d'archivage d'objets ou d'information, sont des questions actuelles de la recherche historique. En effet, Françoise Briegel, Sylvia Bertolin, Marie Pia Donato et Valérie Theis sont à l'initiative d'un colloque organisé en 2019 à l'université de Genève concernant les *Logiques de l'inventaire : classer des archives, des livres, des objets (Moyen-Âge-XIX^e siècle)*, souhaitant mettre l'accent sur les pratiques de l'écrit et l'histoire des savoirs, ainsi qu'aux pratiques et gestes de mises en ordre de documents⁸. Bien que nous n'ayons pu lire son compte rendu, n'étant pas encore publié, nous pensons que nos deux sources principales pourraient facilement être intégrées aux réflexions que les historiens participants à ce projet proposent. Ce classement, autant chez les chartreux que chez les feuillants, signifiait-il quelque-chose ?

Intéressons-nous au répertoire présent dans la comptabilité cartusienne. Tout d'abord, notons que nous ne pouvons analyser le choix de lettre latine moderne et non grecque ou encore de chiffre pour leur répertoire. Ce dernier étant organisé suivant des lettres inscrites dans l'ordre alphabétique, ils auraient tout aussi bien pu utiliser des chiffres arabes ou bien romains, d'autant plus que la première lettre de chaque catégorie de dépenses ne correspond pas à la lettre de l'alphabet qui lui est associée dans le répertoire. Les raisons de ce choix relèvent peut-être simplement d'une affinité avec l'écriture plutôt qu'avec les chiffres.

Les lettres sont donc organisées de manière alphabétique, de A à T sans la lettre J, mais qu'en est-il des catégories : sont-elles associées à une lettre de manière stratégique, logique ? Après analyse, il semblerait qu'elles soient organisées selon un degré d'importance, ce dernier n'étant pourtant pas forcément lié au montant des dépenses. En effet, on peut retrouver pour la première catégorie « impositions royales et fraix de justice » une dépense de 1415 livres pour la première année, contre 471 livres pour la catégorie « pour les tuiles, briques, et chaux » affiliée à la lettre S, alors que la catégorie « ports de lettres, gasettes, et papiers » affiliée à la lettre K n'enregistre, pour cette même année, qu'une dépense de 140 livres. Cependant, les premières catégories semblent relever de dépenses importantes pour la communauté, de dépenses nécessaires, obligatoires. On retrouve le paiement des impôts, des nécessités pour les religieux tels que les vêtements et souliers, les paiements des domestiques et ouvriers ainsi que

⁸ F. Briegel, S. Bertolin, M. Pia Donato, V. Theis, *Logiques de l'inventaire : classer des archives, des livres, des objets (Moyen-Âge-XIX^e siècle)*, actes du colloque des 3-5 octobre 2019, Genève, 2019.

l'alimentation, même si certaines dépenses liées à cette dernière apparaissent dans la toute dernière catégorie de dépenses. Puis, à partir de la lettre K, on retrouve des catégories de dépenses moins importantes : ports de lettres, achat de clous et d'acier, d'étrences, etc., des dépenses dont la communauté cartusienne pourrait presque s'en passer s'il ne s'agissait que d'une question de nécessité.

Si l'on s'intéresse plus en détails aux catégories alimentaires : deux analyses s'offrent à nous. La première est donc, tout comme expliqué précédemment, qu'elles sont également organisées suivant l'importance qu'elles représentent pour la communauté. Les achats de poissons et crustacés viennent en premier, représentant à eux seuls une seule et même catégorie à la lettre F. Ces détails laissent penser qu'il s'agit d'une denrée très importante pour eux, peut-être à la base de leur alimentation, nous en reparleront dans une prochaine partie. Cette place ne nous étonne pas, le poisson étant un produit alimentaire « qui éteint l'incendie de la luxure »⁹, et la viande étant interdite pour les chartreux. Viennent ensuite les dépenses d'épicerie à la lettre G, comprenant aussi bien des fruits, légumes, pâtes, épices, chocolat ou encore des liqueurs. Autrement dit, il s'agit de produits alimentaires qui accompagnent les plats, notamment le poisson, se retrouvant donc régulièrement dans les assiettes des chartreux de Pomier. À la lettre H, l'achat des œufs est la troisième catégorie alimentaire, représentant, tout comme les denrées piscicoles, une seule et même catégorie. Il est donc facile de penser qu'ils devaient intervenir dans de nombreuses préparations culinaires de la communauté (sauces, tourtes, gâteaux, omelettes, œufs à la coque, œufs miroir, etc.), intervenant donc également très régulièrement dans leur alimentation. L'huile et les graisses représentent la quatrième dépense alimentaire de cette comptabilité. Vient ainsi notre deuxième analyse : si ces produits se retrouvent à cette place au sein de la comptabilité, cela devait être dû au fait que ces achats étaient réalisés en plus grosse quantité et qu'ils se conservaient plus longtemps que d'autres, et donc qu'ils étaient moins fréquents que des achats de produits d'épicerie ou de poissons, qui eux, même sous conservation, devait être mangés assez rapidement. Ainsi, il s'agirait aussi d'un classement en fonction de la régularité des achats : les chartreux achètent tous les mois du poisson, celui-ci étant leur principal apport de protéines, la viande étant quasiment absente de leur régime alimentaire, tandis que les graisses et huiles pour l'assaisonnement et la cuisson n'étaient utilisées qu'en faible quantité et pas tous les jours. Même réflexion en ce qui concerne la catégorie « diverses dépenses », retrouvée à la lettre T, pour laquelle on note des achats d'ustensiles de cuisine et de vaisselles, en plus d'outils pour le jardin ou pour les moissons et vendanges, ainsi que quelques autres petits objets pour les religieux, des achats donc plus occasionnels, s'agissant de produits voués à une plus longue utilisation.

Il faut cependant nuancer notre propos. Nous n'avons pas détaillé les dépenses issues de l'épicerie, présentant pourtant des produits qui ne sont achetés qu'une fois par an, voire à nouveau même plusieurs années après, soit parce que les quantités achetées sont suffisantes entre les deux achats, soient parce qu'il s'agit d'une denrée qu'il est nécessaire d'aller chercher loin dans d'autres marchés ou foires. Une autre raison survient ici : il peut s'agir d'une denrée qui n'est pas encore complètement intégrée dans les pratiques alimentaires, ou encore, dont le statut change petit à petit, devenant une denrée bonne pour la santé (on pense par exemple aux fruits) et non plus corruptible des humeurs comme la médecine galénique et hippocratique le laissait penser. Cependant, nous le verrons plus tard, les achats sont généralement réguliers, même s'ils ne surviennent qu'une fois par an. Par ailleurs, les produits issus de la *slow food* (produits laitiers, vins, fruits et légumes notamment) ne sont pas mentionnés dans la comptabilité, du moins pas d'une manière précise, ce qui est logique. Ils sont pourtant des produits consommés quotidiennement par les moines cartusiens, certains d'entre eux, comme les fruits et légumes, apparaissant dans la catégorie de dépenses d'épicerie, nous l'avons vu.

En ce qui concerne les feuillants de Lémenc, l'ordre des dépenses relève, selon nous, de l'importance également, ainsi que de la régularité des achats. Si nous n'observons pas le paiement

⁹ F. Quellier, *La table des Français : une histoire culturelle (XV^e-début XIX^e siècle)*, Rennes, 2007, p. 126-128.

d'impôts, d'intérêts, ou d'un quelconque remboursement de prêt qui représentent parfois des sommes importantes, comme c'est le cas en décembre 1776, durant lequel la dépense intitulée « contribution feuillentine et argent emprunté » atteint un montant de 490 livres, c'est parce qu'il s'agit de dépenses occasionnelles, ou du moins, survenant une fois par an. En revanche, le paiement des journées d'ouvriers, d'artisans, ou des ressources pour le bétail ou la construction, ou l'entretien des bâtiments apparaissent pratiquement toujours dans les premières dépenses. Surviennent ensuite les dépenses alimentaires, qui se suivent pratiquement toutes, sans que d'autres dépenses soient inscrites entre celles-ci. On retrouve ainsi en premier l'achat du beurre, de fromages puis d'œufs, nous indiquant qu'ils représentent des achats réguliers, et donc qu'ils font partie des consommations quotidiennes de la communauté feuillantine. Viennent ensuite les achats de poissons, puis des diverses viandes. Enfin, les dépenses alimentaires se terminent par des achats de produits d'épicerie comme des fruits et légumes, des épices, des pâtisseries et du chocolat, du café, des liqueurs et des vins. Parfois, on retrouve également l'achat d'huiles, ces dernières étant généralement séparées des autres produits alimentaires par d'autres dépenses, notamment des ressources nécessaires au chauffage du monastère, comme c'est le cas en août 1776. Même si le beurre, et le fromage ne représentent pas le plat principal, à l'inverse du poisson et de la viande, ainsi que des légumes et autres féculents, il semblerait que le procureur feuillant ait choisi de suivre cet ordre particulier non seulement afin d'organiser au mieux sa comptabilité, mais aussi suivant la régularité des achats. Les achats de beurre et d'œufs intervenaient tous les mois de toutes les années de la comptabilité (même si nous ne maîtrisons pas l'italien, leur présence permanente durant les autres années nous conduit à dire que c'était le cas durant la totalité de la comptabilité), de même que le poisson, ces trois produits étant placés en premières positions des dépenses alimentaires, tandis que la viande est absente certains mois de mars. De la même manière, les achats de produits épicerie n'étaient pas toujours les mêmes, mais selon les besoins de la communauté en fonction des quantités restantes de précédents achats. Ainsi, plus on descend dans la comptabilité, moins les achats semblent réguliers.

En ce qui concerne l'autoconsommation, on peut adopter la même réflexion que pour les chartreux : bien que la comptabilité ne les mentionne pas, leur consommation reste pourtant très importante et sûrement quotidienne, ou presque. En effet, on peut facilement penser que les produits laitiers tels que le fromage, qui n'apparaît pas tout le temps, ou le lait, qui est quasiment absent de la comptabilité, sont consommés très régulièrement par la communauté, le beurre et certains fromages étant les premières dépenses alimentaires notées. En ce qui concerne les fruits et légumes cultivés par les moines ou leurs domestiques, la réflexion est la même. Par ailleurs, on sait que le vin est consommé quotidiennement à l'office et au réfectoire. Si des achats de vins sont notés, il s'agit soit de vins destinés à être offerts, ou bien de vins d'une plus grande qualité que ceux qu'ils produisent, nous le verrons plus en détails plus tard.

Une telle organisation et un tel soin de la comptabilité donnent donc l'image de moines désireux de connaître avec précision leurs ressources, et donc soucieux d'une bonne gestion du temporel. Observer ces particularités au sein de deux communautés monastiques différentes et à la même époque n'est donc pas anodin, suggérant l'influence d'une préoccupation extérieure aux murs des monastères savoyards.

Une séparation du monde perméable aux préoccupations administratives de l'époque moderne

L'absolutisme monarchique de la fin du XVII^e et du XVIII^e siècle en Europe, notamment en France, s'accompagne de la mise en place d'un appareil d'État de plus en plus structuré mettant l'accent sur le gouvernement central, autrement dit sur la politique générale de l'État, du royaume, mais aussi sur les diverses administrations qui le composent, de la petite à la grande échelle, ainsi que sur l'ensemble des agents qui sont employés à appliquer le pouvoir royal au sein

des différentes provinces. Daniel Roche parle même de « monarchie administrative »¹⁰. Sur le modèle français, c'est grâce et à partir du duc Victor-Amédée II (1666-1732), que la Savoie amorce dans ses différents États un mouvement de centralisation. Afin de donner à son territoire les moyens économiques et financiers nécessaires à un rayonnement politique énergique, Victor-Amédée II a entrepris une série de réformes administratives et institutionnelles du duché. Son successeur, Charles Emmanuel III (1701-1773), a poursuivi ces réformes. Ont ainsi été créées deux secrétariats d'État, un conseil d'État, un conseil des finances, ou encore le corps des intendants. En effet, à partir de 1680, un intendant était désigné comme un délégué du pouvoir du roi dans les provinces¹¹. À cette évolution se sont ajoutées des préoccupations administratives en termes d'écrits d'un point de vue juridique, de gestion et de relai des informations dans le but de prouver toutes actions et décisions. L'accent a également été mis sur l'organisation, l'efficacité, la pratique et les gestes de l'écrit, sur la transmission des informations grâce à une amélioration de la voirie et des postes, ainsi que sur un meilleur classement des documents et de leur archivage, facilitant leur accès et leur usage.

Ces questions politiques, administratives, institutionnelles, et cette bureaucratisation de la fin de l'époque moderne sont au centre d'études historiques en cours. Dominique Le page et Jérôme Loiseau avec *Pouvoir royal et institutions politiques dans la France moderne*, paru en 2019, s'inscrivent dans ce courant¹². On peut tout aussi bien citer, à nouveau, le colloque de 2019 concernant les logiques d'inventaire de François Briegel notamment¹³, ou encore *Maîtres et secrétaires (XVI^e-XVIII^e siècles) : l'exercice du pouvoir dans la France d'Ancien Régime* de Nicolas Schapira, paru en 2020, approchant la figure et le statut complexes du secrétaire, exerçant ses talents au plus proche des décisions politiques, mais aussi la mise en place d'une relation de confiance, entre ce dernier et son maître, nécessaire à la réalisation de nombreuses activités d'écritures pour le bon fonctionnement des affaires politiques et administratives de son maître¹⁴. Autre exemple, pour le territoire savoyard cette fois-ci, se concentrant sur un corps institutionnel important de la fin de l'Ancien Régime, on peut parler de la thèse en cours de Yannick Grand concernant *Les réseaux élitaires des intendants des États de Savoie au XVIII^e siècle*¹⁵, s'intéressant à leur carrière, leurs réseaux, ou encore à la construction de leur autorité.

Ainsi, après avoir abordé l'efficacité de transcription et de navigation au sein de ses deux comptabilités, il serait intéressant de se pencher plus en détails sur la gestion administrative dont ces moines savoyards font preuves, mais aussi sur la figure particulière du procureur, afin de mieux saisir où ils se situent par rapport aux préoccupations et aux évolutions administratives de leur époque.

¹⁰ D. Roche, Académies et académisme : le modèle français au XVIII^e siècle, *Mélanges de l'École française de Rome : Italie et Méditerranée*, 1996, t. 108, n° 2, p. 643-658.

¹¹ R. Verdo, Les intendants sardes de Savoie au XVIII^e siècle : état des sources et de connaissances à partir du fonds nouvellement classé de l'intendance du Faucigny, *Intendants et intendances en Europe et dans les États de Savoie (XVI^e-XIX^e siècles)*, actes du colloque international de Nice, 25-27 octobre 2012, sous la dir. de M. Ortolani, O. Vernier et K. Deharbe, Nice, 2014, p. 365-382, disponible en ligne : https://www.academia.edu/2066379/Les_intendances_sardes_de_Savoie_au_XVIIIe_siècle_état_des_sources_et_des_connaissances_à_partir_du_fonds_nouvellement_classé_de_l_intendance_du_Faucigny [dernière consultation le 29/03/2022].

¹² D. Le Page et J. Loiseau, *Pouvoir royal et institutions dans la France moderne*, Paris, 2019.

¹³ F. Briegel et al., *op. cit.*

¹⁴ N. Schapira, *Maîtres et secrétaires (XVI^e-XVIII^e siècles) : l'exercice du pouvoir dans la France d'Ancien Régime*, Paris, 2020.

¹⁵ Communication de Yannick Grand le 13 mars 2022, thèse de doctorat en histoire moderne dont le titre (provisoire) est : *Les réseaux élitaires des intendants des États de Savoie au XVIII^e siècle*, sous la direction de F. Meyer et A. Torre, université Savoie Mont Blanc.

Des moines savoyards plus au fait des questions administratives que le reste de la société savoyarde d'Ancien Régime ?

Afin de mieux saisir l'importance de cette gestion administrative et surtout analyser encore plus en détail l'intérêt que lui portent les moines chartreux et feuillants du duché de Savoie à la fin du XVIII^e siècle, il serait intéressant de comparer ces deux comptabilités avec d'autres comptabilités savoyardes de la même époque. Ainsi, aussi bien des comptabilités d'ordres monastiques, que des comptabilités d'élites nobiliaires seront mises en lumière. Cela nous permettrait de rendre compte de possibles évolutions de l'écriture et des gestes de mise en ordre des documents au sein de nos deux communautés, ainsi que de la prise en considération, par ces dernières, de ces préoccupations administratives et donc d'ouvrir sur l'idée d'une perméabilité des frontières physiques et morales les séparant de la société, du siècle, du monde. Pour cela, nous avons mis la main sur plusieurs comptabilités dont l'une a été tenue par les bernardines réformées de Conflans, près d'Albertville en Savoie, tenue entre le milieu et la fin du XVII^e siècle ; une autre tenue par les visitandines de Thonon-les-Bains dans le Chablais entre 1725 et 1726 ; ou encore une comptabilité rédigée par le domestique, Jean-Nicolas Mabboux, du comte de Sonnaz entre juin 1764 et courant de l'année 1766 ; enfin, une comptabilité spécifiquement réservée aux dépenses de cuisine de 1780 à 1784 de la marquise de Chabod de Saint-Maurice.

Ainsi, la comptabilité des bernardines de Conflans se présente sous une forme un peu différente de celle des chartreux de Pomier et de celle des feuillants de Lémenc. Si elle présente en son début un sommaire dont les premières catégories écrites sont des catégories de dépenses alimentaires, l'efficacité de navigation n'est pas aussi rapide que celle proposée par les chartreux de Pomier. En effet, les pages ne sont pas toutes indiquées et le livre de compte ne possède pas de languettes pour aller directement à la catégorie souhaitée.

1652

Table des roole de ce livre

Roole de la dépence de la table page	1
Roole du bled & pain page	73
Roole du vin page	85
Roole du beurre page	92
Roole du fromage page	97
Roole de l'huile page	103
Roole du sel page	105
Roole des chandoille page	
Roole du sucre & des especes page	
Roole des frumens raisins & amande page	
Roole du bois page	
Roole du charbon page	
Roole des cendre pour la lessive page	
Roole du suons page	
Roole pour les nettoier garniture de liti &aille page	
Roole du Cordonnier page	
Roole pour les medecin & drogues page	
Roole des ustacilles meuble de l'eglise & infirmerie page	
Roole des port de lettres page	
Roole du papier & plumes page	
Roole de l'arret des conte des trois mois page	
Roole de l'arret des conte de toutes l'année page	

Fig. n° 16 : Organisation de la comptabilité des bernardines de Conflans en 1652

Observons aussi la comptabilité de la Visitation de Sainte-Marie, de Thonon, notamment sa particularité. En effet, cette source, qualifiée de livre de raison par les Archives départementales de Haute-Savoie où elle se trouve, présente pour une année complète les repas pris par les moniales le midi et le soir. Ensuite, se retrouvent les quantités consommées de différents produits alimentaires, dont le fromage, le froment, le riz, etc., mais également un état des souliers que possèdent la communauté pour l'hiver et l'été, des achats de chandelles, voire quelques recettes de cuisine dont une expliquant l'usage et le traitement de l'amidon par exemple. On remarque déjà seulement à l'évocation de ces particularités que la comptabilité ne prend pas du tout la même forme que celles que nous avons étudiées précédemment. Bien qu'elle donne une idée de certains achats de la communauté et de leur consommation en termes de régularité et au niveau de leur cuisson et de leurs accompagnements, elle ne donne pas les réelles dépenses de celle-ci. Elle n'est pas non plus organisée de manière efficace : une année seulement est décrite au niveau des repas pris par les visitandines, puis seulement quelques dépenses sont notées, mais plus particulièrement du point de vue des quantités que de leur prix. Les autres dépenses ne sont pas non plus notées, sans doute reportées au sein d'un ou plusieurs autres documents. Pour illustrer notre propos nous avons joint quelques photographies de cette source, où l'on remarque également le manque de soin dans l'écriture de celle-ci, reflétant un intérêt moindre de la comptabilité et peut-être des préoccupations administratives de la communauté, sans pour autant l'affirmer avec certitude, certains documents plus soignés et aux plus grands intérêts ayant peut-être existés auparavant. Notons également le support de cette comptabilité : il a été fabriqué à partir d'anciens documents, comme on peut l'observer sur la photographie suivante. Par ailleurs, la faible solidité de ces dernières, leurs dimensions, le peu de folios qu'on lui a adjoint ainsi que le mauvais état général de conservation, nous laissent penser que la gestion de leurs consommations ne représentait pas une grande préoccupation pour cette communauté. Mais ne soyons pas si catégoriques, si la gestion des dépenses en particulier n'était pas si importante aux yeux des visitandines savoyardes, c'était peut-être dû au fait que celles-ci ne représentaient pas une importante somme d'argent et qu'elles consommaient majoritairement des produits issus de l'économie domestique, dont nous avons parlé précédemment. Cependant, comme nous le disions lorsque nous évoquions les constitutions des bernardines réformées, les constitutions de l'ordre de la Visitation donnent des indications à la sœur économe de la communauté quant à la manière de tenir les comptes¹⁶. Ainsi, il se peut qu'un document de comptabilité nous échappe ayant subi les aléas de l'Histoire. Nous pouvons tout de même, grâce à cette comparaison, nous rendre compte d'une évolution de l'importance de la tenue d'une comptabilité et des pratiques de l'écrit pour une communauté monastique entre le début et la fin du XVIII^e siècle, voire d'une considération plus importante de la gestion du temporel.

¹⁶ *Costumier et directoire pour les sœurs religieuses de la Visitation-Sainte-Marie*, op. cit., p. 45-47 ou p. 158-159, disponible en ligne : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k64597868/f251.item.zoom> [dernière consultation le 21/04/2022].

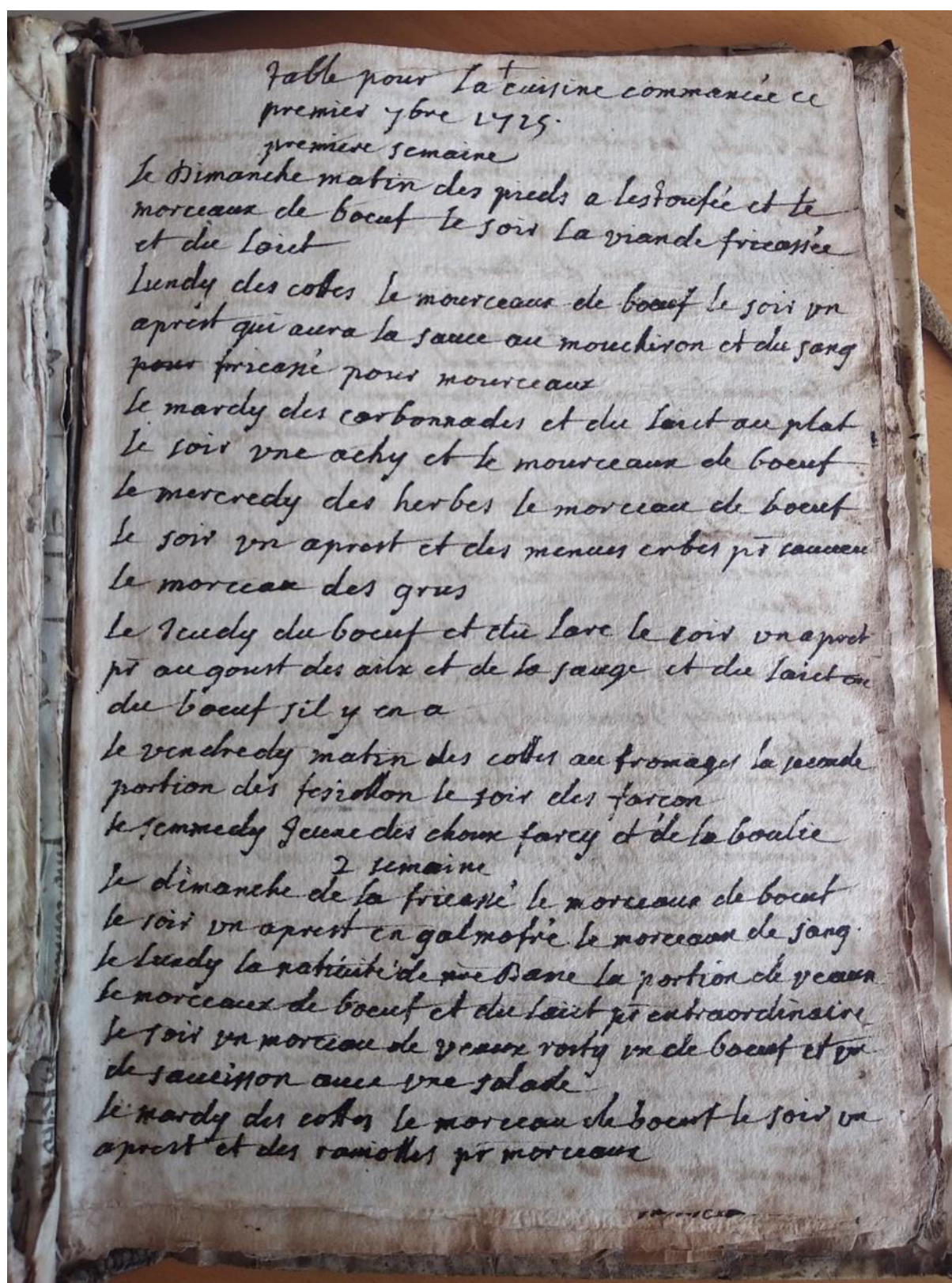


Fig. n° 17 : Organisation du livre de raison des Visitandines de Thonon-les-Bains

Interviennent également diverses comptabilités : une transcription de l'argent que le domestique reçoit de son maître, puis une comptabilité faisant mention des diverses utilisations d'argent que le comte à donner à Jean-Nicolas Mabboux pour toutes sortes de dépenses telles que l'achat de pain, de médicaments, d'huile, ou encore le port de lettres, etc. Nous ne pouvons nier l'intérêt pour la comptabilité que montre ce document, le comte ayant très certainement exigé sa tenue, puisqu'il lui permet tout de même d'avoir un œil sur différentes sorties d'argent et donc de mieux appréhender ses dépenses. Bien qu'il soit encore de bonne qualité, ce qui reflète un soin particulier lors de ses utilisations et qu'il présente une décoration florale soignée au niveau de la reliure sur la première et quatrième de couverture, il s'agit d'un livre de petite dimension, ne laissant pas la place à une organisation comme celle des chartreux ou des feuillants. En outre, le fait que la comptabilité ne soit pas continue sur plusieurs années ne donne pas l'impression d'un besoin nécessairement continu, systématique de cette comptabilité. Par ailleurs, cette organisation chamboulée ne laisse pas l'image d'une comptabilité efficace, mais simplement d'un aperçu de quelques utilisations de l'argent du comte. Gardons toutefois toujours en tête que certains documents ont pu subir les aléas de l'Histoire et nous être totalement inconnus aujourd'hui, des documents de comptabilités qui pourraient venir modifier nos hypothèses.

Ainsi, on s'aperçoit assez bien que les communautés monastiques savoyardes de notre étude aient considéré l'importance de tenir une bonne comptabilité, afin de permettre une bonne gestion du temporel. Pourtant seigneurs, le comte de Sonnaz, et la marquise de Chabod de Saint-Maurice, d'après les documents dont nous avons aujourd'hui connaissance, n'apparaissent pas comme étant préoccupés par leur comptabilité : on peut facilement se laisser penser que si cela avait été le cas, toutes les dépenses apparaîtraient au sein de chacune de deux sources comptables dont nous avons parlé précédemment, et que le document serait plus imposant, plus volumineux, et qu'il prendrait en compte un temps plus long. D'un autre côté, cette attitude est nécessaire pour ce genre d'institutions, au sein desquelles l'argent circule beaucoup, les moines étant des seigneurs, et les dépenses ne concernant pas qu'une seule personne. Notons également que, pour l'ordre cartusien, un des inventaires réalisés lors de la fermeture de Pomier, présente des archives de la communauté, dont celles du père prieur où on pouvait retrouver un « brouillard de livre de compte commencé en 1607 », ce qui nous amène encore une fois à mettre en avant l'intérêt grandissant de la comptabilité et de son efficacité pour ces moines savoyards¹⁷. Il semblerait que plusieurs livres de compte ont été réalisés au début du XVII^e siècle, et que celui de la fin du XVIII^e siècle a finalement été plus efficace permettant le regroupement des différentes dépenses de la communauté. Du côté des feuillants, le document mettant au clair sous la forme d'un tableau les différents revenus de la communauté en termes de vins, de blés et de rentes, indique qu'il a été réalisé « suivant les livres de comptes du dit monastère ». Ainsi, il semblerait qu'ils aient eu plusieurs comptabilités, mais peut-être seulement concernant les redevances agricoles. Quoi qu'il en soit, même si certains documents comptables nous échappent, on remarque bien que ces moines apparaissent plus sensibles aux préoccupations administratives de leur époque, aussi bien chartreux que feuillants savoyards, à travers la comptabilité, mais pas seulement.

¹⁷ ADHS, 1Q249, fol. 41v.

le 1 ^{er} juin	viande	-	-	-	11: 16: 0
	un pigeon	-	-	-	0: 8: 0
	artichos	-	-	-	0: 7: 6
	pois	-	-	-	0: 7: 6
	farine	-	-	-	0: 4: 0
	fruit	-	-	-	0: 14: 0
	verdure	-	-	-	0: 1: 6
	pain	-	-	-	1: 0: 0
	beurre	-	-	-	0: 6: 8
	oeufs	-	-	-	0: 2: 8
	puce	-	-	-	0: 2: 0
	Sis	-	-	-	0: 2: 0
					5: 18: 10
le 2 ^e juin	viande	-	-	-	0: 6: 0
	oeufs	-	-	-	
	frises & cerises	-	-	-	
	verdure	-	-	-	
	pain	-	-	-	
	beurre	-	-	-	
le 3 ^e juin	viande	-	-	-	
	verdure	-	-	-	
	fruit	-	-	-	
	beurre	-	-	-	
	pain	-	-	-	
	oeufs	-	-	-	

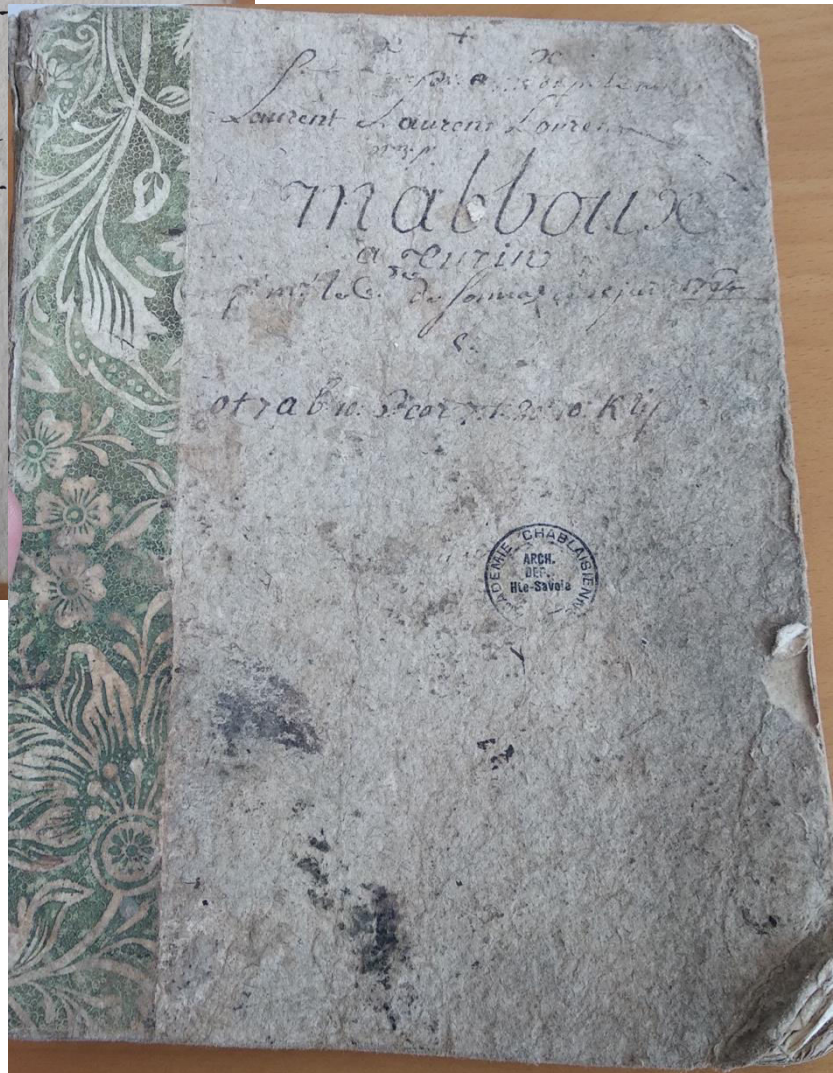




Fig. n° 19 : Organisation du livre des dépenses de cuisine de la marquise de Chabod de Saint-Maurice (ADS, 4B1246)

Une préoccupation administrative qui s'inscrit dans l'aire du temps : garder une trace des documents du temporel

Avec la volonté d'une bonne gestion des comptes de leur propre communauté, s'accompagne la volonté, voire peut-être la nécessité, de conserver une panoplie d'autres documents du temporel, afin de conserver une trace des discussions et des décisions les concernant. Cette demande d'une bonne conservation, d'une bonne gestion administrative se retrouve aussi au sein de l'Église. En effet, Benoît XIV, pape de 1740 à 1758, avait demandé que toutes les grandes structures ecclésiastiques soient attentives à l'archivage de leurs divers documents et proposent un service administratif cohérent. Bien que notre étude ne soit pas dirigée sur une analyse entière et détaillée des pratiques d'écriture et de gestion du temporel des deux communautés monastiques savoyardes en question, nous pouvons tout de même apprécier d'approcher les archives des chartreux et feuillants.

On retrouve ainsi, dans l'un des inventaires de la chartreuse de Pomier, une description des archives du père procureur dom Veillet, qui se trouvent d'ailleurs dans un cabinet, en guise d'antichambre de ses appartements. Notons que ces archives ont été retranscrites par le procureur Frarine et l'avocat Gentil de la commission des Allobroges, certainement suivant le classement réalisé par le procureur, en cinquante-deux documents ou groupes de documents de toutes sortes, qu'ils notent « liasse de papier »¹⁸. Ces derniers concernant donc aussi bien des requêtes, que des « abergements », diverses procédures comme la « mise en possession de la succession d'Aimé Hostellier décédé en 1763 », ou bien diverses reconnaissances et obligations. Il est aussi important de noter que certains documents archivés avaient plus de 430 ans en 1792, comme c'est le cas avec un « livre de reconnaissance de 1355 », ou encore le même genre de document datant de 1419. Ils notent aussi « trois liasses de papiers inutiles ». On remarque donc bien une véritable volonté de garder une trace de tout ce qui est dit et décidé. La présence de plusieurs volumes de droit dans une petite bibliothèque de ses appartements renvoie également à cette idée : bien que ne connaissant pas les titres de ces ouvrages, la lecture et la possession de ces derniers par le procureur tend à prouver qu'il se préoccupait des questions juridiques, du fonctionnement de la loi, de leurs droits en tant que propriétaires de nombreuses terres, mais aussi à la validité et à l'usage de ces nombreux écrits en cas de problèmes. Rappelons également qu'au sein de la partie recettes de leur comptabilité, pour chaque catégorie faisant référence à une terre mise en culture avec des particuliers suivant un bail, un récapitulatif de ce dernier est écrit, mettant en avant les principales informations (noms, date de début ou de renouvellement du bail, types de paiement, montant du paiement, etc.). Cette façon de faire renvoie directement l'image d'un procureur connaissant les différentes affaires du monastère, et ayant même certainement sous la main la copie de ce bail pour en reprendre les principales informations afin de ne pas être obligé de le ressortir à chaque fois qu'un paiement survient, dans un souci d'efficacité, voire de protection physique du document. Par ailleurs, le prieur, qui est le principal gestionnaire de la communauté, possède également des archives classées dans dix caisses au-dessus des rayons de sa bibliothèque, ainsi que dans des tiroirs¹⁹. On retrouve aussi bien des « sacs de procès », que des documents d'abergements ou encore des documents concernant des anciennes possessions de Pomier. On retrouve également un livre « couvert en bazanne intitulée inventaire de tous les papiers qui sont dans la maison de Pomier » contenant cent cinquante folios. On précise même que les documents au sein des tiroirs sont « de vieux papiers de toute espèce qui ne paroissent d'aucune valeur », renvoyant encore une fois à cette volonté de garder toute sorte de preuve, de discussions.

Pour les feuillants de Lémenc, seuls quelques indices de la comptabilité nous laissent comprendre que l'archivage de leur document était également important. On trouve par exemple, en mai 1779, un paiement pour le « servis de la vigne de Bassin », à « M^e Pessey commissaire, et

¹⁸ *Ibid.*, fol. 14v-fol. 16v : inventaire des archives du procureur.

¹⁹ *Ibid.*, fol. 22-fol. 22v : inventaire de la bibliothèque et des archives du père prieur.

assensataire des servis, et laods du vénérable chapitre des chanoines d'Aix », dont notamment une redevance de 4 livres et 13 sols que les feillants doivent payer tous les vingt ans, la dernière datant de 1760, suivant une quittance passée devant ce même notaire, qui se trouve dans le « sac num : 33 ». Tout d'abord, le procureur semble bien connaître les différents contrats et autres affaires de sa communauté, prenant le soin de noter, à nouveau sûrement, les détails de ce paiement dans la comptabilité. En outre, on peut noter le souci de l'archivage des documents, qui sont d'ailleurs conservés dans des sacs, certainement pendus afin de les protéger des rongeurs et de la poussière, ainsi que la considération du procureur pour les archives, bien qu'il se puisse qu'avant la transcription de cette sortie d'argent, il soit allé vérifier où se trouvait cette quittance. Cependant, cela n'enlève rien au fait qu'il était conscient de cet archivage et qu'il en était sûrement l'organisateur. Par ailleurs, on imagine facilement que, tout comme les chartreux, divers documents plus ou moins anciens étaient conservés, étant donné qu'on sait qu'il y avait au moins trente-trois sacs pour les conserver. Malheureusement, nous n'avons pas d'inventaires du monastère nous permettant d'approfondir notre réflexion. De plus, la comptabilité ne fait pas mention d'achats de livres de droit, mais cela ne signifie pas qu'ils n'en possédaient pas, en ayant peut-être acheté avant 1776.

On remarque donc, bien que nous ne l'étudions pas en détails, qu'à travers le classement et l'archivage de leurs documents, les chartreux de Pomier et les feillants de Lémenc s'inscrivent dans cette volonté de bonne gestion administrative, en plus de l'organisation d'une comptabilité rassemblant toutes leurs dépenses, et se voulant efficace et simple dans la transcription de celles-ci. Si une bonne gestion administrative d'une communauté monastique est nécessaire, afin d'être à jour dans les affaires et les comptes, et donc de permettre, entre autres, à une communauté de perdurer, il s'agit tout de même d'une modernité, d'une évolution, qui, au-delà de l'alimentation, les inscrit dans les pratiques administratives de leur époque, sur la demande du pape mais également vis-à-vis des préoccupations administratives générales de la période. Si les chartreux ont conservé certains documents anciens, ceux-ci restent tout de même en infériorité par rapport aux documents récents, datant de la fin du XVII^e et de tout le XVIII^e siècle, ce qui prouve que cette considération de l'archivage était un fait, une pratique de la fin de l'époque moderne.

Le procureur monastique, le secrétaire des temps modernes de sa communauté

Nous évoquions précédemment l'ouvrage de Nicolas Schapira intitulé *Maîtres et secrétaires (XVI^e-XVIII^e siècles) : l'exercice du pouvoir dans la France d'Ancien Régime*, s'inscrivant dans l'historiographie récente concernant les questions de l'administration monarchique de l'époque moderne, des institutions et des différents métiers clefs permettant le bon fonctionnement et le relai des informations du pouvoir royal, mettant en lumière la figure complexe du secrétaire sous l'Ancien Régime, mais aussi sa relation particulière avec son maître, ses fonctions et aptitudes, ainsi que son rôle clef dans la politique de celui-ci. Par ailleurs, le travail de Nicolas Schapira met en avant l'importance de la relation entre un maître et son secrétaire, un modèle relationnel ayant réussi à pénétrer les administrations d'Ancien Régime, rendant bancal l'idée d'une bureaucratisation croissante de la monarchie française²⁰.

Au fur et à mesure de l'étude de ces livres de compte, nous nous sommes intéressés à la figure du procureur, moine ayant pour responsabilité, entre autres, la tenue de la comptabilité de la communauté à laquelle il appartient, que nous identifions à un secrétaire, ou du moins, qui se rapproche de cette figure, la complexifiant davantage. En effet, si les premiers *secretarii* se rencontrent aux X^e-XIII^e siècles au sein des chapitres cathédraux ou monastiques, s'occupant de la conservation et de la surveillance de reliques, d'objets liturgiques et de la réception des dons de

²⁰ N. Schapira, *op. cit.*, p. 11.

fidèles, la fonction de secrétaire que nous assignons au procureur à la fin de l'époque moderne est quelque peu différente²¹. Bien que la maîtrise de l'écriture, de la lecture, et des comptes soient normales au sein du clergé, le procureur se caractérise par ces aptitudes, mais aussi par la régularité et la lisibilité de son écriture, preuve de la pratique régulière de celle-ci, tout comme le secrétaire²². Si certaines de ces fonctions sont simples, il peut tout aussi bien s'atteler à des travaux plus complexes. Rappelons-nous que le procureur doit tenir les comptes de manière régulière et s'engage également à copier des actes, des documents anciens, voire certainement l'écriture de lettres au nom du prieur lorsque celui-ci ne le peut, même si nous n'en avons aucune preuve suivant les sources que nous avons choisi d'étudier²³. En effet, il apparaît également comme une personne de confiance auprès du prieur de sa communauté, celui-ci lui déléguant la gestion de certaines affaires du temporel, tout en le dotant d'une véritable autonomie, une relation que présente également le maître et son secrétaire²⁴. En effet, bien que l'avis du prieur soit souvent nécessaire dans la gestion du temporel, les dépenses ordinaires relèvent du procureur lui-même. Par ailleurs, les activités du procureur, qui s'apparentent à des activités domestiques, ne lui confère également aucun droit ou privilège, et n'est pas destiné à évoluer au sein de sa communauté, tout comme la fonction de secrétaire d'un maître n'est pas reconnue en tant que telle et reste plus ou moins ambiguë en termes d'ascension sociale. Le moine procureur est traité de la même manière que les autres moines de la communauté à laquelle il appartient, doit assister aux offices, et prier tout comme ses confrères. Il a donc des activités à la « jonction de manieurs d'argent et de l'administration »²⁵, et est un « rédacteur spécialisé »²⁶.

Ainsi, bien qu'il soit possible de développer davantage cette idée selon laquelle le procureur s'apparente à un secrétaire au sein de sa communauté, les caractéristiques exposées ci-dessus sont, selon nous, les observations et analyses les plus marquantes de la figure du moine procureur. Beaucoup d'autres similitudes entre les deux fonctions seraient à creuser, mais notre étude n'est pas vouée à se concentrer pleinement sur cette idée. Notons simplement que nous nous rendons bien compte que les fonctions de scribe du procureur et ses capacités de gestion du temporel pourraient s'ajouter à la réflexion de Nicolas Schapira et complexifier encore plus le personnage du secrétaire, qui n'est ni un simple domestique, ni un simple secrétaire comme on peut l'entendre aujourd'hui, n'en portant d'ailleurs pas le titre à proprement dit. Sans pourtant n'être défini comme tel et sans représenter un échelon important pour celui qui souhaite évoluer dans le domaine administratif, bureaucratique, il exerce donc la plupart du temps des fonctions diverses et selon les besoins du prieur, autant simples que complexes, et peut être au plus proche de sa « politique », de ses décisions. On remarque bien qu'il reste cependant un sujet important, voire nécessaire, au sein de sa communauté et est une des figures de ces évolutions administratives de la fin d'Ancien Régime qui a intégré différentes administrations, et qui perdure aujourd'hui encore.

²¹ *Ibid.*, p. 17-18.

²² *Ibid.*, p. 128.

²³ *Ibid.*, p. 17.

²⁴ *Ibid.*, p. 121.

²⁵ *Ibid.*, p. 85.

²⁶ *Ibid.*, p. 126-128.

Chapitre 2 : Les limites du livre de compte pour l'histoire de l'alimentation

La persistance de différentes manières de se nourrir à la fin de l'Ancien Régime

Les dons alimentaires reçus par les communautés monastiques : une pratique dissimulée des comptabilités, pourtant bien présente

Étudier l'alimentation requiert aussi de s'intéresser à la question de l'autoconsommation, une question délicate comme nous le rappelle Philippe Meyzie, qui traite des denrées qui ne sont pas achetées par ceux qui les consomment, voire par ceux qui les produisent et les consomment²⁷. Plusieurs manières de se nourrir persistent durant l'Ancien Régime et rentrent dans cette autoconsommation : ce qu'on appelle l'économie domestique, autrement dit l'alimentation qui résulte des productions à domicile, ainsi que les dons alimentaires.

Nous l'avions abordé au sein du mémoire de première année, le don peut prendre plusieurs formes : il peut s'agir d'argent, afin d'aider les communautés religieuses en échange d'être intégré aux prières, le salut étant une des principales préoccupations d'un fidèle, ou bien en nature, pour la même raison. Nous le disions, le don alimentaire a une dimension liturgique : puisque le moine est un serviteur de Dieu, il permet aux fidèles d'établir un lien avec lui, il rend « possible la conversion de l'homme et de ses biens, comme celle du pain et vin en corps et sang du Christ, à travers le service de l'autel »²⁸, comme nous avons pu l'aborder à travers les mots d'Eliaana Magnani. De plus, rappelons-le-nous, nous avons vu que le don avait une dimension symbolique « celle de rendre hommage et de montrer sa grandeur », régissant les liens sociaux²⁹.

S'il s'agit de denrées alimentaires, la source comptable n'en fait logiquement pas mention, puisque celles-ci ne rentrent pas dans le circuit monétaire. En revanche, s'il s'agit d'argent, cela peut être intégré aux recettes des communautés. Malheureusement, la comptabilité feuillantine ne présente que les dépenses de manière détaillée. Le répertoire du côté des rentrées d'argent de la comptabilité cartusienne ne révèle pas non plus la présence d'une telle catégorie. La seule qui pourrait mentionner une rentrée d'argent exceptionnelle serait la catégorie « Diverses recettes ». De la même manière, aucun revenu n'est spécifié comme étant un don en nature ou en argent d'une tierce personne. Pour les chartreux, cela peut s'expliquer par le fait que leurs coutumes insistent sur le refus de dons, les réguliers ayant pour obligation de subvenir eux-mêmes à leurs besoins alimentaires. Elles insistent également sur le fait que s'ils venaient à manquer, l'effectif de la communauté devait être revu à la baisse afin qu'aucune demande ne soit faite pour se nourrir. La règle de saint Benoît insiste également sur ce point, expliquant que « D'aucune manière, il ne sera permis à un moine de recevoir (ni de ses parents, ni de quelque personne du dehors, ni par échanges avec d'autres frères) des lettres, eulogies, ou n'importe quels petits cadeaux, ni d'en donner sans permission de l'abbé »³⁰.

Les comptabilités ne sont pas très parlantes vis-à-vis de ces dons, mais on retrouve tout de même quelques petits indices. Par exemple en juillet 1785, les feuillants paient certains de leurs

²⁷ P. Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, 2010, p. 33.

²⁸ E. Magnani, Le don au Moyen Âge : pratique sociale et représentations perspectives de recherche, *Revue du MAUSS*, 2002/1, n° 19, p. 309-322, disponible en ligne : <https://www.cairn.info/revue-du-mauss-2002-1-page-309.htm> [dernière consultation le 28/02/2022].

²⁹ P. Meyzie, *op. cit.*, p. 35.

³⁰ *La règle de Saint Benoît*, éd. par A. Dumas, Paris, 2008.

domestiques 31 sols pour des fruits et du vin qu'ils ont apportés au monastère en guise de présent³¹. Un certain « M^r Solery » leur a également « fait présent d'un beau brochet »³². Par ailleurs, on peut également lire que des denrées achetées sont destinées à être offertes. Par exemple en juin 1790, les feullants ont offert trois fromages au curé de l'Hôpital, en novembre 1778, du vacherin est offert en tant que « présents à la coutumée », expression révélant qu'il s'agissait d'une pratique récurrente³³.

Ils font donc partie des pratiques liturgiques et alimentaires de la vie des moines savoyards également, mais il nous est impossible d'en mesurer leur fréquence, ou encore de connaître les quantités données ou reçues, voire de déterminer avec précisions les denrées données ou échangées. Revenons brièvement sur ce que nous avons abordé l'année précédente à ce sujet : les denrées données pouvaient être aussi bien des viandes, et poissons, ainsi que des légumes, du pain, du vin, voire certains blés ou des produits laitiers. En somme, presque tous les types de denrées consommées par les communautés. Mais les moines recevaient-ils vraiment de la viande ? Leur statut de seigneur pouvait influencer ce genre de don, bien entendu. Mais en recevoir éveillerait les soupçons quant à leur véritable observance (si celle-ci n'était pas réservée aux malades ou vieillards des communautés, ou qu'il ne s'agissait pas d'une viande blanche, celle-ci étant autorisée par la règle de saint Benoît) et la nature de leur influence au dehors de leurs murs, encore plus à une époque durant laquelle leur utilité était remise en question. En revanche, se situant dans une région où nombreux lacs et rivières étaient présents, le poisson pouvait constituer une denrée offerte par les plus aisés, sans doute pour faire preuve de leur grande bonté envers Dieu et préparer leur salut, comme expliqué précédemment. Par ailleurs, tout comme le font les feullants en juin 1790, les produits laitiers, tels que le fromage, le beurre, ou le lait, pouvaient aussi constituer des dons. Quant à savoir quel genre de fromage était offert aux communautés, cela est plus difficile à savoir, mais on peut penser au sérac. En effet, celui-ci, pour tout producteur, pouvait être facilement fabriqué, s'agissant d'un fromage blanc fait à partir des restes du lait ayant déjà servi à la production de fromage (de vache, chèvre, ou encore de brebis). Par ailleurs, il était considéré comme un fromage très nourrissant, se conservant longtemps et supportant d'assez longs transports³⁴. On peut penser également à la tomme, ou encore au vacherin qui est d'origine savoyarde, deux fromages très appréciés et consommés en terres de Savoie. De plus, le duché de Savoie étant considéré comme une « zone de beurre », il ne serait pas étonnant de le retrouver parmi les dons offerts aux communautés³⁵. Quant aux fruits, et légumes : cela relevait des particularités des potagers de chacun des donateurs, bien qu'on cultivât surtout des légumes dits « racines » tels que des navets, radis, carottes, etc., mais également des choux.

Des indices des consommations de denrées issues de « l'économie domestique »

Les mêmes questions se posent en ce qui concerne les productions agricoles issues des terres des communautés monastiques. Pour les connaître, du moins pour avoir la connaissance de certaines, les comptabilités regorgent d'indices. D'autres documents, tels que les inventaires des monastères représentent aussi une bonne source d'information. En revanche, tout comme pour les dons alimentaires, il est impossible de quantifier ces productions, et encore moins d'en évaluer les consommations exactes. Mais on sait qu'elles étaient bien présentes au sein des communautés,

³¹ ADS, 43F526, fol. 65.

³² *Ibid.*, fol. 47 : en mars 1783, ils donnent 4 livres et 10 sols au domestique de Monsieur Solery pour le remercier de son don.

³³ *Ibid.*, fol. 19v : novembre 1778 ; fol. 108-fol. 108v : juin 1790.

³⁴ C. Lulin, *Des associations rurales pour la fabrication du lait connues en Suisse sous le nom de fruitières*, Paris, 1811, p. 108-109, disponible en ligne : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k852423f/f112.item.texteImage> consultée le [dernière consultation le 28/02/2022].

³⁵ J.-L. Flandrin, Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIV^e-XVIII^e siècle), *Annales : économies, sociétés, civilisations*, 1983, n° 2, p. 379-384, disponible en ligne : https://www.persee.fr/doc/ahess_0395-2649_1983_num_38_2_410982 [dernière consultation le 01/06/2022].

que ce soient les moines eux-mêmes qui en produisaient entre leurs murs, ou bien les paysans fermiers sous contrats avec eux. En effet, cette voie de consommation permettait une économie monétaire, et assurait également de la qualité des produits : ceux-ci ne transitaient pas par mille lieux avant d'arriver dans l'assiette des moines, il s'agissait de produits frais, ce que Florent Quellier nomme la « sécurité alimentaire »³⁶. De plus, cette dernière était une manière de s'assurer d'une nourriture suffisante en cas de mauvaises récoltes ou de cherté des autres denrées alimentaires.

Nous l'expliquions, les comptabilités donnent des indices sur ces productions : en effet, l'achat d'outils de jardinage nous renseigne sur la présence d'un jardin à proximité du monastère, ou au sein de celui-ci. Les chartreux de Pomier, dont chaque religieux possédait un jardin attenant à sa cellule, avaient aussi un potager plus grand comme on peut le voir sur un essai de plan réalisé par l'abbé Marie Rannaud en 1909³⁷. Ils paient par exemple un jardinier fin mai 1790, ou achètent des outils pour battre le blé ce qui laisse penser qu'ils le cultivaient, du moins qu'ils le faisaient cultiver sur leurs terres, et donc qu'ils pouvaient produire leur propre pain. À ce sujet, une pièce de la Chartreuse de Pomier était réservée à la cuisson du pain, comme on peut le voir sur l'essai de plan de l'abbé Marie Rannaud. Par ailleurs, les moines vendaient du blé, notamment de l'avoine, tandis que les dépenses font mention de l'achat de pesettes, une graine qui viendrait après le froment lors de l'assolement des sols, peut-être en vue d'améliorer les rendements des sols. En outre, un des inventaires indique clairement qu'ils possédaient également en 1792-1793 du blé noir, du froment, du blé mêlé, ainsi que de l'orge. On ne peut cependant déterminer ceux qui étaient cultivés et ceux qui étaient achetés, les dépenses ne mentionnant que l'achat de pesettes sur les cinq années et demie de la comptabilité³⁸. Ils achètent également une poule pondeuse en décembre 1789 (tandis qu'une catégorie de dépenses est réservée spécifiquement pour les œufs) ou encore des noyaux et des noix, surement pour produire de l'huile³⁹. Un des inventaires révèle qu'ils avaient un moule pour le beurre, des outils pour fabriquer du fromage, des ruches, attestant la fabrication de miel, de même que des outils pour le jardinage et l'agriculture tels que des arrosoirs, des serpes, des ratissoires, des faucilles, des charrues, etc.⁴⁰. Par ailleurs, l'absence d'achat de certaines denrées peut clairement nous indiquer qu'elles étaient produites par les moines ou par leurs domestiques ou paysans fermiers. On ne retrouve par exemple aucun achat de beurre, ni de lait, ce qui vérifie notre hypothèse concernant la production de produits laitiers. De plus, très peu de légumes sont achetés : on ne retrouve que l'achat de raves et de « ravnnaux »⁴¹. Les recettes font également mention, en plus de la vente de blés, de la vente de choux, et de fromages comme du sérac et de la tomme, des denrées qui sont donc très

³⁶ F. Quellier, Le jardin fruitier-potager, lieu d'élection de la sécurité alimentaire à l'époque moderne, *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2004, t. 51, n° 3, p. 66-78, disponible en ligne : <https://www.cairn.info/revue-d-histoire-moderne-et-contemporaine-2004-3-page-66.htm> [dernière consultation le 28/02/2022].

³⁷ M. Rannaud, La chartreuse de Pomier : diocèse d'Annecy (Haute-Savoie) 1170-1793, *Mémoires et documents publiés par l'Académie salésienne*, 1909, t. 32, p. 34-35.

³⁸ ADS, 1Q101, inventaire du mobilier de la chartreuse de Pomier (1792). On apprend en effet que « plus de soixante-trois coupes bled et demi d'avoine » avaient été « trouvées au grenier à la dite époque », « plus de vingt-sept coupes un quart de vesces soit pesettes », « plus de six coupes et demi de blé noir », « plus se chargent de quatre-vingt-treize coupes et demi de froment », « plus la quantité de trente coupes bled mêlé », ainsi que « vingt-neuf coupes trois quarts d'orge ».

³⁹ ADHS, 7H3 (B), respectivement fol. 39-39v : le 28 mai 1790, le paiement du jardinier se retrouve dans la catégorie « journées des ouvriers, et ouvrières », celui-ci étant soit retrouvé sous le paiement « au jardinier », voire peut-être directement sous l'identité du jardinier, que nous ne connaissons pas ; fol. 69-70v : l'achat d'une poule pondeuse et d'outils pour battre le blé sont des dépenses qu'on retrouve dans la catégorie « diverses dépenses » ; fol. 63 : le 15 janvier 1792 par exemple, les achats de noyaux (on peut penser qu'il s'agit simplement du fruit, de la noix) et de noix (le fruit à coque en entier) se retrouvent dans la catégorie « Suif, savon et huile de noix ».

⁴⁰ ADS, 1Q101.

⁴¹ ADHS, 7H3 (B), fol. 28-29.

certainement consommées par les moines également⁴². Les chartreux vendent aussi du vin : en effet on peut lire que sont vendus du « pain, vin et tommes », s'agissant très certainement du même vin qu'ils consommaient lors des repas, voire lors de la messe⁴³.

La comptabilité feuillantine permet aussi de connaître quelles pouvaient être certaines des productions agricoles du monastère, mais l'absence d'inventaire ne permet pas de combler les manques comme c'était le cas pour les chartreux. L'absence d'achat de fromages, bien qu'on en compte quelques-uns au fur et à mesure des années, pourrait signifier qu'ils en produisaient également, de même que l'absence de lait qui renforcerait cette idée, du moins au début de la comptabilité. En revanche, ils achètent du beurre tous les mois, de même que des œufs. Par ailleurs, bien qu'on ne puisse savoir quels fruits et légumes étaient produits à Lémenc, la présence d'un jardin est attestée par le paiement d'un jardinier du nom de Benoît Rosat comme en janvier 1781, ainsi que quelques achats d'outils de jardinage comme une sape en juin 1778, deux râteaux en août 1781, deux grands arrosoirs en 1788, etc. Notons également qu'ils achètent des graines pour le jardin, notamment de choux fleurs comme en mars 1781. Leur comptabilité nous permet aussi de savoir, sans s'attarder sur les types de terres dont ils étaient propriétaires, qu'ils possédaient des vignes puisqu'ils produisaient du vin : en effet, ils achètent des bouteilles et des bouchons de liège comme lors du mois de mai 1777⁴⁴. En revanche, on ne sait de quel type de vin il s'agissait, sûrement du vin rouge de messe, d'autres vins étant achetés, nous le verrons plus tard. En outre, la source nous permet également de savoir qu'ils faisaient cultiver du blé à certains paysans fermiers, étant donné qu'ils n'en achètent quasiment jamais : on note l'achat de pesettes, et l'achat de froment à plusieurs reprises en 1788, une année de mauvaises récoltes. Par ailleurs, on peut penser que le pain est cuit en dehors du monastère, puisqu'on peut retrouver une dépense, en janvier 1777, « pour cuire quatre pain », ce qui semblerait étrange s'il était cuit dans une pièce au sien du monastère comme pour les chartreux. En outre, on sait qu'ils le font faire par une boulangère, du moins pour l'année 1790 puisqu'ils paient « la petite Marie nôtre boulangere »⁴⁵.

Le paiement en nature des contrats de fermage

Les chartreux et les feuillants, propriétaires de plusieurs terres, les mettaient en culture suivant différents types de contrats passés avec des paysans fermiers, exigeant le paiement d'une somme prédéfinie, très souvent accompagnée d'un paiement en nature. La comptabilité des chartreux possède un plus pour l'historien : elle permet d'avoir un œil sur les revenus de la communauté, sans même avoir besoin de se diriger vers le Tabellion, le document rassemblant tous les actes passés par différents bureaux du duché de Savoie devant un notaire. À l'inverse, la comptabilité des feuillants nécessite de se diriger vers ce document, concernant le bureau de Chambéry. Cependant, sans le nom d'un notaire, il revient à l'historien de chercher une aiguille dans une botte de foin. En effet, nous ne possédons ni le nom d'un notaire, ni même d'années durant lesquelles certaines terres auraient pu être mises sous contrat, et ensuite rapportées au sein du notaire. C'est un travail conséquent pour seulement une année d'étude, que nous laissons à de futurs chercheurs qui souhaiteraient se spécialiser sur ce genre de document.

Nul besoin donc, pour les chartreux de Pomier, de se référer aux actes originaux puisque le procureur a pris la peine de noter au début de chaque catégorie de revenus d'une terre qu'ils

⁴² *Ibid.*, fol. 35 : on peut lire la vente de 100 choux dans la catégorie « diverses recettes » ; fol. 14 : on retrouve une vente de sérac dans la catégorie « montagne du Vuargex »

⁴³ *Ibid.*, fol. 35 : catégorie « diverses recettes ».

⁴⁴ ADS, 43F526, respectivement fol. 33v : pour le paiement du jardinier ; fol. 17 : pour l'achat de la sape ; fol. 36 : pour celui des râteaux ; fol. 89 : pour celui des arrosoirs ; fol. 32 : pour l'achat de graines pour le jardin et fol. 10v : pour les achats de bouteilles et de bouchons de liège.

⁴⁵ *Ibid.*, fol. 9 : pour la cuisson des pains en janvier 1777 ; fol. 87-88v : une « émine » et un « veissel » de pesettes sont achetés en avril 1788 ; et fol. 90 : 12 vaisseaux de froment sont achetés en juin 1788 et fol. 113v : pour le paiement de la boulangère en décembre 1790.

possédaient les informations générales des contrats de fermage. On retrouvait donc différents types de contrats, précisant le nom de la propriété, le nom du ou des paysans avec qui les contrats étaient passés, les durées de ces derniers, les sommes et les denrées alimentaires exigées en guise de paiement ainsi que leurs échéances. Par exemple, le « moulin de Cottafort » a été « ascensé à Jean Duchesal de Feygère par acte reçu M^e Borgel, notaire, pour le terme de six ans. Commencé le 2 février 1777 prolongé pour 6 autres années 1782 pour le prix de 450 livres en deux termes le 1^{er} août, et 2 février »⁴⁶. Ainsi, cet acensement ne leur rapportait qu'un paiement en argent, tandis qu'une terre affermée, comme la suivante, permet à la fois un paiement en argent, et un paiement en nature : par exemple, la montagne du Convers a été « affermée » à « Claudine Bolquet Claude, et François Bussat ses fils par acte reçu M^e Borgel, notaire, pour le terme de six an commencé le 9^e 8^{bre} 1785 pour le prix de 700 livres en 2 termes. 1^{er} 7^{bre}, et 31 X^{bre} et douze livres de sucre poids de 18 onces »⁴⁷. On retrouvait aussi une terre « ascencé » dont le paiement était aussi en nature, notamment en pain de sucre, comme c'est le cas pour la « montagne du Vuargex », s'agissant peut-être d'une faute d'écrit⁴⁸. On remarque ainsi que les paiements en nature, pour la chartreuse de Pomier, ne concernent qu'une seule et même denrée, du moins pour les années indiquées précédemment. Il ne s'agit pas, et il serait même plus approprié de dire « plus », d'une denrée issue des récoltes ou d'un animal à consommer comme c'était le cas à la fin du siècle précédent comme nous pouvons l'observer avec un acte du Tabellion de Thonon-les-Bains, dont dépendait la maison monastique féminine de la Visitation de Sainte-Marie dont nous parlions en introduction⁴⁹. Ce paiement particulier nous amène à penser que les chartreux avaient une alimentation suffisante, autant en ce qui concerne l'alimentation issue de « l'économie domestique » dont nous parlions précédemment, qu'en ce qui concerne les dépenses alimentaires réalisées. Le sucre demandé pouvait donc servir à la conservation de certains fruits, à la réalisation de pâtisseries, à l'élaboration d'une sauce, ou encore à l'accompagnement de boissons exotiques très appréciées au XVIII^e siècle : le café, le chocolat chaud, ou bien le thé. Par ailleurs, on remarque que les achats de sucre ne surviennent qu'une fois par année, voire une année sur deux, bien que les quantités ne soient pas toujours mentionnées et que nous parlons seulement de cinq années et demie de comptabilité⁵⁰. Le paiement de ces contrats leur permettait donc de se soulager de cette dépense. En effet, une livre de poids de sucre (presque la moitié d'un kilogramme donc) valait, au début de l'année 1790, par exemple, 20 sous soit une livre, comme nous l'indique leur comptabilité. Un prix donc relativement élevé, si on le compare par exemple avec celui du pain à Chambéry en 1763, selon l'étude de Jean Nicolas dont nous reparlerons prochainement⁵¹. Nous avons mentionné au sein du premier rapport l'année précédent, qu'Abel Jacquet, ayant étudié les archives issues de la chartreuse de Pomier, indiquait que les propriétés apparaissant du côté des revenus de la comptabilité de la communauté n'étaient pas les seuls

⁴⁶ ADHS, 7H3 (B), fol. 19, côté recettes.

⁴⁷ *Ibid.*, fol. 11, côté recettes également.

⁴⁸ *Ibid.*, fol. 14, côté recettes également.

⁴⁹ ADHS, 6C1153, Tabellion de Thonon (1696-1736). Les Visitandines signent une amodiation, autrement dit un « bail à ferme d'un bien foncier, d'une exploitation rurale, etc., moyennant une prestation périodique en nature ou en argent » avec un fermier du nom d'Antoine Charmot. Un affermage donc, « tant en maison, grange, jardins, terres, prez, bois, chatagnier et droit de communs situé rière la paroisse de Bons et celle de St-Didier et lieux circonvoisins », bail passé le 2 octobre 1696, pour une durée de six ans, selon un paiement de « quatre centz florins monoye de Savoye, quatre chappons gras et quatre coupe de froment mesure de Thonon ».

⁵⁰ ADHS, 7H3 (B), fol. 28-29v : catégorie G du répertoire « Épiceries, et autres dépenses pour la cuisine », environ 4 livres sont achetées le 10 octobre 1788, soit environ 1,6 kg ; le 10 mai de l'année suivante, un pain de sucre est acheté sans mention d'une quantité, pour presque 4 livres, soit presque 2 livres de sucre si l'on considère que le prix à l'unité n'a pas changé ; le 17 mars 1790, c'est 17 livres de pain de sucre qui sont achetés, puisqu'une livre de poids de sucre à cette époque valait 20 sous, soit 1 livre et qu'ils dépenses 17 livres au total ; le 27 décembre 1791, ils en achètent pour presque 10 livres, soit environ presque 2 livres et demie de poids de sucre.

⁵¹ J. Nicolas, *La Savoie au XVIII^e siècle : noblesse et bourgeoisie*, Paris, 1978, t. 2, p. 886.

domaines qu'ils possédaient⁵². Ainsi, nous pouvons facilement penser que celles qui n'étaient pas mentionnées dans leurs comptes leur rapportaient uniquement de la nourriture. Laquelle, on l'ignore. La question n'étant pas d'étudier les différents contrats de fermage des communautés, il s'agissait de mettre en évidence une autre voie de l'alimentation.

Une alimentation monastique ambiguë à déterminer par l'historien : les limites de ces sources archivistiques

Un profil calorique impossible à dresser : le méli-mélo des mesures et des prix des denrées au XVIII^e siècle

L'histoire alimentaire de communautés monastiques peut être davantage approfondie grâce à l'étude de leur profil calorique, autrement dit, en s'intéressant aux quantités consommées par tête. Pour cela, il faudrait avoir une description très détaillée des plats cuisinés et des portions servies aux moines, presque à l'image du livre de compte, ou état des menues, qu'on écrit les Visitandines de Thonon-les-Bains entre septembre 1725 et août 1726, détails que nous n'avons pas pour nos feullants et nos chartreux. Connaître leur profil calorique nous est donc impossible. En effet, la comptabilité fait seulement mention des achats par aliment, et non des plats envisagés. Par ailleurs, les deux comptabilités ne sont pas toujours précises quant aux quantités d'aliments achetés. Pour les chartreux de Pomier on retrouve par exemples : « 10[#] noisettes de Piedmont à 8 s. et 8 d. », « 20 quarterons d'huile de noix et 3/4 »⁵³, ou encore « 50 harangs blanc », « 30 harangs sorêts »⁵⁴, et parfois seulement la mention d'un « dessert », ou « payé pour le poisson d'avril », sans savoir de quel dessert et de quel(s) poisson(s) il s'agissait. De la même manière, pour les feullants on peut retrouver « pour deux cents et quinze livres de viande » ou « un chapon » sans préciser le type de viande ou le poids de l'animal⁵⁵. En revanche, la présence du prix dans la colonne de droite peut nous donner une idée des quantités achetées lorsque celles-ci ne sont pas détaillées, si nous considérons bien entendu que la valeur de la livre de Piémont ne changea pas pour la période étudiée, de même que pour le prix à l'unité des différentes denrées. Nous tenterons donc, dans une prochaine partie, lorsque nous détaillerons les consommations des deux communautés monastiques, de croiser ces informations afin d'avoir une vue générale lorsque cela est possible.

Cependant, une question se pose ici : comment savoir quelle conversion adopter pour connaître les quantités exactes des denrées, dans des mesures que nous utilisons de nos jours, lorsque cela est possible ? Nous avons soulevé ce problème au sein du premier rapport l'année précédente. En effet, avant que les systèmes de mesures ne soient unifiés lors de la Révolution française, pour n'en former qu'un seul, le système international d'unités, la Savoie présentait une multitude de mesures de longueur, de volume et de masse différentes selon les mandements. Nous sommes donc tentés, lorsque cela se peut, de convertir les quantités selon le mandement propre à la chartreuse de Pomier, qui est celui de Saint-Julien-en-Genevois, et selon le mandement propre au monastère de Lémenc, qui est celui de Chambéry, mais rien ne nous assure que les quantités reportées au sein des comptabilités monastiques aient été déterminées en fonction d'une localité précise. Si certaines denrées achetées par ces moines savoyards provenaient d'un autre mandement, voire d'au-delà des frontières du duché, comme depuis le Piémont, Genève, ou encore depuis le royaume de France, quelle conversion utiliser ? Le procureur avait-il lui-même converti les quantités achetées ? Par logique, afin de connaître avec

⁵² A. Jacquet, *Sur le versant du Salève : la chartreuse de Pomier (d'après le manuscrit d'André Folliet)*, Annecy, 1980, p. 93-97, disponible en ligne : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5834318q/f152.item> [dernière consultation le 05/03/2022].

⁵³ ADHS, 7H3 (B), fol. 28- 29v : catégorie « Épiceries, et autres dépenses pour la Cuisine ».

⁵⁴ *Ibid.*, fol. 23-24 : catégorie « Poissons frais, et salé ».

⁵⁵ ADS, 43F526, fol. 14 : par exemple au mois de janvier 1778.

précision ses dépenses et ce qui pouvait être consommé sans dépenser plus d'argent que nécessaire, il se peut qu'il ait réalisé cela en amont de la transcription des dépenses. Nous convertirons donc selon le mandement propre à la communauté, ou propre au duché, afin d'avoir une vision plus claire des dépenses selon les mesures que nous utilisons aujourd'hui, tout en gardant à l'esprit qu'une marge d'erreur sera bien présente.

Qui mange quoi au sein de ces communautés ? La question des différents profils alimentaires

Bien que les statuts, règles, ou coutumiers, des ordres précisent certains comportements, certaines pratiques alimentaires que doivent adopter les religieux en fonction des périodes liturgiques de l'année en cours et en fonction de leur statut au sein de la communauté (prieur, vicaire, procureur, frère, etc.), la comptabilité les met pratiquement toujours sous silence. En effet, les écrits permettent à la communauté de savoir quoi faire lorsque des étrangers demandent repas et hébergement au monastère, ou lorsqu'ils reçoivent la visite de personnes importantes telles un évêque, un abbé, ou encore un homme politique. Chez les chartreux, seul le prieur peut se joindre aux hôtes (abbés, évêques, ou religieux vivant sous la même règle) et rompre le jeûne, « à moins que ce ne soit un jeûne principal »⁵⁶. S'il s'agit de « gyrovagues, [de] religieux fugitifs ou [de] laïcs », ils mangent seuls, sans côtoyer les pères chartreux. Chez les feullants, la règle prévoit que si un moine étranger désire s'établir au monastère, il devra se contenter de la vie qu'il a trouvé, autrement dit, adopter la même vie que ses confrères⁵⁷. De plus, après avoir salué les hôtes selon un comportement précis (prière commune, prostration), leur réception étant assimilée à la réception du Christ, ayant été lui-même hôte, seul le supérieur s'assoit avec eux, voire admet un ou deux anciens avec lui, et rompt le jeûne, mais devra l'appliquer si le jour est trop important. Si le monastère reçoit de nombreux hôtes, la règle de saint Benoît prévoit une organisation précise afin de ne déranger en rien le recueillement du monastère. Ainsi, religieux et laïcs mangeront séparément, à une heure différente et il est d'ailleurs précisé que les hôtes ne manqueront de rien⁵⁸. Si les *Coutumes de Chartreuse* précisent que l'abstinence de viande est aussi imposée aux hôtes, les feullants n'en disent rien⁵⁹. Ainsi, que mangeaient-ils ? Quels aliments apparaissant au sein de la comptabilité leur étaient réservés ? Si la comptabilité feullantine nous renseigne sur la venue du gouverneur de Savoie en juillet 1782 et décrit quelque peu le repas qu'il y a pris, c'est la seule mention d'une personne étrangère à la communauté et s'y étant restauré que nous avons. Il en est de même pour les chartreux de Pomier. Cela ne prouve cependant pas catégoriquement que la nourriture achetée ne concernait pas les hôtes : ces derniers devant se plier aux obligations alimentaires, il n'était pas nécessaire de noter à qui telle denrée était destinée. Nous le comprenons tout de même, la comptabilité étant ce qu'elle est, nous ne pourrions être catégoriques quant aux véritables consommations de nos moines savoyards.

Les deux comptabilités sont en revanche un peu plus parlantes quant à la considération des frères et domestiques des communautés, voire des ouvriers. En effet, certains indices pourraient nous éclairer ici et nous laisser penser que les dépenses concernaient aussi les domestiques et autres frères convers : la tenue même d'un tel livre de compte, qui catégorise de manière spécifique les dépenses, nous amène à penser que les dépenses de toute la communauté étaient notées, afin d'avoir un œil sur toutes les sorties d'argent. En outre, certains achats de la comptabilité feullantine font directement mention de leurs destinataires : par exemple du lait est

⁵⁶ Guigues I^{er}, *Coutumes de Chartreuse*, Paris, réédition 2001, p. 239, « Chapitre 36 : La réception des hôtes ».

⁵⁷ *La règle de saint Benoît, op. cit.*, p. 122-123 : « Chapitre 61 : Des moines étrangers : de quelle manière les recevoir ».

⁵⁸ *La règle de saint Benoît, op. cit.*, p. 110-111 : « Chapitre 53 : Des hôtes qu'on doit recevoir » et « Chapitre 56 : De la table de l'abbé ».

⁵⁹ R. Serrou, P. Vals, *Au « Désert » de Chartreuse : la vie solitaire des fils de saint Bruno*, Paris, 1955, p. 57.

acheté pour les domestiques, ou encore certains vêtements⁶⁰. La comptabilité cartusienne mentionne par exemple l'achat de « viandes pour les vendances, et les domestiques » en janvier 1790, ainsi qu'« un roti pour les domestiques »⁶¹. Cependant, un autre problème se pose : que mangeaient-ils exactement ? Les domestiques et ouvriers des chartreuses, selon les pratiques décelées à la Grande Chartreuse, pouvaient recevoir du pain, du bouillon, du lard, du beurre et du sel⁶². Mais étaient-ce les seuls aliments qu'ils pouvaient consommer, en plus de la viande qui leur était réservée ? Si aucun autre aliment, leur étant spécifiquement réservé comme indiqué ci-dessus, ou en partie, ne se retrouve dans la comptabilité cartusienne de Pomier, on est amené à penser qu'ils consommaient des produits issus des différentes cultures agricoles de la Chartreuse. Quant au frère convers de la chartreuse de Pomier, prêtant les mêmes vœux que les pères, il devait adopter le même régime alimentaire que ces derniers. Du côté des feuillants, la comptabilité précise seulement que du lait, de la tomme, et du pain sont destinés aux domestiques. Tout comme pour les chartreux, on imagine donc qu'ils se nourrissaient d'aliments issus des cultures du monastère, mais on ne peut être certain qu'aucun autre aliment apparaissant dans la comptabilité ne constituait également leur repas, d'autant plus que la règle de saint Benoît ne donne aucun détail à ce sujet. Les ouvriers, dont les paiements mensuels font mention de nombreuses journées de travail pour le compte de la communauté, étaient sûrement nourris par ces moines, sans que cela n'apparaisse toujours dans les dépenses ; on peut quelquefois retrouver une dépense pour le paiement du travail réalisé par un ouvrier et sa nourriture, comme en novembre 1779, lorsqu'ils paient la nourriture de leur jardinier Alphonse en plus de son travail⁶³, nous laissant donc supposer qu'ils mangeaient la plupart du temps des produits laitiers et des produits issus des terres que possédait la communauté.

En revanche, règles et coutumiers précisent les pratiques alimentaires que peuvent adopter les malades, sous l'accord du prieur et du médecin. Un chartreux malade aura donc le droit à du poisson frais, ainsi qu'à des œufs, voire de la viande. Un feuillant malade, de la même manière, aura le droit à consommer de la viande s'il est très affaibli⁶⁴. Cependant, ni la catégorie « Chirurgien, et remèdes » de la comptabilité cartusienne, ni la mention occasionnelle de la venue d'un chirurgien au monastère de Lémenc ne donne des détails concernant la possible maladie d'un des moines, à l'exception de la saignée, réalisée au moins une fois par an. Abel Jacquet nous apprend que deux des moines étaient bien malades lors de la fermeture du monastère, Dom Antoine Gavignon et Dom Pierre-Marie Borgel, ce dernier étant notamment décrit comme « gravement malade », mais on ne sait quel genre de maladie ni quelles étaient leurs autorisations vis-à-vis de leurs pratiques alimentaires⁶⁵. De la même manière, un père feuillant tombe malade en mars 1784, mais se trouve à Turin à ce moment, bien que le paiement d'un médecin et d'un chirurgien soit retranscrit dans la comptabilité. En août 1790, le père abbé tombe également malade, sont transcrits notamment les paiements pour son médecin chirurgien et les domestiques l'ayant accompagné durant son voyage de Turin à Chambéry, puis une somme pour un voyage aux eaux d'Aix-les-Bains pour se soigner⁶⁶. On imagine donc aisément qu'ils avaient recours à des autorisations alimentaires, sans pour autant, ici aussi, savoir ce qu'ils pouvaient consommer.

Une autre question se pose : quelles différences y avait-il entre le supérieur et le reste des moines au niveau de leur alimentation ? Bien que les coutumes et règles ne fassent la différence entre le supérieur et les autres moines d'un monastère, sauf lorsque la communauté reçoit des

⁶⁰ ADS, 43F526, fol. 114 : par exemple, en janvier 1790, de la tomme et du lait sont achetés pour les domestiques.

⁶¹ ADHS, 7H3 (B), fol. 57.

⁶² É.-A. Pépy, *Le territoire de la Grande Chartreuse (XVI^e-XVIII^e siècles) : montagne sacrée, montagne profane*, Grenoble, 2011, p. 29.

⁶³ ADS, 43F526, fol. 25-25v.

⁶⁴ *La règle de saint Benoît*, op. cit., p. 92-93, « Chapitre 36 : Des frères malades ».

⁶⁵ A. Jacquet, op. cit., p. 120-122.

⁶⁶ ADS, 43F526, fol. 54-54v : mars 1784 ; fol. 109-110v : août 1790.

hôtes importants, nous l'avons vu, quelques indices de la comptabilité et des inventaires nous laissent penser que les supérieurs recevaient ou s'octroyaient eux-mêmes certaines pratiques alimentaires. En effet, le père abbé de Lémenc, avait par exemple reçu en présent « une caisse de quarante bouteilles de vin de brachet, et frontignan que l'on a envoyé depuis Nice » en février 1783⁶⁷. De la même manière, un des inventaires de la chartreuse mentionne la présence d'une cafetière et/ou de vaisselles utilisées pour le café, dans les appartements du père prieur⁶⁸, ainsi que dans celui du père procureur. S'agissait-il d'une consommation personnelle de café, une boisson exotique très appréciée à partir du XVIII^e siècle ? ou bien la cafetière n'était-elle nécessaire que lors de la venue de certaine personne afin de discuter d'affaires particulières ? En analysant plus en détails leurs consommations dans une prochaine partie, nous pourrions mettre en relation ce questionnement et leurs pratiques alimentaires générales, afin d'émettre une hypothèse plus sûre concernant ces différences de consommations. Cependant, comment savoir s'il s'agissait des seules pratiques qu'ils se permettaient ? Les supérieurs consommaient-ils plus que le reste de la communauté ? Abusaient-ils de leur statut pour recevoir des dons et présents de la part de leur communauté ou de l'extérieur du monastère ? À une époque où les abus et force des supérieurs sur leur communauté étaient dénoncés par les inférieurs, comme dans le cadre de la Commission des réguliers dans le royaume de France, il serait intéressant de se pencher sur cette question⁶⁹. Cependant, nous ne disposons pas de temps suffisant pour traiter cette dernière pour la présente étude, laissant peut-être ce soin à de futures recherches. De plus, l'absence de délibérations capitulaires aux Archives départementales de Savoie et de Haute-Savoie nous limite dans cette analyse.

Ainsi, il nous sera difficile, voire impossible, de connaître avec précision les consommations de ces moines savoyards de la fin du siècle des Lumières. Le croisement des documents et une profonde analyse de leurs pratiques alimentaires, en les remettant dans leur contexte religieux mais aussi temporel, nous permettra cependant de mieux en saisir le sens.

Les temps maigres et les temps gras dans les comptabilités feillantine et cartusienne savoyarde

L'analyse de l'observance alimentaire de ces deux communautés savoyardes nécessite de s'intéresser à leurs consommations lors des périodes maigres durant lesquelles les moines doivent se priver de certains aliments, voire s'abstenir de manger un deuxième repas dans la journée. On pourrait penser que les deux comptabilités, l'une mensualisant les sorties d'argent, l'autre notant avec plus de précision le jour d'une dépense, permettraient cette analyse sans problème. Cependant, nous l'avons vu, la transcription des dépenses alimentaires à telle date ne signifie pas forcément que les aliments achetés étaient consommés à cette date précisément. On ne peut être sûr que le jour noté dans la colonne de droite pour le paiement d'un aliment, concernant la comptabilité cartusienne, correspond au jour de sa consommation. Rappelons-nous que nous trouvons régulièrement que le poisson était payé un voire plusieurs mois plus tard. Si nous nous intéressons à la période quadragésimale, on retrouve chaque année l'achat d'œufs à cette période, pourtant interdits, ou encore des pâtisseries comme lors du 25 mars 1792 par exemple, ou encore durant le Carême monastique entre le 14 septembre et le jour de Pâques⁷⁰. Ainsi, comment interpréter ces dépenses : s'agit-il d'un écart de la règle de saint Bruno ? S'agit-il d'une récompense ou d'un besoin nécessaire en réponse à la difficile discipline infligée à son corps ? Les pâtisseries mentionnées étaient-elles consommées en amont du Carême ? En aval de celui-ci ?

⁶⁷ *Ibid.*, fol. 47 : février 1783.

⁶⁸ ADHS, 7H3 (B), respectivement fol. 21-21v : le père prieur possédait dans ses appartements sept tasses à café, dix soucoupes, une livre de café dans une pièce, vingt tasses et trois soucoupes en faïence dans la deuxième pièce ; fol. 13-13v : les appartements du père procureur présentent quatre tasses à café, vingt-quatre cuillères à café en argent, et deux tasses à café ainsi qu'une petite cafetière en fer blanc dans une autre petite chambre.

⁶⁹ P. Chevallier, *Loménie de Brienne et l'ordre monastique (1766-1789)*, Paris, 1959.

⁷⁰ ADHS, 7H3 (B), fol. 34 : catégorie « achat des œufs ».

Quelle utilisation les chartreux faisaient-ils des œufs ? Notons par ailleurs qu'ils possédaient une, voire plusieurs, poules, leur procurant régulièrement des œufs : qui les consommaient alors lors des périodes maigres, ceux-ci ne pouvant pas être conservés ? Il est certain que quelques aliments l'étaient, soit dans du sel, soit dans du vinaigre, de l'huile, ou encore du sucre, ce qui permettaient de les consommer plus tard. En ce qui concerne d'autres produits alimentaires, notamment ceux provenant d'animaux comme le fromage ou le beurre, interdit durant certaines périodes maigres, il nous est impossible d'en connaître la consommation, ceux-ci n'apparaissant pas au sein de la comptabilité.

Du côté de la comptabilité feuillantine, les mêmes questions se posent. N'ayant pas le jour précis de l'achat d'une denrée, ni celui de sa consommation, il nous est difficile d'analyser en profondeur leur observance alimentaire. Cependant, le fait de mensualiser les dépenses nous permet pour certains mois d'observer des différences. En effet, on note, lors de certaines années, l'absence d'achats de viandes durant le mois de mars, période quadragésimale : c'est le cas par exemple en mars 1776, 1777 et 1778, 1780, 1781, 1786 et 1790, bien que le type de viande ne soit pas toujours précisé, et qu'ils ont interdiction d'en consommer à l'exception des viandes blanches. On peut penser que les mois de mars durant lesquels des achats de viandes surviennent correspondent à des périodes où certains pères ou frères feuillants sont tombés malades, ayant besoin d'un régime plus complet pour se soigner. La présence d'un paiement pour la venue et le soin d'un chirurgien pourrait aller en faveur de cette hypothèse, mais on n'en trouve aucun durant ces périodes, ni durant les mois de février, ni durant les mois d'avril également, certains paiements ayant pu survenir en amont, si le moine est tombé malade bien avant, ou en aval de la période quadragésimale. On note aussi pratiquement tous les mois de la comptabilité l'achat de beurre, pourtant interdit lors de certaines périodes selon la règle de saint Benoît, mais dont la consommation fut autorisée par l'Église afin de contrer la consommation de graisses animales durant le carême, notamment au sien des « régions » beurrières », où l'huile était rare et chère⁷¹. La question se pose aussi pour les œufs, achetés tous les mois également, ou pour le sucre, la confiture, les biscuits ou encore pour les desserts achetés durant les mois de mars, comme c'est le cas en mars 1776⁷². Comment savoir si ces mêmes aliments sont réservés spécifiquement aux périodes maigres ? Ce sont donc des questions auxquelles nous ne pourrions donner de réponse. Cependant, on retrouve bien quelquefois des achats d'aliments notés spécifiquement pour la période quadragésimale, comme en octobre 1780 lorsqu'ils précisent que des achats de café, de sucre, de raisin, de figue, de cannelle ou encore d'hareng auprès du « Sr Jean Lamon le cadet épicier à Genève » sont pour le carême⁷³.

Ainsi, nous allons devoir croiser les sources, analyser plus en profondeur les comptabilités afin de mieux nous positionner quant à l'observance alimentaire de nos moines savoyards. Pour poursuivre, il est temps de se pencher sur l'étude de leurs dépenses en matière d'argent, qui nous permettra notamment d'approcher plus en détails leur propre perception de leurs pratiques alimentaires.

⁷¹ P. Rambourg, *Manger gras : lard, saindoux, beurre et huile dans les traités de cuisine du Moyen Âge au XX^e siècle, Représentations de l'obésité : le Gros et le Gras*, Paris, 2006, p. 75-91, disponible en ligne : <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01138799/document> [dernière consultation le 07/03/2022].

⁷² ADS, 43F526, fol. 4.

⁷³ *Ibid.*, fol. 30.

Chapitre 3 : Les dépenses alimentaires des communautés monastiques : un pas de plus vers la découverte de leur alimentation

Avant-propos...

L'étude de sources d'ordre économique, que sont les livres de compte en notre possession, permet donc d'avoir un œil sur les rentrées, voire les sorties d'argent. La mise à l'écrit systématique de toutes les dépenses des deux communautés est un plus pour l'historien. En effet, avoir un œil sur les autres dépenses des communautés permet de saisir la place qu'elles réservaient à l'alimentation, en les comparant au niveau de leur somme, de leur part. Cela permet aussi d'avoir une première approche de leurs consommations : ce qui représentait la plus grosse dépense, voire ce qui était le plus consommé, les produits dont les achats étaient moins réguliers, mais également, dans une moindre mesure, savoir si les mêmes pratiques alimentaires étaient conservées au fil des années, etc.

Nous avons donc analysé, pour chacune des deux communautés, la comptabilité de différentes années, afin de se rendre compte de l'évolution de la place des dépenses liées à l'alimentation. L'analyse de la comptabilité pour l'ordre cartusien a été plus simple que pour celle de l'ordre feillant. Rappelons que les dépenses étaient directement catégorisées, et que cinq d'entre elles concernaient l'alimentation. Pour seulement deux catégories, nous avons dû retirer tout ce qui n'était pas comestible ou qui n'avait pas de lien avec l'alimentaire. Par exemple, concernant la catégorie « diverses dépenses », nous avons seulement pris en compte les achats d'objets de cuisine, de vaisselles, ainsi que de table, et parfois d'aliments comme des achats de bales de sel ou des achats de différents blés. Certains objets ont pu échapper à notre analyse, ne sachant pas s'il s'agissait d'objets utilisés pour la cuisine (on pense à de la ficelle achetée début 1789, par exemple, qui pourrait être de la ficelle de cuisine, ou de la ficelle pour des travaux manuels)⁷⁴. Quant aux feillants, bien que les dépenses aient souvent été organisées suivant le même ordre, certains achats alimentaires se retrouvaient mélangés à d'autres achats au niveau des prix, ne nous permettant pas de connaître celui pour une denrée en particulier. Par exemple, on retrouve l'achat de chocolat lié au paiement du passage en douane et du voyage pour faire venir la denrée jusqu'à Lémenc, sans jamais nous donner le prix exact du chocolat⁷⁵. Ainsi, s'agissant quand même d'une dépense alimentaire ou qui lui était clairement liée, nous avons fait le choix d'intégrer l'entièreté de cette dépense au sein des analyses. D'un autre côté, le prix du chocolat était parfois écrit, mais ne connaissant pas les prix du marché et les variations les concernant, ni même parfois l'endroit où il avait été acheté par les moines, il nous était impossible d'établir un lien avec les dépenses pour lesquelles nous manquions de précisions. De plus, au sein de la comptabilité des chartreux de Pomier, les dépenses liées aux trajets et aux passages en douane se retrouvaient dans une catégorie spécifique, mais sans faire de lien avec une denrée en particulier d'une autre catégorie. On retrouve simplement la mention d'un trajet réalisé, sans savoir s'il était question d'achats alimentaires. Ainsi, nous avons volontairement écarté de nos analyses ces dépenses pour la communauté cartusienne, mais nous avons dû, par soucis de considérer les dépenses alimentaires parfois liées aux dépenses de trajet, les comptabiliser pour les feillants.

⁷⁴ ADHS, 7H3 (B), fol. 69.

⁷⁵ ADS, 43F526, fol. 9 : par exemple, en janvier 1777, les feillants achètent « une rupe de chocolat de Turin, port, et douane, cinquante quatre livre et quinze ».

Tout ceci peut compliquer la comparaison des deux communautés monastiques de notre étude, puisque différentes dépenses rentrent en jeu. Il serait donc plus judicieux de comparer les évolutions des dépenses alimentaires des deux communautés par rapport au reste de leurs dépenses, en se concentrant donc sur plusieurs années et ensuite comparer ces évolutions entre elles. Gardons toutefois en tête que ces dernières pouvaient vouloir dire différentes choses : par exemple des dépenses plus importantes au fil des années pourraient signifier que l'effectif des religieux était plus important, ou encore signifier que les moines désiraient simplement manger plus et mieux se nourrir, ou bien qu'il y avait eu une hausse des prix, etc. Par ailleurs, les deux comptabilités ne concernant pas entièrement les mêmes années, à part entre 1788 et 1791. Ainsi, afin de ne pas écarter le début de la comptabilité feuillantine, le choix des années à étudier s'est fait au cas par cas. Ainsi, nous avons choisi quatre années sur les seize présentes dans la comptabilité feuillantine : 1776, 1780, 1784 et 1790, de manière à avoir un œil sur la comptabilité tous les quatre à six ans, et de manière à avoir un œil sur le début et la fin de celle-ci, l'analyse de la totalité des années étant trop importante pour seulement une année d'étude de ce sujet. Notons que la dernière année de cette comptabilité, 1791, ne comprenait que les sept premiers mois de l'année, ainsi, nous avons préféré nous concentrer sur la dernière année complète, autrement dit l'année 1790. Concernant les chartreux, nous avons étudié les quatre premières années, étant donné que la cinquième ne concerne qu'environ six mois, en raison de la fermeture du monastère entre novembre 1792 et début 1793. En outre, notons que nous avons considéré que la livre n'avait pas évolué entre 1776 et 1792 au sein du duché de Savoie, afin de faciliter nos analyses.

La place des dépenses alimentaires par rapport aux dépenses totales de ces communautés

Les dépenses alimentaires des feuillants de Lémenc à la fin du XVIII^e siècle

L'analyse des dépenses alimentaires de quatre années a donc été réalisée et présentée sous forme de diagramme, afin d'observer une éventuelle évolution des pratiques. Tout d'abord, on observe très rapidement que le montant des dépenses totales des quatre années n'est jamais situé autour de la même somme, puisqu'on parle de quatre années différentes et espacées dans le temps, la communauté feuillantine ayant eu donc différents projets de construction, de reconstruction ou encore différents procès nécessitant une importante somme d'argent d'une année sur l'autre. De plus, si les dépenses de l'année 1776 sont aussi élevées, c'est en partie dû au fait que les feuillants paient des sommes importantes à plusieurs reprises pour de la chaux, un matériau de construction, pour le paiement de maçons, payés à la journée, ou encore le paiement d'ardoises, laissant donc supposer qu'un bâtiment était en construction ou en rénovation sur une de leur propriété. De la même manière, si les dépenses sont aussi élevées en 1790 (au total presque 18 000 livres dépensées !), c'est notamment en raison d'un paiement à la « petite Marie notre boulangère pour le pain qu'a fourni tant de le refectoire, que pour les domestiques et pour les pauvres depuis le 2^e mars 1790 jusqu'au 13^e Xbre 1790 » d'un montant de 1135 livres, ou encore en raison de la reconstruction de la grange de Gambarra, ayant été incendiée lors d'une tempête le 17 août de la même année, nécessitant donc bois, sable, paille, main d'œuvre, etc.⁷⁶.

Avant de mettre en lumière plusieurs hypothèses ici, rappelons simplement que des dépenses alimentaires élevées ne signifient pas forcément une surabondance de denrées mais peu aussi signifier l'achat de denrées aux prix élevés telles que la viande ou le poisson, ce que nous verrons plus en détails dans une autre partie de cette étude, lorsque nous n'analyserons que les dépenses alimentaires en tant que telles. Par ailleurs, notons également que certaines denrées pouvaient représenter une dépense plus importante dans un contexte de disette, ce que nous tenterons de déterminer. De plus, gardons en tête que, n'ayant fait le choix d'étudier que quatre

⁷⁶ *Ibid.*, fol. 113v : décembre 1790.

années, il peut simplement s'agir d'années durant lesquelles l'alimentation a pu représenter une part importante des dépenses, contrairement, peut-être, aux autres années, ce qui peut laisser planer des incertitudes pour nos futures explications.

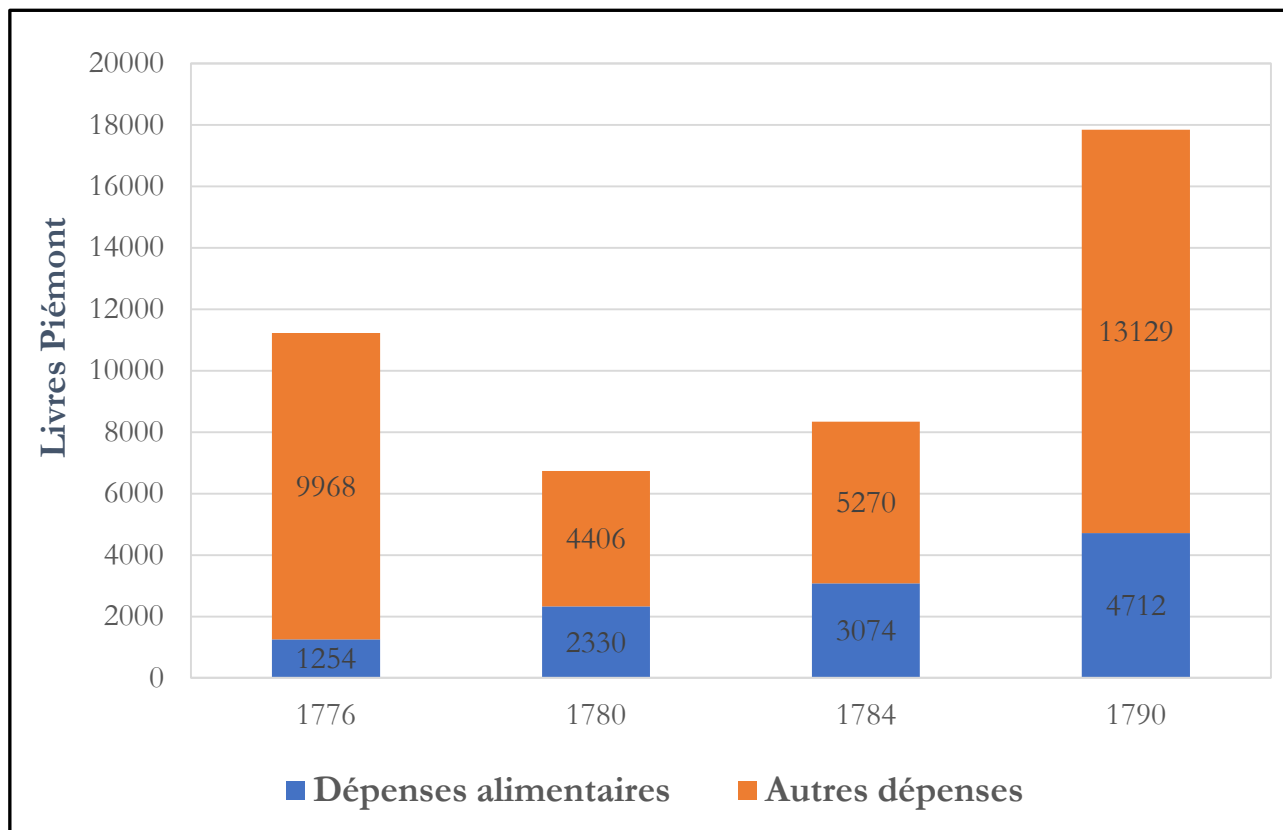


Fig. n° 20 : Évolution du budget consacré à l'alimentation des feuillants de Lémenc à la fin du XVIII^e siècle par rapport aux autres dépenses de la communauté

Ainsi, on observe une évolution assez similaire pour les quatre années en question, les dépenses alimentaires étant même plus élevées d'un peu plus de 3 000 livres en 1790 par rapport à 1776. En effet, les dépenses alimentaires continuent d'être une dépense importante pour la communauté, laissant penser que les pratiques sont soit rester les mêmes, soit qu'elles ont changées, sans pour autant devenir moins coûteuses. Une autre raison serait l'agrandissement de l'effectif de la communauté, en termes de moines, de frères ou encore de domestiques. Cependant, cela ne semble pas le cas étant donné que huit religieux sont encore présents lors de la fermeture du monastère en 1792⁷⁷. En outre, il apparaît que, bien que les autres dépenses des communautés puissent être élevées, comme c'est le cas pour l'année 1790, elles ne semblent pas avoir d'influence sur les dépenses alimentaires. Par ailleurs, lors de cette première année, l'année 1776, les dépenses alimentaires ne représentent qu'un peu moins du quart des dépenses totales de la communauté, tandis que pour les années 1780, 1784 et 1790, elles représentent un peu plus du quart de celles-ci, montrant donc encore une évolution assez similaire des pratiques. Si nous observons ceci pour quatre années séparées d'environ quatre à six autres, on est en droit de

⁷⁷ F. Meyer, Les feuillants du duché de Savoie face aux défis du XVIII^e siècle, *I cistercensi foglianti in Piemonte tra chiostro et corte (secoli XVI-XIX)*, a cura di G. Armando, S. Beltramo, p. Cozzo, C. Cuneo, Rome, 2021, p. 257-268.

penser que cette évolution était à peu près constante, à moins que des dépenses extraordinaires liées à l'alimentation ne soient survenues lors d'une autre année pour un événement particulier par exemple. Cette évolution nous laisse aussi penser que, bien que les productions agricoles de la communauté leur procurent certains aliments (vins, blé, et produits laitiers notamment), le recours aux achats de différentes denrées reste une pratique importante, et que les bases de l'alimentation ne sont plus, depuis longtemps, seulement céréalières.

En revanche, si nous considérons les huit religieux et leurs trois domestiques présents au monastère en 1781 à part égale concernant l'alimentation, les 2 330 livres dépensées ne correspondraient qu'à environ 212 livres par tête, soit un peu plus de 11 sols par jour, ce qui leur permettait de bien se nourrir (nous n'avons pas fait la différence entre les jours maigres et jours gras, apparaissant mal dans la comptabilité). En effet, pour mieux se situer, reprenons par exemple l'analyse réalisée par Jean Nicolas concernant le pain de Chambéry en 1763. Bien qu'il s'agisse d'une dizaine d'année auparavant, le pain, lorsque le prix du veissel de froment est bas (120 sols soit 6 livres), est à 15 deniers (pain blanc), 11 deniers (pain bourgeois), et 7 deniers (pain brun)⁷⁸. En revanche, on ne peut connaître la quantité de pain consommé. En outre, si l'on s'intéresse aux prix des viandes ou poissons que les feullants consomment, ils pouvaient assez facilement se nourrir de ces denrées quotidiennement : par exemple en janvier 1776, ils achètent de la viande à 3 sols et demi la livre (les achats suivants concernant de la viande blanche, plus chère, on imagine facilement qu'il s'agissait ici de viandes rouges)⁷⁹. Selon les mesures de Chambéry, une livre est égale à 0,418 kilogrammes, ce qui donne tout de même un morceau raisonnable de viande⁸⁰. Par ailleurs, à titre comparatif, on peut reprendre l'exemple qu'utilise Philippe Meyzie en parlant de Marie-Joséphine de Galathea, membre de la noblesse parlementaire bordelaise de la fin du XVIII^e siècle, qui dépense en moyenne 7 livres par jour entre 1757 et 1762, ce qui correspond à environ 2 555 livres dépensés à l'année, pour son alimentation à elle seule⁸¹. Les feullants n'avaient donc pas eu recours à des dépenses considérables pour se nourrir.

Les dépenses de bouche des chartreux de Pomier à la fin du XVIII^e siècle

Nous avons donc réalisé le même type de graphique pour la communauté cartusienne de Pomier. Rappelons que quatre années ont également été choisies, en laissant de côté la dernière, celle allant du 1^{er} juin 1792 au mois de novembre de la même année. Afin de rendre le graphique plus lisible, nous avons simplement noté les années de la manière suivante « 1788-1789 », mais gardons en tête que la comptabilité présentait les dépenses annuellement du 1^{er} juin d'une année, au 31 mai de la suivante. Les dépenses alimentaires représentées sur le graphique suivant comprennent donc les cinq catégories, consacrées entièrement ou presque à l'alimentation, du répertoire, en ayant pris soin de basculer les dépenses non alimentaires apparaissant dans les catégories « Suif, savon, et huile de noix », et « diverses dépenses », dans la partie « Autres dépenses », en orange sur le graphique.

⁷⁸ J. Nicolas, *op. cit.*, t. 2, p. 886.

⁷⁹ ADS, 43F526, fol. 3.

⁸⁰ A. Dhelens, *Les anciens poids et mesures des provinces de la Haute-Savoie*, Annecy, 1996.

⁸¹ P. Meyzie, *op. cit.*, p. 150-153.

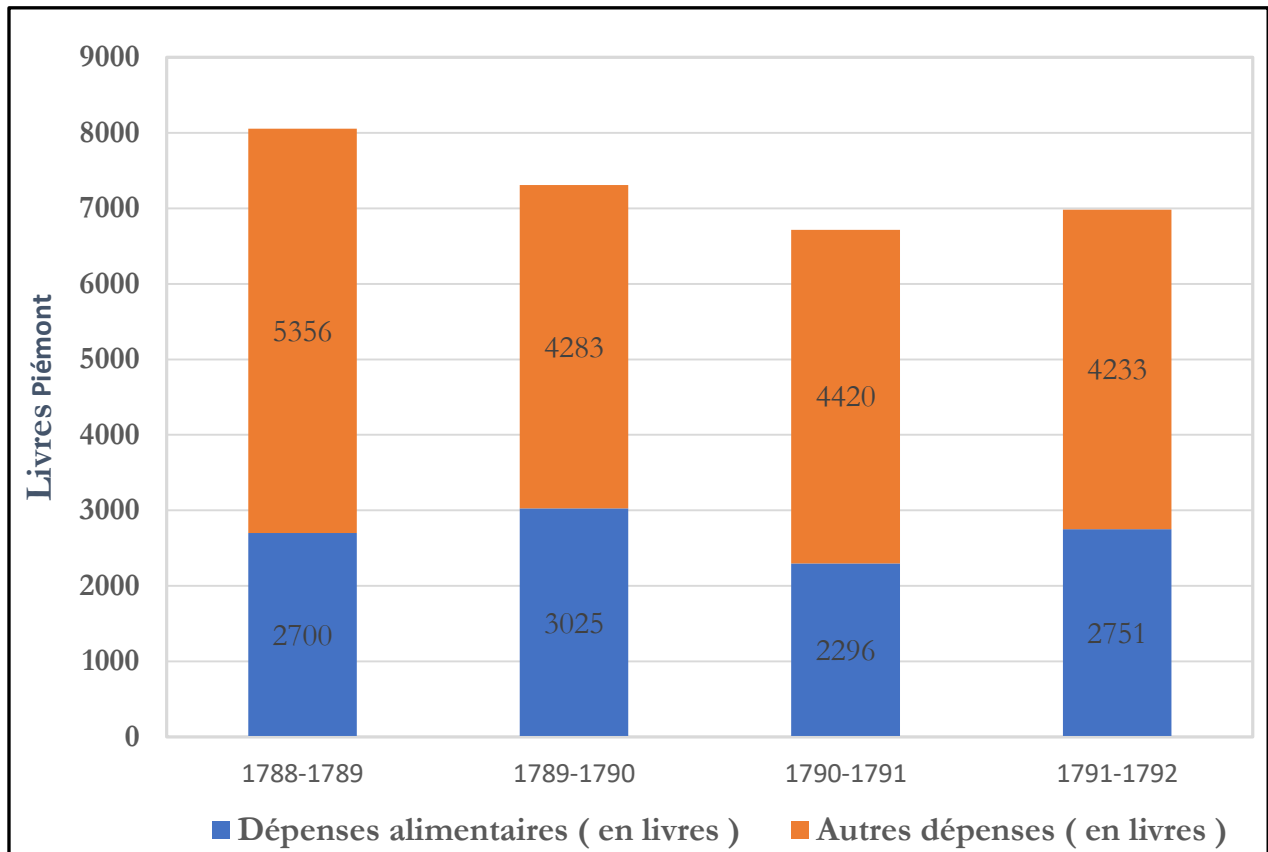


Fig. n° 21 : Évolution du budget consacré à l'alimentation des chartreux de Pomier à la fin du XVIII^e siècle par rapport aux autres dépenses de la communauté

On remarque directement que les dépenses liées à l'alimentation représentent soit le tiers des dépenses totales, soit un peu plus de celles-ci (entre 34 et 45 %) donnant une moyenne de 2693 livres de Piémont. Si les dépenses sont un peu plus élevées entre le 1^{er} juin 1789 et le 31 mai 1790, c'est en partie dû au fait que les chartreux achètent des coupes de noix (on ne connaît pas la quantité) et de noyaux pour 147 livres, mais aussi pour 326 livres de coupes de blé⁸². Si les dépenses liées à l'alimentation sont importantes c'est aussi en raison du type de denrées achetées : en effet, bien que ne mangeant pas de viandes (on peut s'en rendre compte directement en se concentrant seulement sur le répertoire, puisque seulement des denrées piscicoles ou considérées comme telles sont consommées, nous le préciserons ultérieurement), d'importantes dépenses de différents poissons et crustacés, des denrées relativement chères, sont réalisées, dépassant les 1900 livres de Piémont pour l'année allant du 1^{er} juin 1791 au 31 mai 1792. De plus, cette constance pourrait aussi montrer que la part de l'autoconsommation, qu'on ne peut mesurer par manque d'informations, est aussi relativement constante, puisqu'on n'observe pas de grands écarts entre les sommes des dépenses alimentaires, ou, du moins que les productions agricoles n'ont pas forcément d'impact sur les dépenses de bouche. En effet, peu importe si les récoltes sont bonnes ou mauvaises, les chartreux dépensent à peu près les mêmes sommes pour se nourrir suivant les années. Par ailleurs, elle prouve aussi que les autres dépenses, tout comme pour les feuillants, n'ont pas d'influence sur les dépenses liées à l'alimentation, les chartreux ne dépensent pas forcément moins pour se nourrir lorsqu'une plus grosse dépense survient la même année. Par

⁸² ADHS, 7H3 (B), fol. 69v-70 : catégorie « diverses dépenses ».

exemple, entre 1788 et 1789, ils paient plus de 1419 livres en « Impositions royales, et fraix de justices », soit plus du double qu'entre 1790-1791⁸³. Entre 1788 et 1789, ils paient un peu plus de 471 livres pour « Tuiles, briques et chaux », tandis que lors d'autres années, ils ne dépensent pas plus de 240 livres⁸⁴. Pourtant, les dépenses alimentaires sont égales à 2 700 livres entre 1788 et 1789, soit 404 livres de plus qu'entre 1790-1791, alors que durant cette même année, les autres dépenses représentent presque 1 000 livres de moins. Cela pourrait aussi prouver un effectif stable de la communauté. Cependant, selon l'analyse d'Abel Jacquet concernant les déplacements des pères chartreux, sur les neufs qui étaient présents à la fermeture du monastère, cinq étaient présents les quatre années et demie⁸⁵. Le père Ambroise Marie a peut-être également été présent à partir de 1789 (sans savoir à partir de quelle date exactement). Le père Claude Palluis, lui, n'a été à la chartreuse, concernant les années que nous étudions, qu'en 1788, ainsi que lors de l'élaboration de l'inventaire en 1792 (on ne connaît pas la date de son arrivée et celle de son départ). Quant au père Gavignon, il n'a été présent qu'en 1792. De plus, on ne sait quand a été présent à la chartreuse Dom Germain Fréret, à l'exception de la dernière année. Ainsi, on ne peut estimer une valeur des dépenses alimentaires par tête que pour la dernière année, qui comptait bien les dix religieux. Sachant donc qu'il y a eu neuf religieux de chœur en 1792, un frère convers, ainsi que trente-cinq domestiques sous ses ordres, les dépenses alimentaires, d'un montant de 2751 livres, ne représentent qu'un peu plus de 61 livres par tête, autrement dit un peu plus de 3 sols par jours dépensés uniquement pour la nourriture, ce qui, si l'on reprend les prix proposés pour les feuillants pour estimer leur capacité financière à se nourrir, (bien qu'il ne s'agisse pas du même mandement, on peut faire un rapprochement), est faible, ou du moins ne permet pas une alimentation très variée. Si l'on ne comptabilise par le frère convers et les trente-cinq domestiques, 305 livres de nourriture étaient dépensées sur toute l'année pour chaque religieux de chœur, soit environ 16 sols par jour, ce qui leur permettait sûrement une meilleure alimentation.

Cependant, la même question que pour les feuillants se pose : comment savoir si toute la communauté était prise en compte dans les dépenses ? Le même genre de réponse revient ici aussi : la tenue aussi propre et précise d'un tel document, ainsi que son organisation et la mention de certains achats pour les domestiques tels que les achats de viandes dans la catégorie « diverses dépenses », laissent supposer que la comptabilité comprenait toutes les têtes de la chartreuse⁸⁶. N'oublions pas que de nombreux produits issus de la terre et de l'élevage venaient compléter ces denrées achetées. Par ailleurs, notons tout de même que, peu importe le nombre de religieux de chœur présents à la chartreuse, nous l'avons vu, l'effectif varie durant les cinq années, le budget réservé aux dépenses alimentaires ne varie que très peu, ce qui peut nous amener à penser qu'il pouvait être déterminé au préalable par l'économe du monastère, selon les directives données par le prieur. Lorsque l'effectif des moines était plus faible, la nourriture en plus pouvait être partagée entre ces derniers, ou conservées, ou encore servir à nourrir de possibles voyageurs ou hôtes particuliers.

Une considération similaire de l'alimentation

Ainsi, nous sommes face à deux communautés monastiques masculines dont les pratiques alimentaires, à première vue, se ressemblent. En effet, les deux comptabilités révèlent une évolution similaire de leurs dépenses liées à l'alimentation, bien qu'elles ne concernent pas les mêmes années. Au sein des deux communautés, les dépenses alimentaires représentent entre le quart et le tiers, voire légèrement plus, de leurs dépenses totales, et ceci, peu importe leur effectif. De la même manière, toujours peu importe les effectifs, et suivant les années, la somme des dépenses alimentaires reste à peu près la même. En outre, les autres dépenses des deux

⁸³ *Ibid.*, fol. 3.

⁸⁴ *Ibid.*, fol. 68.

⁸⁵ A. Jacquet, *op. cit.*, p. 120-122.

⁸⁶ ADHS, 7H3 (B), fol. 69-70v.

communautés ne semblent pas avoir d'influence sur les dépenses de bouche. On est donc en droit de penser que les pratiques alimentaires restent similaires, qu'ils étaient habitués à dépenser les mêmes sommes pour se nourrir. Cependant, l'analyse des dépenses alimentaires au détails, ainsi que de leur consommation précise sont nécessaires ici pour en attester. En revanche, concernant les productions agricoles des communautés, il est difficile à ce stade de notre étude de conclure sur une éventuelle augmentation, diminution ou constance des récoltes, puisque nous ne pouvons quantifier ces pratiques. On peut cependant ajouter que, même si lors d'une année les récoltes sont meilleures, cela ne semble pas modifier les dépenses alimentaires de ces deux communautés, qui restent relativement similaires. Ici, les montants des fermages payés par les paysans sous contrat avec les moines pourraient nous aider, cependant, la comptabilité manque parfois de précision. En revanche, le total pourrait nous indiquer s'il y a eu des périodes favorables ou bien défavorables aux récoltes. Par exemple, concernant la montagne du Convers, les chartreux reçoivent 781 livres pour l'année du 1^{er} juin 1788 au 31 mai 1789, tandis que la famille Boquet leur doit 700 livres en deux termes⁸⁷. Autrement dit, on peut penser que les récoltes ont été bonnes cette année-là. Pourtant, le climat général à cette période (pluies excessives à l'automne 1787, sécheresse au printemps et à l'automne 1788 et hiver très rude entre 1788 et 1789) ne favorisait pas de bonnes récoltes⁸⁸.

L'influence des productions agricoles sur les dépenses alimentaires est donc relativement minime, ou de l'ordre de quelques dizaines voire centaines de livres tout au plus. Mais, encore une fois, il nous faut approfondir notre étude pour éviter toute conclusion hâtive, ce que nous ferons prochainement.

Entre dépenses alimentaires et recettes des communautés monastiques savoyardes

Un aspect intéressant des comptabilités, notamment celle de notre communauté cartusienne de Pomier, est la notation des rentrées d'argent, autrement dit des recettes de la communauté. En effet, nous avons la chance d'avoir une source donnant un aperçu des revenus des chartreux entre 1788 et fin 1792, organisés suivant un répertoire précis, nous présentant par la même occasion quelques terres que ces moines possédaient et avaient mises en culture. Ainsi, entre les « lods, et cends féodales », les » vente du bled, avoine et son », les revenus liés aux différentes terres affermées comme la « montagne du Convers », ou encore celle « du petit pomier », sans oublier les différentes rentes, et vente de « bois », ou « de la chaux, tuile et brique », et « diverses receptes » faisant mention de la vente de vins, de fromages ou quelques légumes, les réguliers cartusiens notaient l'argent qu'ils recevaient afin d'avoir une comptabilité plus précise⁸⁹. Nous avons donc proposé un graphique au sein duquel nous avons mis en évidence la somme des dépenses liées à l'alimentation pour les quatre années choisies, par rapport au montant des recettes de la communauté pour les mêmes années, afin de connaître la part de leurs revenus consacrée à leur alimentation, et ainsi en savoir plus sur leur mode de vie.

⁸⁷ *Ibid.*, côté recettes fol. 11-11v : catégorie « montagne du Convers ».

⁸⁸ E. Le Roy-Ladurie, J.-P. Javelle, D. Rousseau, Sur l'histoire du climat en France depuis le XIV^e siècle, *La Météorologie*, 2014, n° 86, p. 19, disponible en ligne : <https://meteoetclimat.fr/wp-content/uploads/2017/07/Histoire-du-Climat-web.pdf> [dernière consultation le 02/04/2022].

⁸⁹ ADHS, 7H3 (B), fol. 1v : répertoire des recettes de la communauté.

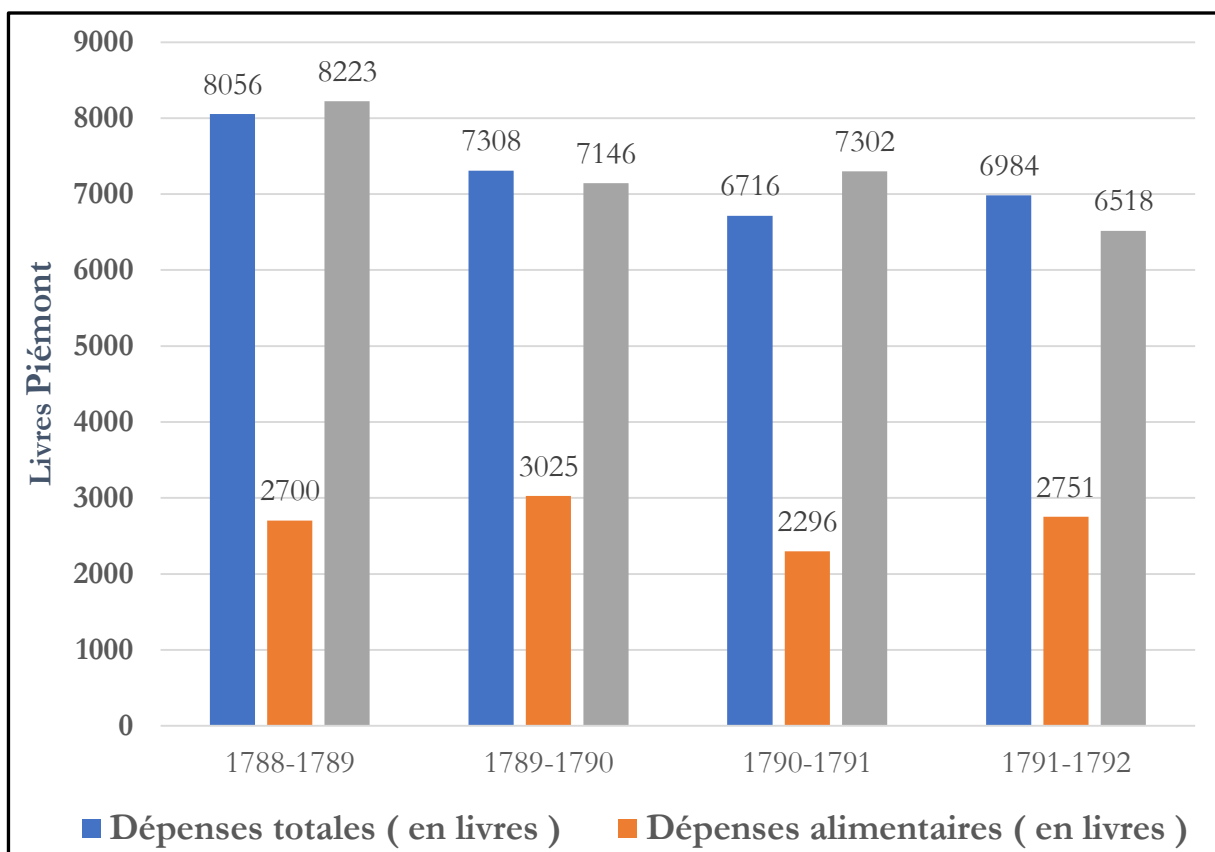


Fig. n° 22 : Évolution du budget consacré à l'alimentation des chartreux de Pomier à la fin du XVIII^e siècle par rapport aux recettes de la communauté

Nous remarquons tout d'abord que les recettes de la communauté varient légèrement : entre la première et la dernière année présentées sur le graphique il y a environ un peu moins de 2000 livres de différence, on s'attend donc à ce que les dépenses suivent à peu près la même évolution. Les dépenses liées à l'alimentation, elles, représentent environ le tiers des revenus de la communauté. Par ailleurs, lorsque l'on s'intéresse aux dépenses totales, les chartreux dépensent, si l'on regarde les années l'une après l'autre sans rajouter les éventuels excédents, presque la totalité de leurs revenus, et parfois, quelques centaines de plus. Par exemple, entre le 1^{er} juin 1789 et le 31 mai 1789, ils enregistrent un excédent de 167 livres, tandis qu'entre le 1^{er} juin 1791 et le 31 mai 1792, ils dépensent 466 livres de plus que ce qu'ils reçoivent cette année-là. Cependant, même si entre juin 1789 et mai 1790 ils dépensent 162 livres de plus que ce que leurs revenus leur permettent, l'excédent de l'année précédente leur permet de ne pas se retrouver « dans le rouge », on nous pardonnera cette expression d'aujourd'hui, de même que pour la dernière année, pour laquelle l'excédent des années précédentes leur permet même un surplus de 125 livres. Rappelons également que nous avons montré que, peu importe les autres dépenses et l'effectif de la communauté, voire les possibles hôtes qu'elle pouvait recevoir, les dépenses alimentaires se situaient globalement autour de la même somme. Ainsi, l'analyse des revenus de la communauté nous permet d'appuyer encore cette idée : peu importe les recettes de la communauté, même si les dépenses dépassent les revenus d'une année, cela n'influence pas les dépenses alimentaires des communautés. Les chartreux sont donc habitués à dépenser les mêmes sommes pour leur nourriture, et devaient très certainement adopter des pratiques alimentaires similaires concernant les quatre années étudiées, voire peut-être même que cette constance au niveau des dépenses pouvait s'observer depuis plusieurs années avant 1788. Cependant, avoir un œil sur l'évolution des différentes dépenses alimentaires pourrait nous éclairer ici.

Concernant les feillants, notre mauvaise maîtrise de la langue italienne ne nous permet pas de donner le montant des revenus des quatre années étudiées, seulement de l'année 1780, 1784 et 1790, pour lesquelles les rentrées d'argent sont plus claires que pour l'année 1776. En effet, rappelons que tous les trois mois, un père feillant se rend à Lémenc pour inspecter les comptes de la communauté et transcrire les revenus de celle-ci. Nous avons donc établi un graphique mettant également en évidence les dépenses liées à l'alimentation par rapport aux recettes de la communauté en question.

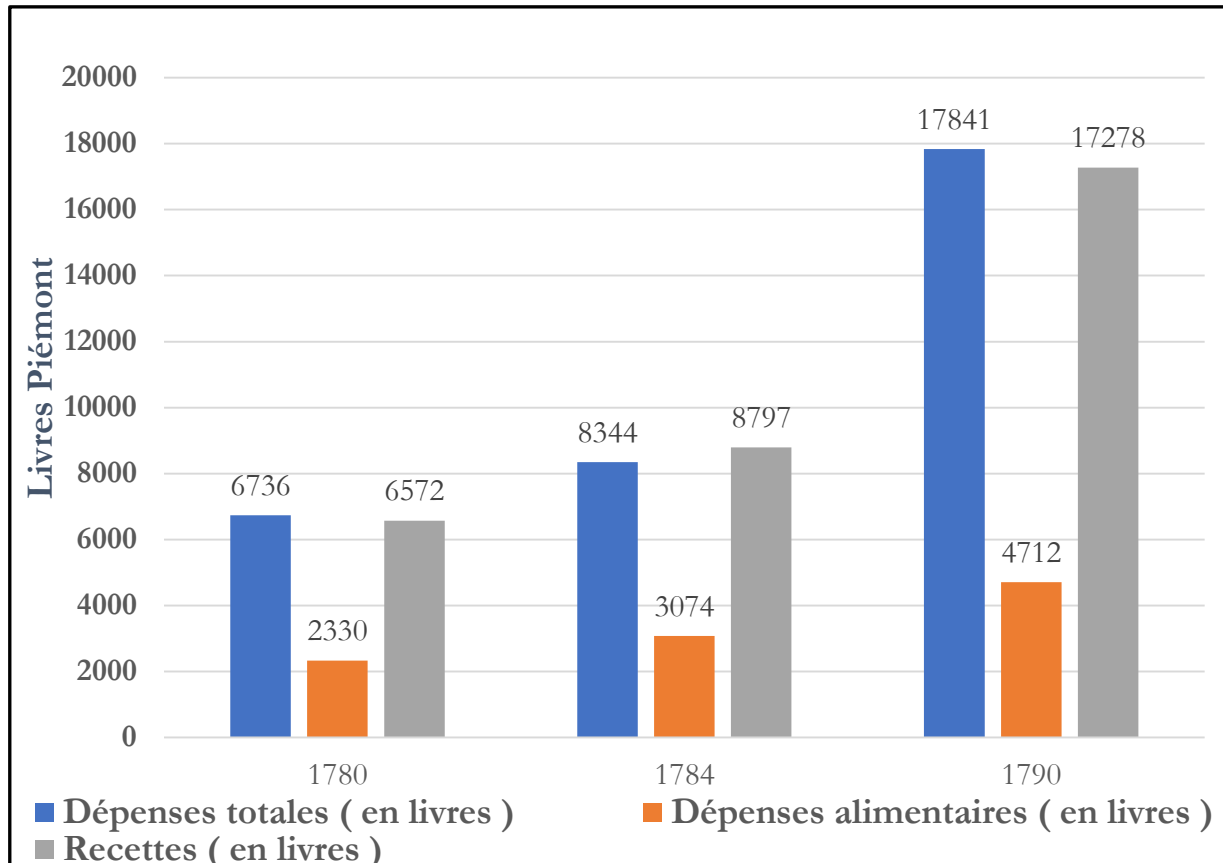


Fig. n° 23 : Évolution du budget consacré à l'alimentation des feillants de Lémenc à la fin du XVIII^e siècle par rapport aux recettes de la communauté

On remarque tout d'abord une différence importante des recettes, bien que plusieurs années séparent 1784 et 1790, elles augmentent de presque 10 000 livres. Les dépenses liées à l'alimentation, quant à elles, représentent entre le quart et le tiers des revenus de la communauté. Par ailleurs, l'argent rentrant est souvent dépensé dans sa totalité, ou presque. Cependant, il aurait fallu étudier plusieurs années pour connaître la véritable attitude des feillants vis-à-vis de leurs revenus, mais ils réussissaient parfois à se dégager des excédents, comme c'est le cas en 1784, mettant 453 livres de côté, ou encore, comme nous l'explique Frédéric Meyer, entre juillet 1779 et juillet 1781, lorsqu'il reste 1 422 livres⁹⁰. Ainsi, on pourrait conclure de la même manière que pour les chartreux : les feillants savent ce qu'ils font de leur argent, bien qu'ici nous ayons fait le choix de n'étudier que certaines années sur les seize de la comptabilité. Cependant, on remarque bien que, même lorsque les revenus sont importants, l'alimentation ne représente pas une dépense

⁹⁰ F. Meyer, *art. cit.*, p. 267.

excessive, sa somme reste relativement la même, du moins elle n'augmente pas énormément. On serait donc tenté de conclure qu'il y a une certaine constance des pratiques alimentaires : les feullants sont habitués à dépenser leur argent de la même manière ou presque suivant les années, pour se nourrir. Ils adoptaient certainement des pratiques alimentaires similaires tout au long des seize années, du moins les conservaient, tout en en changeant certaines, ou en en adoptant peut-être des nouvelles. Cependant, ici encore il nous faut plus creuser la comptabilité pour appuyer nos hypothèses. En effet, une première approche des consommations est ici nécessaire, d'un point de vue financier afin d'observer les sommes et les parts des différentes dépenses alimentaires des feullants, ainsi que des chartreux, pour confirmer cette éventuelle constance dans les pratiques, ou débattre sur une tout autre évolution.

Un aperçu des dépenses alimentaires de feullants et chartreux savoyards de la fin du XVIII^e siècle

Avant-propos...

Les deux comptabilités, dont l'alimentation est plus ou moins classée par catégorie, nous permettent donc une approche des différents types de consommations des communautés. L'organisation de la comptabilité cartusienne, rappelons-le, se présentant selon un répertoire alphabétique dont cinq lettres correspondent à des catégories presque entièrement consacrées aux dépenses alimentaires, et donc se prêtant bien à notre exercice sous forme de graphique, nous a servi de modèle, en élaborant des catégories similaires de dépenses alimentaires pour l'autre communauté monastique de cette étude, dont les dépenses liées à l'alimentation, notamment celles concernant l'épicerie et la vaisselle et batterie de cuisine, sont mélangées. Cependant, deux catégories de dépenses ont été ajoutées au graphique réalisé pour la communauté feullantine, celle-ci consommant de la viande contrairement aux chartreux, et enregistrant des achats de divers produits laitiers. Pour les chartreux, nous avons repris les intitulés du répertoire, et notons que, pour les deux communautés, les dépenses de la catégorie « Épicerie » comprennent les achats de fruits mûrs et secs, de légumes, de pâtes, d'épices, de condiments, de sucre, de chocolat et café, de pâtisseries et biscuits, de certains blés, ainsi que de vins et autres liqueurs. En outre, afin de ne pas trop modifier l'organisation de la comptabilité cartusienne, les achats d'huile d'olive n'ont pas été déplacés dans la catégorie « Suif et huile de noix », ces achats étant souvent compris avec d'autres, donnant ainsi un prix total sans distinction entre les différentes denrées achetées. De la même manière, toujours pour la même comptabilité, les achats de blé n'ont pas été compris dans la catégorie « Épicerie et autres dépenses pour la cuisine » mais sont restées dans leur catégorie d'origine « Diverses dépenses ». C'est notamment pour cette raison, les deux comptabilités ayant des différences, et surtout les deux communautés étant différentes, que nous avons choisi ici encore, de les traiter séparément, afin de dresser l'évolution respective des pratiques alimentaires de ces communautés. Une question apparaît ici, celle de la part de l'autoconsommation. En effet, on ne peut ignorer l'importance des produits agricoles que produisent et consomment les communautés, mais leur part est tout simplement impossible à établir par manque de précision et nous discuterons plus amplement de ces pratiques alimentaires prochainement. En revanche, nous l'avons déjà développé dans la première partie de notre étude, mais l'absence même de certaines catégories, comme celle des produits laitiers pour la communauté cartusienne nous révèle qu'ils sont très probablement produits par les moines eux-mêmes ou par des paysans fermiers sous contrat agricole avec eux. Nous le verrons, certains contrats, apparaissant du côté des recettes de la comptabilité cartusienne, nous permettront de connaître certaines de ces productions. Par ailleurs, les paiements des différentes denrées sont souvent réalisés en décalé (on note par exemple le paiement du poisson de février, de mars, d'avril et de mai en mai 1789) mais on ne sait s'il s'agit de paiement au comptant ou à crédit, puisque, par exemple, durant le mois d'avril 1789, les chartreux paient aussi pour des petits

poissons et une loutre⁹¹. Le manque de précision quant à la provenance de ces denrées ou du marchand les vendant nous empêche de saisir avec plus d'intensité les pratiques alimentaires des chartreux. Il faudrait pour cela retrouver les comptes des différents marchands auxquels les chartreux font parfois référence par exemple, ou encore des actes passés entre des marchands et les réguliers afin de convenir d'une quantité précise à leur livrer. Cependant, nos recherches dans les minutes des notaires (comme maître Borgel cité dans la partie des recettes)⁹² n'ont rien donné, et la recherche de comptabilités des marchands est une entreprise trop importante pour une année d'étude.

Les différentes dépenses alimentaires des communautés monastiques savoyardes

Approcher un peu plus l'alimentation des chartreux de Pomier de la fin du XVIII^e siècle à travers les différentes dépenses alimentaires comptabilisées

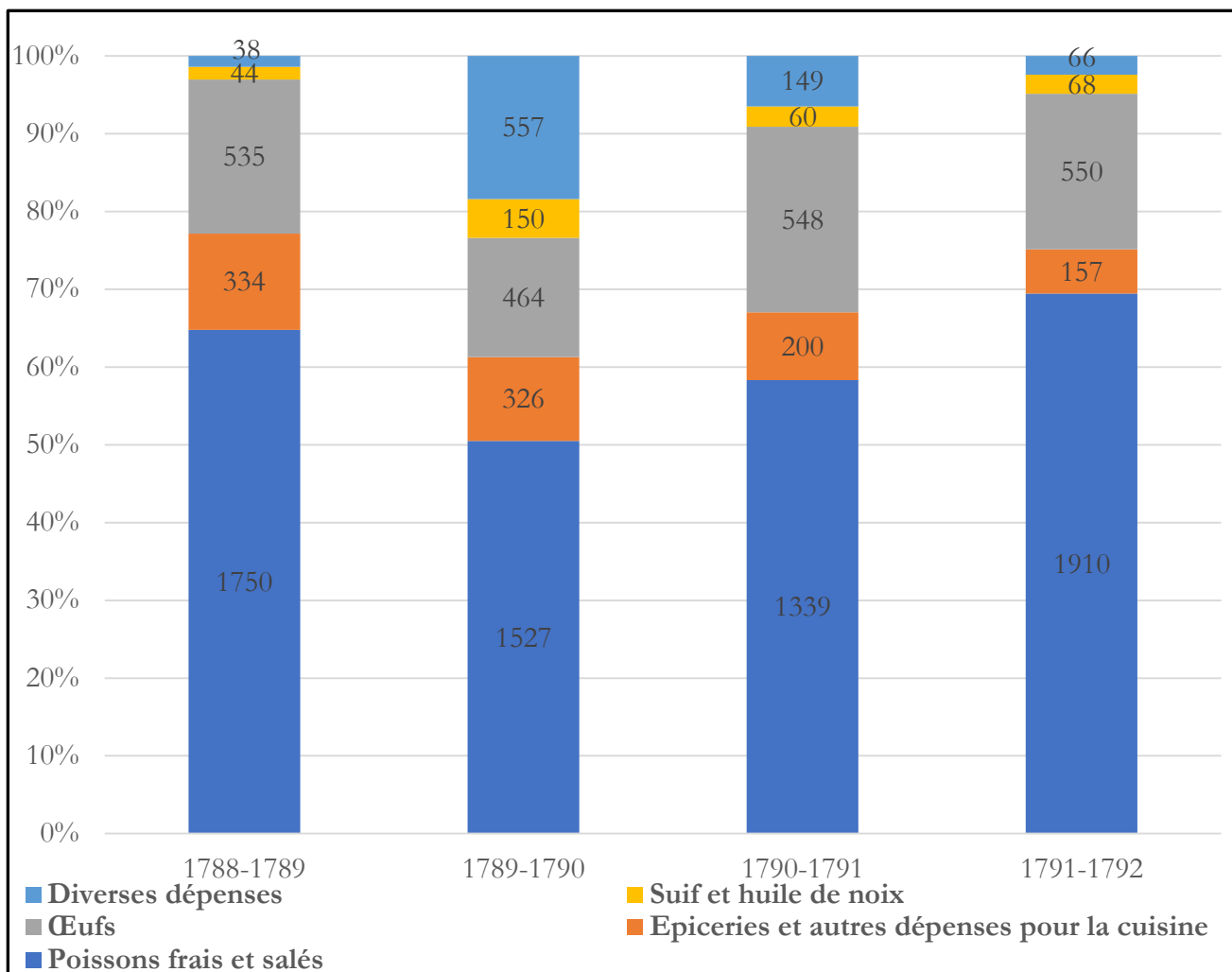


Fig. n° 24 : Évolution des parts des différentes dépenses alimentaires (en livres Piémont) des chartreux de Pomier à la fin du XVIII^e siècle

⁹¹ ADHS, 7H3 (B), côté dépenses : fol. 23.

⁹² ADHS, 2E1255, minutes du notaire Jacques-André Borgel entre 1779 et 1786 ; 2E1256, minutes du même notaire entre 1787 et 1793.

La part des dépenses de « Poissons frais et salés » représentent en moyenne, pour les quatre années étudiées, 60% des dépenses alimentaires, tandis que les dépenses d'« Épicerie et autres dépenses pour la cuisine », presque 10% de celles-ci. Les œufs quant à eux représentent en moyenne 20% des dépenses. Les dépenses de graisses alimentaires ne représentent en moyenne que 2,5%, ce qui semble normal étant donné que les achats sont généralement en quantité importante et donc qu'un temps plus ou moins long est nécessaire pour les consommer. Enfin, les dépenses pour la vaisselle et la batterie de cuisine représentent en moyenne environ 6% des dépenses alimentaires. Un rapide coup d'œil du graphique en question nous permet donc de savoir que les parts des différentes dépenses alimentaires n'ont que peu varié, à l'exception de la part des « Diverses dépenses », nous y reviendrons.

Soyons cependant vigilants, si les dépenses et la part concernant les denrées piscicoles sont si importantes, c'est notamment en raison de la cherté des produits. Par exemple, les chartreux paient jusqu'à 152 livres la première année rien que pour payer le poisson du mois de septembre 1788⁹³. Cependant, si des sommes aussi importantes sont dépensées pour cette denrée, c'est bien qu'il s'agit d'une des principales consommations des chartreux, sans pour autant pouvoir en estimer la consommation exacte. Par ailleurs, les sommes dépensées pour ces denrées ne varient pas énormément, ce qui semble curieux puisqu'on pouvait conserver le poisson dans de l'huile ou du sel au sein de grands tonneaux, et donc, limiter les dépenses par la suite. Ceci peut supposer que pratiquement tout ce qui était acheté était consommé. De plus, on observe une légère hausse des dépenses lors de l'année 1791-1792, peut-être en raison de la venue de deux religieux de chœur dans le courant de l'année 1792 pour l'établissement des inventaires du monastère. À l'inverse, les dépenses d'épicerie diminuent un peu, peut-être en raison de stockage réalisés au fil des années. En effet, on observe par exemple, moins d'achats de condiments, de pâtes, d'eau de vie, ou encore de confitures entre 1791 et 1792, preuve peut-être d'un stockage de précédents achats. Par ailleurs, si ces dépenses ne représentent pas une part importante, c'est aussi en raison des prix assez bas des différentes denrées achetées alors même qu'elles sont diverses et nombreuses, rappelons-le : des pâtes, des fruits secs et des fruits mûrs, des légumes, des épices, des liqueurs, des pâtisseries, du riz, etc., sont compris dans cette catégorie. En effet, de nombreuses dépenses se situent en dessous des 10 livres (quarante-cinq dépenses sur cinquante-deux entre le 1^{er} juin 1788 et le 31 mai 1789 sont en dessous des 10 livres par exemple, contre cinquante-deux sur cinquante-quatre dépenses entre le 1^{er} juin 1791 et le 31 mai 1792, ce qui pourrait expliquer la diminution du total des dépenses en plus du stockage de certaines denrées)⁹⁴. Les achats d'œufs laissent aussi supposer qu'ils en consomment en grande quantité, alors que, rappelons-nous, ils ne doivent pas en consommer lors du Carême, de l'Avent et tous les vendredis de l'année, ni même les lundis et mercredis, jours durant lesquels seulement du pain et de l'eau sont autorisés. Si l'on regarde de plus près ces dépenses, on remarque que les œufs sont achetés par douzaine, allant parfois jusqu'à 514 douzaines d'œufs en août 1789, ce qui n'est pas négligeable. Ceux-ci sont peut-être utilisés pour la préparation de sauces, de tourtes, ou encore de gâteaux, etc., et sont très certainement partagés avec les domestiques. Quant à la faible part des dépenses d'objets de cuisine, cela s'explique en partie par le fait que ce sont des objets à usage long, et donc dont l'achat n'est pas régulièrement renouvelé. Cependant, les dépenses de la catégorie « Diverses dépenses » augmentent de plus de 500 livres entre la première et la deuxième année de la comptabilité, ceci en raison de l'achat de noix et de noyaux pour 147 livres et de coupes de blés pour 326 livres⁹⁵.

Ainsi, bien que des religieux de chœur se joignent à la communauté, on n'observe pas une augmentation marquante des dépenses, à l'exception peut-être des dépenses concernant les denrées piscicoles. Cette relative constance au niveau des dépenses laisse penser que leurs

⁹³ ADHS, 7H3 (B), fol. 23.

⁹⁴ *Ibid.*, fol. 28-29v.

⁹⁵ ADHS, 7H3 (B), fol. 69-69v.

habitudes alimentaires n'ont pas énormément varié, et que les chartreux consommaient ce qu'ils achetaient, sans trop stocker. Les inventaires réalisés en 1792 ne révèlent d'ailleurs que très peu de stockage, concernant les denrées achetées, et non celles qui sont produites par la communauté. En effet, à l'exception de pains de sucre (qu'ils achètent mais qu'ils reçoivent aussi en paiement pour la mise sous contrat de leurs terres, nous en reparlerons⁹⁶) et de plaques de chocolat⁹⁷, de « quelques queues de merlues couvertes de sel »⁹⁸, de toupines d'huile d'olive et d'huile de noix, on ne retrouve pas de stockage particulier faisant référence à une mise en conservation d'aliments. À ce sujet, la règle n'en dit rien, laissant donc supposer que la conservation et le stockage d'aliments étaient autorisés.

Approcher un peu plus l'alimentation des feuillants de Lémenc de la fin du XVIII^e siècle à travers les différentes dépenses alimentaires comptabilisées

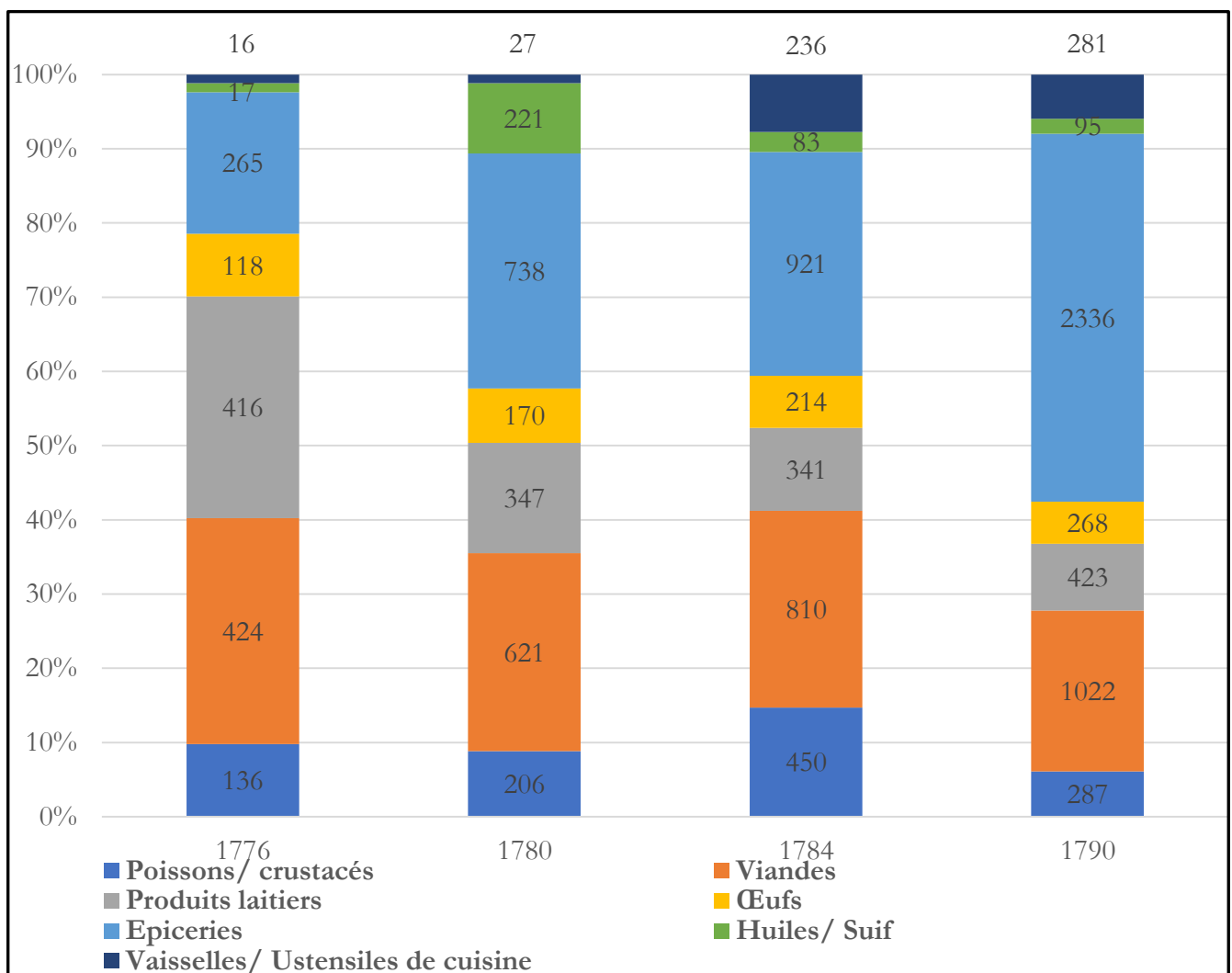


Fig. n° 25 : Évolution des parts des différentes dépenses alimentaires (en livres Piémont) des feuillants de Lémenc à la fin du XVIII^e siècle

⁹⁶ *Ibid.*, par exemple côté recettes : fol. 14r, en paiement pour la mise en fermage de la « montagne du Vuargex », ils reçoivent « un pain de sucre poids de 4 livres ».

⁹⁷ ADS, 1Q101.

⁹⁸ ADHS, 1Q249, fol. 5-6 : dans « la cuisine et les bas offices », on retrouve le merlu et des toupines d'huiles.

Rappelons tout d'abord ici qu'il s'agit de seulement quatre années, ce qui pourrait laisser planer des incertitudes quant aux autres années de la comptabilité feuillantine, bien que, nous le verrons, nous puissions établir une analyse générale sur leurs pratiques alimentaires à la fin du XVIII^e siècle. De plus, nous pouvons facilement remarquer que, pour les feuillants de Lémenc, il n'y a pas une grande variation des différentes parts des dépenses alimentaires. La dépense de poissons et crustacés représente en moyenne 10% des dépenses alimentaires, ce qui semble peu, étant donné que les feuillants ne peuvent consommer que de la viande blanche. La dépense de viandes, quant à elle, représente en moyenne presque 27% des dépenses alimentaires. Cependant, la part des produits laitiers diminue de moitié, pour une moyenne de 15%, bien que le montant annuel de ces dépenses se situe autour de la même somme. Celle des œufs est pratiquement constante, et représente en moyenne presque 6% des dépenses totales liées à l'alimentation. En revanche, la part des dépenses d'épicerie augmente presque de 30% entre 1776 et 1790, pour une moyenne de 32% pour les quatre années choisies. Celle des graisses alimentaires est d'environ 4%, *idem* pour celle des vaisselles et de la batterie de cuisine. Ces parts, même s'il faut les analyser avec des pincettes puisqu'elles ne représentent pas les consommations exactes de la communauté, nous laisse entrevoir certaines pratiques alimentaires. En effet, la faible part des dépenses en denrées piscicoles, alors même qu'il s'agit de denrées chères à l'époque et qu'on s'attend plutôt à ce qu'elles représentent la principale consommation, concernant la chair animale, (la règle de saint Benoît laissant supposer que seulement la viande blanche est autorisée) et donc la part la plus élevée, laisse supposer que ces moines consommaient plus de viande que de poisson, sans pouvoir déterminer avec précision s'il s'agit de viandes blanches ou de viandes rouges.

Si les parts restent relativement les mêmes, ce n'est pas toujours le cas pour la somme des dépenses qu'elles concernent. En effet, les dépenses ont eu tendance à augmenter à la fin du XVIII^e siècle, ce qui semble curieux puisque l'effectif de la communauté ne semble pas avoir augmenté⁹⁹. L'augmentation des dépenses en denrées carnées est ici difficile à expliquer. Plusieurs hypothèses nous viennent à l'esprit : peut-être qu'une partie de ces dépenses était réservée aux malades, ou encore que les prix des différentes viandes aient augmenté. Il faudrait ici pouvoir analyser les évolutions des dépenses pour chaque type de viande, ce que nous ferons au sein d'une prochaine partie consacrée aux consommations en elles-mêmes. Le manque de précision de la comptabilité ne nous facilitera cependant pas la tâche.

D'un autre côté, si les dépenses d'épicerie augmentent, nous l'avons vu, c'est notamment en raison du paiement du pain ayant nourri les moines, les domestiques et les pauvres entre mars 1790 et décembre de la même année, paiement s'élevant à 1 135 livres. Il peut également s'agir d'une baisse des productions agricoles de la communauté en termes de fruits et légumes notamment, ce que nous ne pouvons pas prouver, puisqu'on observe aussi bien des achats de légumes au début de la comptabilité, que des dépenses en « jardinage » au fil des années, ce qui laisse tout de même supposer que la consommation de fruits et légumes devait se faire entre des produits achetés et ceux produits directement par la communauté¹⁰⁰. Les dépenses en produits laitiers, quant à elles, tournent autour de la même somme, laissant supposer que leur consommation reste la même, voire que la production de produits laitiers par la communauté ne s'est pas beaucoup modifiée en seize années, de même que pour la consommation des œufs. La dépense importante pour les graisses alimentaires en 1780 s'expliquerait peut-être par un besoin de remplir à nouveau les stocks, notamment au niveau des huiles, étant donné qu'ils achètent

⁹⁹ F. Meyer, *art. cit.*, p. 267-268. On apprend le devenir des huit religieux lors de la fermeture du monastère en 1792.

¹⁰⁰ ADS, 43F526, fol. 4v : par exemple en avril 1776, les chartreux achètent un panier de poire, des épinards, et des « rayonnets » ; fol. 106 : en mars 1790 ils paient pour de l'« ortolage » (selon A. Furetière, *Dictionnaire universel, contenant généralement tous les mots françois tant vieux que modernes et les termes des sciences et des arts...*, La Haye, 1701, T.2, disponible en ligne : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5542578m> [dernière consultation le 14/01/2022], le mot hortolage « se prend pour toutes sortes de plantes, de légumes et d'herbes potagères, qu'on cultive dans un jardin »).

souvent de grosses quantités, parfois dans des barils comme c'est le cas par exemple en novembre 1782, et dont la consommation se fait sur un temps plus long en raison de petites quantités cuisinées¹⁰¹. Quant aux dépenses plus importantes pour de la vaisselle et pour la batterie de cuisine, c'est en raison d'achats plus nombreux et dont les objets sont plus coûteux au fil des années : par exemple, en 1776, ils achètent de la vaisselle assez rudimentaire comme des cuillères de bois, des assiettes en terre, ou une marmite ; tandis qu'en 1778 ils achètent quatre carafes de cristal, des tasses, une sucrière, un « émousoir », mais aussi de la vaisselle rudimentaire ; et qu'en 1790 ils achètent dix-huit tasses avec des soucoupes provenant d'Angleterre, ou dans un style anglais (?), six assiettes de faïences, etc., donc dans des matériaux plus nobles, nous en reparlerons dans une autre partie¹⁰².

Quoi qu'il en soit, si les différentes dépenses alimentaires restent relativement les mêmes, voire augmentent, cela prouve que les feuillants consommaient ce qui était acheté, sans trop stocker également. Cependant, à l'inverse des chartreux de Pomier, nous ne disposons pas d'inventaires nous permettant d'apporter des précisions ici.

On peut cependant en apporter concernant les pratiques alimentaires de ces deux communautés. Bien qu'on ne puisse les comparer en détails, on peut s'apercevoir que les deux communautés conservent les mêmes pratiques respectives au fil des années. En termes de consommations de chair, les dépenses en denrées piscicoles des chartreux représentent toujours la part la plus importante de leurs dépenses ; tandis que pour les feuillants, il s'agit de la viande. Concernant les dépenses d'épicerie (pâtes, légumes, fruits, sucre, vins, liqueurs, etc.), elles aussi restent importantes pour les deux communautés : les chartreux, si l'on considère toute la communauté (quarante-cinq bouches à nourrir donc), dépensent moins d'argent pour ce type de denrée, en raison peut-être de productions agricoles plus diverses et en plus grandes quantités que pour les feuillants, qui eux ne semblent n'être qu'au nombre de onze jusqu'à la fin de la comptabilité. Ainsi, au sein des deux communautés, on continue certainement de consommer le même type de denrées, et donc de conserver les mêmes pratiques alimentaires, tout en adoptant peut-être, petit à petit, des nouvelles.

Il serait ainsi intéressant maintenant de se pencher sur les différentes consommations des communautés afin d'approcher au plus près leur table et leur observance alimentaire. Si dans l'imaginaire la nourriture monastique est sans saveurs, insuffisante, voire monotone, nous allons voir qu'il s'agit d'une toute autre réalité. Préparons-nous donc à passer à table, du moins à retrousser nos manches pour aller nettoyer et cuisiner poissons, viandes, légumes et fruits, pour aller fabriquer fromages et autres produits laitiers, moudre le blé, cuire le pain, et produire le vin.

¹⁰¹ ADS, 43F526, fol. 44.

¹⁰² *Ibid.*, fol. 3-8v : année 1776, fol. 14-19 : année 1778, fol. 104-113v : année 1790.

**PARTIE II : S'INVITER À LA TABLE DE MOINES
SAVOYARDS À LA FIN DU XVIII^E SIÈCLE : UN ŒIL
SUR LEURS CONSOMMATIONS ORDINAIRES ET
LEURS PRATIQUES CULINAIRES**

Chapitre 1 : La consommation de chairs animales par les communautés feillantine et cartusienne savoyardes

Les poissons et crustacés

Quels poissons dans les assiettes ?

Les deux comptabilités font mention, tout au long des années qu'elles concernent respectivement, des dépenses de denrées issues d'un milieu aquatique. Rappelons-nous que pour les deux communautés, les achats de poissons et autres crustacés représentaient la première dépense alimentaire, pour les chartreux, et la quatrième plus importante dépenses alimentaires chez les feillants, tout dépend des années étudiées concernant ces derniers. Rappelons également que si elle fait partie des plus grosses dépenses, c'est notamment dû au fait que le poisson était une denrée relativement chère à l'époque. Si on prend la comptabilité feillantine qui est plus précise concernant les prix à l'unité des diverses consommations animales, en janvier 1776 une livre de brochet (soit un peu plus de 400 grammes) vaut 13 sols, 12 sols pour une livre d'omble chevalier le mois suivant, tandis qu'à Chambéry en 1763, un pain blanc vaut 15 deniers, soit un sol et 3 deniers¹. Notons que les prix peuvent également varier : en février 1776, la livre de brochet vaut 3 sols de moins que le mois précédent ; une livre d'omble chevalier en juin de la même année vaut 19 sols, soit 7 de plus qu'en février. Quelques poissons présentent toutefois des prix plus bas : en février 1776, une livre de « mirandelle » vaut 3 sols, une livre de merluche vaut 6 sols en novembre de la même année, mais cela reste une dépense importante. En octobre 1789, on retrouve de la « ferraz » pour une livre et 6 sols². Bien que la quantité achetée de ce poisson ne soit pas mentionnée, il s'agissait d'un poisson plutôt consommé par les pauvres, les bourgeois et nobles lui préférant la truite, laissant donc facilement penser que son prix était assez bas. Il semblerait donc que le prix du poisson importe peu sur la consommation des feillants. Pour les chartreux, on en est moins sûr étant donné que les prix à l'unité ne sont que très rarement écrits.

La consommation du poisson étant admise les jours d'abstinence depuis le IX^e-X^e siècle, chartreux et feillants en consomment de nombreuses autres espèces que celles mentionnées précédemment³. Notons que nous ne pourrions présenter ici une analyse exhaustive des denrées piscicoles consommées par nos deux communautés monastiques. On retrouve régulièrement, dans les deux comptabilités, des achats sans mention précise du poisson acheté : par exemple chez les feillants, on peut lire « pour vingt huit livres de poisson, truite, omble chevalier et autres, treises livres et dix » en juin 1776 ; chez les chartreux, on peut lire « payé pour le poisson du mois de juin » le 28 août 1788⁴. De plus, on ignore quels poissons les chartreux élevaient dans leur vivier, se situant aux abords de la corrière en contrebas du monastère⁵. Quant aux feillants, on ignore même s'il en possédait un à Lémenc.

¹ J. Nicolas, *La Savoie au XVIII^e siècle : noblesse et bourgeoisie*, Paris, 1978, t. 2, p. 886.

² ADS, 43F526, fol. 3 : janvier 1776 ; fol. 3v : février 1776 ; fol. 5 : juin 1776 ; fol. 101v : octobre 1789.

³ M. Montanari, *La chère et l'esprit : l'histoire de la culture alimentaire chrétienne*, Paris, 2017, p. 127.

⁴ ADHS, 7H3 (B), fol. 23-24 : catégorie « poissons frais, et salé ».

⁵ Claude Girod, le propriétaire de la Chartreuse de Pomier, nous a informé que les chartreux avaient un vivier à côté de la maison basse. Son père a fait planter des peupliers à l'emplacement de ce vivier. Cependant du point de vue topographique, l'emplacement supposé se prêtant peu à recevoir de l'eau, nous pensons que le vivier se situait plus bas, au niveau de la parcelle n° 88 de la mappe sarde, près d'un moulin que possédaient les chartreux à la parcelle n° 87.

La consommation de poissons dits « de conserve »

Chartreux comme feillants notent l'achat de plusieurs poissons qu'on peut qualifier de « conserve », c'est-à-dire des poissons qu'on peut consommer lorsque les températures sont plus chaudes, à partir du moment où ils sont conservés dans divers liquides tels que de l'huile ou encore du vinaigre, ou bien dans du sel⁶. On retrouve ainsi des harengs, aussi bien chez les feillants que chez les chartreux, pour lesquels d'ailleurs nous pouvons savoir s'ils sont soit « blanc », soit « soret », ou sec. Le hareng dit « soret » est un poisson auquel on applique la technique du saurissage, autrement dit une technique consistant à fumer le poisson après salage, tandis que le hareng blanc n'a subi aucun traitement avant sa consommation. Les deux communautés consomment également de la morue : chez les feillants on retrouve cette consommation sous la mention de « merluche » (une morue dite sèche), ils en achètent par exemple 19 livres, soit presque 8 kilogrammes (en livres de poids de Chambéry) en mai 1778, ce qui donne presque 900 grammes pour les huit moines pour ce mois-ci⁷. Chez les chartreux, on retrouve également de la « merluche », mais aussi la mention de « morue » achetée « séchée » (de la merluche encore ?) ou « verte », c'est-à-dire salée, celle-ci étant souvent achetée en grosse quantité soit « une tonne de morue pesant 299^{tt} », soit un peu plus de 188 kilogrammes (en livres de poids d'Annecy, mesure qu'on utilisait dans l'ensemble de la province du Genevois). Par ailleurs, un inventaire réalisé lors de la fermeture du monastère en 1792-1793, précise que se trouve, dans la cuisine et les bas offices de Pomier, un « petit tonneau dans le fond duquel existent quelques queues de merluches », nous donnant un indice peut-être sur la partie de ce poisson qui était consommée⁸. Ces deux poissons, hareng et morue, font d'ailleurs partie des consommations des couches populaires, du moins les plus aisés de ces couches.

La communauté de Pomier achète aussi de la « thonine », qui peut-être soit un « petit thon de la Méditerranée, voisin de la bonite » ou bien de la « chair de thon salée ou marinée », ainsi qu'un « lorgne »⁹. On retrouve également du thon quelques fois dans la comptabilité feillantine : par exemple en juin 1782, ils en font venir trois « rups » et 12 livres et demi soit environ : 87 livres et demi (soit environ 27 kilogrammes), de Nice jusqu'à Turin, puis de Turin à Chambéry, pour un montant important, un peu plus de 66 livres !¹⁰ En outre, parmi les poissons dits de conserve se retrouve également le saumon, seulement clairement mentionné dans la comptabilité cartusienne, qu'on retrouve aussi acheté salé une seule fois. À l'inverse, les feillants notent l'achat de truites, un autre poisson de conserve¹¹.

Par ailleurs, pour les chartreux, la morue, le hareng et le saumon sont surtout achetés pendant l'hiver, au début du printemps ou à la fin de l'automne : par exemple soixante-dix harengs sont achetés le 15 février 1789, une centaine à la même époque l'année suivante, puis environ soixante-dix également durant cette période en 1790, leur conservation étant donc longue. La première année de la morue est achetée en septembre, tandis que d'autres années elle est achetée en février ou en mars. Ils l'achetaient donc lorsque les températures étaient basses ou redescendaient pour les mettre en conserve le restant de l'année. Cependant, nous l'avons dit, le paiement décalé de poisson, laisse planer une incertitude sur ces hypothèses. Pour la communauté de Lémenc, si nous reprenons l'année 1776 qui semble plus détaillée : de la merluche est achetée en février, en mars, en avril, en novembre et en décembre, puis de nouveau en février, mars, et décembre de l'année suivante. Les achats sont donc plus réguliers et ne surviennent pas durant le printemps et l'été. De plus, en avril 1776 la quantité achetée n'est pas énorme : seulement 6 livres

⁶ F. Quellier, *La table des Français : une histoire culturelle (XV^e-début XIX^e siècle)*, Rennes, 2007, p. 155-156.

⁷ ADS, 43F526, fol. 16.

⁸ ADHS, 1Q249, inventaire des biens meubles et immeubles de la chartreuse de Pomier (10 novembre-24 décembre 1792), fol. 5-6.

⁹ « Lorgne » : il s'agirait du mot pour désigner une cuisson particulière, d'un merlan qu'on roule dans de la chapelure et qu'on frit dans de l'huile.

¹⁰ ADS, 43F526, fol. 41-41v.

¹¹ *Ibid.*, fol. 4v : en mai 1776, par exemple.

soit environ 2,5 kilogrammes¹². Ceci nous laisse penser qu'ils n'avaient pas recours à la technique de conservation pour leurs poissons permettant leur consommation lors des mois plus chauds. Cependant, les dépenses de certains mois ne donnant aucune précision quant aux différents poissons achetés et notre incapacité à pouvoir les déterminer, du fait notamment du changement des prix comme nous l'avons montré précédemment, pourraient cacher l'achat de ces poissons.

La consommation de poissons plus « nobles »

D'autres denrées piscicoles sont consommées par nos moines savoyards, plus raffinées, plus luxueuses que les poissons de conserve précédemment cités. Même si l'anchois « est employé plus en tant qu'assaisonnement que de met tout seul dans les recettes du XVIII^e siècle », il s'agit d'une denrée alimentaire luxueuse qu'on retrouve dans les assiettes des plus aisés, comme c'est le cas pour le comte Sonnaz¹³. Les chartreux le font d'ailleurs apparaître dans la catégorie « Épiceries, et autres dépenses pour la cuisine », ce qui montre qu'il n'était utilisé certainement qu'en tant que condiment, afin d'assaisonner les plats. Ils en achètent d'ailleurs une quantité importante : « 2 gros barils », pour un montant de 30 livres le 10 mai 1789, une quantité qu'on ne peut déterminer par manque d'informations. On sait en revanche que cet achat leur suffit pour les années à suivre puisqu'aucun autre baril n'est acheté ensuite. Chez les feullants, même remarque : les achats d'anchois sont principalement notés au niveau des achats d'épicerie. Cependant, on trouve aussi des mois où ils ont été notés au niveau des achats de poissons ainsi qu'au niveau des achats d'épicerie, comme c'est le cas en janvier 1782, où une livre et demie ainsi qu'un baril sont achetés, ce qui pourrait vouloir dire qu'ils le consommaient autrement qu'en tant qu'assaisonnement. Par ailleurs, ils effectuent des achats assez réguliers pour cette denrée : par exemple, ils en achètent une livre en février 1778 pour 18 sols, une livre et demie en avril de la même année pour 24 sols, de nouveau une livre en juillet 1778, des achats compris entre 420 grammes et 630 grammes environ¹⁴. Le prix même d'une livre d'anchois renvoie clairement au luxe, si on compare à nouveau son prix avec celui du pain en 1763 à Chambéry. Contrairement aux chartreux, si les achats sont réguliers, on peut facilement imaginer que la quantité achetée était toujours consommée chez les feullants. Quoi qu'il en soit, on comprend bien que c'est une denrée appréciée par ces moines. La comptabilité cartusienne fait aussi mention de « petits poissons », fin mars 1789, qu'on pense être des perches issues des lacs savoyards, qui sont des poissons raffinés¹⁵. Si aucun autre poisson ne se dissimule sous la notation « payé pour le poisson du mois de » au sein de la comptabilité cartusienne, les chartreux ne consommeraient ainsi pas une grande variété de poissons, à l'inverse des feullants qui notent de nombreux autres achats. On retrouve ainsi l'omble chevalier, qui est d'ailleurs spécifique à la région savoyarde, dauphinoise plus précisément, le brochet, l'ablette qu'on retrouve sous le nom de « mirandelle » dans leur comptabilité, de la tanche, qu'ils notent aussi « tingue », ou encore de la carpe, des poissons très appréciés des élites également comme le mentionne Florent Quellier¹⁶. Notons également la consommation de lamproie par la communauté feullantine, un poisson pourtant considéré comme dangereux pour la santé encore au siècle précédent¹⁷.

Les périodes d'achats de ces denrées

Il serait maintenant intéressant de se pencher sur les périodes d'achats de ces denrées. Si on se concentre plus particulièrement sur la comptabilité feullantine, pour laquelle les achats sont plus diversifiées et pour laquelle, *a priori*, les paiements ne sont pas décalés de plusieurs mois, on

¹² *Ibid.*, fol. 4v.

¹³ ADHS, 43J333, livre de raison du comte de Sonnaz tenu par son domestique Jean-Nicolas Mabboux.

¹⁴ ADS, 43F526, fol. 14v : février 1778 ; fol. 17v : juillet 1778.

¹⁵ F. Quellier, *op. cit.*, p. 129 et 155.

¹⁶ *Ibid.* p. 155.

¹⁷ *Ibid.*, p. 170.

note plusieurs choses. Tout d'abord, on les retrouve acheté quelques fois dans l'année, du moins si on considère qu'elles ne se dissimulent pas sous les mentions « *acheté pour du poisson* ». Par exemple en juillet 1779, on retrouve l'achat d'ombles chevalier, ainsi que de carpes. En janvier 1782, des achats de « mirandelles », de « tinqes », de carpes et d'anchois, ainsi qu'une grosse quantité de merluches sont notés. Mais ce qui est notable, c'est le fait que lors des périodes maigres, le Carême ou l'Avent notamment, on constate que ces poissons sont souvent achetés en même temps, sans doute afin que les moines varient leur alimentation, la viande, les laitages et les œufs étant interdits durant cette période. Par exemple, en mars 1777 sont achetés du brochet, de la « mirandelle », de l'omble chevalier, de la « tingue », de la merluche, du hareng, ainsi que plusieurs autres crustacés ou amphibiens dont nous parlerons dans quelques lignes. En avril la même année, lorsque le Carême est terminé, ils n'achètent que pour 36 sols de poissons, mais cela peut signifier deux choses : soit ils souhaitent se détacher durant ce mois d'avril de la consommation intensive de cette denrée alimentaire, ou bien, les poissons achetés en mars n'ont pas tous été consommés¹⁸. On peut aussi remarquer, deux ans plus tard, en mars également, qu'ils achètent de l'omble chevalier, de la tanche, de la truite, de la carpe, de la « mirandelle », de la merluche, et autres amphibiens ou crustacés¹⁹. En décembre 1776, ils achètent de la « tingue », de la « mirandelle », de la merluche également²⁰. Concernant la fin des années 1780, pour lesquelles les détails des dépenses sont moindres, il nous est impossible de connaître les diverses denrées issues du milieu aquatique consommées. Les différentes sommes dépensées chaque mois ne sont pas très révélatrices non plus : par exemple, en mars 1788, ils achètent pour 18 livres de différents poissons et autres crustacés et amphibiens, tandis qu'en juillet ils dépensent un peu plus de 34 livres, en août 37 livres. Cependant, en février 1788, ils achètent des tanches, du brochet, des « mirandelles », des enchois, et autres poissons pour 33 livres, des poissons qui pouvaient être destinés à la consommation du Carême ; de même qu'en octobre : ils dépensent cent quarante livres pour notamment un baril de thon ainsi qu'un baril d'anchois, venus de Nice, peut-être pour l'Avent, ou simplement pour la période dite du carême monastique, entre le 14 septembre et le jour de Pâques²¹.

Pour les chartreux, il est plus difficile de savoir quel poisson était destiné au Carême car la comptabilité n'était pas aussi détaillée que celle des feuillants et les dépenses étaient parfois réalisées des mois plus tard. Par ailleurs, ne consommant aucune viande rouge, les denrées piscicoles représentaient la seule denrée animale de leur régime alimentaire, à quelques exceptions près, ainsi elles étaient présentes toute l'année peu importe les périodes. Nous n'observons donc pas des différences notables.

Crustacés, amphibiens et mollusques pour varier l'alimentation

Nous l'avons mentionné brièvement précédemment, nos moines savoyards ne consomment pas seulement des poissons. D'autres denrées issues de zones aquatiques se retrouvent au sein des deux comptabilités, aussi bien des crustacés, que des amphibiens. Notées dans la catégorie « Poissons frais, et salés » dans la comptabilité cartusienne, et au niveau des dépenses de poissons dans celle des feuillants, voire quelques fois au niveau des dépenses d'épicerie, leur consommation permet aux moines de diversifier leurs plats tout au long de l'année, notamment durant les périodes maigres, nous le verrons.

Chartreux comme feuillants consomment donc un crustacé en particulier : l'écrevisse. La proximité des deux communautés avec les lacs (lac Léman, lac d'Annecy, lac du Bourget notamment) y est pour quelque-chose. Chez les feuillants, les écrevisses sont achetées par douzaine, parfois suivant des grosses quantités : par exemples, en juin 1776, ils en ont acheté

¹⁸ ADS, 43F526, fol. 9v-fol. 10 : mars 1777 ; fol. 10 : avril 1777.

¹⁹ *Ibid.*, fol. 21v : mars 1779.

²⁰ *Ibid.*, fol. 8-8v : décembre 1776.

²¹ *Ibid.*, fol. 83-fol. 95 : année 1788.

deux cent quarante ; en février 1779, presque une centaine, etc²². Tandis que ces achats leur coûtent respectivement, et curieusement : 7sols et 8 sols, la comptabilité cartusienne précise que le 14 août 1791, ils dépensent 7 livres et 9 sols pour « différents temps pour escrivisses », ce qui pourrait correspondre à une quantité importante de ce crustacé²³. Cependant, la comptabilité ne faisant pas mention d'achats de celui-ci lors des années précédentes, il s'agit peut-être d'un paiement concernant une consommation sur plusieurs années.

Cependant, les chartreux ne font mention d'aucune autre denrée de ce genre dans leur comptabilité. Les feuillants, en revanche, mentionnent l'achat de petits mollusques, les escargots. Par exemple, en mars 1777, ils achètent douze douzaines d'escargots, soit un peu plus de 140 écrevisses, en décembre de la même année, quinze douzaines, soit environ 180 en février 1782 ils en achètent soixante douzaines, soit environ 720²⁴ ! Celles-ci étant sûrement consommés entre le mois de février et les mois suivants par les huit moines feuillants, notamment le mois de mars, mois du Carême. On retrouve aussi des grenouilles, présentes dans l'alimentation populaire, notamment en période de Carême, elles aussi achetées par douzaine : huit douzaines en mars 1777, cinq douzaines en janvier 1781, treize douzaines deux mois plus tard, vingt-deux douzaines en août de la même année, etc.²⁵. Mais leur absence dans la comptabilité cartusienne ne signifie pas forcément qu'ils n'en consommaient pas : les escargots notamment, pouvaient être récupérés à Pomier lors des jours de pluie.

Tout comme pour les poissons précédemment mentionnés, on constate que ces denrées alimentaires sont achetées aux alentours ou pendant les périodes maigres, bien qu'on en trouve parfois durant d'autres mois. En effet, ils achètent des grenouilles et écrevisses en mars 1777, des escargots en décembre de la même année ; des écrevisses en février 1779, des grenouilles et des écrevisses encore en mars de la même année ; des escargots en février 1782, des grenouilles le mois suivant ; des escargots en mars 1789 ; des grenouilles en novembre et en décembre 1781, avec des écrevisses également, etc.²⁶.

Le prix de ces denrées est également une autre raison pour leur consommation. Nous l'avons vu : Les feuillants dépensent, en mars 1777, un peu plus d'une livre pour environ cent quarante escargots ; en décembre de la même année, ce sont 8 sols qui sont dépensés pour une quantité plus importante d'escargots. Il en est de même pour les écrevisses, en février 1779 presque une centaine est achetée pour seulement 8 sols, ou encore les grenouilles : seulement 10 sols pour une soixantaine de ces amphibiens en janvier 1781, et un peu plus d'une livre pour plus de cent cinquante, deux mois plus tard. L'abondance ainsi que la proximité avec les lieux de vies de ces animaux-là y est sans doute pour quelque chose.

Les denrées piscicoles : une substitution de la viande ?

On pourrait s'arrêter ici, si l'on souhaitait simplement s'attacher à décrire les consommations des moines savoyards, d'un point de vue culturel seulement. Cependant, une autre remarque est importante à faire ici. Si les chartreux ne consomment pas de viande, du moins celles qui leur sont interdites, nous en parlerons, les feuillants, eux, notent des achats de viande tous les mois de cette longue comptabilité, à une exception près. En effet, rappelons-nous que l'absence d'achat de viande n'est notable qu'en mars 1776, 1777, 1778, 1780, 1781, 1786, et 1790, autrement dit durant la majeure partie de la période quadragésimale²⁷. En décembre, en période de l'Avent, il n'y a que les années 1779 (seulement une livre de viande est achetée « pour

²² ADS, 43F526, fol. 5 : juin 1776 ; fol. 21 : février 1779.

²³ ADHS, 7H3 (B), fol. 23-24 : catégorie « poissons frais, et salé ».

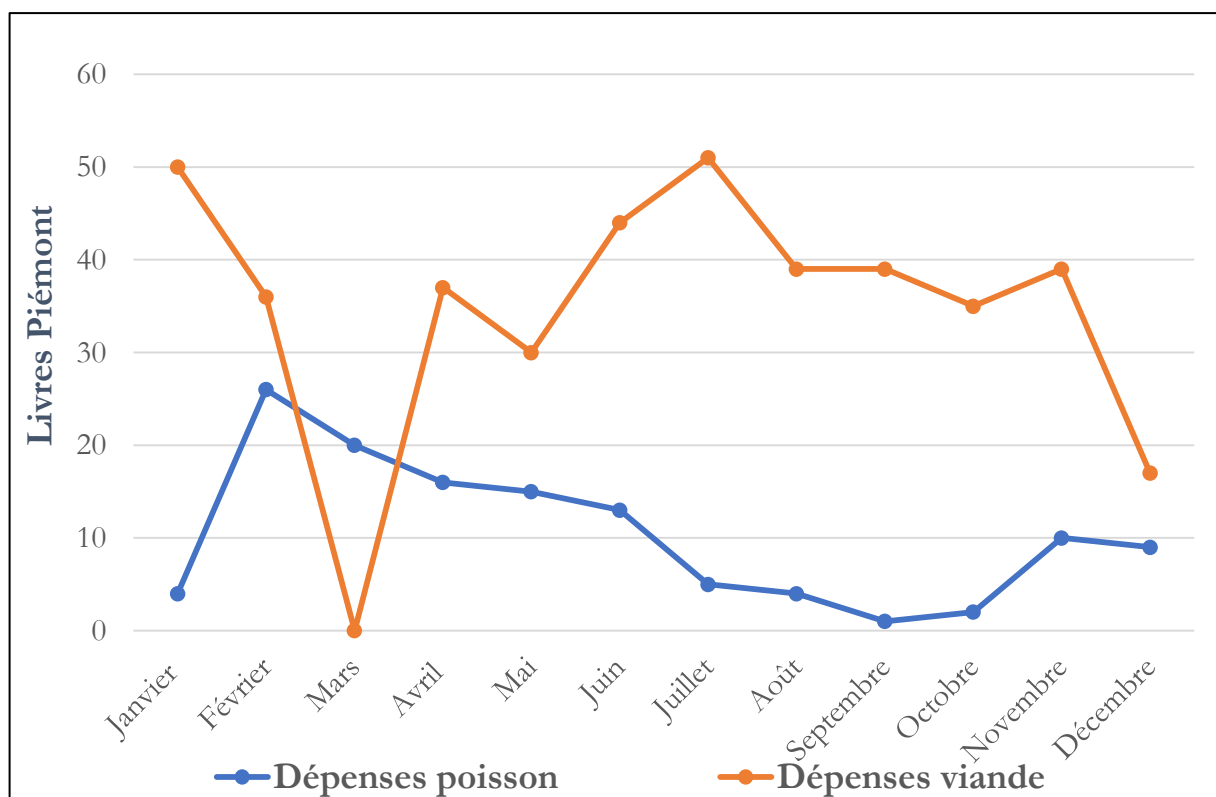
²⁴ ADS, 43F526, fol. 9v-10 : mars 1777 ; fol. 13 : décembre 1777 ; fol. 39v : février 1782.

²⁵ *Ibid.*, fol. 9v-10 : mars 1777 ; fol. 31v : janvier 1781 ; fol. 36 : août 1781.

²⁶ *Ibid.*, fol. 9v-10 : mars 1777 ; fol. 13 : décembre 1777 ; fol. 21 : février 1779 ; fol. 31v : janvier 1781.

²⁷ *Ibid.*, fol. 4 : mars 1776 ; fol. 9v-10 : mars 1777 ; fol. 15 : mars 1778 ; fol. 27 : mars 1780 ; fol. 32 : mars 1781 ; fol. 85v-86v : mars 1786 ; fol. 106 : mars 1790.

les malades »), voire 1780 (seulement 12 sols pour une livre et demie de saucisses sont dépensés), et 1782 durant lesquelles les feullants n'achètent donc pas ou peu de viande²⁸. Cela semble « normal », si l'on oublie le fait que les feullants ne peuvent consommer que de la viande blanche, qui n'est d'ailleurs pas la seule viande achetée en décembre, puisque l'Avent ne dure que 24 jours. On remarque d'ailleurs quelques fois que la somme des dépenses en viande est plus faible aux alentours de décembre : en novembre 1776 ils dépensent environ 37 livres pour de la viande tandis qu'en décembre seulement 17 livres ; en novembre 1778 52 livres sont dépensées pour toute sorte de viande, tandis qu'un mois plus tard ils en dépensent 33 ; mais ce n'est pas souvent le cas²⁹. Cela pourrait donc signifier que cette viande n'est consommée qu'à partir du 25 décembre, mais la source a ses limites. De plus, rappelons-nous que des techniques de conservation existaient, ainsi, de la viande des mois précédents pouvaient être consommée début décembre. La place qu'avait le poisson dans leur alimentation était donc particulière, puisque même en période maigre, la viande était présente. En effet, peut-être du point de vue de son prix en général, le poisson ne semblait pas être le premier choix de consommation des moines feullants savoyards, et apparaît donc comme un simple substitut de la viande lorsque cela était obligatoire, ou presque. Pour préciser notre propos, nous avons réalisé deux graphiques, un pour l'année 1776 et un pour l'année 1784, mettant en comparaison les dépenses pour du poisson (toutes sortes de poissons, crustacés, etc.) et les dépenses pour de la viande (toutes sortes de viandes) pour ces deux années de manière respective. L'objectif ici est d'observer à quel moment les dépenses en denrées piscicoles sont plus importantes que les dépenses pour de la viande et quelle signification pouvons-nous en retirer. Par ailleurs, en choisissant d'étudier l'année 1776 ainsi que l'année 1784, nous proposons une vision plus générale des habitudes d'achats concernant ces denrées carnées, et nous pouvons, de ce fait, mieux nous rendre compte de l'évolution de ces pratiques.



²⁸ *Ibid.*, fol. 25v-26 : décembre 1779 ; fol. 30v-31 : décembre 1780 ; fol. 44v-45v : décembre 1782.

²⁹ *Ibid.*, fol. 7v : novembre 1776 ; fol. 8 : décembre 1776 ; fol. 19v : novembre 1778 ; fol. 19v : décembre 1778.

Fig. n° 26 : Évolution comparée des dépenses en poisson et en viande des feuillants de Lémenc
en 1776

On remarque très rapidement deux choses. La première, c'est que les dépenses pour des denrées piscicoles ne dépassent jamais les 30 livres, tandis que celles pour de la viande dépassent les 50 livres. Bien que le poisson pût être conservé et donc consommé plus tard, on observe parfois des faibles dépenses les concernant : en janvier, seulement 4 livres sont dépensées pour du poisson, tandis que cinquante sont dépensées pour de la viande ; en septembre, les feuillants n'achètent du poisson que pour une seule livre, tandis qu'ils en dépensent presque 40 pour de la viande. Notons également que c'est seulement en février et en mars que les dépenses en denrées piscicoles sont les plus importantes de l'année, sûrement en vue de préparer les stocks pour la période quadragésimale, en employant des techniques de conservation alimentaire. Par ailleurs, tandis que les feuillants dépensent une petite dizaine de livres de plus pour des denrées piscicoles en novembre et en décembre, à l'approche de l'Avent, les dépenses pour de la viande diminuent de 20 livres, mais sont tout de même d'environ 17 livres, certainement, comme nous le mentionnions précédemment, afin de la consommer à partir du 24 décembre.

Autre remarque, c'est seulement durant le mois de mars, durant la période quadragésimale donc, que les dépenses pour du poisson dépassent les dépenses pour de la viande, qui elles, pour le coup, sont nulles. Sachant que le poisson était une denrée relativement chère, on aurait pu penser qu'il aurait dépassé plus souvent les dépenses pour de la viande. Le poisson apparaît donc ici clairement comme un substitut de la viande : il leur permet de varier quelque peu leur alimentation toute au long de l'année, et remplace la viande lorsque les moines ne peuvent pas en consommer, le Carême étant la période de jeûne la plus importante de l'Église.

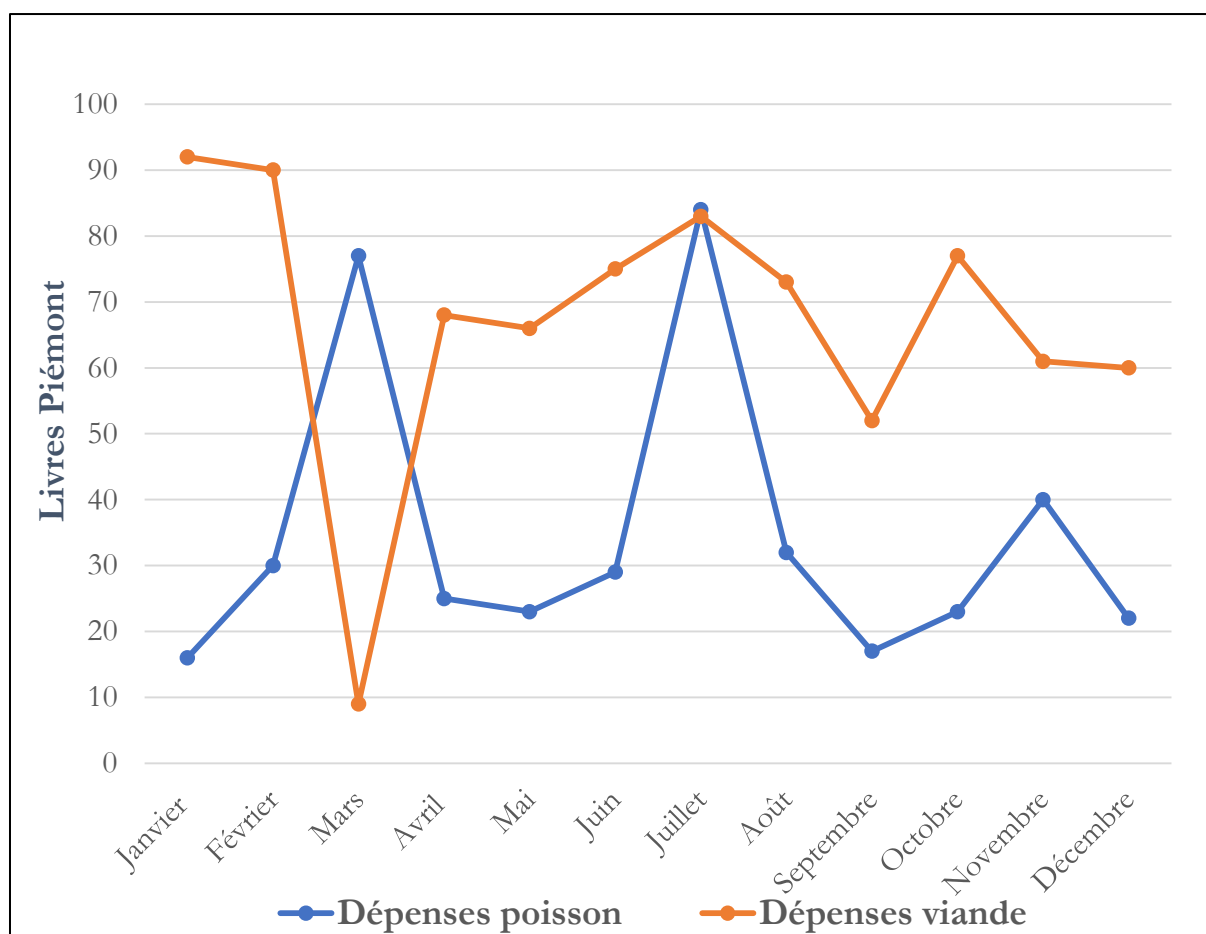


Fig. n° 27 : Évolution comparée des dépenses en poisson et en viande des feuillants de Lémenc en 1784

Concernant l'année 1784, on peut aussi très rapidement faire les mêmes remarques. Les dépenses pour des denrées piscicoles sont toujours moins importantes, à deux exceptions près, que les dépenses pour de la viande. Tandis qu'en janvier, seulement 16 livres sont dépensées pour du poisson, environ 92 le sont pour de la viande. En revanche, elles sont plus importantes qu'en 1776, l'augmentation des recettes de la communauté étant peut-être la raison de cette augmentation. Par ailleurs, il n'y qu'en mars et en juillet que les dépenses pour des denrées piscicoles sont plus importantes que la viande, mais ces dernières sont tout de mêmes présentes : presque 80 livres sont dépensées pour des denrées issues du monde aquatique, contre environ 10 livres pour de la viande. En juillet, autant d'argent est dépensé pour du poisson que pour de la viande, soit 80 livres. Cependant, aucun détail de la comptabilité ne nous révèle la raison de cette soudaine augmentation des dépenses pour le poisson. On remarque également qu'en février à l'approche du Carême, les dépenses pour du poisson augmentent, puis stagnent autour de 25 livres pendant trois mois à partir d'avril. En période de Carême, ils réduisent leur consommation de viande, du moins leurs achats, mais les dépenses reprennent de plus belle à partir du mois d'avril. De nouveau en octobre-novembre, à l'approche de l'Avent en décembre, les dépenses en denrées piscicoles augmentent tandis que celles pour de la viande diminuent légèrement. En décembre, les dépenses pour du poisson diminuent par rapport à novembre, mais sans doute puisqu'en novembre, une rupe de merluches a été achetée, soit presque 8 kilogrammes de ce poisson de conserve. Les denrées piscicoles étaient donc un substitut de la viande, et bien qu'elles permissent de varier leur alimentation, elles remplaçaient la viande lorsqu'ils ne pouvaient pas en consommer.

Ainsi, on observe, à quelques petites exceptions près, une constance dans les pratiques d'achats de ces feuillants en ce qui concerne les denrées issues du milieu aquatique et la viande. La place particulière du poisson dans leurs achats, et par extension dans leurs consommations, même si on ne sait à quel rythme ils pouvaient en manger, ne s'observe pas qu'au sein de cette communauté monastique. Les religieuses de l'abbaye du Val-Benoît à Liège agissaient également de la même façon selon Paul Servais : lorsque les dépenses en viandes étaient faibles, les dépenses en œufs et poissons étaient plus élevées et inversement, étaient plus faibles lorsque les dépenses pour de la viande étaient élevées. Le poisson et l'œuf jouaient donc « les faire-valoir, les seconds rôles »³⁰. On observe ce rôle de substitut de la viande également dans de nombreux livres de compte et autres sources appartenant autrefois aussi bien à des nobles qu'à l'élite bourgeoise : le seul moment où le poisson supplante la viande est la période quadragésimale³¹.

Concernant les chartreux, bien qu'ils consomment certaines denrées carnées (considérées par l'Église comme des denrées issues du monde aquatique, nous en reparlerons), celles-ci apparaissent rarement dans leur comptabilité. Le poisson n'a donc pas le statut d'un substitut de la viande pour les chartreux de Pomier, représentant la base même de leur alimentation durant toute l'année. La première catégorie de dépenses alimentaires du répertoire que les poissons et crustacés occupent en est un autre indice.

Essai sur les quantités consommées

Sans pouvoir donner avec précision les quantités que chaque moine a pu consommer, on peut, tout comme l'a fait Monique Lansard pour les bernardines de Conflans, proposer un tableau comptabilisant les quantités de denrées piscicoles pour les deux ordres monastiques de notre étude³².

³⁰ P. Servais, La consommation alimentaire à Liège au XVIII^e siècle : le cas de l'abbaye de Val-Benoît, *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 1983, t. 30, n° 1, p. 84-108, disponible en ligne : https://www.persee.fr/doc/rhmc_0048-8003_1983_num_30_1_1224 [dernière consultation le 13/01/2022].

³¹ P. Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, 2010, p. 173.

³² M. Lansard, L'alimentation dans les communautés religieuses en Savoie au XVIII^e siècle, *Vie religieuse en Savoie : mentalités, associations, actes du XXXI^e congrès des sociétés savantes de Savoie*, Annecy, 1986, p. 280.

Ainsi, pour les feuillants de Lémenc, nous avons également fait le choix de proposer ce tableau pour les années 1776 et 1784, relativement espacées dans le temps. Notant simplement « pour des anchois », il ne nous est pas possible de connaître le poids exact de ces achats, de la même manière, on ne connaît pas le poids d'une écrevisse, ni celui d'un hareng ou d'une carpe. Le croisement du prix et des quantités aurait pu nous aider ici concernant les carpes, cependant, leur prix est dissimulé sous un groupement d'achat.

Tout d'abord, les feuillants se retrouvent donc avec un peu plus 308 livres de poissons, crustacés et autres, à consommer en 1776, contre un peu plus de 900 livres en 1784. Cette analyse des quantités rejoint tout d'abord une remarque que nous avons faites concernant les graphiques précédents : en 1776, en moyenne, 10 livres étaient dépensées pour ces denrées, tandis qu'en 1784, c'était environ 35 livres. Ainsi, si les prix des différentes denrées piscicoles ont augmenté (analyse nécessitant le croisement de plusieurs sources et trop chronophage seulement pour une année d'étude) c'est surtout l'augmentation des quantités achetées qui a provoqué en moyenne un écart de 25 livres entre la première année de la comptabilité feuillantine et l'année 1784. Cependant, la raison pour laquelle les quantités augmentent reste difficile à cerner. L'augmentation de l'effectif de la communauté est une hypothèse. En effet, on retrouve l'achat de « neuf paires de bas de Sigovie a chaque religieux » en novembre 1780³³, pouvant correspondre donc à l'arrivée d'un neuvième moine, sachant qu'après 1761, des moines feuillants d'Abondance avaient rejoint la communauté de Lémenc. Cependant, Frédéric Meyer nous apprend qu'en 1781, la communauté compte seulement huit religieux et trois domestiques³⁴. Cette neuvième personne pourrait donc être simplement le frère Bernard que la comptabilité mentionne plusieurs fois³⁵, cependant, l'augmentation observée semble beaucoup trop importante pour nourrir seulement une personne. Les revenus de la communauté étant plus importants en 1784 qu'en 1776, les moines ont peut-être simplement souhaité augmenter leur consommation. De plus, ces quantités assez élevées s'observent durant toute l'année 1784. Si elles avaient été liées à de multiples réceptions d'hôtes, ou à la venue de personnes particulières comme l'évêque, le gouverneur ou un intendant par exemple, on ne les aurait retrouvées que durant certains mois.

Si nous nous concentrons sur les quantités consommées par personne au sein de la communauté feuillantine, en prenant en compte les huit moines ainsi que le frère Bernard, cela représenterait, pour l'année 1776, environ 34 livres, soit 14 kilogrammes par personnes (sans les écrevisses, anchois et carpes). Comment savoir à quel rythme mangeaient-ils du poisson ? Leur alimentation comprenant aussi de la viande, on a du mal à imaginer qu'ils consommaient du poisson tous les jours. S'ils en consommaient deux à trois fois par semaine, les portions possibles étaient entre 90 et 130 grammes de poisson par semaine, ce qui est assez faible. Notons tout de même que nous ne prenons en compte les pertes et les déchets, ni la maladie d'un moine qui aurait pu recevoir des portions plus importantes. Par ailleurs, on considère qu'un plat préparé était entièrement consommé lors d'un repas et ne constituait pas de « restes » pour le repas du soir ou le ou les repas du lendemain. De plus, comme nous considérons qu'ils n'en mangeaient pas tous les jours, nous mettons de côté les jours où ils ne pouvaient manger que du pain avec du vin. À ces portions estimées s'ajoutent cependant 27 écrevisses par personne, si les vingt douzaines achetées en juin 1776 correspondaient bien à 240 écrevisses, ainsi que les anchois et les carpes. En comparaison, les religieuses du Val-Benoît, selon les analyses de Paul Servais, n'en consommaient annuellement qu'un peu plus de 2 kilogrammes, ce qui est très peu³⁶. Bien que les quantités par personne ne soient pas importantes, le poisson était accompagné d'autres aliments

³³ ADS, 43F526, fol. 30v : novembre 1780.

³⁴ F. Meyer, Les feuillants du duché de Savoie face aux défis du XVIII^e siècle, *I cistercensi foglianti in Piemonte tra chiostro et corte (secoli XVI-XIX)*, a cura di G. Armando, S. Beltramo, p. Cozzo, C. Cuneo, Rome, 2021, p. 267.

³⁵ ADS, 43F526, fol. 30 : le frère Bernard Caretta est mentionné en octobre 1780 ; fol. 41-41v : en juin 1782 ; fol. 47 : ou encore en février 1783.

³⁶ P. Servais, *op. cit.*, p. 101.

qui permettaient de grossir les consommations, donnant aux moines une force physique suffisante pour le reste de leurs activités quotidiennes.

Quantités denrées piscicoles achetées	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Total
1776	15 L + anchois	74 L	52 L	30 L	29 L	28 L + 240 d'écrevisses	3 L + Carpes + autres		4 L	2 L	7 L	28 L + anchois	308 L + anchois + 240 écrevisses
1784	128 L + anchois	58 L	147 L + 36 harengs	62 L + 7 harengs	30 L	38 L	193 L	44 L + 96 d'écrevisses	25 L	60 écrevisses + anchois	39 L + anchois	104 L	904 L + anchois + 156 écrevisses

L : Livres (0,418 kg).

Fig. n° 28 : Comparaison des quantités de denrées piscicoles achetées par les feillants de Lémenc à la fin du XVIII^e siècle

Concernant l'année 1784, c'est environ 100 livres par religieux seulement de poisson, soit presque 42 kilogrammes. Même réflexion ici : s'ils en consomment deux à trois fois dans la semaine et qu'ils consommaient entièrement leur plat, on arriverait entre 270 et 400 grammes par semaine, ce qui est énorme. À cela s'ajoute environ 4 harengs par religieux à l'année (n'oublions pas que certains pouvait très bien se trouver dans les achats groupés), une quinzaine d'écrevisses par religieux ainsi que des anchois, consommés en tant que tels ou en tant que condiment. Nous sommes donc face à des portions alimentaires assez normales (en fonction de ce qu'on peut manger aujourd'hui).

Pour les chartreux, seulement quelques denrées sont notées avec leurs quantités. Lorsque cette dernière est absente de la comptabilité, nous pouvons bien sûr tenter de croiser le prix avec une précédente dépense d'une même denrée. Cependant, nous le mentionnons ici encore, des achats groupés tous les mois nous empêchent de connaître tous les types de poissons achetés. Ainsi, on ne pourrait donner qu'un tableau avec de nombreuses zones grises. On peut cependant compter qu'environ 372 livres de morue sont achetées la première année, entre novembre 1788 et février 1789, et que c'est seulement en février 1790 qu'ils en achètent à nouveau, du moins pour ce qui est clairement exprimé dans la comptabilité. Ainsi, cette quantité correspond à environ 155 kilogrammes de morue, soit un peu plus de 15 kilogrammes par religieux (neuf moines et un frère convers) pour l'année. Chaque année, est achetée une tonne de morue, sans que soit précisé le poids en livre comme ils l'ont fait la première année : une tonne correspondait à 299 livres. Nous pouvons cependant nous pencher sur les prix, qui varient entre 86 et 99 livres la tonne de morue. Si l'on s'autorise une règle de trois, on a donc entre 1789-1790, un peu plus de 300 livres de morue achetées, soit environ 12 kilogrammes par religieux ; entre 1790-1791, un peu plus de 292 livres de morue, sans oublier les 29 livres de morue achetées en plus, donc 320 livres soit environ 13 kilogrammes par religieux ; et entre 1791-1792, environ 330 livres achetées, soit 14 kilogrammes par religieux. En moyenne, par année, chaque religieux consommait donc presque 14 kilogrammes de morue. Ne s'agissant pas du seul poisson consommé par la communauté, si on considère qu'ils n'en mangeaient qu'une à deux fois par semaine, cela correspondrait à des portions entre 80 et 130 grammes de morue, ce qui donne de petites portions. De plus, lors de la première année, ils achètent 25 kilogrammes de saumon, soit un peu plus de 2 kilogrammes et demi par religieux. Cependant comme ils ne semblent pas en acheter par la suite, on ne sait à quel rythme il pouvait être consommé, il devait s'agir de seulement quelques mois, car même en consommant une fois par semaine sur une année, la portion ne serait que d'environ 50 grammes, ce qui est très peu. Ils achètent également un peu plus de 40 kilogrammes de « thonine » seulement la première année, soit un peu plus de 4 kilogrammes par religieux. Par ailleurs, 80 harengs sont achetés la première année, 96 l'année suivante, 72 l'année d'après, 97 enfin entre 1790 et 1791, ce qui donne en moyenne 86 harengs achetés, soit 8 harengs et demi par religieux à l'année, ce qui est peu, mais normal en fonction de tout le poisson qui était acheté, ainsi que les accompagnements. À ces quantités s'ajoutent les écrevisses et les anchois, du moins pour les espèces vivant dans l'eau, d'autres espèces plus spécifiques se rajouteront dans la catégorie des denrées piscicoles, nous le verrons plus tard.

Entre consommation des viandes interdites et des viandes tolérées

L'étendue des consommations issues du monde aquatique

Nous évoquions précédemment que les poissons, écrevisses, grenouilles et escargots mentionnés au sein de ces comptabilités monastiques savoyardes n'étaient pas les seules denrées issues du monde aquatique que ces moines consommaient. En effet, on retrouve certains oiseaux aussi bien chez les chartreux de Pomier que chez les feuillants de Lémenc, mais aussi d'autres animaux qui, aujourd'hui, ne font plus partie de nos pratiques alimentaires, du moins en occident.

Si les denrées dont nous allons parler sont consommées, c'est notamment en raison du fait que leur milieu d'habitat est un milieu aquatique, ou qu'elles sont régulièrement en contact avec un de ces milieux. Le statut que l'Église leur accorde est cependant parfois ambigu, nous le verrons.

Ainsi, des grèbes sont présentes dans la comptabilité cartusienne. Cette « mouette cendrée » (nommée « grèbe en Savoie »), se retrouve souvent achetée durant, ou à l'approche de périodes maigres³⁷. Par exemple, pour 4 livres et quatre deniers les chartreux achètent trois grèbes, ensuite, ils en achètent à nouveau une le 22 décembre 1789 pour 2 livres de Piémont, puis c'est quelques mois plus tard, soit le 17 mars 1790, que 2 grèbes sont achetés, etc. On retrouve également l'achat de « 6 oiseaux maigres », le 27 septembre 1791 pour 2 livres sans pouvoir assurer qu'il s'agisse encore d'un achat de grèbes ou d'autres volatiles³⁸. Pour les feuillants, qui consomment aussi bien du poisson que de la viande, il est plus difficile de discerner quels animaux issus du monde aquatique considèrent-ils comme du poisson, du moins que l'Église accepte dans les consommations. On retrouve, par exemple en août 1776, l'achat de deux vanneaux, une espèce d'oiseau vivant proche des marais d'eau douce ou salée, pour 4 livres et 12 sols, inscrit avec les achats de certaines viandes³⁹. Étant de la viande blanche, autorisée par la règle de saint Benoît, mais aussi un oiseau proche d'une zone aquatique, comment savoir comment l'Église le considérerait ? Comme une volaille ou bien comme un animal issu du monde aquatique ? Des décrets rendus par l'Église ou encore des comptes rendus d'analyses de facultés de médecine à la suite de demandes de la part d'ordre religieux, comme l'on fait des chartreux en 1708 afin de savoir si les « blairus » était un poisson ou une viande, pourraient nous aider⁴⁰. Cependant, il s'agit d'une entreprise trop importante pour cette année.

Quoi qu'il en soit, qu'il soit l'un ou l'autre, si l'on se raccroche à ce que dit la règle de saint Benoît, ne souhaitant pour autant pas rentrer dans les débats qui l'animaient concernant la viande blanche, autrement dit que seule la viande issue des quadrupèdes est interdite, alors le vanneau est autorisé. Par ailleurs, les lectures réalisées durant l'année nous apprennent que les feuillants n'étaient pas les seuls à en consommer : les bénédictins de Saint-Lomer de Blois en consommaient pendant le carême de l'année 1752, le considérant d'ailleurs comme un « oiseau maigre »⁴¹. Les chartreux de Villeneuve consommaient également différents oiseaux vivant proche de milieux aquatiques comme la macreuse, le pilet, ou encore la bièvre (une espèce de castor), prouvant que la consommation de ce genre de denrées était assez répandue⁴². Dans cette catégorie des denrées du maigre rentrent également les canards, qu'on retrouve, bien que rarement, dans la comptabilité feuillantine. Par exemple, en août 1777 ils achètent deux *canardi*, achat inscrit dans la catégorie « volaille », pour 30 sols⁴³.

La consommation d'un autre animal pose aussi un problème : la tortue. Les feuillants en achètent une en février 1783, juste avant le Carême⁴⁴. Ils ne sont pas les seuls à en consommer : les minimes sont par exemple autorisées à en manger depuis 1524, même lors de la période quadragésimale⁴⁵. Ainsi, si les tortues font partie des animaux au mauvais goût qu'aucune classe sociale ne consomme, dom Berthelet, un moine bénédictin du XVIII^e siècle, auteur d'ouvrages de morale et de droit canon, note aussi que sa consommation relève de pénitence et d'humilité⁴⁶.

Une autre denrée, présente dans la catégorie « poissons frais et salé » de la comptabilité cartusienne est à mentionner : la loutre. En tout, les chartreux en achètent quatorze entre le 1^{er}

³⁷ Trésor de la Langue Française informatisé.

³⁸ ADHS, 7H3 (B), fol. 23-24 : catégorie « poissons frais, et salé ».

³⁹ ADS, 43F526, fol. 6r.

⁴⁰ F. Henryot, *À la table des moines : ascèse et gourmandise de la Renaissance à la Révolution*, Paris, 2015, p. 92.

⁴¹ *Ibid.*

⁴² P. Amargier, R. Bertrand, A. Girard, D. Le Blévec, *Chartreuses de Provence*, Aix-en-Provence, 1988, p. 106.

⁴³ ADS, 43F526, fol. 11v.

⁴⁴ *Ibid.*, fol. 47 : février 1783.

⁴⁵ F. Henryot, *op. cit.*, p. 91-92.

⁴⁶ *Ibid.*

juin 1788 et novembre 1792, du moins pour celles qui apparaissent clairement mentionnées dans leur comptabilité. Des chartreux de Provence en consomment, l'appelant même « chien de rivière »⁴⁷, de même que la communauté de la Grande Chartreuse⁴⁸. Denrée « déclaré[e] être juridiquement du poisson », il est ainsi normal de la retrouver dans les pratiques alimentaires monastiques, vivant la plupart du temps dans l'eau⁴⁹. Les chartreux de Pomier en consomment notamment en période quadragésimale, puisqu'on retrouve l'achat de deux loutres le 27 mars 1789. On retrouvait d'ailleurs déjà cet animal dans les assiettes des plus aisés au Moyen Âge en temps de Carême⁵⁰.

Si les comptabilités feuillantine et cartusienne font mention de ces denrées de manière « entière », on ne sait pour autant pas si elles étaient consommées entièrement, ou si seulement quelques morceaux étaient retenus, et si oui, on ignore desquels il s'agissait. Ce qu'on remarque cependant c'est qu'en consommant ces oiseaux et ces loutres, chartreux et feuillants variaient leur alimentation. Par ailleurs, les chartreux ne consommant pas de viandes rouges ou blanches à proprement dites, et que les denrées dont nous avons parlé ne sont, a priori, pas considérées comme de la viande par l'Église, elles leurs apportent des nutriments supplémentaires qu'on ne retrouve pas forcément dans les poissons, ce que nous détaillerons dans une prochaine partie, leur procurant une force physique plus importante pour réaliser leurs différentes activités quotidiennes, notamment lors du Carême lorsqu'un seul repas par jour leur était autorisé.

La consommation de viandes rouges et de viandes blanches chez les chartreux et feuillants savoyards

Qu'elles soient autorisées ou non par les règles monastiques, la comptabilité fait mention de nombreux achats de viandes, bien plus chez les feuillants, pour qui la multitude de viandes nous a poussé à proposer séparément une analyse des viandes rouges et des viandes blanches consommées, que chez les chartreux, pour qui la viande est quasiment absente, ou presque, comme nous l'avons vu.

Quelques études concernant ou abordant les diverses viandes consommées en territoire savoyard ou aux alentours, comme celle de Jean Nicolas⁵¹, ou encore Whitney Hahn⁵², nous permettant d'analyser les consommations plus traditionnelles, plus régulières, vont nous aider ici. Mais il est nécessaire de se baser également sur des études plus générales concernant la même époque, dans le but d'ouvrir sur l'idée d'affiliation des pratiques alimentaires feuillantines et cartusiennes avec les pratiques courantes du XVIII^e siècle, idée que nous développerons plus tard d'un point de vue plus religieux. Par ailleurs, nous proposerons un tableau permettant d'avoir un œil sur les quantités des différentes viandes achetées par les feuillants, afin d'avoir une image plus globale des consommations de cette communauté. Notons tout de même que, tout comme pour les achats de poissons, le procureur ne mentionnait pas toujours quelles viandes étaient achetées, ce qui laisse planer une incertitude quant aux quantités mais surtout quant aux types de viandes consommées. La comptabilité feuillantine rapporte pratiquement tous les mois des achats groupés de viandes, mais également d'autres achats de diverses viandes pour lesquels nous connaissons l'animal concerné, voire les morceaux. Il semblerait que la ou les viande(s)

⁴⁷ P. Amargier *et al.*, *op. cit.*, p. 106.

⁴⁸ É.-A. Pépy, *Le territoire de la Grande Chartreuse (XVI^e-XVIII^e siècle) : montagne sacrée, montagne profane*, Grenoble, 2011, p. 147.

⁴⁹ C. Vanasse, Le jeûne dans les débats confessionnels du XVI^e siècle, *Le boire et le manger au XVI^e siècle, actes du colloque du Puy-en-Velay*, sous la dir. de M. Villon-Schoneveld, Saint-Étienne, 2004, 286 p, p. 237-252.

⁵⁰ F. Quellier, *op. cit.*, p. 130.

⁵¹ J. Nicolas, *op. cit.*

⁵² W. Hahn, Étude historique sur l'évolution des pratiques alimentaires et culinaires en pays de Savoie (XVIII^e-XIX^e siècles), *Les dossiers du Musée savoisien : revue numérique*, 2020, n° 6, p. 106, disponible en ligne : https://patrimoines.savoie.fr/upload/docs/application/pdf/2021-07/rn_2020_alimentation_whahn_-_24_juin_2021.pdf [dernière consultation le 21/04/2022].

regroupée(s) sous un même achat serai(en)t une ou des viande(s) plus ordinaire(s) : nous pensons notamment à du porc, du veau, du bœuf ou encore du mouton, autrement dit la viande de boucherie comme l'appelle Stéphane Castelluccio⁵³, tandis que celles explicitement notées par le procureur seraient moins courantes, ou bien qu'il s'agit d'achats supplémentaires pour compléter les précédents. Après des observations de la comptabilité, nous avons séparé en deux les achats de viandes : les viandes de boucherie d'un côté, et les volailles et gibiers de l'autre afin d'adopter une analyse plus précise des consommations.

La viande de boucherie dans les assiettes

Les viandes de boucherie n'étaient à l'époque moderne, voire encore aujourd'hui pour certaines d'entre elles, pas toutes considérées de la même façon. Elles étaient « la nourriture la plus ordinaire après le pain et conséquemment celle qui peut davantage et le plus souvent intéresser la santé »⁵⁴. Autrement dit, comme le déclare Stéphane Castelluccio, la viande de boucherie, « ne possédait-elle pas les qualités, voire la noblesse, de celle des oiseaux et particulièrement des gibiers »⁵⁵. Il s'agissait donc d'animaux terrestres, tel que le veau, le bœuf, la vache, le mouton, la chèvre, le porc, etc. La comptabilité feuillantine, longue de seize années, révèlent la consommation de nombreuses de ces viandes, achetées durant toute l'année, à l'exception de certains mois de mars, rappelons-le, et d'une diminution des quantités à l'approche de l'Avent.

Ainsi, si nous retrouvons l'achat de « viande de cochon » sans plus de précisions⁵⁶, on apprend aussi qu'ils mangent le porc sous différentes formes : parfois les pieds, ou les « coutelettes », voire en saucisson cru. On le retrouve également acheté sous forme de boudin ou simplement sous forme de lard ou de jambon⁵⁷. On trouve aussi l'achat de cochon « pour salé », comme en janvier 1777⁵⁸, renvoyant donc à l'assaisonnement des plats, qu'on retrouve d'ailleurs beaucoup dans certains livres de cuisine comme *Le cuisinier à la bonne franquette*⁵⁹. Même s'il s'agissait d'une viande grossière, le porc étant réputé comme étant un aliment sale, cela n'empêchait pas la haute société de consommer également les pieds et la langue de cochon⁶⁰. Cependant Whitney Hahn constate la rareté de la viande de porc, autant fraîche que salé à Chambéry dans un recueil de Montmélian, bien que son élevage soit très présent dans les environs de l'ancienne capitale du duché à la fin du siècle⁶¹. Elle précise également, à travers les écrits du docteur Joseph Daquin, que même le petit peuple de Chambéry n'en consomme pas et concentre son alimentation sur les laitages et les légumes⁶². On remarque que la viande de porc est souvent achetée en 1783, en 1784, ou 1785 durant toute l'année, tandis que durant d'autres années, notamment les premières années de leur comptabilité, elle n'est pas ou très peu présente. Cependant, elle se cache peut-être derrière des achats groupés, comme nous l'avons vu. Notons tout de même, qu'en général, les achats de la viande de porc commencent à être plus réguliers à

⁵³ S. Castelluccio, L'art de la gastronomie à Paris au XVII^e siècle, *Versalia : revue de la Société des Amis de Versailles*, 2011, n° 14, p. 25-26, disponible en ligne : https://www.persee.fr/doc/versa_1285-8412_2011_num_14_1_1125 [dernière consultation le 07/06/2022] [dernière consultation le 22/03/2022].

⁵⁴ N. de Lamare, *Traité de la police, où l'on trouvera l'histoire de son établissement, les fonctions et les prérogatives de ses magistrats; toutes les loix et tous les reglemens qui la concernent...*, Paris, 1705, t. I, p. 571, disponible en ligne : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1098988/f1.item> [dernière consultation le 10/06/2022].

⁵⁵ S. Castelluccio, *op. cit.*, p. 25.

⁵⁶ ADS, 43F526, fol. 19 : octobre 1779, par exemple.

⁵⁷ *Ibid.*, fol. 52v-53 : ils achètent des pieds de porc en janvier 1784 par exemple ; fol. 38v-fol. 39 : du saucisson cru et du boudin en janvier 1782 ; fol. 51 : des côtelettes de cochon en octobre 1783 ; fol. 23v : du lard est acheté en juillet 1779 ; fol. 64v-65 : du jambon en juillet 1785 etc.

⁵⁸ *Ibid.*, fol. 9 : Janvier 1777.

⁵⁹ W. Hahn, *op. cit.*, p. 73.

⁶⁰ S. Castelluccio, *op. cit.*, p. 25.

⁶¹ W. Hahn, *op. cit.*, p. 73.

⁶² *Ibid.*, p. 73 : cite J. Daquin, *Topographie médicale de la ville de Chambéry*, Chambéry, 1787.

partir de fin 1781. Par la suite, la comptabilité étant en italien, l'écriture n'étant plus aussi soignée, et la transcription des dépenses pour de la viande les dernières années manquant de précision, il est difficile de dire jusqu'à quel moment ils en consomment régulièrement. Deux hypothèses s'offrent à nous quant à cet attrait pour la viande de cochon : soit les feillants l'apprécient vraiment, et changent leurs habitudes alimentaires à partir des années 1780, ou bien l'achat de cette viande est lié à des revenus plus limités de la communauté feillantine, ou bien, il s'agit d'une viande destinée aux malades. En effet, deux pères feillants sont malades dans le courant des années 1780. On l'apprend lorsque le procureur mentionne les dépenses pour le déplacement de dom Paul Lanza jusqu'à Amphion, dans la province du Chablais, pour prendre les eaux en septembre 1784.⁶³

Il faudrait ici, par exemple, comparer les dépenses pour de la viande de cochon par rapport au montant des dépenses totales, afin de voir s'ils n'en achetaient que lors de périodes plus limitées financièrement. À l'inverse, si on observe une augmentation des dépenses relatives à cette viande, à un moment où les recettes de la communauté sont plus importantes, on pourrait penser que les feillants se permettaient des dépenses en viande qu'ils appréciaient plus. Si on regarde tout d'abord les prix du porc, et qu'on considère que les prix ont très peu évolué entre les années observées, de même que pour la valeur de la livre de Piémont, afin de faciliter notre analyse on observe par exemple que la livre de viande de cochon vaut 5 sols en janvier 1784, tandis qu'une livre de veau en juillet 1782 vaut 6 sols et 6 deniers ; cependant, la livre de jambon vaut presque une livre en avril 1784 (soit seulement un peu plus de 400 grammes), et la livre de lard 10 sols en septembre de la même année. Rappelons qu'en 1784, les recettes de la communauté représentaient 2220 livres de plus qu'en 1776, ce qui pourrait valider notre hypothèse : ils achètent plus de viande de cochon lorsque les revenus de la communauté sont plus importants, l'année 1776 n'enregistrant que très peu d'achats de porc. Cependant, la part des dépenses indéterminées floute les dépenses : par exemple en 1776, on ne peut déterminer environ 81% des achats de viandes et en 1784, c'est 63%. On ne peut savoir si ces viandes sont du porc ou bien une ou des autres viandes. Le pourcentage de viande indéterminée est trop important pour apporter une réponse précise, le manque de précision de la comptabilité nous bloquant une fois encore.

Le livre de compte de la communauté de Lémenc fait aussi mention de mouton, par exemple en avril 1777, ils en achètent sous forme de gigot. Cependant, celui-ci est encore plus rare que ce que nous avons constaté pour la viande de porc, alors même qu'on le consommait car on l'estimait excellente pour la santé, et qu'elle était un des viandes les plus vendues dans boucheries de la ville de Chambéry, proche de Lémenc, de même que dans d'autres villes du duché⁶⁴. En comparaison, cette viande représentait la deuxième viande la plus consommée chez les moines du prieuré de Bellevaux⁶⁵. En effet, la présence de la viande de mouton est attestée dans les régions montagneuses, comme l'est la Savoie. Ici encore on ne peut établir une analyse précise de sa consommation, la source comptable manquant de précision à son égard, mais nous verrons plus tard que cette faible consommation n'est pas anodine, tout comme celle de la viande de porc.

On retrouve également du veau dans les pratiques alimentaires des feillants : par exemple en mai 1782, ils ont acheté du ris de veau, en février 1783, des oreilles, ou encore, en avril 1785, des pieds de mouton. Il est aussi seulement noté « pour quinze livres de vaux » en juillet 1782, sans préciser quels étaient les morceaux achetés⁶⁶. Néanmoins, en dehors de ces mentions, le veau est également assez rare de la comptabilité feillantine. On ne sait par ailleurs pas s'il s'agissait de veau de lait ou non, celui-ci donnant une viande blanche, qui était autorisée par la règle de saint

⁶³ ADS, 43F526, fol. 58v : septembre 1784.

⁶⁴ W. Hahn, *op. cit.*, p. 70.

⁶⁵ *Ibid.*, p. 71, selon ADS, 1H1, journal de ce que l'on servait sur la table des religieux de Bellevaux (Bauges).

⁶⁶ ADS, 43F526, fol. 41 : mai 1782 ; fol. 42 : juillet 1782 ; fol. 47 : février 1783 ; fol. 63 : avril 1785.

Benoît. Ainsi, il semblerait que les feuellants n'en consommaient que très peu. Il en est de même pour le bœuf, pour lequel on ne retrouve que de la langue de bœuf⁶⁷. Ils ont également acheté des tripes quelques fois, sans dire de quel animal celles-ci provenaient⁶⁸. Cette faible présence semble curieuse, sachant que les feuellants consommaient quand même de la viande de porc qui pourtant leur est interdite par la règle de saint Benoît à moins d'avoir une autorisation de la part du prier, et sachant que le bœuf était une viande peu chère. Cependant, Whithney Hahn encore une fois, nous révèle que le docteur Daquin ne recommandait pas la consommation de bœuf, étant « une viande de deuxième ou même de troisième qualité « maigre et peu succulente »⁶⁹, même si elle réintègre petit à petit au cours des XVIII^e et XIX^e siècles les consommations des plus aisés. Les feuellants recherchaient donc certainement de la saveur, à condition que les achats groupés de viandes ne cachent pas des achats de bœuf. Par ailleurs, en ce qui concerne la viande de vache, celle-ci semble absente des consommations de la communauté.

En ce qui concerne la qualité de la viande, seulement quelques achats précisent que la viande est salée, autrement dit, il s'agissait d'une viande qui pouvait être conservée plusieurs jours, voire plusieurs semaines, avant d'être consommée. Ils achètent par exemple plusieurs fois de la langue salée, comme durant l'été 1781, donc durant des périodes à fortes températures, sans préciser de quel animal elle provenait⁷⁰. On suppose donc que la majorité des achats de viande, qui n'ont donc aucune précision quant à la fraîcheur de celle-ci, sont des achats de viandes fraîches, qu'ils consomment assez rapidement ou qu'ils salent eux-mêmes pour la conserver. Par ailleurs, lorsque la comptabilité détaille les morceaux achetés, on retrouve surtout des morceaux de viandes issus des extrémités du veau, du porc ou encore du bœuf, des morceaux pourtant déconseillés au Moyen Âge. Bien que cela n'empêchât pas leur consommation, ce que nous apprend Olivia Parizot ayant participé au podcast de France Culture consacré à l'art de la découpe, dont la thèse concerne la découpe des aliments⁷¹. En effet, on constate qu'ils sont plus appréciés et surtout plus acceptés dans les consommations à la fin de l'époque moderne, se retrouvant sur les bonnes tables comme nous le mentionnions précédemment à travers Stéphane Castelluccio. Il semblerait donc que les feuellants de Lémenc étaient calqués sur ces pratiques alimentaires, du moins, qu'ils appréciaient des morceaux qui étaient revalorisés.

Du côté des chartreux, la catégorie intitulée « frais de voyages et étrennes », présente quelques fois l'achat de « viandes pour les vendanges, et les domestiques ». Le fait que ces achats ne surviennent pas dans une catégorie alimentaire spécifique, et le fait qu'ils soient assez rares nous laissent penser qu'il ne s'agissait pas d'une pratique régulière. La façon dont la dépense est écrite nous laisse penser que des ouvriers s'étaient peut-être chargés des vendanges. Cependant, la catégorie « journées des ouvriers, et ouvrières » ne fait pas mention de paiements pour la réalisation de celles-ci, du moins pas de manière claire. Si des vignes étaient présentes au sein des murs de la Chartreuse, cette viande pouvait très bien avoir été achetée pour les moines, afin qu'ils puissent supporter ce lourd travail, sous le soleil.

La consommation de viandes blanches

Ces viandes dites de boucherie ne sont pas les seules qu'on retrouve dans la comptabilité feuellantine. Tandis que nous venons surtout de décrire les achats de viandes rouges, les feuellants

⁶⁷ *Ibid.*, fol. 14v : février 1778, par exemple.

⁶⁸ *Ibid.*, fol. 43 : septembre 1782, par exemple.

⁶⁹ W. Hahn, *op. cit.*, p. 68, selon J. Daquin, *op. cit.*, p. 94-95.

⁷⁰ ADS, 42F526, fol. 33v-36 : ils en achètent en juin, juillet, août 1781, par exemple.

⁷¹ E. Laurentin, L'art de la découpe : parties nobles et bas morceaux, *Une histoire de la consommation de viande*, Radio France, 12 avril 2018, épisode n° 4, disponible en ligne : <https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/la-fabrique-de-l-histoire/l-art-de-la-decoupe-parties-nobles-et-bas-morceaux-1058958> [dernière consultation le 07/06/2022]. O. Parizot, *Les écuys tranchants et la découpe des aliments dans les péninsules ibérique et italienne à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance*, thèse de doctorat, université Versailles-Saint-Quentin-en-Yvelines, 2016.

semblaient apprécier les viandes blanches, autorisées par la règle de saint Benoît. Autrement dit, toute viande issue d'un animal ne se déplaçant pas sur quatre pattes pouvait être consommée. Nous pouvons tout d'abord nous pencher sur les achats de volailles de basse-cour : ils achètent des poules, du poulet, toujours en paire, mais aussi des « coqindes » (une dinde ou un dindon), des chapons, etc. On constate que les quantités ont fortement augmenté : 37 poules et 172 poulets ont été achetés en 1784, alors qu'en 1776, ils avaient acheté 6 poules, et en tout, 88 poulets. En 1776, ils ont consommé 6 chapons, contre 23 en 1784. Notons que cette volaille était parfois consommée aux alentours de Noël, comme en 1776 ou en 1782, le chapon étant un gros coq très apprécié des plus aisés⁷². Ils ne sont pas les seuls à en consommer : les Annonciades de Thonon exigeaient un chapon, en plus d'autres denrées, en guise de paiement pour l'autorisation de l'exploitation d'une de leur terre⁷³. D'autres volatiles se retrouvent quelques fois : des canards comme en juillet 1776 ou en juin 1784, ou encore des oies en septembre 1782⁷⁴. Si cette viande blanche est appréciée et surtout autorisée par la règle de saint Benoît, c'est en raison du fait qu'il s'agissait d'animaux pouvant voler, l'élément de l'air étant considéré comme moins grossier que la terre sur laquelle vivait les quadrupèdes, selon la culture médicale antique. Elle se retrouve notamment sur les tables des élites de la société : le poulet apparaît par exemple deux fois dans le menu servi au roi d'Angleterre Georges III le samedi 1^{er} juillet 1780 ; du poulet, du chapon, de la dinde, et autres viandes blanches se retrouvent également en quantité importante au dîner du marquis d'Arlot servi le 22 février 1773⁷⁵.

Mais la diversité des viandes consommées par nos feuillants savoyards ne s'arrête pas là : de nombreuses viandes provenant de différents gibiers sont achetées régulièrement. On retrouve aussi bien des volatiles tels que des grives des cailles, des alouettes, des perdrix, ou encore des bécasses, des vanneaux, et quelques pigeons, ainsi que des lièvres ou levrauts, voire des lapins. Ces derniers sont notamment achetés auprès d'un traiteur comme c'est le cas en juillet 1782 lors de la venue du gouverneur de Savoie à Lémenc⁷⁶. La venaison quant à elle, considérée comme une viande noble car issue de la chasse, un privilège seigneurial, était certainement achetée à Chambéry chez un « volailler » ou « poulaillier » ou au sein des marchés urbains⁷⁷. La noblesse de ces viandes, notamment des gibiers à plume, est renforcée puisqu'ils sont considérés comme plus libres, plus indépendants que la volaille de basse-cour comme le cite Stéphane Castelluccio⁷⁸. Par ailleurs, ces viandes étaient réputées bonnes pour la santé : la chair de poulet, par exemple, était « nourrissante [...], facile à digérer, humectante, rafraichissante, et d'un bon suc », tandis que la chair de la bécasse fortifie, restaure et nourrir beaucoup, si elles sont consommées jeunes et grasses⁷⁹. Tout comme nous l'expliquions lorsque nous voulions donner la part que représente l'achat de la viande de cochon pour la communauté feuillantine, la part de viandes indéterminées est trop importante pour donner une réponse au plus proche de la vérité concernant celle de ces viandes nobles. Nous proposerons toutefois, quelques lignes plus bas, un tableau récapitulatif des différentes viandes achetées en ce qui concerne les quantités. N'ayant pas les poids des différentes volailles et des différents gibiers achetés, ni ne sachant quels morceaux de ces animaux étaient consommés, il est difficile également de débattre sur le prix de ceux-ci. En revanche, si nous considérons que les bouchers vendaient l'animal en entier (sans nous soucier des morceaux qui n'allaient pas être mangés) et si on admet que le poids moyen d'un chapon à la fin du XVIII^e siècle était le même qu'aujourd'hui (soit environ 3,25 kg) cela donne environ 7,8 livres de

⁷² ADS, 43F526, fol. 8-8v : décembre 1776 ; fol. 44v-45v : décembre 1782.

⁷³ W. Hahn, *op. cit.*, p. 77.

⁷⁴ ADS, 43F526, fol. 5v : ils ont acheté un canard en juillet 1776 par exemple ; fol. 43 : une oie en septembre 1782.

⁷⁵ P. Meyzie, *op. cit.*, p. 160-162 : pour le menu du dîner servi au marquis d'Arlot en 1773 ; et p. 208-209 : pour celui servi au roi Georges III d'Angleterre.

⁷⁶ ADS, 43F526, fol. 42 : juillet 1782.

⁷⁷ W. Hahn, *op. cit.*, p. 66.

⁷⁸ S. Castelluccio, *op. cit.*, p. 22-25.

⁷⁹ N. de Lamare, *op. cit.*, t. II, p. 730 et 749.

poids par bête. En janvier 1778, 9 chapons sont achetés pour 17 livres et 15 sols, soit un peu moins de 2 livres de Piémont un chapon⁸⁰. Ainsi, une livre d'un chapon valait environ 5 sols, le même prix que pour une livre de viande de cochon le même mois. En octobre 1776, un canard vaut 16 sols⁸¹. Si on adopte la même méthode que pour le chapon, et qu'on estime que le poids moyen d'un canard (sans savoir de quelle espèce il s'agit), est de 2,5 kg, on trouve ainsi un canard qui pesait environ 6 livres de poids. Ainsi, en ce qui concerne la viande de canard, 418 grammes valait environ 2-3 sols, ce qui n'est pas élevé, en comparaison d'une livre de brochet, le même poids donc, valant 10 sols de plus en janvier de la même année. Même remarque concernant une poule achetée en février 1776, qui vaut 9 sols. Le poids moyen d'une poule est d'environ 1,8 kg, soit 4,3 livres de poids. On trouve donc qu'environ 418 grammes d'une poule valait environ 2 sols, ce qui, encore une fois, n'est pas élevé.

La consommation de volailles et gibiers se retrouvait beaucoup plus facilement dans les pratiques des plus aisés, ceux-ci pouvant se permettre ce genre d'achats, bien qu'on pût retrouver ses viandes sur les tables paysannes, provenant dans la majorité des cas du braconnage, ou leur consommation résultait d'un abatage illégal. Les feuillants n'étaient, bien entendu, pas les seuls réguliers à consommer cette viande en Savoie : de la volaille est servie trente-trois fois en l'espace de trois mois chez les bénédictins du prieuré de Bellevaux dans les Bauges⁸². Autre comparaison : on en retrouve également chez le comte de Sonnaz, un noble donc, qui consommait parfois du gibier, notamment du poulet et du pigeon⁸³. Quant aux morceaux servis, nous l'avons mentionné précédemment, contrairement à la viande de boucherie, les transcriptions de dépenses pour de la volaille ou du gibier ne donnent pas plus de précisions.

Les quantités des diverses denrées carnées consommées par ces moines savoyards

Tout comme nous l'avons fait pour les denrées piscicoles de la comptabilité feuillantine, nous nous sommes essayés à la réalisation d'un tableau récapitulant les quantités des diverses denrées carnées achetées pour deux années différentes : l'année 1776 et l'année 1784. Notons que nous n'avons pu déterminer les masses de certains animaux ou viandes achetées : il faudrait pour cela connaître les poids moyens de chacun d'entre eux, ce qui laisse quand même une marge d'erreur. Cependant, même en ayant cette information, un autre problème se pose, que nous avons également déjà soulevé : comment savoir quels morceaux des différents gibiers et volailles achetés étaient consommés ? Combien pesaient-ils ? Par ailleurs, les différentes cuissons provoquaient des pertes de masse pour ces viandes, ce qui, ici aussi, fausserait nos résultats, creusant un fossé entre ce que l'on observe dans la comptabilité et ce qui est véritablement consommé. Par ailleurs, se pose la question de la date de consommation et la durée : une viande achetée en décembre 1775 a pu être consommée en janvier 1776. De la même manière, une viande pouvait constituer plusieurs repas. Par ailleurs, nous ignorons à quel rythme les moines consommaient ces viandes. Bien que la règle de saint Benoît dit qu'« il suffit [...] de deux plats cuits pour le repas quotidien [...] ». Et s'il y en a, on ajoutera en troisième lieu des fruits ou des légumes frais », on ignore quand même le rythme de consommation des viandes⁸⁴. Ainsi, si nous nous essayons à déterminer une quantité de viandes par jour et par moine, nous laisserons tels quels les achats d'animaux entiers, ne sachant pas l'état dans lequel ils étaient achetés, sans chercher à déterminer un poids moyen pour les volailles et gibiers achetés, et nous considérerons qu'un plat de viande était cuisiné pour un jour, qu'il ait été consommé lors du repas du midi ou du repas du soir ou bien les deux.

⁸⁰ ADS, 43F526, fol. 14 : Janvier 1778.

⁸¹ *Ibid.*, fol. 7 : octobre 1776.

⁸² W. Hahn, *op. cit.*, p. 77.

⁸³ ADHS, 43J333 : livre de raison du comte de Sonnaz tenu par son domestique à partir de l'année 1766.

⁸⁴ *La règle de saint Benoît*, éd. par A. Dumas, Paris, 2008, p. 95-96 : « Chapitre 39 : De la mesure du manger ».

Les feillants achètent donc 2 187,50 livres de diverses viandes en 1776, soit environ 7 livres par jour, si on retire les quarante jours de la période quadragésimale et l'Avent. Cela correspond à environ 3 kilogrammes que les moines se partagent entre eux, si l'on considère qu'aucun étranger ou tout autre hôte n'était présent à Lémenc cette année-là, ce qui donne 320 grammes, par jour, ce qui reste normal. En revanche, en fonction des jours maigres, ils n'en consommaient pas tous les jours, augmentant ainsi les portions consommées. À celles-ci s'ajoutent de nombreux volailles et gibiers sur toute l'année à l'exception du mois de mars.

En 1784, bien que 21 livres de diverses viandes ainsi que six poules aient été achetées en mars, nous avons tout de même retiré les quarante jours de Carême de nos calculs, ainsi que la vingtaine de jours de l'Avent, et sommes arrivés à une consommation de 9,2 livres pour l'année par jour, soit environ 420 grammes par religieux, ce qui représente une assez grosse quantité, sachant en plus qu'ils n'en consommaient certainement pas tous les jours en fonction des jours maigres. À cela s'ajoute également de nombreux autres volailles et gibiers.

D'autre part, il est difficile de comparer avec d'autres communautés : si Paul Servais a déterminé une consommation en viandes pour les moniales du Val Benoît, donnant en 1735 une portion d'environ 890 grammes par personne (si on ne considère que trois cent vingt-cinq jours avec viande, retirant les quarante jours de Carême) et seulement les douze moniales, contre environ 300 grammes en prenant en compte toute la communauté⁸⁵, soit trente-cinq personnes, nous ne pouvons pas la déterminer ce qui concerne les feillants, pour les raisons expliquées précédemment. En 1735 au Val-Benoît, on observe la même portion que les feillants pour l'année 1776, cependant, Paul Servais a choisi d'intégrer dans ses calculs la totalité de la communauté, tandis que nous n'avons pris en compte que les huit réguliers.

Les sources dont nous disposons ne permettent cependant pas d'expliquer ces fortes quantités pour l'année en question. Ne connaissant pas l'évolution de l'effectif de la communauté feillantine entre 1776 et 1791 mais seulement en deçà et en delà de ces années, soit huit religieux avant 1776 et également huit religieux après 1791, ainsi que le frère Bernard Caretta, nous sommes tout de même tentés de dire que des novices ou moines ont grossi les rangs, les quantités observées semblant être trop importantes pour seulement une personne, mais rien dans la comptabilité ne laisse penser cela. D'autre part, nous pouvons également nous référer aux revenus de la communauté : en 1784 ils sont environ de 2 220 livres de plus qu'en 1776. De plus, même remarque que pour les denrées piscicoles, ces quantités importantes de diverses viandes s'observent sur toute l'année, ne survenant pas lors d'un mois particulier lié à la présence d'hôtes importants par exemple. Les feillants auraient donc peut-être simplement souhaité augmenter leurs dépenses et donc leurs consommations en denrées carnées. Mais comment interpréter ces analyses ? Les viandes issues de quadrupèdes, bien que présentes, sont relativement faibles. Si et seulement si aucune autre viande de ce genre ne se cache derrière les achats indéterminés de denrées carnées, les feillants auraient consommé en majeure partie des viandes qui leurs sont autorisées, et ayant des revenus plus importants en 1784 qu'en 1776, ils en auraient simplement profité pour augmenter les quantités. Par ailleurs, il semblerait que la viande soit bannie de leurs plats lors de la période quadragésimale. De plus, comme nous l'avons dit, nous ne savons pas si les quantités notées dans les comptes correspondent à des carcasses entières d'animaux ou bien seulement à des morceaux de ces derniers. Cependant, ces quantités ne sont pas négligeables et donnent l'image de moines gloutons. Mais, nous en reparlerons dans une prochaine partie, ces pratiques s'observaient également au sein d'autres communautés. On le comprend par exemple en lisant le menu servi aux moines feillants de Bordeaux un dimanche de 1754, ce jour étant jour de fête, les repas étant donc plus fournis que lors de jours ordinaires⁸⁶. Il semblerait donc qu'il s'agisse d'un profil alimentaire commun au XVIII^e siècle, ne signifiant pas forcément d'écarts à la règle de saint Benoît mais plutôt d'une « évolution du statut moral de la gourmandise », d'une

⁸⁵ P. Servais, *op. cit.*, p. 102.

⁸⁶ P. Meyzie, *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales*, Rennes, 2007, p. 157-189.

évolution des limites acceptables. Pour ne pas conclure trop rapidement, une analyse des autres consommations est nécessaire ici, afin d'avoir une vision plus globale de leur rapport à la nourriture.

Quantités denrées carnées achetées		Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
1776		223 L + 2 CQD + 1 PDP + 2 chapons + 7 grives	146 L + 2 CQD + 2 chapons + 1 poule + 16 grives		205 L + 3 poules	200 L + 1 poule + 3 PDP	274 L + 4 PDP
		322 L + 10 boudins + 10 PDC + 1 CQD + 9 chapons + 3 PDP + 3 perdrix	218 L + 8 PDC + 31 boudins + ? Cervelles + 2 CQD + 10 chapons + 2 PDP + 2 oies + 2 perdrix + 18 grives		264 L + 5 poules + 1 bécasse + 8 grives	255,5 L + 1 saucisson cru + 6 poules	276 L + 12 ODC + 17 RDV + 8 poules + 17 PDP + 2 canards
1784							
Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Total	
290 L + 6 PDP + 1 poule + 3 canards	157,5 L + 13 PDP + 2 CQD + 2 vanneaux + 1 canard	277 L + 5 PDP + 4 cailles	155 L + 7 PDP + 1 bécasse + 14 grives + 1 canard	187 L + 6 PDP + 2 bécasses + 12 grives	73 + 1 vessie (pour faire du saucisson) + chapons	2187,5 L (914 Kg) + 6 CQD + 44 PDP + 6 chapons + 49 grives + 6 poules + 5 canards + 2 vanneaux + 4 cailles + 3 bécasses + 1 vessie pour faire des saucisses	
311 L + 3 poules + 18 PDP	198 L + 11 PDP + 4 poules + 1 CQD	213 L + 1 poule + 9 PDP + 2 CQD + 1 perdrix + 1 levraut + 2 bécasses + 2 grives	282,5 + 17 PDP + 1 poule + 3 pigeons + 4 alouettes + 13 grives + 1 bécasse	217 L + 1 LDB + 1 CQD + 5 PDP + 3 poules + 1 lièvre + 3 bécasses + 12 alouettes + "autres gibiers"	229 L + 5 PDC + 10 boudins + 1 CQD + 4 chapons + 4 PDP	2807 L (1,17 t) + 51 boudins + 23 PDC + 8 CQD + 23 chapons + 86 PDP + 6 perdrix + 2 oies + 37 poules + 7 bécasses + 1 saucisson cru + 23 grives + 17 RDV + 12 ODC + 2 lièvres + 2 canards + 16 alouettes + 3 pigeons + ? cervelles + "autres gibiers"	

Fig. n° 29 : Comparaison des quantités de denrées carnées achetées par les feullants de Lémenc à la fin du XVIII^e siècle

La provenance de ces chairs animales

Des denrées piscicoles de divers horizons

Même si les comptabilités ne mentionnent pas toujours la provenance des différentes denrées que consomment ces moines savoyards, leur nom est un indice de la route qu'ils ont pu parcourir avant d'arriver dans les assiettes de ces derniers.

On retrouve ainsi aussi bien des poissons, crustacés ou amphibiens issus de petites zones aquatiques : les grenouilles pouvaient provenir d'étangs ou marais, quant aux escargots, il suffisait d'un peu de pluie pour en retrouver dans les jardins. Les écrevisses étaient issues des cours d'eau ou lacs alentours notamment celui du Bourget, d'Annecy, ou encore le Léman, tout comme certains poissons : le saumon qu'on retrouve dans la comptabilité cartusienne, le brochet, les carpes, l'omble chevalier, la truite, la perche, la féra (un poisson originaire du Léman), etc. La tanche et l'ablette (ou « mirandelle ») sont deux espèces qui préfèrent les eaux peu profondes, plus chaudes, et les lacs ou cours d'eau de basse altitude. Ainsi, elles proviennent plutôt des zones aquatiques des plaines savoyardes, voire de plus loin.

Certains poissons viennent cependant de plus loin, traversant parfois plusieurs centaines voire milliers de kilomètres avant d'arriver dans les assiettes de ces communautés monastiques savoyardes. Par exemple, le hareng, qu'on retrouve aussi bien dans la comptabilité feillantine que la comptabilité cartusienne, pouvait provenir « de la mer du Nord et de la Manche »⁸⁷. La morue, qu'on retrouve seulement dans la comptabilité feillantine, pouvait être « pêchée au large de Terre-Neuve »⁸⁸, ou bien provenir de la mer Méditerranée via Nice ou Turin, de même que le thon, retrouvé aussi bien chez les chartreux que chez les feillants, qui pouvait également provenir de Sardaigne. Ces lointaines provenances sont parfois confirmées par la conservation des produits en question : en effet, on retrouve dans les deux comptabilités la mention de baril, dans lequel les poissons sont baignés dans de l'huile. Par exemple, en juin 1782, les feillants font venir du thon de Nice, donc de la mer Méditerranée, en le conservant dans un baril avec des épices et de l'huile⁸⁹. En ce qui concerne les anchois, bien que les comptabilités en question ne révèlent pas leur provenance, Whitney Hahn précise qu'ils venaient principalement de France ou de Turin selon des registres douaniers de Chambéry de la fin du XVIII^e siècle⁹⁰.

Faire affaire avec les gens du monde

La question de l'approvisionnement se pose également pour la viande. Sortir du monastère leur étant interdit, les moines chargent les frères convers ou leurs domestiques des achats nécessaires à la communauté. Ceux-ci sont notamment chargés de se rendre auprès d'un boucher pour les achats de viandes ou bien d'un traiteur. En effet, les feillants donnent quelques sous pour « bonne main » au fils du boucher en janvier 1778, ou septembre 1790 laissant supposer que c'est parfois lui qui se rend au monastère pour apporter la viande⁹¹. L'absence d'une mention du nom d'un notaire dans la comptabilité, et la faible quantité des sources archivistiques concernant les feillants de Lémenc ne nous facilitent pas la tâche quant à savoir s'ils avaient passé un contrat écrit avec un marchand ou revendeur pour la fourniture de leurs denrées carnées ou piscicoles. Chercher dans le tabellion un acte de ce genre sans avoir ni date, ni nom de notaire, ni nom d'un professionnel de l'alimentation, reviendrait presque à chercher une aiguille dans une botte de foin. Rappelons également qu'ils paient deux lapins de chez le traiteur en juillet 1782, traiteur dont on

⁸⁷ F. Quellier, *op. cit.*, p. 122.

⁸⁸ *Ibid.*

⁸⁹ ADS, 43F526, fol. 41v.

⁹⁰ W. Hahn, *op. cit.*, p. 84.

⁹¹ ADS, 43F526, fol. 14 : janvier 1778 ; fol. 111 : septembre 1790.

ne connaît pas non plus le nom⁹². L'acquisition de nourritures auprès d'un traiteur ne semble se produire que très rarement dans les pratiques alimentaires feuillantines, lors d'occasions particulières, tout comme le faisait l'aristocratie⁹³. Et justement, ce mois-ci, les feuillants ont reçu le gouverneur de Savoie. Pour les denrées piscicoles, nous l'avons vu, les sources ne donnent pas la trace d'un vivier à Lémenc. Par ailleurs, la comptabilité ne fait jamais mention d'un poissonnier, seulement du boucher ; le poisson était-il acheté auprès du boucher ? On ne peut le savoir. De plus, escargots ou grenouilles pouvaient provenir des jardins du monastère.

En ce qui concerne les chartreux, pour l'acquisition de denrées piscicoles, ils font appel à un homme du nom de Machabé, leur fournissant notamment des grèbes, ou des loutres, ou à un particulier de Saint-Julien-en-Genevois. Ainsi, ils s'en procurent auprès de paysans, voire de revendeurs de marchandises. Balzac, avec son roman *Les paysans* publié en 1855, met d'ailleurs en scène un paysan du nom de Blondet chassant la loutre pour la comtesse de Montcornert pour qu'elle puisse faire maigre, considérant d'ailleurs la loutre comme un gibier⁹⁴. Cette pratique, celle de se procurer des denrées ou ressources auprès de personnes « lambda », était courante : Joseph Sec, un bourgeois et maître menuisier procurait du bois aux chartreux d'Aix-en-Provence par exemple⁹⁵. Ils se procurent également du poisson auprès de Monsieur Mirabeau, l'avant-nom suggérant qu'il s'agit d'un marchand. Le fait qu'on retrouve des achats mensualisés et groupés de divers poissons, mais aussi le fait que ces denrées achetées soient très souvent payées un voire plusieurs mois après, suggèrent fortement qu'ils avaient passé un accord, sous forme orale ou sous forme écrite, avec un poissonnier, un marchand ou un revendeur. Pour vérifier notre hypothèse, nous avons pu nous pencher sur les minutes du notaire des chartreux de Pomier, du nom de Jacques-André Borgel (nom donné dans la partie recettes de leur comptabilité), pour la fin du XVIII^e siècle⁹⁶. Cependant, nos recherches n'ont rien donné de concluant : soit l'accord a été passé de nombreuses années avant la fin des années 1780, soit il s'agissait d'un accord oral.

Par ailleurs, on retrouve quelques fois l'achat de boyaux ou de vessie dans le but de faire des saucisses ou saucissons, aussi bien chez les feuillants que chez les chartreux, mais cela reste tout de même rare. Par exemple, les feuillants achètent une vessie de bœuf pour la fabrication de saucisses durant le mois de décembre 1776⁹⁷, tandis que les chartreux achètent des « Boyaux pour faire des saucisses » en mars 1790, sans savoir s'il s'agit d'intestins de grèbes, qu'ils achètent au nombre de deux le même jour⁹⁸. On ne sait cependant à qui cette viande est destinée, et on ignore la quantité produite. Les recettes de la comptabilité cartusienne ne nous en apprennent pas plus, les chartreux ne semblaient donc pas destiner cette viande à la vente.

Rappelons également que poissons et/ou viandes pouvaient constituer les redevances en nature des baux de fermage passés avec des fermiers paysans, ce qui pouvait élargir parfois la zone de provenance de ces denrées. Les baux inscrits dans la comptabilité cartusienne ne font pas mention d'un paiement en nature en viande ou poisson, cependant, nous ignorons ce que les baux des terres appartenant aux feuillants leurs rapportaient.

Ces viandes et ces poissons n'étaient pas consommés seuls. De nombreux produits issus de la terre accompagnaient les plats des chartreux et feuillants savoyards, ou constituaient parfois le seul repas de leur journée. Changeons donc de catégorie de dépenses et infiltrons-nous un peu plus dans le quotidien de ces moines.

⁹² *Ibid.*, fol. 42 : juillet 1782.

⁹³ P. Meyzie, *op. cit.*, p. 61.

⁹⁴ H. de Balzac, *Les paysans, Scènes de la vie à la campagne*, t. 10, Paris, 1999 (1^{re} édition : 1855), p. 41.

⁹⁵ M. Vovelle, *L'irrésistible ascension de Joseph Sec, bourgeois d'Aix*, Aix-en-Provence, 1975.

⁹⁶ ADHS, 2E1255, minutes du notaire Jacques-André Borgel entre 1779 et 1786 ; 2E1256, minutes du même notaire entre 1787 et 1793.

⁹⁷ ADS, 43F526, fol. 8-8v : décembre 1776.

⁹⁸ ADHS, 7H3 (B), fol. 23-24 : catégorie « poissons frais et salé ».

Chapitre 2 : La *slow food*, et les denrées agricoles consommées par les moines : entre productions et achats

La consommation de pain : une approche délicate

Acheter son pain, produire son pain

Si le poisson et la viande représentent deux aliments de bases de l'alimentation cartusienne et feuillantine, il ne faut pas non plus oublier le pain, présent à tous les repas, et composant parfois, avec un peu de vin, le seul repas ou collation d'une journée. Si la règle de saint Benoît prévoit « une livre de pain, bon poids pour la journée, soit qu'il y ait un seul repas, soit qu'il y ait dîner et souper », soit un peu plus d'un kilogramme de pain⁹⁹, à partager entre le repas du milieu de journée et celui du soir, les coutumes des chartreux ne précisent pas de quantité, mais seulement que du pain d'avoine doit être consommé des calendes de novembres jusqu'à Pâques, et que le pain manger pendant l'Avent et le Carême, ainsi que le restant de l'année, doit être au froment sous forme de tourte¹⁰⁰.

Par ailleurs, que ce soit suivant saint Bruno ou saint Benoît, le pain doit être produit au sein du monastère. Un chapitre est d'ailleurs réservé au boulanger de la communauté cartusienne dans *Coutumes de Chartreuse* de Guigues I^{er}, expliquant que celui-ci « reçoit la provision annuelle de grain, le sèche, le garde, le remue à l'air, le moud, confectionne les pains et les cuit avec un aide qu'on lui donne ; puis il les remet au cuisinier dans la boulangerie »¹⁰¹. Si la comptabilité ne fait cependant pas mention d'un paiement pour le boulanger, on retrouve en revanche des paiements aux ouvriers « pour les foin[s], moisson[s], reguin[s], et autres pour l'agriculture »¹⁰². De plus, les chartreux possèdent deux moulins : celui de Cottafort, et celui du Châtelard à Feigères, leur permettant de moudre leur blé pour en faire de la farine (annexe 1). Une catégorie de revenus de la communauté concerne d'ailleurs spécifiquement la « Vente du bled, avoine et son », prouvant donc cette production céréalière à partir des terres de la Chartreuse. On remarque d'ailleurs que lors de la deuxième année, donc à partir du milieu de l'année 1789, ils vendent plutôt directement du pain que du blé. Par exemple le 18 décembre 1788, ils reçoivent de Guillaume Depré 17 livres 14 sols et 6 deniers pour la vente de blé, tandis qu'ils reçoivent le 17 mai 1791, 30 livres et 12 sols de Madame Orsier pour la vente de pains¹⁰³. En outre, l'absence d'achats de pains prouve sa production au sein du monastère. De plus, l'estampe dont nous avons parlé en introduction, présentant une reconstitution de la Chartreuse de Pomier, atteste de la présence d'une pièce appelée four, où le pain était cuit (annexe 2). Notons également que les chartreux achètent, bien que rarement, du blé. Par exemple ils paient 10 livres et 4 sols « pour 2 quarts de pesettes »¹⁰⁴, qui sont, d'après Jean Nicolas, reprenant les analyses de Verneilh-Puiraseau dans *Statistique générale de la France : département de Mont-Blanc*, des « grain[s] rond[s] et noireâtre[s] qu'ailleurs on nomme vesce »¹⁰⁵, une graine qui interviendrait en seconde place lors de l'assolement de sols, après le froment. Cette dépense apparaît dans la catégorie « diverses dépenses », ce qui appuie l'idée d'une production céréalière de la chartreuse : l'achat de blé est rare, ils ne lui ont donc pas consacré une catégorie entière de dépenses, l'ayant même ajoutée dans une catégorie un peu « fourre-tout ».

⁹⁹ La règle de Saint Benoît, *op. cit.*, p. 96. On précise que la « livre de saint Benoît » pèse 1,050 grammes.

¹⁰⁰ Guigues I^{er}, *Coutumes de Chartreuse*, Paris, réédition 2001 (première édition 1984), p. 263. « Chapitre 34. La mesure du vin et du fromage. 3. Le pain, bien qu'il soit de froment, est une tourte. Car nous ne faisons pas de pain blanc ».

¹⁰¹ *Ibid.*, p. 257 : « Chapitre 47. Le boulanger ».

¹⁰² ADHS, 7H3 (B), fol. 39v : catégorie « Journées des ouvriers, et ouvrières ».

¹⁰³ *Ibid.*, côté recettes, fol. 7-7v : catégorie « Vente des grains, et son ».

¹⁰⁴ *Ibid.*, côté dépenses, fol. 69 : catégorie « Diverses dépenses », le 19 juin 1789, ils paient ce blé « au granger du Touvet ».

¹⁰⁵ J. Nicolas, *La Savoie au XVIII^e siècle : noblesse et bourgeoisie*, Paris, 1978, t. 1, p. 478.

Concernant les feuillants, la règle de saint Benoît prévoit, au chapitre 46, que tout personne qui brise, perd quelque chose ou commet une erreur en travaillant dans le cellier, la cuisine, la boulangerie, un atelier ou encore dans le jardin, doit immédiatement en faire part à l'abbé et à la communauté, indiquant donc que le pain devait être produit au sein du monastère¹⁰⁶. La comptabilité des feuillants nous indique, par exemple, qu'en décembre 1790, ils donnent une livre à « la petite Marie nôtre boulangere pour le pain qui a fournit tant de le réfectoire, que pour les domestiques, et pour les pauvres depuis le 2 mars 1790 jusqu'au 13 X^{bre} 1790 ; en tout veisseaux = 63 ½ », mais cela n'affirme pas qu'il était produit au sien du monastère¹⁰⁷. On peut noter, en janvier 1777, qu'ils paient 4 sols « pour faire cuire quatre pain », mais on ne retrouve cette dépense nulle part ailleurs ensuite, ce qui peut vouloir dire que ce pain était cuit exceptionnellement à l'extérieur du monastère. On retrouve aussi très rarement des achats de blés, ce qui prouve que le pain était produit avec le blé issu des terres de la communauté.

Avant d'aborder les différents pains consommés par les deux communautés, une remarque est importante à faire ici. Le 19 juin 1789, nous avons noté que les chartreux achètent des pesettes, de même que « 18 coupes de bled » le 27 septembre de la même année¹⁰⁸. On observe également que, chez les feuillants, « un veissel de pessettes » est acheté en avril 1788 ; suivit de « 12 : veisseaux de froment » au mois de juin, ou encore « un veissel de pesettes » en juillet de l'année suivante ; un « veissel d'avoine » en novembre 1790, etc¹⁰⁹. Cependant, ces dépenses ne s'observent peu voire pas les années précédentes. Ainsi, il semblerait bien que les récoltes aient aussi été mauvaises pour les chartreux et feuillants en cette fin de siècle, à cause d'un climat défavorable, autrement dit de températures trop basses, entre 1782 et 1799, et notamment d'un hiver très rude entre 1788 et 1789¹¹⁰. De plus, les recettes de la communauté cartusienne en grain et son de cette année 1789, ont pratiquement diminué de moitié¹¹¹. Les deux communautés savoyardes ont donc dû avoir recourt à l'achat de blé, en plus de celui qu'elles produisaient, voire qu'elles recevaient en redevance en nature, pour continuer à produire leurs pains.

Les pains consommés

Pour les chartreux, nous l'avons dit, du pain à l'avoine, mais aussi au froment sont prescrits par les coutumes, tandis que la règle de saint Benoît n'en donne pas la composition. Si des achats de pesettes nous informent sur la consommation d'un pain de cette composition, les dix-huit coupes de blé achetés en revanche ne donnent pas d'indices sur le type de pain qui a été produit à partir de celles-ci. En revanche, les recettes de la communauté nous indiquent directement que de l'avoine était vendu, et donc certainement consommé par les chartreux eux-mêmes. En effet, une catégorie est spécifiquement réservée aux recettes « du blef, avoine et son » à la lettre B. Ce premier indice est donc une preuve de l'affiliation aux prescriptions des coutumes selon saint Bruno, bien qu'on ne puisse savoir quand il était consommé et en quelle quantité. D'autres sources nous permettent de détailler un peu plus les consommations de pain de cette communauté. Un des inventaires après décès, celui faisant mention des ventes et ressources de la chartreuse, ou du mobilier de celle-ci, nous apprend que « plus de soixante-trois coupes de bled et demi d'avoine », avaient été « trouvées au grenier à la d^e époque », « plus de vingt sept coupes un

¹⁰⁶ *La règle de saint Benoît, op. cit.*, p. 103.

¹⁰⁷ ADS, 43F526, fol. 113v : décembre 1790.

¹⁰⁸ ADHS, 7H3 (B), fol. 69r-fol. 70v : catégorie « *diverses dépenses* ».

¹⁰⁹ ADS, 43F526, fol. 87r-fol. 88V : avril 1788 ; fol. 89v-fol. 90r : juin 1788 ; fol. 99v : juillet 1789 ; fol. 112r-fol. 112v : novembre 1790.

¹¹⁰ E. Le Roy-Ladurie, J.-P. Javelle, D. Rousseau, Sur l'histoire du climat en France depuis le XIV^e siècle, *La Météorologie*, 2014, n° 86, p. 19, disponible en ligne : <https://meteoetclimat.fr/wp-content/uploads/2017/07/Histoire-du-Climat-web.pdf> [dernière consultation le 02/04/2022].

¹¹¹ ADHS, 7H3 (B), catégorie « Vente du blef, avoine et son », pour la première année, les chartreux reçoivent 820 livres, 17 sols, et 6 deniers, tandis que pour l'année du 1^{er} juin 1789 au 31 mai 1790, ils ne reçoivent que 428 livres, 7 sols et 9 deniers.

quart de vesces soit pesettes », « plus de six coupes et demi de blé noir », « plus se chargent de quatre vingt treize coupes et demi de froment », « plus de la quantité de trente coupes bled mêlé », ainsi que « vingt neuf coupes trois quarts d'orge »¹¹². Un des autres inventaires indique qu'il y avait également, lors de la fermeture du monastère, « 2 quarts environ avoine de Barbarie », ou « 10 coupes de seigle » au « Mécairne », soit à la Miquerne, une grange située à Présilly¹¹³. Ainsi, plusieurs types de pains étaient produits dont notamment celui au froment prescrit par leurs coutumes, étant le blé noble par excellence et donnant du pain blanc tandis que les autres blés donnaient du pain noir, ainsi que l'avoine, qui inversement était plus souvent retrouvé dans les pratiques populaires, voire en tant que nourriture animale¹¹⁴. De plus, du pain à l'orge était produit, un pain plutôt retrouvé dans les couches populaires également, servant aussi à nourrir les animaux, ainsi que du pain au blé noir, autrement dit de sarrasin (qui n'est pourtant pas du blé), pour lequel le rendement était élevé, assurant donc une consommation de pain¹¹⁵. Le seigle, une céréale pourtant mal panifiable, concernait également les couches populaires, pour exemples ici celles de Savoie qui en consommaient les jours de fête. Notons qu'il s'agissait d'une céréale plus prestigieuse que l'orge, l'avoine ou encore le sarrasin¹¹⁶. De plus, le seigle avait la particularité de mieux supporter le froid que le froment, il est donc normal qu'on en retrouve. En outre, il pouvait être ajouté à du froment pour former du méteil et ainsi éviter de consommer entièrement ce dernier.

En revanche, on ne sait qui, au sein de la communauté, consommait du pain à l'avoine, qui consommait du pain au seigle, etc. Le pain blanc était-il réservé seulement pour les chartreux et frères convers, voire certains hôtes de marque ? Et le pain noir aux domestiques et aux pauvres ? Si les coutumes prescrivent celui à l'avoine et au froment pour les chartreux et frère convers, on peut facilement penser que celui à l'orge, au blé noir ainsi qu'au seigle concernaient les domestiques, ouvriers, voire les hôtes. On ne peut également déterminer les véritables quantités consommées, les stocks notés dans l'inventaire étant probablement déjà entamés avant la fermeture du monastère. De plus, on ne peut évaluer la perte de blé qui se produisait lors des différentes étapes de la fabrication du pain, voire durant son transport jusqu'à Pomier. On ne sait pas non plus sous quelle(s) forme(s) les céréales étaient consommées : pain, gruau, ou bouillie ? Cette dernière, nous apprend Whitney Hahn était considérée comme un aliment encore plus pauvre que le pain noir, autrement dit du pain d'avoine, orge, seigle ou sarrasin, le froment donnant du pain blanc. Ainsi, on doute que les moines en consommaient sous cette forme lorsque l'on regarde leurs dépenses alimentaires qui leur permettaient, en plus des produits issus de l'autoconsommation, de se nourrir suffisamment.

Du côté des feuillants, la comptabilité ne nous donne quasiment pas d'indices sur le type de pain que les moines consommaient. En revanche, on sait qu'au sein de la ville de Chambéry, le froment est un blé courant, même dans les pratiques des artisans, du petit peuple et des plus pauvres¹¹⁷. Ainsi, Lémenc se situant aux portes de ladite ville, il ne serait pas anormal que du pain blanc, donc à base de froment, soit consommé par les moines feuillants, d'autant plus qu'ils en achètent quelques fois. De plus, rappelons-nous qu'ils mentionnent dans leur comptabilité que le pain acheté à leur boulangère, la petite Marie, est destiné autant au réfectoire du monastère, qu'aux domestiques et aux pauvres. On peut donc facilement penser que les pesettes, ou encore l'avoine qu'ils achètent constituent le pain qu'ils fournissent à leurs domestiques et aux pauvres.

¹¹² ADS, 1Q102, inventaire du mobilier de la chartreuse (4 cahiers : 2 pour l'inventaire du mobilier avant-vente, et 2 pour les biens meubles vendus), 1792.

¹¹³ ADS, 1Q101, inventaire du mobilier de la Chartreuse (objets classés par matériau), 1792.

¹¹⁴ F. Quellier, *op. cit.*, p. 26-28.

¹¹⁵ J. Houdaille, [Compte-rendu de] M. Nassiet, La diffusion du blé noir en France à l'époque moderne, *Histoire et sociétés rurales*, 1998, n° 9, p. 57-76. *Population*, 1999, 54^e année, n° 3, p. 586, disponible en ligne : https://www.persee.fr/doc/pop_0032-4663_1999_num_54_3_7032 [dernière consultation le 02/04/2022].

¹¹⁶ J. Nicolas, *op. cit.*, t. 1, p. 345.

¹¹⁷ W. Hahn, *op. cit.*, p. 11.

Par ailleurs, le procureur feillantant note aussi l'achat de blé de Turquie, autrement dit de maïs¹¹⁸. Cultivé en Savoie depuis le premier tiers du XVIII^e siècle¹¹⁹, le maïs reste cependant une nourriture de pauvres, non panifiable et consommé le plus souvent sous forme d'une bouillie ou d'une galette (celle sous forme de polenta serait arrivée plus tard, au cours du XIX^e siècle)¹²⁰ ou intervient dans la nourriture animale¹²¹. Il nous est donc impossible de connaître l'utilisation qu'en faisaient ces moines bénédictins.

La consommation de vins et autres boissons alcoolisées à Pomier et à Lémenc

Entre la production et l'achat de vins : vins rouges, vins blancs et vins claires

Dans la première partie de notre étude, nous avons évoqué la production viticole des deux monastères en question. Si les feillants achètent par exemple des bouchons de liège et des bouteilles vides, ainsi que des tonneaux pour stocker le vin, les chartreux ne mentionnent pas ce genre d'achats. Cependant, ils ne semblaient pas vendre souvent leur(s) vin(s). Ainsi, ils n'avaient pas besoin de renouveler régulièrement le matériel. On remarque qu'ils paient des domestiques ou ouvriers pour les vendanges, ce qui prouve une fois de plus qu'ils possédaient des vignes. Abel Jacquet nous apprend qu'ils en possédaient à la Selle, un lieu-dit, dont une partie de la vigne se trouvait sur Neydens et une sur Feigères, deux villages situés à une petite dizaine de kilomètres de Pomier¹²². De plus, ni la comptabilité ni l'ouvrage d'Abel Jacquet, qui communique des informations concernant les types de terrains que possédaient les chartreux (prés, champs, broussailles, jardins, etc.), ne mentionnent la présence de treilles. Cependant, celles-ci, même s'il ne s'agissait que de quelques pieds de vignes, pouvaient être présentes au milieu ou sur les bords d'un champ, d'un pré, ou même sur une façade d'un bâtiment, et permettre de produire du vin, généralement de mauvaise qualité.

Connaître la qualité du vin produit à partir de ces vignes est plus compliqué. L'absence d'une réputation particulière de ce vin pour le XVIII^e siècle nous laisse penser qu'il ne s'agissait pas d'un vin de qualité. Aucune catégorie de revenus n'est spécifique à la vente de leur(s) vin(s). Les ventes retrouvées sont d'ailleurs notées dans la catégorie « Diverses recettes », et ne semblent pas régulières, c'est-à-dire annuelles, bien qu'elles représentent parfois des sommes assez importantes. En effet, ces ventes, réalisées par un certain « tuilier », atteignent 238 livres 11 sols et 4 deniers le 31 mai 1789, ou encore 149 livres et 18 sols le 23 janvier 1791. En revanche, celles-ci sont toujours notées de manière groupée avec la vente de pains et de tommes, ne nous permettant pas de savoir exactement le prix du vin ou des vins vendus et donc d'apporter des indices sur sa qualité. Il pourrait donc s'agir de la vente d'un surplus.

L'absence de dépenses pour du vin malgré son importance non seulement d'un point de vue religieux, mais aussi d'un point de vue culturel, signifient qu'ils consommaient celui qu'ils produisaient, et qu'il leur était suffisant, d'où peut-être les ventes irrégulières. Par ailleurs, l'eau n'étant pas toujours potable et apportant maladies et infections, ils consommaient quotidiennement du vin. Rappelons-nous par exemple que la règle de saint Benoît autorise une hémine de vin par jour. Un des inventaires nous renseigne sur les différents vins consommés à la Chartreuse. On retrouve ainsi du « vin mêlé de cidre », du « vin rouge nouveau », du « vin blanc nouveau », du « vin rouge vieux », et du « vin blanc vieux », en tonneaux ou en bouteilles¹²³.

¹¹⁸ ADS, 43F526, fol. 46v : par exemple en janvier 1783.

¹¹⁹ J. Nicolas, *op. cit.*, t. 2, p. 691.

¹²⁰ W. Hahn, *op. cit.*, p. 63.

¹²¹ F. Quellier, *op. cit.*, p. 198-199.

¹²² A. Jacquet, *op. cit.*, p. 94-95.

¹²³ ADS, 1Q101, fol. 61v.

On peut savoir quel vin était consommé en fonction des précisions que nous donne l'inventaire en question. Ainsi, les moines chartreux devaient très certainement consommer les vins vieux avant les nouveaux, afin que ces derniers vieillissent et aient un meilleur goût. On peut observer de plus petites quantités pour les vins vieux que pour les vins nouveaux : par exemple, l'inventaire note 250 setiers de vin blanc nouveaux, soit 13 532 litres, contre un restant de 30 setiers soit 1 623 litres de vin rouge vieux¹²⁴. Par ailleurs, on compte environ 109 setiers de vins rouges vieux ainsi qu'un nombre indéterminé de bouteilles de vin rouge (sans pouvoir dire si le vin contenu dans ces dernières était vieux ou nouveau), contre 31 setiers de vins blancs vieux, accompagnés également d'un nombre indéterminé de bouteilles de vin blanc (dont on ignore également s'il s'agit de vin vieux ou nouveau). Cette quantité, plus importante pour le vin rouge, pourrait être due au fait que ce dernier servait également pour la messe et les différents offices, mais surtout en raison de sa symbolique, représentant le sang du Christ. Le vin, en général, était aussi considéré comme un fortifiant et on lui prêtait des vertus digestives¹²⁵. Du point de vue de la qualité du vin, on ne peut cependant pas en dire plus, si ce n'est que les chartreux possédaient en 1792-1793 onze tonneaux de vin rouge de Chautagne, un vin réputé et donc de qualité, issu du territoire savoyard et d'ailleurs très apprécié par les élites comme le roi de Piémont-Sardaigne Victor-Amédée III (1726-1796)¹²⁶. Notons également que les inventaires ou la comptabilité ne font pas mention de vin clairet, une absence qu'on peut lier au fait que le vin « vermeil », ou « noir », lui était préféré au XVIII^e siècle¹²⁷.

On ne peut en revanche déterminer la consommation quotidienne de ces vins. D'autant plus que suivant les *Coutumes de Chartreuse*, les chartreux étaient encouragés à ne pas consommer tout le vin qui leur était apporté la semaine dans leur cellule, qui ne leur était d'ailleurs permis qu'au déjeuner et au dîner, puisqu'ils étaient priés de rendre le samedi ce qui leur restait de la semaine, le dimanche étant le jour où ils mangeaient tous ensemble au réfectoire¹²⁸. D'autre part, toujours suivant leurs coutumes, le vin devait toujours être coupé d'eau, ce qui rend encore plus difficile cette estimation.¹²⁹ De plus, quelle quantité de ces vins servait à la cuisine ? En effet on l'utilisait pour les bouillons, les marinades, ou encore les fonds de sauce. Par ailleurs, quelle quantité buvait les domestiques, les ouvriers, les hôtes ? Ceux-ci avaient-ils leurs propres vins ? D'autres questions seraient à poser ici, mais toutes sans réponses. L'évaluation d'une quantité quotidienne est donc impossible avec un tel manque de précisions.

Du côté des feuillants, un autre document, intitulé *Tableaux des revenus des ci-devant Religieux Feuillans de Lémens suivant les livres de comptes du dit monastère*, nous apprend qu'ils possédaient des vignes à Saint-André soit les vignes dit de la « Sacristaine », à Arbin, ainsi qu'à Chignin, Beauvoir et à Bassens, des vignes pour la plupart situées entre 20 et 40 kilomètres du monastère, à l'exception de Beauvoir et Bassens, qui se trouvent en périphérie de Chambéry¹³⁰. Le document nous apprend également que leurs vignes leur procuraient 10,5 tonneaux, et que la « fondation » leur assurait 1 tonneau et demi, soit un total de 12 tonneaux. À cela pouvait s'ajouter le vin des redevances suivant différents contrats d'exploitation de terres dont la communauté était propriétaire, ou encore les dons aux moines, ainsi que les achats de vins, dont nous parlerons quelques lignes plus bas.

¹²⁴ A. Dhelens, *Les anciens poids et mesures des provinces de la Haute-Savoie*, Annecy, 1996, p. 31. Le setier de 48 pots, pour les mandements de Saint-Julien-en-Genevois et Seyssel vaut 54,13 litres.

¹²⁵ P. Meyzie, *op. cit.*, p. 100.

¹²⁶ ADS, 1Q102, 2^e cahier des ventes des biens meubles de la chartreuse de Pomier, fol. 62v : « Vins et eau de vie ».

¹²⁷ P. Meyzie, *op. cit.*, p. 101-103.

¹²⁸ Guigues I^{er}, *op. cit.*, p. 235 : « Chapitre 33. Les jeûnes et la nourriture ».

¹²⁹ *Ibid.*, p. 237 : « Chapitre 34. La mesure du pain et du fromage ».

¹³⁰ ADS, 43F524 : tableaux des revenus des ci-devant Religieux Feuillans de Lémens suivant les livres de comptes du dit monastère.

Concernant la qualité du vin qu'ils produisaient, Antoine Duchemin nous apprend qu'au XVIII^e siècle, les vignes issues d'Arbin-Montmélian produisaient du vin de première qualité¹³¹. Bien qu'ils notent qu'il s'agit de vin issu de la vigne d'Arbin sur le document en question, le procureur note plusieurs fois au sein de la comptabilité des dépenses pour faire embouteiller le vin de Montmélian, comme en mars et avril 1779 par exemple¹³². L'embouteillage du vin au XVIII^e siècle, s'il n'est pas destiné à être vendu, est ainsi pratiqué afin de le faire vieillir. Si en mars seulement cinquante bouteilles sont vouées à être remplies de vin, un mois plus tard il s'agit de quatre cents bouteilles. Un tel nombre laisse penser que ce vin était destiné à être vendu. Par ailleurs, la vigne de Saint-André se situe également à Arbin, donnant donc sûrement du vin de qualité. Le vin issu des vignes de Chignin, aux abords de Montmélian, est réputé depuis le Moyen Âge. Quant aux autres vignes, celles de Bassens, se situant sur des versants aux alentours de Chambéry, permettaient de produire elles aussi un assez bon vin, tandis que celles de Beauvoir, en raison notamment de leur orientation moins avantageuse, avaient un faible rendement¹³³. On remarque également qu'ils possédaient des treilles, ces dernières donnant généralement un vin de mauvaise qualité¹³⁴.

Il faudrait également se pencher sur le cadastre pour apporter des informations concernant leur qualité, ou s'intéresser au prix du baril si ce vin était vendu. Quelques indices nous indiquent que les feullants vendaient leurs vins, du moins, celui issu des vignes de Montmélian, puisqu'on peut lire en février 1778 : « comme le vin de Montmélian s'est vendu trois livres et dix »¹³⁵. On ne sait cependant quelles vignes produisaient du vin blanc et quelles vignes du vin rouge. Quant à leur consommation de cette boisson, ils consommaient des deux. On retrouve également l'achat de colle de poisson, permettant de clarifier le vin, donc de produire du vin clair, mais cette dépense ne survient qu'une seule fois sur les seize années, ce qui nous laisse penser qu'il ne s'agissait que d'un essai.

En outre, contrairement aux chartreux, les feullants achètent parfois différents vins, savoyards mais aussi étrangers. On retrouve ainsi du vin blanc de « Fragis », du vin de Montmélian « pour remplir les tonneaux du monastère », certainement du vin rouge, puisqu'on indique généralement lorsque celui-ci est blanc. La comptabilité fait également apparaître l'achat de nombreuses bouteilles d'un vin de Nice, comme en décembre 1784 lorsqu'ils en achètent quarante. Deux bouteilles d'un vin de Malaga très apprécié des élites, sont achetées en mars ou encore en mai 1778, Malaga étant une ville au sud de l'Espagne¹³⁶. Ce dernier était prisé car était et est toujours un vin doux et liquoreux, autrement dit sucré. Ils achetaient également du vin de Bourgogne, un vin réputé et très apprécié dans le monde aristocratique. On retrouve également l'achat de bouteilles de vin de Frontignan, un vin muscat très goûté en France mais aussi en Amérique, Frontignan étant une commune située dans l'actuel département de l'Hérault. Ils notent d'ailleurs que ces nombreuses bouteilles sont transportées de Nice à Chambéry en mars 1785 (avec la mention « que l'on a fait présent au père abbé »). Du vin de Montmélian est également acheté le même mois mais cette fois-ci, il s'agit de vin blanc. Une caisse de vin de trente bouteilles de Bracchetto (Piémont), qu'ils font venir de Nice, apparaît également dans les dépenses d'avril 1785¹³⁷. En 1817, le naturaliste Gallesio le définit comme un « vin célèbre », le

¹³¹ A. Duchemin, *Le vignoble d'Arbin-Montmélian au XVIII^e siècle*, mémoire de master 1, université de Savoie Mont Blanc, p. 96-98.

¹³² ADS, 43F526, fol. 21v : mars 1779 ; fol. 22 : avril 1779.

¹³³ A. Duchemin, *op. cit.*, p. 51.

¹³⁴ ADS, 43F526, fol. 12 : septembre 1777, ils paient un certain Nicolas Bouquet pour la vendange de treilles.

¹³⁵ *Ibid.*, fol. 14v.

¹³⁶ *Ibid.*, fol. 4v-5 : en mai 1776 ils achètent du vin de Fragis ; fol. 13-13v : en décembre 1777 ils achètent du vin de Bourgogne ; fol. 14v : en février 1778 ils font remplir les tonneaux du monastère en vin rouge de Montmélian ; fol. 15 et 16 : mars et mai 1778 ; fol. 60v : décembre 1784 ; fol. 62v : en mars 1785, ils achètent du vin de Frontignan.

¹³⁷ *Ibid.*, fol. 63.

définissant comme un vin de dessert alcoolisé et peu coloré¹³⁸. Il pouvait être également sucré ou pétillant mais leur comptabilité ne donne pas de détail à ce sujet.

Ainsi, on remarque un attrait pour les vins étrangers, venus de France ou d'Italie, voire d'Espagne, un point que nous développerons plus en détails dans une prochaine partie. On ne sait en revanche à qui ils étaient destinés : si le destinataire, en l'occurrence le père abbé, est parfois indiqué, l'absence régulière de ce détail nous laisse penser qu'ils étaient destinés à toute la communauté. Mais qu'en était-il de la consommation en vin des domestiques ? des possibles hôtes ? Les sources ne nous donnent pas d'informations. Tout comme pour les chartreux, on ne peut déterminer leur consommation en vin, notamment en raison d'un manque de précisions des quantités lors de certains achats, mais aussi car le vin intervenait quotidiennement dans les consommations de la communauté, aussi bien en tant que boisson que pour la cuisine.

De bonnes liqueurs

La comptabilité et les inventaires dont nous disposons nous apprennent que les chartreux consommaient d'autres sortes de boissons alcoolisées, notamment diverses eaux-de-vie. En effet, ils achètent de l'eau-de-vie de Provence à plusieurs reprises comme c'est le cas le 25 juillet 1788 ou encore le 26 août de la même année, dates auxquelles ils en achètent « 2 quarterons »¹³⁹. Parfois, seulement la mention « eau-de-vie » est notée, sans préciser de laquelle il s'agit. Cependant, on retrouve une fois l'achat d'eau de vie de cerise comme c'est le cas le 23 septembre 1791, date à laquelle ils paient pour « 12 quarterons », l'eau de vie de cerise provenant de Thonon-les-Bains¹⁴⁰. Notons d'ailleurs qu'ils ne font plus d'achat d'eaux-de-vie par la suite, la grande quantité achetée en septembre leur étant donc surement suffisante pour au moins une année. On note cependant l'achat d'eau de vie de marc, autrement dit de l'eau de vie de raisin obtenu par distillation du marc de raisin, qui apparaît dans les « diverses dépenses » de la communauté¹⁴¹. On ne peut cependant déterminer une quantité précise, les achats étant parfois groupés avec d'autres objets ou denrées (par exemple ce 23 septembre, ils achètent également des verres sans donner le prix à l'unité, mais simplement le total). On ne retrouve ensuite aucun autre achat de boissons alcoolisées. Cependant, rappelons-nous qu'un des inventaires nous indique la consommation d'un « vin mêlé de cidre »¹⁴². La comptabilité ne faisant pas mention de l'achat d'un tel vin, on en vient à penser qu'ils le produisaient eux-mêmes. Notons également que la liqueur réputée de l'ordre cartusien n'était produite qu'à la Grande Chartreuse. Les inventaires ne mentionnent cependant pas la présence de celle-ci, qui aurait pu être livrée à la communauté, à l'exception d'un baril d'eau de vie¹⁴³. On note également, la présence d'un « pot de conserve de genièvre » dans l'appartement du père prieur de Pomier¹⁴⁴, ces dernières pouvant être utilisées pour fabriquer de l'eau-de-vie, mais rien n'est sûr¹⁴⁵.

Les feullants, eux, achetaient également régulièrement de l'eau-de-vie, sans pourtant préciser desquelles il s'agissait, mais aussi quelques liqueurs. On retrouvait par exemple régulièrement l'achat d'une liqueur de Turin. On sait cependant qu'il ne s'agit pas du célèbre

¹³⁸ Cette information a été trouvée sur le site officiel des vins de Brachetto d'Acqui DOCG (<https://wineandtravelitaly.com/fr/vins/brachetto-dacqui-docg/>), ne donnant pas la référence bibliographique. La prise de contact avec les gérants des réseaux sociaux n'a pas abouti, de même que les recherches personnelles.

¹³⁹ ADHS, 7H3 (B), fol. 28-29v : catégorie « Épiceries et autres dépenses pour la cuisine ». Malgré les aides dont nous disposons pour les conversions de poids et mesures, on ne trouve d'équivalence pour la mention des deux « quarterons » pour le mandement de Saint-Julien-en-Genevois.

¹⁴⁰ W. Hahn, *op. cit.*, p. 104. Par ailleurs, dans la province du Chablais, 1/4 de quarteron correspond à 0,653 litres (concernant la ville de Thonon-les-Bains), ainsi, les 12 quarterons correspondraient à un peu plus de 31 litres d'eau-de-vie de cerise (A. Dhelens, *Les anciens poids et mesures des provinces de la Haute-Savoie*, Annecy, 1996).

¹⁴¹ ADHS, 7H3 (B), fol. 69-69v : catégorie « diverses dépenses ».

¹⁴² ADS, 1Q101, fol. 61v.

¹⁴³ *Ibid.*

¹⁴⁴ ADHS, 1Q249, fol. 21.

¹⁴⁵ P. Meyzie, *op. cit.*, p. 113.

Vermouth turinois (vin aromatisé et fortifié par ajout d'eau-de-vie ou de liqueur), les feullants achetant cette liqueur de Turin avant 1786, date de son invention. On note également l'achat de liqueur *aqua d'oro* comme en juin 1777, une liqueur à base de girofle, de cannelle, de daucus, d'angélique (racines), de citron et de sucre. Cette consommation de liqueurs s'accompagne d'achats de verres à liqueurs, comme c'est le cas en février 1785 lorsqu'ils en achètent dix-huit. La comptabilité révèle également qu'ils appréciaient le sirop, ou encore l'orangeade, achetant un vase spécifique à cette boisson en juin 1785¹⁴⁶.

Les denrées alimentaires issues des animaux de la ferme

La production laitière et fromagère des monastères savoyards

Plusieurs fois au sein de cette étude nous avons évoqué la signification, en ce qui concerne certaines consommations alimentaires des moines, de leur absence de manière précise dans les deux comptabilités. À des degrés différents, aussi bien la comptabilité des chartreux que la comptabilité feullantine sont parlantes en ce qui concerne l'absence pour du lait et du fromage. Alors qu'il s'agit de denrées ordinaires, le fromage étant le « produit capital de l'élevage montagnard »¹⁴⁷, il semble évident que si elles n'apparaissent pas dans les dépenses des deux communautés en question, les moines issus de celles-ci les produisent ou les font produire par leurs ouvriers, et en consommaient également. Autrefois interdit lors des temps maigres, le fromage est admis au Moyen Âge « comme substitut de la viande durant les jours de vigile et d'abstinence de la semaine et plus tard aussi, à partir du XIV^e et XV^e siècles, durant certains jours de Carême »¹⁴⁸. La consommation de laitages est cependant proscrite lors du Carême, de l'Avent, ainsi que tous les vendredis de l'année pour les chartreux. Les feullants, eux, devaient s'en abstenir tous les mercredis et vendredis de l'année, ainsi que durant l'Avent, mais également de l'Exaltation de la sainte Croix, le 14 septembre, jusqu'à Pâques¹⁴⁹.

Certaines dépenses et recettes sont tout de même des indices quant à leur production. Les revenus des chartreux de Pomier nous indiquent qu'ils vendent deux fromages différents : on rencontre en effet du sérac, un fromage blanc fait à partir des restes du lait ayant déjà servi à la production de fromages (du lait de vache, de chèvre ou encore de brebis), ainsi que de la tomme, qui pourrait donc être le fromage en question. On retrouve également la vente de vaches, nous confortant dans cette idée d'autoconsommation au niveau des produits laitiers¹⁵⁰. Les inventaires des biens de la chartreuse nous donnent également d'autres preuves de cette production fromagère. Un des inventaires nous apprend en effet qu'en 1792, lors de la fermeture du monastère, les chartreux possèdent 67 vaches au total, dont deux ont été tuées et dix vendues au moment de la rédaction du document, en plus de génisses, bœufs et certainement de veaux. Le même document nous indique également que la fromagerie de la communauté, comptait encore à ladite date 24 fromages gras, 107 fromages maigres, 7 séracs salés, 23 fromages maigres au sel, un fromage nouveau, ainsi que 2 grosses tommes¹⁵¹, certainement tous des fromages à base de lait de

¹⁴⁶ ADHS, 43F526, fol. 18v : ils en achètent par exemple une caisse en septembre 1778 ; fol. 10v-11 : en juin 1777 par exemple, ils achètent de la liqueur *aqua d'oro* ; fol. 62 : février 1785 ils achètent dix-huit verres à liqueur ; fol. 64-64v : en juin 1785 ils achètent un « vase d'orangeade » avec du sucre limon et des oranges.

¹⁴⁷ J. Nicolas, *op. cit.*, t. 1, p. 94.

¹⁴⁸ M. Montanari, *La chèvre et l'esprit : histoire de la culture alimentaire chrétienne*, Paris, 2017, p. 130.

¹⁴⁹ A. Vachet, *Les anciens couvents de Lyon*, Lyon, 1895, p. 364, disponible en ligne : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5819645n/f4.item> [dernière consultation le 08/04/2022].

¹⁵⁰ ADHS, 7H3 (B), côté recettes, fol. 14 : catégorie « Montagne de Buargex », le 22 février 1789, les chartreux reçoivent 28 livres et 16 sols pour avoir vendu des séracs ; fol. 35r, catégorie « Diverses recettes », le 31 mai 1789 et le 23 janvier 1791, sont venus du pain, du vin, ainsi que des tommes respectivement pour 238 livres 11 sols et 4 deniers, et 149 livres et 18 sols.

¹⁵¹ ADS, 1Q101, respectivement fol. 58v-59 pour l'inventaire des bêtes que possédait la communauté ; et fol. 66v pour l'inventaire de la fromagerie.

vache, bien que certains pussent très bien provenir d'un lait d'un autre animal, pouvant être des dons ou issus de paiements à la communauté.

Tout comme nous l'avons expliqué pour les différents vins apparaissant dans l'inventaire, nous ne savons si les quantités indiquées constituaient le reste des provisions des réguliers ni même à quel rythme ces fromages et ce lait étaient consommés, ou bien s'ils étaient destinés à la vente. En revanche, l'inventaire en question nous apprend qu'en plus du sérac, qui était considéré comme un fromage très nourrissant et à longue conservation, et de la tomme que pouvaient consommer les chartreux, le fromage gras pouvait être du gruyère, ou bien du vacherin, deux fromages produits à partir de lait de vache, très appréciés et produits en Savoie. Le fromage maigre également mentionné pouvait être justement de la tomme. À cela s'ajoute du « chevrotin », seul fromage qui apparaît dans les dépenses de la communauté, ainsi que, peut-être, du fromage issu des redevances de la part des paysans fermiers¹⁵². De plus, du fromage de « St-Moncel », un fromage provenant de Montcel un village de Savoie, est signalé dans un des inventaires, mais pas dans leur comptabilité, s'agissant peut-être d'un fromage reçu en don, présent ou encore en guise de paiement¹⁵³.

Quant au beurre, qui n'apparaît pas dans les dépenses et ne constitue pas un revenu de la communauté cartusienne, le même inventaire précise, qu'à la fromagerie, en 1792, un sceau étant rempli au $\frac{3}{4}$, nous précisant donc qu'il était produit par la communauté. Concernant le lait, l'inventaire nous apprend la présence de la « laiterie », aussi bien à Pomier, qu'à la Miquerne, ou encore à la grange du Verger, etc¹⁵⁴. S'y trouvent des ustensiles et objets de cuisine utilisés pour la fabrication du fromage et du beurre tels que des écuelles, cuillères à crème, écumoire, chaudières en cuivre, presses, planches, mortiers, etc¹⁵⁵. Bien que les sources étudiées ne nous indiquent pas d'autres manières de consommer le lait, celui-ci, en plus de la production fromagère et de la production de beurre, était utilisé dans la cuisine, mais aussi en tant que boisson, ainsi que pour ramollir le pain lorsque celui-ci était trop dur. On ignore en revanche les quantités, ni même quand il était consommé.

Du côté de Lémenc, n'ayant malheureusement pas retrouvé d'inventaire des biens meubles et immeubles de la communauté feuillantine, seule la comptabilité nous donne des indices de la production et de consommation des produits laitiers. On ne retrouve ainsi que la mention de bœufs, et non de vaches. Cependant, l'absence d'achat de lait, du moins jusqu'à la fin des années 1780, nous laisse penser qu'ils en consommaient tout de même. Par la suite, le lait est acheté pratiquement tous les mois, mais régulièrement suivi de la mention « pour les domestiques »¹⁵⁶.

En ce qui concerne le fromage, la communauté en achète assez régulièrement. Rappelons-nous que les achats de fromages font partie des premières dépenses alimentaires retranscrites dans la comptabilité feuillantine. En outre, si le procureur note souvent « toumes » dans ses dépenses, aussi bien dans la colonne de gauche qu'au centre dans la description des dépenses, il pourrait s'agir d'une nomination générale pour parler de toute sorte de fromage¹⁵⁷. Par exemple, en septembre 1784, le procureur écrit qu'ils ont acheté « vingt huit toumes soit chevrotin trente sept sols »¹⁵⁸. Mais de la véritable tomme est achetée, le procureur notant quelques fois la qualité de certaines comme en mai 1781, lorsqu'il précise qu'il a acheté « quatre livre de tome a 5 sols la

¹⁵² ADHS, 7H3 (B), fol. 28 : catégorie « Épicerie, et autres dépenses pour la cuisine », fromage acheté le 27 décembre 1791.

¹⁵³ ADS, 1Q102, inventaire n° 1 des biens meubles de la chartreuse de Pomier (avant-vente), fol. 13v.

¹⁵⁴ ADS, 1Q101, fol. 30v.

¹⁵⁵ C. Lullin, *Des associations rurales pour la fabrication du lait connues en Suisse sous le nom de fruitières*, Paris, 1811, p. 71-122, disponible en ligne : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k852423f/f1.item.texteImage.zoom> [dernière consultation le 08/04/2022].

¹⁵⁶ ADS, 43F526, fol. 107 : par exemple du lait et des tomes sont achetés « pour les domestiques » en mai 1790.

¹⁵⁷ W. Hahn, *op. cit.*, p. 32-33.

¹⁵⁸ ADS, 43F526, fol. 58v-59 : septembre 1784.

livre et une freche deux sols »¹⁵⁹. On ne sait pas en revanche de quelle tomme il s'agit, ce fromage étant présent un peu partout, chaque région présentant sa spécificité. En outre, ils achètent du « gruere », mais aussi du fromage d'Abondance, comme en novembre 1778, le procureur notant également qu'il avait été acheté à Chambéry, ainsi que du vacherin le même mois¹⁶⁰. Notons que ce dernier est, la plupart du temps, acheté en baril. Par exemple, toujours en novembre 1778, six barils de vacherin sont achetés « tant pour le monastère que pour présents à la coutumée », sans pourtant nous expliquer à qui ce dernier était offert. Le procureur note aussi une fois l'achat d'un fromage de « Sachenage » en mars 1783, autrement dit un bleu du Vercors ou un bleu de Sassenage, un fromage à pâte persillée de Savoie, à base de lait de vache. On peut également noter qu'une fois, en septembre 1785, « quatre fromages glacés » sont achetés, peut-être des fromages blancs frais, ainsi que d'un « fromage plaisantin » comme en mars 1790, qui désigne très certainement du parmesan¹⁶¹.

Les feuillants achètent aussi du beurre, et ce, pratiquement tous les mois. Les quantités achetées sont parfois importantes : en février 1776, ils en achètent 39 livres soit un peu plus de 16 kilogrammes ; en août 1781, c'est 41 livres de beurre qui sont achetées, soit un peu plus de 17 kilogrammes¹⁶². On remarque aussi que les quantités augmentent à la fin des années 1780 : ce sont 32,6 livres de beurre qui sont achetées en moyenne pour l'année 1777, ou encore 38,3 pour l'année 1783, contre 51,5 livres en 1788, ou encore 57,4 livres en 1790. Cette augmentation peut s'expliquer par une cuisine plus centrée sur le beurre, typique du XVIII^e siècle¹⁶³. On remarque également que certains achats concernent du beurre « pour fondre », également dit « pour cuire », donc sous forme de matière grasse pour la cuisson d'aliments, nous invitant à penser que le beurre restant pouvait servir à la préparation de plats, autrement dit « pour l'ordinaire ». En juin 1783, on retrouve également l'achat de 11 livres, soit 4,6 kilogrammes de beurre précisé comme étant frais. Il arrive aussi qu'ils l'achètent directement fondue, comme en février 1784¹⁶⁴.

De plus, l'achat mensuel de beurre précise que chaque mois la quantité achetée était utilisée. Si durant un mois la quantité achetée est importante, on n'observe pas une plus faible quantité le mois suivant, qui aurait pu signifier que tout n'avait pas été consommé. Aucun achat d'objet ne nous indique clairement que du beurre était produit par des ouvriers de la communauté. Par ailleurs, il n'est également pas possible, et dans une autre mesure, pas utile, de s'essayer à établir une quantité de beurre consommée par moine, le beurre ayant différents usages. D'autre part, tandis que le beurre est interdit durant les mêmes jours et périodes que les laitages, la comptabilité devrait logiquement faire apparaître les achats seulement entre le mois d'avril, fin du Carême, et le mois de septembre. Pourtant, ceux-ci sont notés, comme nous l'avons dit, tous les mois, et on n'observe aucune différence entre ces deux périodes au niveau des quantités achetées. Il semblerait donc bien que la règle n'ait pas été respectée à ce niveau-là.

L'importance des œufs dans leur alimentation

Nous avons évoqué, dans la première partie de cette étude, l'achat d'une poule pondeuse par les chartreux de Pomier, en décembre 1789¹⁶⁵. Si les œufs, considérés comme une « source de vie, [...] conciliable avec la signification chrétienne de Pâques, la résurrection, tout en annonçant la fertilité printanière à venir », qu'elle produit sont destinés à nourrir toute la communauté, il ne

¹⁵⁹ *Ibid.*, fol. 33 : mai 1781.

¹⁶⁰ *Ibid.*, fol. 19v : novembre 1778.

¹⁶¹ ADS, 43F526, fol. 47v : mars 1783 ; fol. 66v-67 : septembre 1785 ; fol. 106-106v : mars 1790. Plaisance, d'où est probablement issu l'adjectif « plaisantin », est une ville qui se situe non loin de Parme...

¹⁶² *Ibid.*, fol. 3v : février 1776 ; fol. 36r : août 1781.

¹⁶³ F. Quellier, *op. cit.*, p. 75-78.

¹⁶⁴ ADS, 43F526, fol. 7 : en octobre 1776, ils achètent du beurre « pour fondre » et « pour l'ordinaire » ; ou fol. 19v : en novembre 1778 ils achètent du beurre « pour la provision pour cuire » ; fol. 48v-49 : juin 1783 ; fol. 53v : février 1784.

¹⁶⁵ ADHS, 7H3 (B), fol. 69v : catégorie « diverses dépenses ».

s'agit donc certainement pas de la seule poule que les chartreux possédaient¹⁶⁶. Cependant, les inventaires ne nous apprennent rien les concernant. Par ailleurs, on remarque qu'une catégorie de dépenses est spécifiquement réservée à l'achat d'œufs. Ils en achètent par douzaine, suivant des quantités très importantes. Par exemple, le 23 août 1789, ce sont 514 douzaines d'œufs qui sont achetées, 418 douzaines le 26 septembre de l'année suivante. De plus, une fois par an, intervient la mention « payé pour l'honoraire de [...] douzaines », autrement dit, une sorte de surplus¹⁶⁷. Si on additionne les douzaines d'œufs achetées entre chaque paiement d'honoraire, on tombe pratiquement sur le nombre de douzaines d'œufs achetées en l'espace d'une année. Par exemple, le 16 octobre 1789, ils paient 19 livres 14 sols et 6 deniers, pour l'honoraire de 1578 douzaines d'œufs. Entre le paiement de l'honoraire de l'année 1788, en septembre 1788, et le paiement de l'honoraire en octobre de l'année suivante, on tombe sur 1564 douzaines d'œufs, soit 14 douzaines de moins. Mais pourquoi ces honoraires ? À qui achetaient-ils leurs œufs ? Ce sont des questions qui resteront sans réponses.

On remarque qu'à l'approche des temps maigres, notamment l'Avent et le Carême pendant lesquelles les œufs sont interdits par les coutumes, les achats d'œufs sont moins importants. Par exemple, pour l'année allant du 1^{er} juin 1790 au 31 mai 1791, le procureur note l'achat de 155 douzaines d'œufs à la fin du mois de novembre. Il devait s'agir d'une quantité suffisante jusqu'à la fin du mois de janvier, si on considère que la notation des dépenses correspond bien à la réception de ces œufs et à leur consommation, puisque le 29 de ce premier mois de l'année 1790, il note à nouveau l'achat de 154 douzaines d'œufs. Ce n'est ensuite qu'à la toute fin du mois de mai 1790 que 375 douzaines d'œufs sont achetées, une fois que le Carême est passé. Autre exemple, durant l'année précédente, donc allant du 1^{er} juin 1789 au 31 mai 1790, 279 douzaines d'œufs sont achetées en février. L'achat suivant ne survient pas avant le 22 avril, mais pour seulement 6 douzaines d'œufs, tandis que la période de Carême est terminée. À l'approche de l'Avent, on peut également observer des quantités moins importantes d'œufs. On remarque d'ailleurs que les plus grosses quantités achetées interviennent durant le printemps ou l'été. Quant aux vendredis, durant lesquels les œufs sont également interdits, il nous est impossible de savoir s'ils en consommaient ou non. Ces faibles quantités à l'approche des périodes maigres, notamment la période quadragésimale, pouvaient s'observer en raison d'une préoccupation à réduire leur consommation d'œufs pour quelques semaines, bien que les œufs aient petit à petit été autorisés lors de certains jours maigres, voire « certains jours du Carême »¹⁶⁸. On peut également penser que, si des achats d'œufs surviennent pendant les périodes maigres, ceux-ci n'interviennent que dans la préparation de sauces ou de pâtes à tourtes ou pâtisseries, donc de manière « détournée », et non en coque, omelette, dur, ou encore miroir. D'autre part, cette forte consommation d'œufs s'observait également dans une chartreuse de Provence. En effet, « Les moines faisaient une telle consommation d'œufs que leur poulailler ne suffisait ordinairement pas à leur ravitaillement », les moines consommant même « en moyenne chaque année trente-six mille œufs dont vingt-cinq mille environ sortaient des granges de la maison »¹⁶⁹. Sans pouvoir donner un chiffre précis, ne connaissant pas le nombre d'œufs produits par les poules du monastère, entre septembre 1788 et octobre 1789, les moines de Pomier achetèrent presque 18 800 œufs, soit un peu plus de 51 œufs par jour, ce qui est énorme.

En épluchant la comptabilité des feuillants de Lémenc, on ne trouve aucune trace de poules pondeuses. Bien que la règle de saint Benoît ne déclare rien quant à la consommation des œufs, tout comme les laitages nous l'avons vu, Jean de la Barrière et les moines réformés considéraient que les silences du texte « étaient [...] porteurs de sens » et s'interdisaient donc d'en manger¹⁷⁰.

¹⁶⁶ F. Quellier, *op. cit.*, p. 136.

¹⁶⁷ ADHS, 7H3 (B), fol. 34r : catégorie « Achapt des œufs ».

¹⁶⁸ M. Montanari, *op. cit.*, p. 130.

¹⁶⁹ P. Amargier *et al.*, *op. cit.*, p. 255.

¹⁷⁰ B. Pierre, *La bure et le sceptre : la congrégation des feuillants dans l'affirmation des États et des pouvoirs princiers (vers 1560-vers 1660)*, Paris, 2006, p. 49.

Cependant, rappelons-nous que les nouvelles constitutions de l'ordre, en 1595, modérèrent les anciennes mesures, leur permettant d'en manger, à l'exception des mercredis et vendredis de l'année, mais également durant l'Avent ainsi que de l'Exaltation de la Sainte Croix jusqu'à Pâques, soit pendant plus de la moitié d'une année¹⁷¹. Pourtant, tous les mois surviennent des achats d'œufs. Ainsi, en 1776, ils en achètent 365 douzaines, en 1776, 519 en 1780, ou encore 591 en 1784. Certains mois de mars, donc durant la période quadragésimale, comme en 1776, ils en achètent moins que durant les autres mois. Mais ce n'est pas toujours le cas : si en mars 1776, ils n'en achètent que 5 douzaines, en mars 1780, ils en achètent 50 douzaines de plus, soit la plus grosse quantité de l'année. De la même manière, certaines années le procureur note une plus faible quantité d'œufs, comme en décembre 1780 où seulement 23 douzaines sont achetées, tandis qu'en décembre 1784, ce sont 52 douzaines qu'on retrouve¹⁷². Par ailleurs, la comptabilité nous indique quelques fois que les œufs achetés ne sont pas tous au même prix : en février 1776 par exemple, ils achètent « dix sept douseine d'œuf a huit sols.six livres ; et seise pour six douseines a neuf sols.deux livres, et quatorse sols. pour quatre douseines a a sept sols vingt huit en tout dix liv: et dix huit § »¹⁷³. Ainsi, soit les feullants achètent leurs œufs à des personnes différentes en fonction des quantités dont chacune d'elle dispose, soit il s'agit d'œufs dont l'usage est différent, certains pouvant servir pour la préparation de certaines pâtes, d'autres pour des sauces, etc., tout comme on l'a vu avec le beurre.

Si les chartreux de Pomier semblaient plus soucieux de réduire leur consommation en œufs pendant les périodes maigres, la comptabilité des feullants de Lémenc donnent l'image de moines n'y prêtant pas attention, soit par besoin d'en consommer, soit par envie, ou encore par nécessité pour la préparation de différents plats. Par ailleurs, les chartreux semblent plus friands de cette denrée : en effet, les honoraires étant payées une fois par an, avec plus ou moins un voire deux mois de décalage parfois, on compte 1 578 douzaines d'œufs achetées entre le mois de septembre 1788 et le mois d'octobre de l'année suivante, soit environ 18 800 œufs. En 1784, les feullants en achètent, nous l'avons vu, 591, soit un peu plus de 700 œufs. On pourrait s'essayer à donner une consommation par personne pour les deux communautés, mais comment savoir s'ils étaient destinés uniquement à l'alimentation des moines ? D'autant plus que les œufs interviennent dans leur alimentation sous différentes formes : aussi bien dans diverses préparations telles que des sauces pour les lier avec le bouillon, avec de la crème fraîche ou du jus de cuisson, ou encore dans diverses préparations de pâtisseries, etc.¹⁷⁴. Ils pouvaient également être consommés, comme le faisaient les visitandines de Thonon-les-Bains, en « omelettes », « en coque », ou encore « au miroir », autrement dit au plat¹⁷⁵. À ce titre, les chartreux possédaient quatre « cocottiers en étain », sûrement des coquetiers¹⁷⁶. Notre estimation serait donc bien trop ambiguë. De plus, durant les périodes et jours maigres, vis-à-vis des quantités achetées, les œufs pouvaient très bien être uniquement utilisés en tant qu'ingrédients, et non consommés tels quels.

Les potagers et vergers des monastères savoyards

Les légumes issus de l'économie domestique de ces moines

Si de nombreux fruits et légumes passaient directement du potager ou du verger à la cuisine des monastères, ne laissant pas de traces financières, plusieurs indice convergent vers une consommation de fruits et légumes issus de l'économie domestique des deux communautés,

¹⁷¹ A. Vachet, *op. cit.*, p. 364.

¹⁷² ADS, 43F526, fol. 4 : mars 1776 ; fol. 27 : mars 1780 ; fol. 30v-31 : décembre 1780 ; fol. 60v-61 : décembre 1784.

¹⁷³ *Ibid.*, fol. 3v.

¹⁷⁴ S. Castelluccio, *op. cit.*, p. 29.

¹⁷⁵ ADHS, 40H30, Livre de compte / menus quotidiens des visitandines de Thonon-les-Bains.

¹⁷⁶ ADS, 1Q102, inventaire n°2 de la chartreuse de Pomier (avant-vente), fol. 9v.

autrement dit, des fruits et légumes qui étaient produits au sein même du monastère, ou encore ceux qui étaient reçus en tant que redevance pour l'exploitation d'une terre. Nous l'avons vu, les chartreux achetaient quelques outils de jardinage, que l'on retrouve en plus de certains autres dans un des inventaires. Tout comme eux, les feullants en faisaient également l'acquisition. Le procureur a d'ailleurs noté l'achat de graines de légumes, notamment de choux-fleurs, mais aussi de graines servant à entretenir les sols des jardins comme les trèfles. Cette recherche de la pureté primitive de la règle de saint Benoît, préconisée par Jean de la Barrière, devait pourtant pousser les feullants à refuser « toute idée d'autosuffisance, qui les aurait amenés à rechercher la rentabilité, le « profit » et le « gain », et, finalement, à servir « la vanité du monde » plus que la dévotion divine »¹⁷⁷. On retrouve également des paiements à un jardinier pour les services qu'il a rendus à la communauté, aussi bien chez les chartreux, la communauté proposait d'ailleurs un logement pour ce dernier, que chez les feullants. Par ailleurs, l'absence d'achats de fruits et légumes est également une preuve de leur production et consommation par les communautés (dans une moindre mesure pour les feullants qui eux, nous le verront, en achetaient régulièrement). Ces produits sont d'autant plus importants dans les consommations qu'ils sont synonymes de sécurité alimentaire, voire d'une nourriture fraîche, autrement dit on sait d'où ils viennent et qu'ils sont sains¹⁷⁸.

Approchons tout d'abord l'autoconsommation de fruits et légumes des feullants savoyards pour cette fin de siècle. Si la présence d'un potager est attestée suivant ces différents indices, celle d'un verger ne l'est pas. Par ailleurs, on ne sait pas quels légumes, voire quels fruits le jardinier de Lémenc cultivait, à l'exception de choux-fleurs. La diversité et l'irrégularité des différents achats de ces aliments que met en avant leur comptabilité ne nous permet pas d'attester de la culture d'autres fruits et légumes, notamment sur le long terme. D'autant plus que rentre en jeu les saisons. De plus, l'achat d'un légume ne signifie pas forcément que les feullants n'en cultivaient pas. En effet, il pouvait s'agir d'un achat permettant d'augmenter les quantités de ce légume. Inversement, si un légume n'apparaît pas dans la comptabilité lors d'une année, cela signifie-t-il que leur jardinier en cultivait pour eux ? ou bien que sa culture n'était pas favorable en raison du climat ? ou encore cela signifie-t-il qu'ils ne souhaitaient tout simplement pas en consommer ? Nous pourrions aller plus loin dans la réflexion, mais celle-ci deviendrait de plus en plus floue.

Si nous n'avons que peu de précisions quant à la production des fruits et légumes de la communauté de Lémenc, nous avons des détails les concernant pour la communauté de Pomier. En effet, l'abbé Rannaud nous apprend que la chartreuse possédait un potager à Pomier, de seize mètres par vingt, entretenu par les domestiques¹⁷⁹, un potager qu'on retrouve sur l'estampe réalisée par F. Peguet présentant une reconstitution de la chartreuse de ses origines jusqu'à la fin du XVIII^e siècle (annexe 2). Grâce à la mappe sarde, on apprend également que trois parcelles (la 1361, la 42 et la 35 autour du monastère et de la corrière), sont des jardins et qu'il y a également un grand verger accolé au monastère, à l'est¹⁸⁰. Par ailleurs, suivant cette estampe et suivant le modèle architectural d'une Chartreuse, il semblerait bien que chaque cellule ait été accompagnée d'un jardin privé où les pères pouvaient cultiver à leur gré aussi bien des fleurs que des fruits et légumes¹⁸¹. Un des inventaires atteste également de la présence d'une serre et d'un jardin d'hiver, au sein desquelles se trouvent « dix coupes de pomme de terre et six corbeilles de racines jaunes [...] deux corbeilles dites racines, deux corbeilles carottes et trois coupes pommes de terre [...] »

¹⁷⁷ B. Pierre, *op. cit.*, p. 52-53.

¹⁷⁸ F. Quellier, Le jardin fruitier-potager, lieu d'élection de la sécurité alimentaire à l'époque moderne, *Revue d'histoire moderne contemporaine*, 2004, t. 51, n° 3, p. 66-78, disponible en ligne : <https://www.cairn.info/revue-d-histoire-moderne-et-contemporaine-2004-3-page-66.html> [dernière consultation le 10/06/2022].

¹⁷⁹ M. Rannaud, La chartreuse de Pomier : diocèse d'Annecy (Haute-Savoie) 1170-1793, *Mémoires et documents publiés par l'Académie salésienne*, 1909, t. 32, p. 325.

¹⁸⁰ Département de la Haute-Savoie, *Mappe sarde de Présilly*, disponible en ligne : <https://archives.hautesavoie.fr/n/mappes-sardes/n:293> [dernière consultation le 10/06/2022].

¹⁸¹ R. Serrou, P. Vals, *Au Désert de la Chartreuse : la vie solitaire des fils de saint Bruno*, Paris, 1955, p. 80.

huits corbeilles cardons »¹⁸². Notons la présence de pommes de terre, dont nous parlerons un peu plus loin. Les « racines jaunes » mentionnées étaient quant à elles, des navets, ou bien des panais. Ceux-ci, ainsi que les carottes, se retrouvaient sur les tables françaises à la même époque, et pouvaient même être utilisés en tant qu'aromates¹⁸³. Un autre inventaire nous informe de la présence d'un quart d'haricots en 1792¹⁸⁴, et un autre la consommation de truffes à travers la mention d'une râpe spécifique pour ce champignon de luxe¹⁸⁵, très apprécié à la fin de l'époque moderne, qui pouvait rentrer dans la composition de sauces, garnitures et farces¹⁸⁶. D'autres champignons pouvaient également être consommés par les chartreux. En effet, la Chartreuse étant entourée de forêts, les domestiques pouvaient se charger d'aller en cueillir tels que des cèpes, chanterelles, éperviers, etc.¹⁸⁷. On retrouve donc principalement des légumes typiques des tables paysannes, mais aussi retrouvés dans les assiettes des plus aisés. De plus, le vente de « 100 choux » par le concierge de la Selle le 26 décembre 1788 leur rapporte 10 livres et 4 sols, certainement la vente d'un surplus¹⁸⁸. Le premier inventaire du même document nous apprend, quant à lui, que les chartreux appréciaient les cornichons, puisqu'on retrouve une « toupines [...] à cornichon »¹⁸⁹.

Concernant les fruits produits par la communauté, alors que l'abbé Rannaud pense que le nom « Pomier ou Pommiers signifie vraisemblablement un lieu planté de pommiers et d'arbres fruitiers (pommeraie)», le vrai sens de cette appellation venant véritablement de *pro muris*, autrement dit « en dehors des murs », il nous indique tout de même que les premiers défrichement de la Chartreuse ont révélé « un terrain propre aux arbres à fruits », confirmé par un examen du sol réalisé par des chartreux venus visiter le monastère¹⁹⁰. Nous pouvons donc attester de la présence d'une sorte de verger. Le même concierge qui a vendu les choux à la fin de l'année 1788 s'occupe également de la vente de fruits, leur rapportant 15 livres et 2 sols, une preuve supplémentaire à cette production¹⁹¹. On ignore cependant de quel(s) fruit(s) il s'agit.

Par ailleurs, un des inventaires nous indique la présence, dans le grenier de la Chartreuse, de légumineuses, notamment de fèves et de poids, des denrées aussi bien retrouvées sur les tables paysannes que sur les tables des élites au XVIII^e siècle¹⁹².

Bien que nous ne puissions déterminer avec précision quels fruits et légumes les chartreux de Pomier cultivaient eux-mêmes et consommaient, ainsi que ceux cultivés par leurs domestiques, qui atterrissaient dans leurs assiettes également, *Un jardin de chartreux* est un bon indicateur de l'importance de cette pratique pour ce moine, le jardin étant un lieu de recueillement, d'élévation spirituelle, mais aussi de la diversité des fruits et légumes que pouvait cultiver et consommer ce dernier au début du XVIII^e siècle¹⁹³. Si les légumes apparaissant dans les divers inventaires et les revenus de la communauté étaient les seuls consommés, il semblerait bien que les chartreux n'en

¹⁸² ADHS, 1Q249, fol. 10v.

¹⁸³ F. Quellier, *La table des Français : une histoire culturelle (XV^e-XIX^e siècles)*, Rennes, 2013, p. 77.

¹⁸⁴ ADS, 1Q102, fol. 17v.

¹⁸⁵ ADHS, 1Q249, fol. 5v, inventaire de « la cuisine et les bas offices ».

¹⁸⁶ F. Quellier, *op. cit.*, p. 77-81.

¹⁸⁷ M. Rannaud, *op. cit.*, p. 15.

¹⁸⁸ ADHS, 7H3 (B), côté recettes, fol. 35r : catégorie « Diverses recettes ».

¹⁸⁹ ADS, 1Q102, inventaire n° 1 (avant-vente), fol. 42v.

¹⁹⁰ M. Rannaud, *op. cit.*, p. 16-17.

¹⁹¹ ADHS, 7H3 (B), fol. 35.

¹⁹² ADS, 1Q101, l'article 21 fait mention de « plus de vingt deux coupes de fèves », et de « plus de vingt coupes de pois » retrouvées dans le grenier.

¹⁹³ J.-M. Pelt, P. Delafon, J.-N. Burte, J.-C. Mauguet, *Un jardin de chartreux*, Grenoble, 2004, p. 109-120. *Le jardinier solitaire*, aussi intitulé *Dialogues entre un curieux et un jardinier solitaire pour faire et cultiver méthodiquement un jardin fruitier et potager : où l'on découvre des expériences nouvelles*, nous présente des variétés de poires en fonction des saisons qu'un chartreux peut cultiver, de même que pour d'autres fruits tels que la pêche, la prune, la pomme, etc ; ainsi que des plantes aromatiques telles que le romarin, la lavande, le thym... ainsi qu'une large gamme de légumes comme nous les avons cités dans notre développement par exemple.

consommaient pas une grande variété, à la différence des feuillants, nous allons en parlerons. Si les populations européennes témoignaient à cette époque d'un attrait pour la consommation de fruits et légumes plutôt vert et blanc, renvoyant à la nature, à la simplicité, aux saveurs naturelles, cela ne semble pas le cas chez ces réguliers cartusiens. On retrouve tout de même une certaine simplicité dans les légumes qu'ils consomment, tout comme à cette époque en Europe, ce qui pouvait signifier soit qu'ils s'affiliaient à cette pratique alimentaire courante, soit qu'ils souhaitaient simplement avoir une alimentation simple, plus austère, selon le mode de vie monastique. Nous verrons petit à petit que plusieurs de leurs consommations s'orientaient plutôt dans le sens de la première hypothèse.

Les légumes provenant du circuit long

Alors que la catégorie « Épicerie, et autres dépenses pour la cuisine » de la comptabilité cartusienne nous apprend que les moines de Pomier n'ont acheté que des « raves », des « ravonnaux », ainsi que des châtaignes, des légumes associés aux consommations des pauvres notamment, la comptabilité feuillantine indique une plus grande diversité d'achat. En effet, ils achètent des « petits aricots », de la salade telle que de la laitue, des raves, des carottes, du « seleris », des endives, de la rubarbe, des choux-fleurs, des cardes, des asperges, artichauts, des épinards, ou encore de la pomme de terre en septembre 1785, dont on parlera plus tard, etc¹⁹⁴. On retrouve aussi des châtaignes. Le procureur note également une ou deux fois l'achat de « corne de cerf », un légume dit « oublié », tenant son nom de la ressemblance de ces feuilles aux bois d'un cerf¹⁹⁵. Celles-ci sont consommées de préférence jeunes et aussi bien crues ou cuites. Ainsi, on remarque, à l'inverse de ce que les sources étudiées pour les chartreux laissent percevoir, que la plupart des légumes consommés par les feuillants sont des légumes verts ou des légumes blancs, une pratique alimentaire qui est donc courante à la fin du XVIII^e siècle. On ne retrouve pas non plus de tomates, il en va de même pour les chartreux. Les feuillants achètent également des légumineuses telles que des lentilles, des pois, ou encore des pois chiches que le procureur note « cisceras » en février 1782, soit *cicera* du nom latin¹⁹⁶. Ils achètent également des truffes et autres champignons. Par ailleurs, certains achats de légumes peuvent être passés sous silence sous la notation « jardinage », ou bien pour la fin des années 1780, sous la notation d'« ortolage », l'hortolage signifiant « toutes sortes de plantes, de légumes et d'herbes potagères, qu'on cultive dans un jardin »¹⁹⁷.

En ce qui concerne les fruits, les dépenses de la communauté cartusienne sont plus parlantes que pour les légumes. En effet, le procureur note dans la catégorie « Épicerie, et autres dépenses pour la cuisine », l'achat de melons, de pêches, de citrons, de figues, de raisins de Corinthe, ou encore d'olives salées. Apparaissent également des fruits secs tels que des amandes, des noisettes du Piémont, ainsi que des « prunes sèches à noyaux ». Si les fruits sont autorisés notamment les jours de fêtes et les dimanches pour les moines, on peut facilement penser qu'ils étaient destinés à tous les moines. Cependant, « une petite boîte de sapin à moitié pleine de raisins de Corinthe » se trouvait dans l'appartement du procureur¹⁹⁸. On ne sait en revanche pas si ceux-ci étaient consommés seulement par ce dernier, ou bien seulement lorsqu'ils recevaient du monde pour traiter d'affaires du temporel.

Les feuillants, quant à eux, achetaient une plus grande variété de fruits. On retrouve ainsi des citrons, des poires, des limons, des griottes, des abricots, des « merises » (sorte de petite

¹⁹⁴ ADHS, 43F526, fol. 66v-67.

¹⁹⁵ *Ibid.*, fol. 11v : par exemple ils en achètent en août 1777.

¹⁹⁶ *Ibid.*, fol. 39v.

¹⁹⁷ A. Furetière, *Dictionnaire universel contenant généralement tous les mots françois tant vieux que modernes et les termes des sciences et des arts...*, La Haye, 1701, t. 2, disponible en ligne : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5542578m/f1.item> [dernière consultation le 18/04/2022].

¹⁹⁸ ADHS, 1Q249, fol. 13-13v.

cerise, que l'on dit « douce »), des pêches, des framboises, des figues, du melon, des pommes rainettes, ou encore des pommes « bollates », des cerises, des fraises, etc.¹⁹⁹. Parfois, certains fruits étaient achetés en corbeille ou en panier. On relève également des achats de fruits secs tels que des noix, des amandes et des noisettes. Le procureur a même précisé, en août 1776, que des amandes « amaires » sont achetées, mais ne donne pas de détails quant à leur consommation, peut-être que celles-ci étaient ajoutées à des bouillies ou potages afin de leur donner un peu plus de saveur, ce qui permettait également d'adoucir leur goût etc.²⁰⁰.

Si on s'intéresse aux périodes durant lesquelles les fruits et légumes sont achetés, on s'aperçoit que chartreux comme feuillants consommaient des produits de saisons. Les chartreux achetaient des melons et des pêches à la fin de l'été, ou encore du raisin à l'automne. En ce qui concerne les légumes achetés par la communauté de Lémenc, ceux-ci sont plus ou moins consommables toute l'année. Ils achetaient des pêches, des framboises, des fraises durant l'été, *idem* pour le melon, tandis que des pommes étaient achetées durant l'hiver, etc. Notons également que chartreux comme feuillants consommaient des fruits qui pourtant, encore au siècle précédent, étaient considérés comme mauvais pour la santé, car perturbant la digestion²⁰¹. On parle ici du melon, ou encore de la pêche. Certains fruits, comme la figue, le raisin, ou encore une fois la pêche, furent valorisés au XVIII^e siècle et considérés comme des fruits « nobles », constituant souvent le dessert, d'autres, comme le melon, était de plus en plus consommés en entrée²⁰². Si on ne peut savoir à quel moment du repas les chartreux et feuillants mangeaient ces fruits, nous avons là quelques hypothèses. Par ailleurs, on peut également évoquer, à travers la consommation de fruits, l'engouement pour le sucre, une pratique alimentaire que nous détaillerons dans une prochaine partie.

Si les comptabilités et les différentes sources secondaires dont nous disposons ne nous permettent pas de connaître les véritables plats consommés par ces moines savoyards, elles nous donnent en revanche quelques indices sur les types de cuisson et saveurs de ces derniers. Si notre ventre criait déjà un peu famine à la mention des précédents aliments cités, nous allons saliver un peu plus en entrant dans les cuisines de ces monastères.

¹⁹⁹ ADS, 43F526, fol. 100v-101 : ils achètent des pommes « Bollates » en septembre 1789 par exemple.

²⁰⁰ *Ibid.*, fol. 6.

²⁰¹ F. Quellier, *op. cit.*, p. 170.

²⁰² *Ibid.*, p. 82 et p. 91.

Chapitre 3 : Aux fourneaux ! Un pied dans la cuisine des monastères savoyards : les pratiques culinaires à Pomier et à Lémenc pour diversifier les plats

La batterie de cuisine des communautés monastiques : une autre approche des plats consommés

Faire appel à des professionnels de bouche

Le quotidien des moines, bien rempli et organisé méticuleusement selon les règles monastiques et/ ou parfois les coutumes, ne peut laisser la place à la cuisine. Cette tâche est en effet, généralement réservée à un frère de la communauté, ou à un ouvrier spécialisé, voire à un domestique. Pour les chartreux, un frère dit « dépensier » doit servir les repas aux pères par l'intermédiaire d'un petit guichet à côté de la porte de leur cellule, lorsque ceux-ci doivent manger seuls tous les jours de l'année sauf les dimanches et les jours de fête. La communauté ne comptant *a priori* qu'un seul frère, le frère convers du nom d'Étienne, il semblerait que ce soit lui qui ait été chargé de cette distribution des plats. Si durant les premiers siècles de l'existence de l'ordre cartusien, les moines cuisinaient eux-mêmes leurs plats dans leur cellule respective, cette tâche fut transférée par la suite au frère cuisinier. À Pomier, la comptabilité nous indique qu'il s'agissait très certainement encore du frère Étienne qui devait se charger de la cuisine, puisqu'on peut lire qu'un domestique du nom de Claude Planche était « aide de cuisine »²⁰³. Celui-ci n'apparaissant par la suite plus dans la comptabilité nous laisse penser que son aide n'était qu'occasionnelle, et donc qu'elle était peut-être due à la réception d'hôtes ou de personnes importantes. On trouve également dans la catégorie « fraix de voyages et étrennes », l'intervention d'un plus jeune, peut-être un apprenti, puisqu'on retrouve un paiement « pour le petit de la cuisine »²⁰⁴. Le manque de précision concernant le travail réalisé pour la plupart des domestiques et ouvriers ne nous permet pas de dire si, par exemple, ils faisaient appel à des professionnels de l'alimentation, comme pouvait le faire les feuillants.

La communauté feuillantine, offrant une comptabilité plus longue, nous permet de rencontrer le recourt à différents professionnels des métiers de bouche. Tout d'abord, on remarque qu'ils payaient généralement un seul cuisinier, sur une période relativement longue. Par exemple, en décembre 1777, intervient le paiement de « maître Pierre Cheneval cuisinier pour 22 mois de cuisine a commencé le 8 octobre 1775 et a fini aout 1777 »²⁰⁵. L'avant nom « maître » nous apprend qu'il faisait très certainement partie d'une corporation, proposant donc un savoir-faire particulier. À sa suite est intervenu « le cuisinier Girod » à partir du mois de septembre, dont on ignore en revanche son savoir-faire. Cependant, en décembre 1782, ils ont acheté « pour la façon de deux robes, pour le frère à la cuisine », mais on ne sait s'il s'agit du cuisinier Girod²⁰⁶. La comptabilité feuillantine mentionne aussi le recours à « sieur Songeon confiseur », que les feuillants ont payé en janvier 1790 « pour la liste de toute l'année »²⁰⁷. Ce dernier s'occupait, comme son nom l'indique, des confiseries. Autrement dit, il travaillait le sucre, produisait friandises, sucreries, douceurs, gâteries, etc. Il pouvait également s'occuper des confiseries en saumure, soit mettre sous conservation des aliments, notamment des végétaux dans du vinaigre

²⁰³ ADHS, 7H3 (B), fol. 19 : catégorie « gages des domestiques ».

²⁰⁴ *Ibid.*, fol. 57.

²⁰⁵ ADS, 43F526, fol. 13v.

²⁰⁶ *Ibid.*, fol. 44v-45v.

²⁰⁷ *Ibid.*, fol. 104.

ou du sel. Les feillants faisaient également appel à une pâtissière, du nom de Marie (leur boulangère également ?) ou à un confiturier appelé « Briliada » ou « Brilada », qu'ils paient pour ce dernier²⁰⁸ par exemple en septembre 1785 ou encore en juillet 1782. Un pâtissier de l'époque moderne réalisait aussi bien des plats sucrés que salés : tourtes, pâtés à la viande ou au poisson, gaufres, brioches, etc., et pouvaient même vendre du vin et donner à boire, tandis qu'un confiturier s'occupait aussi bien des confitures liquides que nous connaissons, que des confitures sèches, qu'on connaît plus sous le nom de pâtes de fruits, mais également de la mise en conserve des légumes tels que des carottes, jeunes pois, des câpres, ou encore des fèves, des artichauts, etc.²⁰⁹. Ces compétences ne s'arrêtaient pas là, ce dernier préparait également différents gâteaux et biscuits. Par exemple, en juillet 1782, le confiturier leur a cuisiné « un magnifique desert »²¹⁰. Il semblerait également qu'il leur livrait du massepain, des biscuits et de la confiture blanche, comme on peut le voir en octobre de la même année, lorsque seulement le mot confiture dans la colonne de gauche renvoie à ces achats²¹¹. Ainsi, elles pouvaient être au sucre, ou « au sel, au vinaigre, au moût (jus de raisin pas encore fermenté), au cidre, au miel », voire au vin cuit²¹². Lors de la venue d'un gouverneur de la Savoie et de sa suite, en juillet 1782 toujours, les feillants paient également pour « deux lapins pris chés le traiteur »²¹³. Le traiteur, professionnel de la cuisine, est réputé à l'époque moderne pour présenter les meilleurs plats²¹⁴. Si la comptabilité ne donne pas de détails sur ces deux lapins achetés, leur provenance laisse facilement penser que ceux-ci avaient été dépecés, voire cuisinés par le traiteur, qui détient avec le boucher le monopole de la viande cuisinée²¹⁵. Les feillants paient également le maître d'hôtel du gouverneur, ainsi que son cuisinier et ses garçons de cuisine. En avril 1777, ils mentionnent également qu'ils ont acheté des fidés (pâtes) à une « fidelière »²¹⁶. On comprend également qu'ils ont des contacts plus lointains, puisqu'on retrouve en décembre 1777 qu'ils ont payé « Mr Favre de St-Étienne » pour du vin de Bourgogne²¹⁷.

Divers récipients pour diverses cuissons

Il est maintenant intéressant de mettre un pied de plus dans la cuisine des monastères, en étudiant les batteries de cuisine que possédaient chartreux et feillants savoyards, afin d'approcher les différents plats qu'ils pouvaient consommer. Nous l'avons vu au sein de notre première étude réalisée sur les pratiques alimentaires des chartreux de Pomier, leur comptabilité ne concernant qu'environ cinq années ne permet pas d'avoir énormément de détails quant à leur batterie de cuisine. En revanche, les trois inventaires réalisés lors de la fermeture du monastère sont utiles, notamment celui répertoriant les objets de cuisine et de la vaisselle selon leur matériau, puisqu'il donne un aperçu des quantités des différents ustensiles et récipients, mais aussi parfois de l'état de ceux-ci en 1792-1793.

Concernant la préparation des aliments, on retrouve ainsi un couteau à hacher les herbes, ainsi qu'un couteau sans manche pour trancher le poisson, nous donnant des indications sur l'assaisonnement de leurs plats, dont nous parlerons plus tard. Un grand mortier de fonte, ainsi qu'un pilon en fer permettaient d'écraser les aliments pour les incorporer dans des tourtes ou

²⁰⁸ *Ibid.*, septembre 1785 : fol. 66 ; juillet 1782 : fol. 42.

²⁰⁹ R. de Lespinasse, *Les métiers et corporations de la ville de Paris (XIV^e-XVIII^e siècles) : ordonnances générales, métiers de l'alimentation*, Paris, 1886-1897, p. 366-369.

²¹⁰ ADS, 43F526, fol. 42.

²¹¹ *Ibid.*, fol. 43v.

²¹² F. Quellier, *La table des Français : une histoire culturelle (XV^e-XIX^e siècles)*, Rennes, 2013, p. 123-124.

²¹³ ADS, 43F526, fol. 42.

²¹⁴ P. Meyzie, De l'auberge au traiteur : la restauration commerciale dans l'Europe moderne (XVI^e-XIX^e siècles), *Przegląd Historyczny*, 2011, t. CII, n° 4, p. 661-674, disponible en ligne : <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02264292/> [dernière consultation le 15/04/2022].

²¹⁵ F. Quellier, *op. cit.*, p. 115.

²¹⁶ ADS, 43F526, fol. 10.

²¹⁷ *Ibid.*, fol. 13v.

pâtés par exemples. Nous retrouvons également une râpe à fromage, ainsi qu'une râpe pour des truffes. Des écumoirs étaient aussi présentes afin de récupérer des aliments frits, ou utilisées pour la fabrication des produits laitiers. Concernant la cuisson des aliments, on retrouve plusieurs récipients nous indiquant différentes manières de les cuire. Une marmite de « métal », c'est-à-dire de métal, s'y trouvait, un récipient ne devant pas toucher les braises et pouvant servir à faire des bouillons par exemple. On trouve aussi des poêles à frire de différentes tailles, servant à frire les poissons, les viandes, les légumes ou encore les fruits grâce à l'utilisation de matières grasses que nous allons bientôt évoquer. Un coquemar, autrement dit un pot en terre cuite ou en métal disposant d'une anse, est aussi noté. Ce dernier pouvait également servir à la préparation d'un bouillon dans lequel étaient plongés divers aliments. Des grilles en fer sont aussi retrouvées, servant à faire cuire des aliments tels que le poisson et la viande au-dessus du feu, tout en plaçant un plat en dessous afin de récupérer le jus de cuisson. L'inventaire témoigne également de la présence de poissonnières, ainsi que d'un potager, une sorte de four maçonné présent dans les intérieurs, toutes catégories sociales confondues, depuis la fin du XVII^e siècle, qui permettait, comme son nom l'indique, à préparer des potages. Il permettait également une cuisson plus lente des aliments. Des casseroles en fer, en cuivre, permettaient quant à elles toutes sortes de préparations culinaires, comme des sauces. De plus, on retrouve un saladier, attestant la consommation de salades, mais également d'un pot de miel, absents de la comptabilité. L'inventaire nous informe aussi sur la présence de récipients de conserve comme des toupines d'huile, divers pots, ou encore des moules servant à la préparation de gâteaux, de tourtes ou de pâtés. Des plats en étain sont également retrouvés, permettant de déposer les plats préparés sur les tables du réfectoire.

La mention de l'état dans lequel sont retrouvés certains récipients lors de l'établissement de l'inventaire pourrait nous influencer quant à la récurrence de la préparation d'un plat : en effet, un plat en mauvais état pourrait renvoyer à une fréquente utilisation et donc à la préparation régulière d'un type de plat, et inversement. Cependant, la comptabilité ne décrivant les dépenses seulement sur cinq années, et l'inventaire ne précisant pas non plus les dates auxquelles tous ces récipients et ustensiles ont été achetés, on ne peut appuyer notre hypothèse par des exemples. Un récipient pouvait très bien être usé en raison d'une utilisation sur plusieurs années. Il est également intéressant de se pencher sur l'absence de certains objets de cuisine comme le tournebroche ou encore le lèche-frite, deux objets destinés à la cuisson de la viande, ce qui permet d'appuyer les pratiques alimentaires sans viandes des chartreux, même s'ils consommaient divers oiseaux et des loutres.

À l'inverse, bien que nous ne possédions pas d'inventaire des biens meubles du monastère de Lémenc, la comptabilité feuillantine concernant seize années nous donne tout de même un bel aperçu de la batterie de cuisine de la communauté, et encore plus de précisions concernant la vaisselle, nous le verrons dans une prochaine partie. Se retrouvent ainsi des achats de marmites, par exemple une grande marmite de gueuse, mais aussi de casseroles, toupines et plats de terres. Des chaudrons sont également achetés, ainsi que des tourtières, et des poissonnières. On retrouve également l'achat de « coqconières de cuivre étamé », comme en décembre 1782 par exemple, désignant peut-être des cocottes, nos recherches ne donnant pas de précisions quant à ce type de plat²¹⁸. En outre, sont achetés « une chenette de fer, pour le tourne-broche », mais également un coquemar ainsi que des « lardières »²¹⁹. Si la comptabilité ne fait en revanche pas mention d'un lèche-frite ou de diverses poêles pour faire frire des aliments, du moins pour les parties écrites en langue française, il se peut quand même que les feuillants en possédaient déjà et les utilisaient.

Ainsi, bien qu'on ne puisse donner un exemple d'un menu pris par les chartreux et les feuillants, on rencontre différentes manières de cuisiner les aliments, et donc de varier leur

²¹⁸ *Ibid.*, fol. 44v-45v.

²¹⁹ *Ibid.*, fol. 37 : ils achètent une « trois lardières de leston » en octobre 1781.

alimentation, de varier les saveurs. Étaient donc consommés des soupes, bouillies, bouillons, tourtes, fricassés, pâtés, etc. Les poissons pouvaient être cuisinés de différentes manières : ils étaient par exemple grillés « après avoir été trempés dans le beurre fondu ou dans l'huile, ou bien mis en croûte entre deux pâtes feuilletées et cuits au four. Ils étaient plus souvent cuits dans un court-bouillon composé de vin blanc, persil, ciboule, champignons, truffes, sel, poivre et beurre, ou de vin blanc, verjus, sel, poivre, clous, muscade, laurier, oignons et citron vert ou orange, ou plus simplement, d'eau, vinaigre, sel et beurre », nous dit Stéphane Castelluccio en reprenant une recette de François Massialot (1660-1733), un chef de cuisine réputé ayant travaillé pour diverses cours européennes. On retrouve dans cette recette des aliments qu'achètent, voire cultivent, les chartreux et les feullants. L'historien en question ajoute également que les légumes pouvaient être braisés ou bien cuits dans un bouillon, où des aromates tels que des oignons ou des clous de girofles étaient plongés, ou encore réduits en purée ou cuisinés en potage.

Les saveurs des plats à Pomier et à Lémenc

Donner du goût à la cuisine

S'intéresser aux différentes matières grasses utilisées pour la cuisson des aliments permet d'approcher un peu plus les pratiques culinaires des deux communautés monastiques. Pour cela, se concentrer simplement sur les comptabilités est suffisant. Même si ces graisses ne sont pas des aliments consommés en tant que tels, pour la plupart du moins, « elles ne sont pas des aliments anodins »²²⁰. En effet, elles « jouèrent [...] un rôle important dans l'histoire de la cuisine comme dans les mutations du goût », donnant de l'importance à trois graisses différentes : le saindoux, qui est de la graisse de porc, le beurre et l'huile.

Ainsi, au sein de la catégorie d'achats « poissons, frais et salé » de la comptabilité cartusienne, on retrouve l'achat d'huile d'olive, sans pourtant préciser sa provenance²²¹. Si l'on cherche un peu plus loin dans les catégories d'achats, on trouve que cette huile venait de Nice puisque quelques jours avant le paiement de celle-ci, les chartreux paient pour le « port et douane des marchandises venues de Nice ».²²² En effet, ils en ont acheté « 10 livres 5 sols le rup. 8 rups, et 4 livre », pour un montant de 83 livres, 12 sols et 9 deniers (sans compter le baril et l'emballage). Ils en ont acheté environ 70 litres (la « rup » étant une ancienne unité de mesure du Midi pour le poids de denrées, correspondant à 25 livres, soit 7,79 kilogrammes)²²³. Bien que cette quantité paraisse énorme, on ne retrouve aucun achat d'huile d'olive par la suite. Ils l'utilisaient donc sur plusieurs années. Ce « produit de luxe » dont nous parle Massimo Montanari, pouvait être utilisé pour faire frire le poisson²²⁴, le beurre étant, au Moyen Âge notamment, interdit lors des périodes maigres, mais également afin d'assaisonner certains plats, nous en reparlerons²²⁵.

On rencontre également de l'huile de noix dans la comptabilité cartusienne, que les Chartreux n'ont acheté qu'une seule fois également sur les quatre années et demie de leur comptabilité. Il s'agissait d'une huile plus accessible que celle précédemment citée. En effet, ils achètent « 20 quarterons d'huile de noix et $\frac{3}{4}$ »²²⁶. L'importance de cette huile dans leur

²²⁰ P. Rambourg, *Manger gras : lard, saindoux, beurre et huile dans les traités de cuisine du Moyen Âge au XX^e siècle, Représentations de l'obésité : le Gros et le Gras*, Paris, 2006, p. 77, disponible en ligne : <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01138799/document> [dernière consultation le 07/03/2022].

²²¹ ADHS, 7H3 (B), fol. 34.

²²² ADHS, 7H3 (B), fol. 45v : catégorie « ports de lettres, gasettes et papiers ».

²²³ P. Charbonnier, *Les anciennes mesures locales du Midi méditerranéen d'après les tables de conversion*, Clermont-Ferrand, 1994, p. 66. On trouve donc qu'une rup est égale à 25 livres, soit 7,79 kilogrammes. Pour déterminer le volume d'huile d'olive acheté à cette date, on utilise la masse volumique de l'huile, soit 913,7 kg, ce qui donne 70 litres (en prenant une température ambiante de 20°C, qui ne varie pas énormément si on la modifie).

²²⁴ F. Quellier, *op. cit.*, p.131.

²²⁵ M. Montanari *op. cit.*, p. 131.

²²⁶ ADHS, 7H3 (B), fol. 63 : catégorie « Suif, savon, et huile de noix ».

consommation, voire aussi pour diverses utilisations se retrouve à travers une catégorie de dépenses qui lui est presque entièrement réservée. Le quarteron, une ancienne mesure de liquide du mandement d'Annemasse et de Reigner dans le Faucigny, correspondant certainement au lieu d'achat de cette huile, correspond à 4,96 litres. Les Chartreux auraient donc acheté une centaine de livres d'huile de noix, soit un peu plus de 30 litres, ce qui va également dans le sens d'une plus grande importance dans leur alimentation²²⁷. De plus, on retrouve quelques achats de « noix », ou de « noyau » à plusieurs reprises, ainsi qu'un paiement « au jardinier pour la façon d'huile » durant l'été 1792, des indices donc de la production huilière par la communauté cartusienne. Tout comme pour l'huile d'olive, l'huile de noix servait à la cuisson des aliments, ainsi qu'à l'assaisonnement des plats, cette pratique se retrouvant aussi bien dans les couches populaires²²⁸, que dans les couches aisées, notamment chez les élites, bien que celles-ci lui préférassent la cuisson au beurre²²⁹.

Les chartreux pratiquaient également la cuisson à base de graisses animales : on retrouve une à deux fois par année l'achat de « *graisse de cochon* », le saindoux, une graisse beaucoup utilisée dans les Alpes, de même pour le beurre à la même époque²³⁰. On note aussi l'achat de « graisses de mouton », une graisse régulièrement utilisée pour la cuisson de poissons, hors périodes maigres²³¹. L'utilisation d'une graisse permettait d'« adoucir les assaisonnements et [de] souligner la saveur des aliments »²³², contribuant donc à varier les plats que les chartreux consommaient, le religieux devant « [conserver] l'appétit, pour manger suffisamment au seul repas qu'ils ont chaque jour »²³³.

Par ailleurs, nous l'avons déjà évoqué, les chartreux utilisaient également le beurre pour la cuisson de leur aliment. Il intervenait aussi dans la préparation de sauces permettant de cuire les aliments et à leur donner de la saveur, et permettait de cuisiner du roux, une préparation plus ou moins liquide à base de farine et de beurre, qui accentuait la saveur des aliments. Denrée phare de la gastronomie française, le beurre était beaucoup utilisé, car il permettait également de conserver la vraie saveur des aliments, voire de la souligner²³⁴. Si les chartreux ne pouvaient en consommer lors du Carême, de l'Avent, ainsi que tous les vendredis de l'année et les jours d'abstinence, qu'en était-il de l'intervention du beurre en tant que graisse de cuisson ? Rappelons que l'Église avait autorisé la consommation de beurre pour contrer la consommation de graisses animales durant la période quadragésimale, notamment dans les « régions « beurrières », où l'huile était rare et chère »²³⁵. Quoiqu'il en soit, on ne peut le vérifier avec les présentes sources, mais il serait difficile d'imaginer une cuisine sans beurre pour des réguliers qui en produisaient.

Concernant le beurre chez les feuillants, nous avons déjà vu que certaines quantités étaient réservées pour la cuisson puisqu'on retrouvait la mention « pour fondre » ou « pour cuire » dans la comptabilité. Bien que cette précision ne fût mentionnée que très rarement, et vis-à-vis des quantités de beurre qui étaient achetées, il est fort possible que chaque mois, une quantité de beurre servait à la cuisson, une autre à la réalisation de sauces, ainsi qu'une autre à la réalisation de gâteaux, ou différentes pâtes, même durant les périodes maigres.

On retrouve bien des achats de graisses, mais le procureur ne donne pas de précisions quant à l'animal dont elles provenaient respectivement. De plus, des achats de graisses peuvent être dissimulés dans les achats de « suif », une graisse qui servait également pour « faire des

²²⁷ A. Dhelens, *op. cit.*, p. 20.

²²⁸ P. Meyzie, *op. cit.*, p. 123.

²²⁹ *Ibid.* p. 148.

²³⁰ P. Rambourg, *art. cit.*, p. 75.

²³¹ F. Quellier, *op. cit.*, p. 81.

²³² *Ibid.*, p. 77.

²³³ A. Serrou, P. Vals, *op. cit.*, p. 57.

²³⁴ F. Quellier, *op. cit.*, p. 12.

²³⁵ P. Rambourg, *art. cit.*, p. 80.

chandelles ». Si en novembre 1778, du « sang et graisse de bouquetin » sont achetés, il semblerait que leur utilisation relève plus de la médecine que de la cuisine²³⁶.

Tout comme les chartreux, les feullants achetaient également de l'huile d'olive, parfois en grosse quantité, comme c'est le cas en décembre 1777 lorsque presque un quintal est acheté (soit environ 45 litres), parfois en petite quantité comme en octobre 1778, mois durant lequel ils en achètent qu'environ 500 millilitres²³⁷. C'est seulement 9 mois plus tard qu'ils en ont acheté à nouveau, soit une quantité de 9 litres²³⁸. Les achats étaient donc prévus pour le long terme, et ceux qui étaient irréguliers permettaient de compléter les stocks, ou bien étaient destinés à un tout autre usage. Quant à l'huile de noix, ils en achètent moins régulièrement, et il s'agit de plus petites quantités. De plus, si parfois le procureur précise qu'elle sert à éclairer « la lampe de l'église », il ne donne pas toujours de détails sur son utilisation. Cependant, il semblerait que les feullants produisent leur huile puisqu'on retrouve des achats de noix.

Ainsi, tout comme les chartreux, ils adoptent les mêmes pratiques au niveau de la cuisson de leur aliment, et s'inscrivaient dans les pratiques de leur époque. Ces graisses leur permettaient donc aussi bien de frire la viande, le poisson ou les légumes, que de préparer des sauces, comme du roux, ou encore de préparer différents types de pâtes comme de la pâte pour faire une tourte par exemple. Certaines, comme l'huile de noix et l'huile d'olive, intervenaient également en tant qu'assaisonnement de leurs plats.

L'assaisonnement des plats

En plus des huiles précédemment évoquées, les livres de compte regorgent de différents condiments ainsi que de différentes épices et aromates destinés à assaisonner les plats, à leur donner du goût ou bien à adoucir leur saveur.

Plusieurs épices se retrouvent aussi bien dans les consommations des chartreux de Pomier que celles des feullants de Lémenc. Lorsque nous parlons d'épices, il s'agit de celles communément admises en tant que telles aujourd'hui, en dehors du sucre, et du cacao donnant le chocolat, qui étaient également considérées comme telles à l'époque moderne. La comptabilité cartusienne présente, dans la catégorie « Épicerie, et autres dépenses pour la cuisine », des achats de poivre, de safran, de noix de muscades, de cannelle de Chine, ainsi que de « gerofles » (les clous de girofles)²³⁹. Notons également que la comptabilité feillantine présente des achats d'épices similaires, pas une de plus, pas une de moins. Il s'agit d'épices que l'on retrouvait beaucoup dans les plats du Moyen Âge et de la Renaissance, et qui ont su garder une place importante dans la cuisine des siècles suivants, en France notamment, qu'on utilisait dans les sauces accompagnant les poissons rôtis par exemple²⁴⁰. L'ajout du clou de girofle se faisait en amont, sa réduction prenant du temps et pouvant supporter une longue ébullition, alors que la muscade était ajoutée en fin de cuisson pour ne pas perdre son arôme tandis que la cannelle était plutôt retrouvée dans les mets sucrés comme les pâtisseries²⁴¹. Le safran a quant à lui perdu un peu de son prestige durant le XVIII^e siècle, mais tout comme ces autres épices, il témoigne d'une cuisine raffinée²⁴².

Les deux communautés accompagnaient également leurs plats, notamment les viandes et poissons, de moutarde. En effet, les chartreux en achetaient environ un kilogramme une à deux

²³⁶ J. Pierre, Le bouquetin en médecine et en pharmacie, *Revue d'histoire de la pharmacie*, 1990, n° 287, p. 464-465, disponible en ligne : https://www.persee.fr/doc/pharm_0035-2349_1990_num_78_287_3458_t1_0464_0000_5 [dernière consultation le 16/04/2022].

²³⁷ ADS, 43F526, fol. 13-13v ; fol. 19v.

²³⁸ *Ibid.*, fol. 26 : ils n'ont payé l'huile qu'en décembre 1779 mais l'avaient reçue en août.

²³⁹ ADHS, 7H3 (B), fol. 28-29v.

²⁴⁰ F. Quellier, *op. cit.*, p. 75.

²⁴¹ *Ibid.*

²⁴² *Ibid.*

fois par an. De si petites quantités laissent penser que la moutarde n'était pas consommée régulièrement, et ne devait intervenir qu'en faible dose dans des sauces salades ou pour relever la saveur des aliments. Elle pouvait, par exemple, être utilisée pour donner de la saveur à de la morue, dans une sauce par exemple²⁴³. Ils ont également acheté un pot de moutarde de Dijon. Du côté des feuillants, les quantités tournaient également autour du kilogramme de moutarde. On retrouve par ailleurs l'achat de graines de « cenevé », les graines de sénévé étant utilisées pour produire de la moutarde.

Nous parlions précédemment des anchois, que chartreux et feuillants consommaient, qui pouvaient également permettre d'assaisonner leurs plats. L'ordre cartusien achetaient même cette denrée de luxe en baril, une quantité témoignant de l'importance de sa consommation à Pomier. On retrouve également des câpres, un aliment qu'on considérait à l'époque comme un fruit car poussant en plein air²⁴⁴, au sein des deux comptabilités. Les chartreux en achetaient en grosse quantité, parfois 20 livres, parfois 15 livres, soit entre 6 et 8 kilogrammes tout de même, des quantités qui devaient leur suffire jusqu'en 1792, puisqu'on ne retrouve plus cette dépense ensuite. Le procureur des feuillants ne donne quant à lui que très rarement les quantités et regroupe parfois ces achats avec d'autres, nous empêchant de déterminer un poids à partir du prix.

Du vinaigre se rencontre également dans les pratiques culinaires des deux communautés, celui-ci pouvant servir aussi bien pour assaisonner que pour conserver certains aliments²⁴⁵. Si la comptabilité cartusienne n'en fait pas mention, un « baril de vinaigre lié de trois cercles de fer » avait été retrouvé dans l'ancien réfectoire²⁴⁶. Les feuillants, eux, en achetaient généralement en pots, ou en bouteilles.

Concernant les aromates, les sources dont nous disposons sont silencieuses, à l'exception de l'achat d'échalotes par les feuillants. Cependant, nous en avons déjà parlé en évoquant le couteau pour hacher les herbes dans la cuisine de Pomier, les aromates, qu'on appelait également des herbes indigènes, tels que le persil, la ciboulette, le thym, la marjolaine, le basilique etc., pouvait être cultivés au sein même du monastère, à l'image du jardin d'Éden qu'on pensait comme un lieu diffusant d'enivrantes senteurs, de profusion d'aromates, et cueillis en fonction des besoins de la cuisine²⁴⁷. Par ailleurs, *Un jardin de chartreux* détaille quelques aromates qu'un moine de l'ordre se devait de cultiver, dont la sarriette, le thym, la marjolaine, le romarin, etc²⁴⁸. Évaluer leur consommation est donc très difficile mais on sait que les aromates intervenaient dans de nombreux plats et autres préparations culinaires, notamment à partir du XVII^e siècle²⁴⁹. En effet, ces herbes aromatiques permettaient de parfumer légèrement certains plats, tels que le poisson et la viande, ou encore les soupes et différents bouillons, tout en gardant la saveur naturelle des aliments, une pratique donc courante et appréciée à la fin de l'époque moderne²⁵⁰.

Concernant le miel, les feuillants en achètent par exemple un baril en décembre 1776, et n'en achètent plus avant plusieurs années tandis que les chartreux, eux, possédaient des ruches, d'où l'absence d'achats de miel dans leur comptabilité. Si l'on ignore de quelle(s) façon(s) les moines de notre étude utilisaient le miel, autrefois une des seules sources de sucre avant l'arrivée de ce dernier en tant que tel dans les pratiques alimentaires, celui-ci permettait de corriger l'acidité d'une sauce, en plus d'accompagner fruits, confitures, compotes et marmelades et d'être un

²⁴³ F. Quellier, *op. cit.*, p. 164.

²⁴⁴ J.-L. Flandrin, Les légumes dans les livres de cuisine français, du XIV^e au XVIII^e siècle, *Le monde végétal (XII^e-XVIII^e siècles) : savoirs et usages sociaux*, Paris, 1993, disponible en ligne : <https://books.openedition.org/puv/7908> [dernière consultation le 15/04/2022].

²⁴⁵ *Ibid.*

²⁴⁶ ADHS, 1Q249, fol. 7v.

²⁴⁷ F. Quellier, *op. cit.*, p. 74.

²⁴⁸ J.-M. Pelt, P. Delafon, J.-N. Burte *et al.*, *op. cit.*, p. 119.

²⁴⁹ F. Quellier, *op. cit.*, p. 77.

²⁵⁰ *Ibid.*, p. 75.

conservateur, mais également d'apporter un peu de saveur et de douceur aux bouillies et galettes²⁵¹.

Mais qu'en était-il du sel ? Intéressons-nous tout d'abord à un autre document pour mieux nous situer. En effet, le document intitulé *Comptes des recettes et dépenses des divers agents des gabelles, pour tout le duché de Savoie*, nous éclaire sur la quantité de sel livré aux chartreux de Pomier et aux feullants de Lémenc pour les six premiers mois de l'année 1766²⁵². L'ordre cartusien savoyard recevait donc, depuis l'entrepôt à sel de L'Éluizet, un minot, soit 136 livres et 9 onces de sel, ce qui donne un peu plus de 272 livres à l'année, soit environ 114 kilogrammes de sel²⁵³. L'ordre feillant recevait quant à lui, depuis l'entrepôt de Chambéry, 2 émines de sel de 131 livres chacune, soit 262 livres pour 6 mois, ce qui donne 524 livres pour l'année entière, soit presque 220 kilogrammes de sel. Le document nous apprend que, pour les deux communautés monastiques, ce sel leur était accordé par le duc selon le privilège du franc salé. Cette denrée, imposable pour une grande partie de la société, était donc accordée aux feullants et chartreux en franchise de douane ou avec une gabelle réduite. Notons d'ailleurs qu'encore à la fin du XVII^e siècle, les feullants ne bénéficiaient pas de ce privilège. En effet, les comtes du notable français Nicolas Deschamps à la tête de la gabelle du sel de Savoie n'en font pas mention en 1650²⁵⁴.

Ce privilège concernait « essentiellement les besoins de salaison des aliments prêts à être consommés »²⁵⁵. Par manque d'informations, on ne peut affirmer si ce privilège était toujours accordé aux chartreux de Pomier, qui paient « à Curseille [sic] pour une bale de sel » pour la somme de 35 livres, 12 sols et 6 deniers le 20 octobre 1789, soit 171 livres de sel²⁵⁶. On remarque également qu'ils ont à nouveau acheté une balle de sel le 10 octobre 1790 mais pour bien moins cher, soit seulement 18 livres, 10 sols, et 6 deniers²⁵⁷. En effet, le prix du sel avait peut-être baissé. Il faudrait nous aider par exemple des comptes des gabelles pour le duché de Savoie concernant l'année 1790, un document que nous n'avons pas. Ces quantités, si celles-ci étaient supplémentaires par rapport au privilège de franc salé, pouvaient être utilisées, cette fois-ci, pour la conservation des diverses denrées achetées par la communauté, telles que les denrées piscicoles, ou bien pour la cuisine, le sel étant, selon leurs coutumes, le seul assaisonnement autorisé sur les aliments ordinaires, et celui-ci était ajouté à du pain et à de l'eau tous les vendredis de l'année sauf s'il s'agissait d'un jour de solennité²⁵⁸.

Les feullants, quant à eux, n'achètent pas de quantités supplémentaires de sel à l'exception d'« une demi livre de sel nitre épuré » en décembre 1778, soit environ 400 grammes d'un sel utilisé pour la salaison.

Entre l'achat et la production de produits de la terre, mais également de produits laitiers, les chartreux de Pomier et les feullants de Lémenc avait de quoi se nourrir convenablement, du moins, suffisamment. Différentes techniques leur permettaient de faire varier les saveurs d'un même aliment, leur donnant ainsi l'impression d'avoir une alimentation varier, et surtout, de conserver l'appétit. De cette manière, leur esprit ne divaguait pas à imaginer des mets succulents pouvant les rassasier. Nous l'avons vu, ces pratiques alimentaires sont courantes au XVIII^e siècle,

²⁵¹ *Ibid.*

²⁵² ADS, C1741, comptes des recettes et dépenses des divers agents des gabelles, pour tout le duché de Savoie (1766).

²⁵³ *Ibid.* fol. 89v.

²⁵⁴ Archives d'État de Turin, sezione Riunite, comptes de Nicolas Deschamps, inventaire 23, foglio n°48.

²⁵⁵ B. Gachet, *La gabelle du sel au XVIII^e siècle*, mémoire de master 1, université de Savoie, 2002, p. 184. « Le sel était généralement transporté à dos de mulets, sur lesquels on chargeait 2 balles de 171 livres qui devinrent unités de compte », de plus, si l'on reprend les mesures qu'il indique à cette même page, on trouve donc 273,5 livres de sel, soit environ 100,88 kg en fonction de la livre de Turin.

²⁵⁶ ADHS, 7H3 (B), catégorie « diverses dépenses », fol. 69v.

²⁵⁷ *Ibid.*

²⁵⁸ Guigues I^{er}, *op. cit.*, p. 261-263. « Chapitre 52 : Les jeûnes des frères ».

l'autoconsommation étant pratiquée depuis bien longtemps. D'un autre côté, de nouvelles denrées ont fait leur apparition au cours de l'époque moderne, s'accompagnant d'une vaisselle spécifique. Les manières de table ont également évolué, de même que l'hygiène au niveau des récipients et des plats cuisinés. La médecine s'est par ailleurs peu à peu modifiée, permettant à d'autres denrées pourtant bien connues mais craintes pour diverses raisons de prendre de l'importance. Ces nombreuses évolutions marquèrent donc le siècle des Lumières, en devenant une de ses caractéristiques majeures. Il serait donc des plus intéressants de se pencher sur cet aspect-là de l'alimentation monastique savoyarde, ou d'approcher d'un pas de plus les pratiques alimentaires de ces moines, et de mieux saisir où ils se plaçaient par rapport à ces évolutions culturelles : les portes de leurs monastères étaient-elles fermées à double tour pour empêcher toutes pratiques pouvant les corrompre, ou étaient-elles entr'ouvertes ?

**PARTIE III : LES MOINES SAVOYARDS FACE À
L'ÉVOLUTION DES PRATIQUES ALIMENTAIRES
AU XVIII^E SIÈCLE**

Chapitre 1 : Le goût de l'« ailleurs » : la recherche de l'exotisme à travers les consommations alimentaires

L'attrait d'autres saveurs

Un panel de produits étrangers

Bien que les deux comptabilités ne nous permettent pas toujours de connaître avec précision où les chartreux et les feillants se procuraient la plupart des denrées alimentaires, elles nous renseignent parfois sur l'intérêt qu'ils portaient à certains produits, qui venaient de loin, ou dont le nom renvoyait à l'« exotisme », à l'« ailleurs », à l'« original ».

Prenons par exemple le cas des denrées alimentaires venant du sud du royaume de France. Nous l'avons vu, chartreux et feillants achètent de l'huile d'olive. Si les deux procureurs ne mentionnent pas d'où elle provient, il est indéniable qu'elle ait été produite dans le sud, les terres de Savoie n'étant pas favorables à la culture d'oliviers. La mention « payé pour une voiture d'huile d'olive et fruits secs et douane » le 19 mars 1791 dans la comptabilité cartusienne appuie cette idée. Les sommes dépensées sont également un autre indice de cet attrait pour cette huile, alors même que de l'huile de noix était disponible en Savoie, voire produite par les communautés, de même que le beurre. Par exemple, les feillants paient 71 livres et 10 sols pour 110 livres d'huile d'olive, soit environ 50 litres, et les chartreux paient 83 livres, 12 sols et 9 deniers pour un peu plus de 200 livres d'huile d'olive, soit environ 70 litres.

Un autre produit, dont on décèle la consommation à travers l'utilisation d'une râpe spécifique chez les chartreux, mais présent dans la comptabilité feillantine, renvoie à cette idée d'intérêt pour les produits méridionaux, autre que la Provence : la truffe. Cette dernière pouvait provenir, en effet, du sud-ouest du royaume de France. Bien que nous ne puissions déterminer avec certitude d'où cette denrée était originaire, la comptabilité feillantine ne donnant pas d'indication à ce sujet et la truffe pouvant très bien être cueillie sur les terres savoyardes, nous pouvons tout de même identifier un attrait pour un produit étranger, considéré comme un produit de luxe. Le fait d'ailleurs qu'il s'agisse du seul champignon dont le procureur feillantine donne le nom, puisqu'on retrouve aussi la mention « pour des champignons », renforce également cet engouement, son côté « étranger », « original » voire « occasionnel » renvoyant à son prestige.

Les deux communautés consommaient également des anchois. Ceux-ci étaient vendus la plupart du temps dans un baril, un contenant particulièrement utilisé pour de long transport de denrées alimentaires, permettant de plonger ces dernières dans de l'huile d'olive notamment. Ces anchois pouvaient venir tout droit de la région du Languedoc, voire de Bayonne, ou même à l'est de la Savoie, de Gênes¹. Souvenons-nous, du thon provenant de la mer Méditerranée était également acheté par les feillants, qui le faisait venir depuis Nice. Chez les chartreux, bien que sa provenance ne soit pas notée spécifiquement dans la même catégorie de dépenses, une autre mentionne le paiement pour le port et la douane de marchandises venues de ladite ville, quelques jours auparavant². Tous les poissons ne venaient pas de la Méditerranée ou des cours d'eau et lacs

¹ S. Castelluccio, L'art de la gastronomie à Paris au XVIII^e siècle, *Versalia : revue de la Société des Amis de Versailles*, 2011, n° 14, p. 29, disponible en ligne : https://www.persee.fr/doc/versa_1285-8412_2011_num_14_1_1125#versa_1285-8412_2011_num_14_1_T1_0022_0000 [dernière consultation le 19/04/2022].

² ADHS, 7H3 (B), catégorie « Ports de lettres, gasettes, papiers », fol. 45, le 26 avril 1789, 99 livres et 2 sols sont dépensées pour le port et la douane de ces marchandises.

savoyards. Certains venaient de la mer du Nord et de la Manche comme le hareng, quant à la morue elle pouvait venir des larges de Terre-Neuve.

Revenons aux terres italiennes, d'où viennent différentes denrées. Les chartreux achètent par exemple des noisettes du Piémont³. L'achat d'un tel produit ordinaire, qu'on cultive pourtant sur les terres savoyardes, prouve encore plus l'engouement que ces moines lui portaient. En effet, ces noisettes sont désignées, aujourd'hui, comme les meilleures du monde, servant à la confection de nombreuses pâtes à tartiner et autres chocolats. Sa culture se développe grâce à Napoléon Ier afin de contrer le manque de fèves de cacao à la suite d'un embargo sur les produits anglais, plus particulièrement dans la zone géographique comprise entre les collines des Langhe, du Roero et du Monferrato. La mention spécifique de ces noisettes par les chartreux témoigne de leur particularité au niveau de leur goût. Les feillants font quant à eux venir de Turin des châtaignes cuites⁴.

Les noisettes n'étaient cependant pas les seules denrées alimentaires provenant d'Italie. En effet, chartreux comme feillants consommaient de nombreuses pâtes. Si les deux comptabilités ne précisent pas d'où elles venaient, la notation en italien pour certaines ne trompent pas. On trouve par exemple dans la comptabilité feillantine des « lasanie » (lasagnes), ou des « macaroni » dans la comptabilité cartusienne. Les deux communautés achetaient également des vermicelles, des petites pâtes fines. Les feillants consommaient également des « fides » (fidés), ressemblant aux vermicelles, qu'ils achetaient d'ailleurs à une « fidelière » nous l'avons vu, ainsi que des « talierin » (taillerins), des pâtes savoyardes apparentées aux tagliatelles italiennes. Les grosses quantités achetées témoignent également de leur provenance plus lointaine. En effet, en procédant ainsi, les moines minimisaient les trajets pour l'acquisition de ces denrées ainsi que les coûts qui leurs étaient liés. Notons tout de même que ces pâtes pouvaient également avoir été achetées en Provence « (qui fut peut-être l'intermédiaire de la diffusion des pâtes dans le nord de l'Europe) »⁵. L'attrait pour les denrées provenant de ces régions italiennes ne s'arrêtent pas là. Des « figues de Calabre » étaient achetées par les chartreux, même si on ne peut certifier qu'elles y étaient produites. Les feillants faisaient également venir du riz de Turin, bien que celui-ci provint des terres asiatiques, mais également de la liqueur, nous l'avons vu⁶.

On ne peut oublier les épices, retrouvées aussi bien dans les plats des chartreux que dans ceux des feillants. De la cannelle se retrouve au sein des deux comptabilités, les chartreux notant d'ailleurs qu'il s'agit de « canelle de Chyne ». Le safran, une épice originaire de Grèce, peut quant à lui, provenir du royaume de France, le roi Henri II ayant légiféré sur sa culture dès le milieu du XVI^e siècle en réponse à l'importance de sa consommation, voire peut-être de Maurienne. Quant au clou de girofle, celui-ci provenait sans aucun doute de pays de l'hémisphère sud, où le climat était chaud et le taux d'humidité était important, un climat qu'on ne trouve pas en Savoie. Il en est de même pour la noix de muscade, ainsi que pour le poivre. Si toutes les épices n'ont pas subi un long voyage avant d'arriver dans les assiettes des chartreux et feillants savoyards de cette fin de siècle, et qu'elles étaient déjà connues depuis des siècles, elles renvoient tout de même à un certain exotisme, à une recherche de saveurs.

Nous pourrions également évoquer encore une fois l'attrait des pères feillants pour les vins étrangers, dont le vin de Bourgogne, de Frontignan provenant du sud de la France, ou encore celui de Malagga en Espagne, de Bracchetto en Piémont, etc.

Nous l'avons vu, chartreux et feillants consommaient de nombreuses denrées venues de loin, soit en les faisant directement venir depuis leur lieu de production, ou bien en en faisant l'acquisition au sein de différents marchés et foires, ainsi qu'auprès d'épiciers. Nous détaillerons

³ *Ibid.*, fol. 28 : catégorie « Épicerie, et autres dépenses pour la cuisine », ils en achètent par exemple le 23 février 1789.

⁴ ADS, 43F526, fol. 31v : ils en achètent par exemple en janvier 1781.

⁵ M. Montanari, *La faim et l'abondance : histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, 1998, p. 192.

⁶ ADS, 43F526, fol. 31v : ils en achètent par exemple en janvier 1781.

ce point dans une prochaine partie lorsqu'il sera question d'étudier l'accès des communautés aux différents lieux de vente. Si la consommation de produits étrangers ne date pas du XVIII^e siècle, les denrées alimentaires étrangères consommées par ces moines sont assez spécifiques de la fin de l'époque moderne, donnant une fois de plus l'image de communautés en accord avec les pratiques culturelles de leur temps. Chartreux et feuillants participent à la supériorité de la notion d'appellation sur la notion de localisation d'une denrée étrangère. En fait, « L'appellation a pris le pas ici sur la localisation. La dénomination désigne finalement avant tout un type de produit jugé supérieur et conforme à certaines caractéristiques bien identifiées »⁷. Ils cherchaient une qualité supérieure pour certains produits, ce qui montrait donc qu'ils étaient au fait de ce que se faisait de bon à leur époque. Ce qu'il est important de retenir ici, comme nous le dit Fabienne Henryot, c'est que « l'origine parfois lointaine des denrées montre le désir des réguliers de choisir les meilleurs aliments pour leur table », puisque, ne l'oublions pas, ceux-ci étaient des seigneurs⁸. Par ailleurs, les nombreuses restrictions auxquelles ils devaient faire face les poussaient certainement à rechercher différentes saveurs pour conserver un appétit suffisant à adoucir leur faim, notamment lorsqu'un seul repas était pris dans la journée.

Chartreux et feuillants face à l'adoption de légumes étrangers

Les ouvrages concernant l'alimentation en Europe à l'époque moderne s'intéressent tous à l'adoption d'au moins une des denrées provenant du Nouveau-Monde, celles-ci étant aujourd'hui très consommées et représentant pour certaines l'identité alimentaire d'une localité ou d'une zone géographique particulière. Deux ouvrages phares de notre étude, celui de Florent Quellier ainsi que celui de Philippe Meyzie se penchent notamment sur le long processus et la chronologie d'adoption de légumes les plus consommés en France aujourd'hui : la tomate, notamment pour la cuisine provençale, ainsi que la pomme de terre très appréciée notamment en Savoie.

Leur particularité relève notamment des croyances qu'on pouvait porter à leur rencontre en Europe, des croyances bien entendu religieuses. Si la culture de la pomme de terre était vue d'un mauvais œil, c'est, paradoxalement dirons-nous aujourd'hui, en raison du fait qu'elle ne requérait ni une expérience aigüe ni de lui consacrer beaucoup de temps. En effet, le monde paysan était habitué à des cultures difficiles, épuisantes, comme celle des différents blés, revêtant donc un certain mérite au niveau de sa consommation par la suite. En outre, elle n'était pas panifiable, ne permettant pas de remplacer le pain lorsque les récoltes de blé étaient mauvaises. La culture particulière de la pomme de terre déstabilisait également : en effet, celle-ci poussait sous terre et n'avait pas besoin de beaucoup de minéraux. Par ailleurs, elle pouvait même être cultivée lors d'un mauvais climat, ainsi qu'en haute altitude. Sa croissance sous terre était également mise en lien avec la hiérarchie des aliments : un fruit par exemple, poussant sur un arbre, était proche du ciel donc du paradis, tandis qu'un légume, poussant sous terre, était considéré comme proche des enfers. Elle était donc bien plus utilisée en tant que nourriture pour les animaux. Elle intervenait cependant dans l'alimentation des hommes lors des périodes de mauvaises récoltes, ayant un bien meilleur rendement que le blé⁹. Ainsi, sa culture, et surtout sa consommation par le corps religieux relève d'un changement de croyances à son égard, voire d'un certain éloignement de cette hiérarchie supposée des aliments.

⁷ P. Meyzie, La reconnaissance sans certification officielle : les produits d'origine dans la France des XVII^e et XVIII^e siècles, *Anthropology of food*, 2021, S16, disponible en ligne : <http://journals.openedition.org/aof/11864> [dernière consultation le 11/06/2022].

⁸ F. Henryot, *À la table des moines : ascèse et gourmandise de la Renaissance à la Révolution*, Paris, 2015, p. 178.

⁹ P. Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, 2010, p. 84-85.

La culture de la pomme de terre était courante dans les zones plutôt pauvres en réponse aux disettes, comme l'était la région alpine¹⁰. Si les visitandines de Thonon-les-Bains en consomment déjà entre 1725 et 1726¹¹, les sources dont nous disposons montrent une culture et une consommation assez tardive de ce légume pour les deux communautés. Il faut noter qu'en septembre 1785 les feuillants de Lémenc en achètent¹². Les chartreux de Pomier, de leur côté, en cultivaient, puisqu'un des inventaires précise, nous l'avons vu, la présence au total de treize coupes de pommes de terre, qu'on ne retrouve pas dans leur comptabilité¹³. Si elles avaient été achetées, les chartreux s'en seraient procuré avant juin 1788, et elles auraient donc été conservées environ cinq ans, ce qui n'est pas possible, la pomme de terre se conservant maximum une année. Par ailleurs, si nous ne pouvons donner une équivalence en kilogrammes pour les pommes de terre cultivées par la communauté cartusienne, on remarque tout de même que les feuillants en achètent une grosse quantité en septembre 1785, soit 161 livres ce qui donne, selon la livre de Chambéry, presque 68 kilogrammes. Autre remarque importante ici, sa culture et sa consommation intervenaient lors de périodes marquées en Europe par de basses températures, notamment entre 1782 et 1799 (un hiver très froid marqua le continent en 1784, de même qu'un épisode de sécheresse l'année suivante, ainsi que de graves inondations)¹⁴. Nous avons d'ailleurs noté des achats de divers blés vers la fin des années 1780, alors mêmes que les deux communautés en cultivaient de diverses variétés. Ainsi, chartreux comme feuillants, en plus d'être également touchés par de mauvaises récoltes et donc un besoin en pain, adoptaient la consommation, mais aussi la culture d'un aliment pourtant longtemps craint. La consommation de pommes de terre ne touchant véritablement les catégories paysannes et bourgeoises savoyardes qu'à partir du deuxième quart du XIX^e siècle, chartreux et feuillants, mais également les visitandines, participaient donc, inconsciemment, à son acclimatation et à son intégration dans le territoire¹⁵.

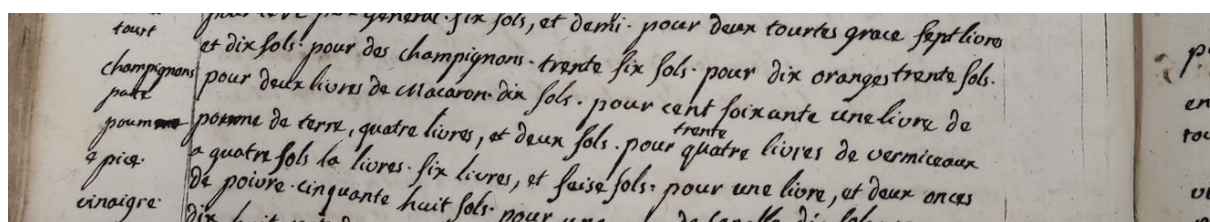


Fig. n° 30 : Un détail de la comptabilité feuillantine en septembre 1785...

¹⁰ M. Morineau, La pomme de terre au XVIII^e siècle, *Annales : économies, sociétés, civilisations*. 1970, 25^e année, n° 6, p. 1775, disponible en ligne : https://www.persee.fr/doc/ahess_0395-2649_1970_num_25_6_422316 [dernière consultation le 21/04/2022].

¹¹ ADHS, 40H30, livre de raison / menus des visitandines de Thonon-les-Bains (1725), par exemple : fol. 4, le vendredi de la deuxième semaine de décembre, leur repas du midi est composé, entre autres, de « tartufle fricassé ».

¹² ADS, 43F526, fol. 66v-67.

¹³ ADS, 1Q249, inventaire des biens meubles et immeubles de la chartreuse de Pomier (1792-1793), fol. 10v : inventaire de la serre et du jardin d'hiver.

¹⁴ E. Le Roy-Ladurie, J.-P. Javelle, D. Rousseau, Sur l'histoire du climat en France depuis le XIV^e siècle, *La Météorologie*, 2014, n° 86, p. 19, disponible en ligne : <https://meteoetclimat.fr/wp-content/uploads/2017/07/Histoire-du-Climat-web.pdf> [dernière consultation le 02/04/2022].

¹⁵ W. Hahn, Étude historique sur l'évolution des pratiques alimentaires et culinaires en pays de Savoie (XVIII^e-XIX^e siècles), *Les dossiers du Musée savoisien : revue numérique*, 2020, n° 6, p. 106, disponible en ligne : https://patrimoine.savoie.fr/upload/docs/application/pdf/2021-07/rn_2020_alimentation_whahn_-_24_juin_2021.pdf [dernière consultation le 21/04/2022].

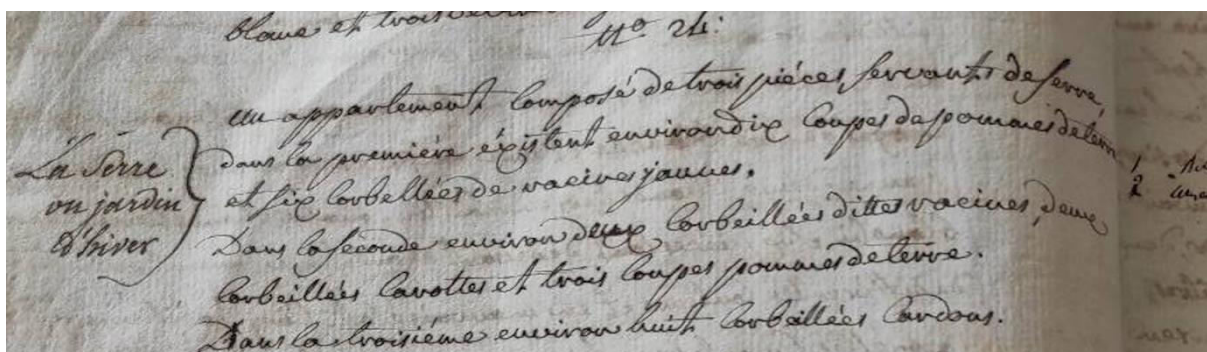


Fig. n° 31 : Inventaire de la serre et du jardin d'hiver de la chartreuse de Pomier en 1792

En ce qui concerne la tomate, celle-ci est aux abonnés absents des deux comptabilités, mais également des trois inventaires dont nous disposons pour la communauté cartusienne. Si celle-ci est présente au sein de traités d'agriculture dès le XVI^e siècle, étant considérée qu'en tant que plante d'ornement, elle ne s'installe pas dans la culture alimentaire européenne avant le début du XIX^e siècle, notamment dans le sud de l'Europe, où elle fait partie aujourd'hui des aliments les plus cuisinés et consommés.¹⁶ D'autre part, si la tomate ne se retrouve pas inscrite dans les mœurs avant cette période, surtout dans les pratiques culinaires provençales, elle apparaît néanmoins sous forme de condiment ou de sauce, ce qui ne semble pas avoir été le cas pour les chartreux et les feillants¹⁷. C'est en partie en raison de sa couleur rouge que son adoption fut longue, ne la faisant ressembler à aucun autre aliment, laissant donc planer les doutes quant à ses conséquences sur la santé. Par ailleurs, on se méfiait de la tomate à cause d'une impossibilité à déterminer s'il s'agissait d'un légume ou d'un fruit. De plus, sa conservation de faible durée ne permettait pas de la stocker, ce qui laissait perplexe¹⁸. Chartreux et feillants étaient donc en accord avec les pensées et pratiques de leur époque vis-à-vis de cet aliment.

Le maïs, également une plante provenant du Nouveau-Monde, se retrouve quant à lui dans la comptabilité feillantine, sous le terme de « bled de Turc », une des nombreuses dénominations employées pour le désigner (on trouve également blé de Turquie). Retrouvé dans les pratiques alimentaires populaires, il n'intègre les plats des élites qu'à la toute fin du XVIII^e siècle¹⁹. On ne le retrouve d'ailleurs chez les feillants qu'à partir des années 1780²⁰. En revanche, ni les inventaires ni la comptabilité cartusienne ne fait mention d'une consommation de maïs.

Nous pouvons également évoquer la consommation du haricot. Sa ressemblance avec la fève a facilité son intégration dès la fin du XVI^e siècle, de même que ses méthodes de préparation qui étaient déjà maîtrisées. Souvenons-nous : chartreux comme feillants en consommaient, voire en cultivaient à la fin du XVIII^e siècle. L'inventaire figeant les consommations des chartreux, la comptabilité feillantine permet à l'inverse d'observer les dates d'achats voire de consommation du haricot : on remarque cependant qu'elle ne mentionne clairement l'achat de ce légume qu'en mai 1776, celui-ci étant d'ailleurs noté dans la catégorie « fruit », peut-être une erreur du père procureur ou un simple désir de faire au plus simple pour la notation des dépenses, puisqu'aucun achat de légumes n'apparaît ce mois-ci²¹.

¹⁶ *Ibid.*, p. 86.

¹⁷ M. Ferrières, *Nourritures canailles, du Moyen-âge à l'aube du XX^e siècle*, Paris, 2002, p. 333, citée par F. Quellier, *La table des Français : une histoire culturelle (XV^e-début XIX^e siècle)*, Rennes, 2007, p. 155 et 194.

¹⁸ P. Meyzie, *op. cit.*, p. 86.

¹⁹ *Ibid.*, p. 80-81.

²⁰ ADS, 43F526, fol. 31 : ils en ont acheté par exemple en décembre 1780.

²¹ *Ibid.*, fol. 5.

Quoi qu'il en soit, les chartreux et feullants de Savoie semblent bien en accord avec le reste de la société concernant la consommation de ces nouveaux aliments ou du moins, concernant leur changement de statut. Si certaines semblent un peu tardives, le fait même qu'ils consommaient des produits, comme la pomme de terre pourtant longtemps crainte, montre bien leur ouverture aux pratiques alimentaires de leur époque et surtout leur affiliation aux nouvelles pensées concernant l'alimentation.

Le sucre, cette « joyeuse oralité »²²

Entre fruits, confitures, pâtisseries et pain de sucre : l'omniprésence du sucre

Nous l'avons brièvement évoqué précédemment, les chartreux de Pomier et les feullants de Lémenc appréciaient énormément les aliments et les préparations sucrées. Autrefois utilisé pour ses vertus médicinales, le sucre a peu à peu changé de statut pour devenir une épice durant l'époque moderne. C'est notamment à partir du XVII^e et du XVIII^e siècles que son importance croît dans la cuisine et donc dans l'alimentation, sous différentes formes. Petit à petit à petit, en France notamment, le sucre se retrouve plutôt en fin de repas dans les entremets et les desserts, la cuisine délaissant le mélange sucré-salé²³. Si aujourd'hui, on tend à réduire notre consommation en sucre, étant conscient de ses conséquences sur notre santé lorsque ses quantités sont trop importantes, ce n'était pas le cas durant l'époque moderne.

Souvenons-nous, différents baux passés avec les chartreux exigeaient des paysans fermiers un paiement en pain de sucre en plus de l'argent demandé, autrement dit des sortes de cônes allongés de sucre qu'il suffisait d'émietter. Le fait même qu'il s'agissait du seul aliment qui était réclamé dans ces contrats renforce l'intérêt que les moines lui portaient. En effet, alors que la fin du XVIII^e siècle est marquée par de mauvaises récoltes, nous l'avons vu, et qu'un contrat s'étalait sur six années, comme on peut le lire avec la « montagne du Petit-Pomier », et donc qu'ils pouvaient décider de modifier les termes des contrats lorsque ceux-ci prenaient fin afin de les renouveler, ils préféraient demander du sucre en guise de paiement plutôt que du blé ou toute autre denrée importante. Cependant ne soyons pas catégoriques, certains contrats concernant d'autres de leurs terres pouvaient ne requérir que des paiements en nature comme en blé, et donc ne pas apparaître au sein de la comptabilité puisque ne faisant pas intervenir un paiement monétaire. À ce titre, nos recherches dans les minutes du notaire Borgel pour la fin du XVIII^e siècle n'ont pas été concluantes, rappelons-le. Quoi qu'il en soit, les chartreux utilisaient sûrement ce sucre pour la réalisation de « » tourtes, [de] gâteaux, [de] crèmes, [de] laitages et [pour les] préparations à base d'œufs »²⁴, voire peut-être pour relever la saveur des fruits. On retrouve par ailleurs, au sein de la catégorie « Épicerie et autres dépenses pour la cuisine », des achats de pains de sucre, ou de sucre tout court. On ne sait en revanche pas de quel genre de sucre il s'agissait : sucre de canne, sucre blanc, etc., bien que le sucre composant ces petits cônes fût du sucre de canne donnant un sucre blanc par raffinage.

Du côté de Lémenc, on ne sait en revanche si du sucre constituait des redevances concernant des baux agricoles passés avec des paysans fermiers. Cependant, la comptabilité regorge d'indices renvoyant à cet attrait pour le sucre. On retrouve quelques fois l'achat de pains de sucre, mais aussi de « sucre candi », un sucre sous forme de gros cristaux, ou encore de la « cassonade », dont le procureur précise une fois, qu'elle était utilisée « pour la cuisine »²⁵. En parlant de cuisine, ces feullants étaient d'ailleurs friands de pâtisseries. On trouve des oublies, des

²² D. Roche, *Histoire des choses banales : naissance de la consommation (XVII^e-XIX^e siècles)*, Paris, 1997.

²³ D. Michel, Le dessert au XVII^e siècle, *Dix-septième siècle*, 2002, vol. 217, n° 4, p. 655-662, disponible en ligne : <https://www.cairn.info/revue-dix-septieme-siecle-2002-4-page-655.htm> [dernière consultation le 21/04/2022].

²⁴ F. Quellier, *op. cit.*, p. 78.

²⁵ ADS, 43F526, fol. 42 : il le précise par exemple en juillet 1782.

puits d'amour, des pains d'Espagne, des macarons, ou encore de « massarines », désignant les mazarins. On retrouve également l'achat de « diablottin », qui pouvait être une pâtisserie, considérée comme un dessert ou bien « un entremet à base de crème aux œufs, servi sous la forme de petits beignets ronds ou carrés » au début du XIX^e siècle²⁶. Cet achat apparaît la plupart du temps avec l'achat de vanille et/ ou de chocolat, ce qui laisse penser qu'il s'agissait plutôt d'un dessert²⁷. Le procureur note également parfois simplement le mot « biscuit » ou « biscotin » renvoyant peut-être à une pâtisserie. Rappelons également que les feuillants faisaient appel à une pâtissière, à un confiturier ainsi qu'à un confiseur, aptes à en confectionner. N'oublions pas que les moines achetaient et produisaient différents ingrédients nécessaires à la préparation de gâteaux et pâtisseries. L'inventaire de la « Cuisine et [des] bas offices » de la Chartreuse de Pomier fait d'ailleurs mention d'une « grande table pour la pâtisserie »²⁸. Si on ne peut savoir qu'elles étaient toutes les pâtisseries cuisinées au sein même des communautés, on apprend que les chartreux faisaient des gaufres grâce à la présence d'un « fer à goffre »²⁹. Leur comptabilité laisse aussi apparaître quelques achats de pâtisseries dans la catégorie « Épicerie, et autres dépenses pour la cuisine » tels que des macarons, des « casse musau », une pâtisserie ronde molle et assez friable, qu'on pouvait également préparer avec du fromage dans certaines localités comme à Pleumartin dans le centre-ouest de la France, de l'« échaude », désignant de l'échaudé³⁰, ou encore de « craquelin », ainsi que des « coquemolle », l'ancêtre des meringues³¹. La comptabilité cartusienne fait également mention de « boettes de patisserie » ou simplement de « patisserie », deux notations qui pouvaient dissimuler d'autres de ces desserts. Les feuillants et les chartreux mangeaient également très souvent du « massepain », une pâtisserie à base d'amandes pilées.

La comptabilité feuillantine nous apprend également que les moines appréciaient les dragées : « une espèce de confiture sèche faite avec des graines, de petits fruits ou des morceaux d'écorce, recouverte d'un sucre fort dur et très blanc »³², ainsi que des « pates sucrées », que le procureur note aussi de la pâte d'amande³³. On retrouve d'ailleurs l'achat d'amandes à la praline quelques fois. De la « confiture » se retrouve aussi très régulièrement achetée. Cependant, on ne sait pas s'il s'agit de confitures sèches (correspondant à nos fruits confits actuels) ou liquides (proches de celles que nous connaissons aujourd'hui). Le procureur note par ailleurs en décembre 1784 l'achat d'une « confiture de Noel »³⁴. Parfois, c'est de la « compote » qui est achetée. On retrouve même de quoi en produire puisqu'on retrouve l'achat de pommes rainettes, de poire, d'eau d'orange et de clous de girofle ainsi que du sucre en mars 1784³⁵. Les chartreux achètent également de la confiture, le procureur précisant parfois qu'il s'agit de « confiture de desserts »³⁶. Deux tasses de gelée de groseilles se retrouvent également dans l'appartement du père prieur en 1792-1793³⁷. Nous l'avions évoqué au sein de la partie précédente de cette étude, les fruits sont également une source de sucre pour les moines, des fruits qui étaient achetés mais qui pouvaient également être produits.

La quantité grandissant de pâtisseries achetées au fil des années par les chartreux nous prouve ici encore cet engouement pour le sucre. La première année (1^{er} juin 1788 au 31 mai 1789)

²⁶ Trésor de la Langue Française Informatisé.

²⁷ ADS, 43F526, fol. 57 : juillet 1784.

²⁸ ADHS, 1Q249, fol. 6.

²⁹ *Ibid.*, fol. 7v.

³⁰ Trésor de la Langue Française Informatisé.

³¹ M. Lansard, L'alimentation dans les communautés religieuses en Savoie au XVIII^e siècle, *Vie religieuse en Savoie : mentalités, associations, actes du XXXI^e congrès des sociétés savantes de Savoie*, Annecy, 1986, p. 277-287.

³² D. Michel, *art. cit.*

³³ ADS, 43F526, fol. 5v : ils achètent par exemple des « pâtes sucrées » en juillet 1776 ; fol. 66v-67 : ou de la pâte d'amande en septembre 1785.

³⁴ *Ibid.*, fol. 60v-61.

³⁵ D. Michel, *art. cit.*

³⁶ ADHS, 7H3 (B), fol. 28-29v : catégorie « Épicerie et autres dépenses pour la cuisine ».

³⁷ ADHS, 1Q249, fol. 21-22.

on compte six fois l'achat de pâtisseries, l'avant dernière (1^{er} juin 1791 au 31 mai 1792), on en compte vingt-et-un. De plus, nous remarquons que ces achats surviennent pendant des périodes maigres telles que le Carême en 1792, mais on ne sait clairement quand ces dernières ont été consommées. Chez les feullants, du sucre et/ ou de la cassonade apparaissent dans les achats tout au long de l'année 1776, ainsi que dix mois sur douze des pâtisseries et quelques fois de la « confiture ». En 1784, les achats de sucre ou de cassonade sont moins récurrents, mais constituent parfois de grosses quantités comme c'est le cas en novembre, où 25 livres de cassonade sont achetées, bien qu'en 1776 on retrouve l'achat de 14 de cassonade en juin 1776 par exemple. Des pâtisseries sont présentes pratiquement tous les mois, de même que la confiture.

Ces pâtisseries, ces fruits et ces confitures retrouvés sur les bonnes tables constituaient notamment des collations, autrement dit de petits en-cas dégustés lorsque l'envie s'en faisait ressentir³⁸. Si on ne sait quel statut avait ces « sucreries » à Lémenc et à Pomier, on remarque que certaines étaient consommées durant les périodes maigres, ou bien aux alentours de ces dernières. Le sucre n'étant pas encore présent dans l'alimentation monastique, ni même dans l'alimentation des européens, lors de la rédaction de la règle de saint Benoît et des *Coutumes de Chartreuse* au début du Moyen Âge, ces dernières ne statuent pas sur les différents aliments étant constitués de cette épice ou préparés avec celle-ci, à l'exception des fruits. En revanche, suivant le comportement qui est attendu d'eux, ils ne doivent succomber à leurs envies. Comment considérer cette consommation de pâtisseries et de confitures ? S'agit-il de sucreries dont les moines raffolaient, ou simplement un moyen de supporter de longues journées de travail et de prière ? Par ailleurs, à qui celles-ci étaient-elles réservées : à tous les moines, ou simplement au père abbé, voire au père vicaire et au père procureur ? Concernant les chartreux, seuls l'appartement du père procureur et celui du père prieur comptaient parmi les objets de petites boîtes en sapin, qui étaient utilisées pour des fruits ou encore des sortes de pâtes séchées de fruits³⁹. Justement, celle présente dans la cellule du père procureur était « à moitié pleine de raisins de Corinthe » au moment de la réalisation de l'inventaire⁴⁰. Cependant, si une « grande table pour la pâtisserie » se trouvait dans la cuisine ou les bas offices, on est en droit de penser que tous les moines en consommaient tout de même, les pères prieur et procureur se gardant peut-être certaines sucreries, soit pour eux, soit pour des personnes de qualité qu'ils recevaient.

La consommation de café, de chocolat et de thé à Pomier et à Lémenc :

Cet attrait pour le sucre a aussi appuyé et favorisé « la diffusion des boissons exotiques en occident, puisque le sucre est [et est toujours], utilisé comme édulcorant pour lutter contre l'amertume du café, du chocolat, et du thé »⁴⁶. Tout comme le sucre, ces trois boissons n'existaient pas encore en Europe au moment de l'écriture des règles et coutumes monastiques. Des débats eurent lieu quant au statut du chocolat à partir du milieu du XVII^e siècle, entre dominicains et jésuites. En effet, ces derniers laissaient entendre que cette boisson pouvait être bue durant les périodes maigres, à l'inverse des dominicains. Le chocolat fut ainsi accepté selon le fait que les boissons ne rompent pas le jeûne⁴¹.

Le chocolat pouvait être consommé de différentes manières, en crème comme le faisaient les moines du prieuré de Bellevaux à la fin du siècle⁴², mais « essentiellement sous forme d'une boisson chaude sucrée, parfois agrémentée de girofle, de vanille, de cannelle, d'un jaune d'œuf, de

³⁸ F. Quellier, *op. cit.*, p. 95-96.

³⁹ D. Michel, *art. cit.*

⁴⁰ ADHS, 1Q249, fol. 13-14.

⁴¹ M. Montanari, *La chèvre et l'esprit : histoire de la culture alimentaire chrétienne*, Paris, 2017, p. 141. L'auteur reprend ici les mots de Vacandard en 1923, qui lui-même cite la *Somme théologique* de Thomas d'Acquin, II, II, q. 147, a. 6, ad.2.

⁴² ADS, 1H1, journal de ce que l'on servait sur la table des religieux de Bellevaux (Bauges), XVIII^e siècle.

noisettes ou d'amandes »⁴³, des aliments qu'achètent régulièrement les chartreux, à l'exception de la vanille, et les feuillants en cette fin de siècle.

Rien que pour la première année apparaissant dans la comptabilité des chartreux de Pomier, on compte l'achat de 9 livres de chocolat, soit environ 3,8 kilogrammes suivant la livre de Chambéry de 16 onces de Montpellier, également équivalente à 418 grammes pour les denrées coloniales⁴⁴. Ensuite, seulement une livre est achetée en mars 1790. Du 1^{er} juin 1791 au 31 mai 1792, ils en achètent six fois, mais le procureur n'en précise pas la quantité. Un des inventaires de la chartreuse de Pomier précise par ailleurs que le chocolat se trouvait sous forme de plaque. Notons tout de même qu'au moment de l'inventaire, cette plaque de chocolat se trouve dans la chambre du frère Étienne, et qu'on en trouve nulle part ailleurs dans le monastère⁴⁵. Il semblerait qu'il soit alors le seul à en avoir consommé, ce qui pourrait, par ailleurs, expliquer les faibles quantités achetées et le temps assez long entre les achats.

La catégorisation de la comptabilité cartusienne, séparant les achats des frais de voyages et de douanes, ne nous permet pas de connaître les véritables sommes dépensées pour consommer du chocolat. Les feuillants, eux, dépensent en janvier 1777, par exemple, 54 livres et 15 sols de chocolat pour l'acheminement et le passage à la douane⁴⁶. L'importance du prix renforce par ailleurs l'attrait pour cette boisson. De plus, une telle dépense nous invite à penser que toute la communauté en consommait, pas seulement le frère Bernard. En outre, les quantités de chocolat achetées sont généralement importantes : en janvier 1777, ils en achètent 25 livres, si on considère qu'une rup (mesure de poids du Midi) est égale à 25 livres, en décembre de la même année, ils en achètent 20 livres, qu'ils complètent avec 5 livres en avril 1778⁴⁷.

Si du chocolat est produit et vendu à Chambéry à la fin du XVIII^e siècle par un certain Carlo Rigousa (ou Rigouza)⁴⁸, les feuillants en font l'acquisition soit à Genève puisqu'on peut lire qu'ils paient pour le passage en douane du chocolat, soit à Turin⁴⁹. Les chartreux ont d'ailleurs pu se procurer du chocolat auprès de ce chocolatier, celui-ci en vendant même à Annecy, proche de Pomier.

Si le chocolat n'a pas intégré les mœurs de toutes les catégories sociales savoyardes à la fin du XVIII^e siècle, ce n'est pas le cas du café. Whitney Hahn nous apprend qu'en 1721 il est toujours classé sous la catégorie drogue par les registres douaniers savoyards, alors même qu'il commence déjà à se répandre de plus en plus dans les couches populaires, en commençant par la bourgeoisie. À la fin du siècle, il a pénétré toutes les couches de la société chambérienne⁵⁰. Celui-ci pouvait venir d'Arabie, et être répandu en Savoie *via* Turin ou Genève, ou encore *via* Lyon ou Grenoble⁵¹. On le consomme avec de l'eau ou du lait, au petit-déjeuner mais également à la fin du repas, en y ajoutant du sucre pour adoucir son goût amer. La comptabilité cartusienne ne révèle pas l'achat et donc la consommation de café. En revanche, ce n'est pas le cas des inventaires. Si l'inventaire de la « Cuisine et [des] bas offices » ne présentent qu'une « caffetière en fer blanc hors d'usage »⁵², six tasses à café, ainsi que « quatre tasses de verre avec leurs assiettes » mais également un « moulin à poivre soit à caffè » font partie des objets qui ont été vendus⁵³. Trois livres de café se trouvaient également dans la cuisine. Cette faible quantité de café ainsi que le mauvais état de

⁴³ F. Quellier, *op. cit.*, p. 67.

⁴⁴ ADHS, 7H3 (B), fol. 28-29v : catégorie « Épiceries et autres dépenses pour la cuisine ».

⁴⁵ ADHS, 1Q249, fol. 12 : inventaire de la chambre du frère Étienne.

⁴⁶ ADS, 43F526, fol. 9.

⁴⁷ *Ibid.*, fol. 15v : avril 1778.

⁴⁸ W. Hahn, *op. cit.*, p. 95.

⁴⁹ J. Nicolas, *La Savoie au XVIII^e siècle : noblesse et bourgeoisie*, Paris, 1978, t. 1, p. 352-354.

⁵⁰ W. Hahn, *op. cit.*, p. 97.

⁵¹ R. Fritsch, De l'usage du café en Savoie et de ses succédanés, *L'alimentation dans les États de Savoie*, sous la dir. de L. Sozzi et L. Terreaux, Genève, 1989, p. 133-134.

⁵² ADHS, 1Q249, fol. 6.

⁵³ ADS, 1Q102, inventaire n°1 (avant-vente) du mobilier de la chartreuse de Pomier (1792-1793), fol. 43v et fol. 22.

la cafetière nous poussent à croire que toute la communauté en consommait. Cependant l'inventaire de la cuisine ne mentionnent pas de tasses, seulement le père prieur et le père procureur en possédaient dans leur cellule respective. Les poêlons mentionnés précédemment pouvaient également servir à bruler les grains de café tandis que le moulin servait à les moudre. Par curiosité, nous nous sommes encore une fois intéressés aux objets présents dans l'appartement du père prieur et celui du père procureur : tous deux possédaient une cafetière en fer blanc, le père procureur possédant même vingt-quatre cuillères à café en argent ainsi que des tasses à café. On retrouve également « une livre de caffè » dans l'appartement du père prieur. On ne peut donc affirmer que tous les moines chartreux en consommaient. Le café, se trouvant dans les appartements des moines en charge des affaires du temporel, pouvait être réservé uniquement lors de visites de personnes importantes, encore une fois. Ou alors le café était gardé afin de réguler sa consommation de la part des autres moines, il pouvait en être de même pour le chocolat.

Le livre de compte des feuillants nous apprend qu'ils consomment également du café : ils en achètent environ 16 kilogrammes en janvier 1776, mais il faut attendre le mois de juin de l'année suivante pour l'achat suivant, d'environ 4 kilogrammes, le procureur mentionnant d'ailleurs qu'il s'agit de « caffè fin ». Parfois, il note également qu'il s'agit du « caffè du Levant ». Par ailleurs, on retrouve l'achat de « deux caffetières de terre » en mars 1778, et à nouveau le même effectif trois mois plus tard accompagné de six tasses, d'une sucrière et d'un « émousoir ». En novembre, le procureur note à nouveau l'achat d'une cafetière. Soit les précédentes, dont nous sommes sûrs que deux sont en terre, sont déjà en mauvais état, soit il s'agit d'achat pour différents moines. Plus tard, en avril 1785, ils achètent également des « surcoupes », et à nouveau six tasses. En février 1790, ils achètent dix-huit tasses avec leurs soucoupes⁵⁴. Cet effectif important nous pousse à penser que tous les moines feuillants en consommaient, et qu'ils avaient anticipé les éventuelles casses. De plus, ces achats espacés dans le temps et les quantités achetées témoignent d'une consommation plutôt légère du café, étant donné que neuf religieux pouvaient en consommer.

Concernant le thé, autre boisson emblématique de la fin de l'époque moderne et du début de l'époque contemporaine, très appréciée des élites à partir du milieu du XVIII^e siècle, notamment dans les villes portuaires, sa consommation est encore plus ambiguë. En effet, si on retrouve dans l'appartement du père procureur la présence d'« une petite tégère en étain », ce n'est pas le cas dans l'appartement du père prieur. En revanche, une petite thière d'étain se trouve dans la cuisine, et la chambre des étrangers compte « deux tayères »⁵⁵. On ne trouve également pas la présence de feuilles de thé, celles-ci ayant peut-être déjà été utilisées avant la rédaction de l'inventaire et achetées avant 1788 puisqu'on n'en retrouve pas dans leur livre de compte non plus. La cherté du thé pouvait également expliquer cette absence dans la comptabilité, les chartreux n'en achetant ainsi qu'occasionnellement⁵⁶. Son absence était d'ailleurs notable en Savoie à la fin du XVIII^e siècle : en 1775 il n'apparaît que deux fois dans les registres douaniers de Chambéry, nous apprend Whitney Hahn⁵⁷, et est pratiquement absent du milieu bourgeois et encore plus du milieu paysan. Encore une fois, le fait que seul le père procureur en avait dans sa cellule pouvait signifier que ce thé était réservé aux personnes de l'extérieur pour accompagner les discussions traitant des affaires du temporel.

⁵⁴ ADS, 43F526, fol. 3 : janvier 1776 ; fol. 10v-11 : juin 1777 ; fol. 15 : mars 1778 ; fol. 10v-11 : juin 1778 ; fol. 12v-13 : novembre 1778 ; fol. 63 : ils achètent du « caffè du Levant » et des « surcoupes » pour leurs tasses en avril 1785 par exemple ; fol. 105-106 : février 1790.

⁵⁵ ADHS, 1Q249, fol. 5-6 : inventaire de la cuisine et des bas offices ; fol. 10v-12 : inventaire de l'appartement des étrangers.

⁵⁶ J. Nicolas, *op. cit.*, t. 1, p. 353.

⁵⁷ W. Hahn, *op. cit.*, p. 98.

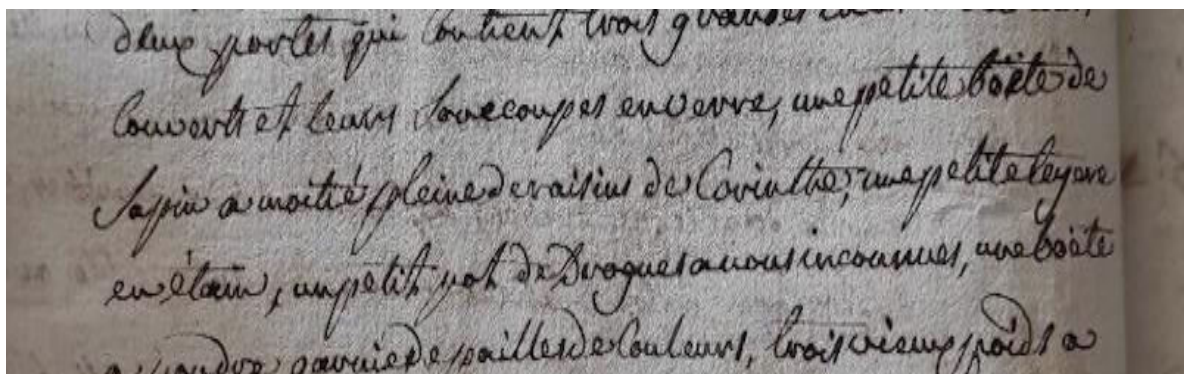


Fig. n° 32 : Inventaire de l'appartement du procureur de la Chartreuse de Pomier en 1792

Du côté des feuillants, ceux-ci n'ont acheté ni feuilles de thé, ni thésières en cette fin de siècle. Cependant, ils apparaissent comme bien plus en accord que les chartreux avec les pratiques courantes de leur époque concernant ces nouvelles boissons, mais aussi de leur localité. La proximité avec la ville de Chambéry y était peut-être pour quelque-chose, à l'inverse des chartreux qui sont plus éloignés, nous en reparleront dans la dernière partie de cette étude.

Ces pratiques alimentaires étaient « peu orthodoxes par rapport aux constitutions, mais acceptables malgré tout » nous explique Fabienne Henryot, en donnant l'exemple d'un mauriste qui ne s'octroyait qu'un repas à midi en l'accompagnant parfois de café. On comprend ici que la consommation de ces boissons exotiques était acceptée dans la mesure où les moines faisaient preuve d'une certaine modération, d'une certaine discipline. La consommation de ces boissons pouvait alors être considérée comme juste et non signifier un manque de rigueur et un désir de s'adonner aux pratiques alimentaires des hommes du monde. Quant à savoir s'il s'agissait plutôt d'un plaisir ou d'une recherche d'équilibre diététique avec la consommation de sucre, la réponse est plus difficile à donner, mais il semblerait bien qu'il s'agisse un peu des deux. Tout d'abord, si ces boissons étaient consommées par les neuf religieux de la communauté de Lémenc, les quantités relativement faibles de chocolat et de café achetées prouvent que leur consommation respective était plutôt modérée, mais qu'elle leur permettait un apport en sucre. Ils n'en buvaient pas tous les jours, et peut-être pas tous. La longue durée entre deux achats de ce chocolat et de ce café va également dans le sens d'une certaine modération. Par ailleurs, le fait qu'il s'agisse de boissons amères au départ, donc *a priori* difficiles à avaler sans sucre ou sans épices, et le fait qu'elles étaient synonymes de nouveauté, prouvent qu'ils avaient tout de même pris plaisir à en boire.

Chapitre 2 : Les batteries de cuisine et les vaisselles des monastères savoyards : un autre témoignage de leur ouverture au monde.

Des usages plus spécifiques des ustensiles et de la vaisselle accompagnant les nouvelles consommations.

Une individualisation à table ?

Si, aujourd'hui, il nous est impensable de partager nos couverts et nos verres avec d'autres personnes, d'un point de vue hygiénique, ce n'est qu'à partir du XVII^e siècle qu'une individualisation de la vaisselle commence à s'observer au sein des milieux nobiliaires, notamment Français et Anglais, suivant l'influence italienne⁵⁸. Chaque personne s'est alors vu disposer de son propre verre, mais également de sa propre fourchette et de son propre couteau, qu'elle ne partage plus avec le reste des autres mangeurs. Des cuillères pour servir étaient également ajoutées à table à côté des divers plats, afin qu'on ne se serve plus avec sa propre cuillère.

Une certaine individualisation de la vaisselle était déjà présente au sein de la communauté cartusienne, puisque les moines devaient manger, suivant leurs coutumes, la majeure partie de leurs repas dans leur cellule, seuls. Ces dernières prévoyaient déjà que chaque chartreux devait posséder « deux écuelles, une troisième pour le pain, ou à sa place une serviette [...] deux cuillers, un couteau pour le pain, un pot, une tasse, un récipient pour l'eau, une salière, un petit plat [...] ». Les moines devaient donc certainement posséder leur propre assiette, leur propre pot pour boire et leur propre cuiller pour les repas pris dans le réfectoire. En revanche, on observe tout de même, au sein des sources dont nous disposons, une évolution des manières de manger *via* l'utilisation du couteau et de la fourchette, en plus de la cuiller. En effet, en mars 1791 le procureur note l'achat d'« 1 douzaine cuillers et 1 douzaine fourchettes étamé à l'angloise » ainsi que « 1 douzaine couteau de table »⁵⁹, qu'on ne retrouve, curieusement, ni dans les cellules des moines ni dans l'ancien réfectoire, ni même dans la cuisine et les bas offices lors. Le livre de compte mentionne aussi l'achat de « 4 cuillers à servir » à la même date. On retrouve également quelques verres, sans pour autant certifier qu'ils étaient utilisés pour boire, ceux-ci étant notés parmi les vases à bouquet dans un des inventaires de la chartreuse⁶⁰. Il semblerait donc bien que les chartreux de Pomier étaient soucieux de l'hygiène liée aux manières de table. Ces couverts leur permettaient également de manger plus simplement, mais aussi de ne pas avoir recourt à des gestes, bien qu'autorisés, pour demander à utiliser un couteau par exemple et donc de minimiser les interactions afin de se consacrer pleinement sur l'écoute de la lecture des textes sacrés comme le veulent les *Coutumes*.

À l'inverse, la règle de saint Benoît n'exige pas la prise de repas dans la solitude. Les repas se font au sein du réfectoire, également dans le silence. Du point de vue de l'austérité de ladite règle, on en vient facilement à penser qu'une écuelle ou qu'une assiette, ainsi qu'une cuillère, voire un pot, étaient disposés devant chaque moine, rien de plus, le pain ayant été découpé au préalable et le vin servi. Si on se concentre sur leur livre de compte, on ne décèle aucune évolution en ce qui concerne les couverts et donc la manière de manger pour ces bénédictins. En effet, on ne retrouve aucune dépense, du moins dans les parties écrites en français, pour des fourchettes ou

⁵⁸ P. Meyzie, *op. cit.*, p. 163.

⁵⁹ ADHS, 7H3 (B), fol. 70.

⁶⁰ ADS, 1Q102, fol. 31v-32.

des couteaux de table. On observe bien, en octobre 1776, une dépense « pour faire accomoder 2 couteaux au père abbé », mais on ne sait à quel usage ces derniers étaient destinés, pouvant être utilisés pour des travaux manuels par exemple⁶¹. Les feillants ne mangeaient donc qu'avec des cuillères en bois, dont certaines, pour le coup, ont été achetées en cette fin de siècle. En revanche, on retrouve l'achat de verres simples, ainsi que de verres à liqueur, dont nous avons déjà parlé⁶². N'ayant pas pu mettre la main sur l'inventaire réalisé lors de la fermeture du monastère, on ne peut être catégorique quant à l'absence de ces couverts, mais le fait qu'on n'observe aucun achat de ce genre, ou de réparation ou d'étamage de couverts en l'espace de seize ans laisse fortement penser qu'ils ne se nourrissaient qu'en utilisant des cuillères en bois. On peut tout de même noter cette individualisation dont nous parlions précédemment, chacun ayant son verre et son couvert. On retrouve également l'achat de « huit carafes de verre » soit une quantité correspondant au nombre de moines feillants⁶³. Chacun possédait donc sa propre carafe de vin. Ainsi, les manières de table de ces moines restent assez ambiguës, si une évolution s'observe, celle-ci n'apparaît pas totalement achevée par rapport à ce qu'on pouvait observer en France et en Angleterre à la fin de l'époque moderne.

Philippe Meyzie précise que certains pays d'Europe ne s'alignaient pas encore, à la fin de l'époque moderne, sur ces pratiques et manières de table⁶⁴. Ainsi, il serait intéressant de se pencher sur un document faisant mention des possessions d'un noble savoyard du XVIII^e siècle afin de comprendre où se placent ces feillants par rapport à ces évolutions. Un rapide coup d'œil dans l'inventaire après décès du marquis Jean-Joseph de Chabod de Saint-Maurice, réalisé le 27 juillet 1754, nous apprend qu'ils ne possédaient ni couteaux ni fourchettes, seulement des verres à boire dans ses diverses propriétés⁶⁵. Ce qui semble curieux, c'est qu'aucune cuiller n'est mentionnée à l'exception de cuillers à pots dans son château de Chitry à Vallières, celles servant de couverts de table ayant peut-être été omises du fait de leur banalité. Par ailleurs à la fin du XVIII^e siècle, une autre communauté religieuse savoyarde, les bernardines de Conflans, ne se nourrissaient qu'à l'aide de cuillers et de fourchettes, mais pas de couteaux⁶⁶. Tout cela laisse donc penser que le territoire savoyard ne s'alignait pas encore totalement sur ce genre d'usage, qu'il s'agissait d'une pratique en voie d'intégration dans les mœurs. Ainsi, les feillants étaient en accord avec les manières de table élitaires de la Savoie, tandis que les chartreux, eux, semblaient un peu plus évolués à ce niveau.

Un objet, un usage

L'étude de la batterie de cuisine nous a révélé bien des pratiques culinaires pour ces deux communautés monastiques savoyardes. Il est tout aussi intéressant de se pencher sur les vaisselles utilisées par ces moines, et ce qu'elles en disent sur les manières de table de ces derniers et leurs affiliations aux pratiques alimentaires de leur époque. Lorsque nous parlons de vaisselles, nous englobons tout ce qui peut être disposé sur la table du réfectoire ou la table des cellules : plats, écuelles ou assiettes, couverts, verre pour boire, tasses, pots et carafes, mais également ce qui permet l'assaisonnement.

Si la spécialisation de la vaisselle au siècle des Lumières renvoie à la recherche d'un raffinement particulier, de qualité, de bon goût, elle témoigne également d'un souci de confort⁶⁷.

⁶¹ ADS, 43F526, fol. 7.

⁶² *Ibid.*, fol. 3 : ils achètent par exemple des cuillers en janvier 1776 ; fol. 10v : ils achètent par exemple des verres simples en mai 1777 ; fol. 62 : et des verres à liqueur en février 1785.

⁶³ *Ibid.*, fol. 61v : les huit carafes sont achetées en janvier 1785.

⁶⁴ P. Meyzie, *op. cit.* p. 163.

⁶⁵ ADS, 4B1153, inventaire après décès du marquis Jean-Joseph Chabod de Saint-Maurice (1754).

⁶⁶ ADS, 1Q97, extraits de ventes, inventaires et pièces diverses relatifs à des biens provenant des abbayes d'Hautecombe, de Talloires et de Tamié, du prieuré de Bellevaux-en-Bauges, des bernadines de Conflans et de Saint-Jean-de-Maurienne et de la visitation de Thonon, fol. 10v-12.

⁶⁷ P. Meyzie, *op. cit.* p. 165-166.

Ce dernier n'est pas à comprendre dans le sens d'une recherche d'un bien-être matériel particulier, donc pas dans le sens où nous l'entendons aujourd'hui, mais plutôt dans le sens d'utilité, d'assistance, de commodité⁶⁸. La catégorie « diverses dépenses » du livre de compte de l'ordre cartusien témoigne de quelques achats de vaisselles spécifiques, malgré le peu d'années qui sont représentées dans cette comptabilité⁶⁹. L'accès aux trois inventaires nous permet cependant de définir un peu mieux les manières de table de ces chartreux. On retrouve l'achat d'une « vinaigrière », et d'un « moutardier ». On compte également un sucrier en faïence, mais qu'on retrouve dans un des appartements pour les étrangers. Dans l'ancien réfectoire se trouvaient des assiettes à soupe, ainsi qu'une soupière, des poissonnières mais également une râpe pour le poisson. D'autres râpes avaient également un usage spécifique : une pour le fromage, et une autre pour les truffes. Une poêle était utilisée spécifiquement pour les châtaignes. Une carafe à eau était présente, un contenant qu'on retrouvait également dans l'appartement du père prieur et celui du père procureur. Dans la cuisine et les bas offices on trouvait un couteau pour hacher les herbes, mais également un couteau sans manche réservé à la découpe des poissons. N'oublions pas également les couverts réservés spécifiquement à leur alimentation, c'est-à-dire les couteaux, les fourchettes, mais également les cuillères. Le père prieur possédait également une « salière en étain », et une « huilière en verre ». Deux huilières en fer blanc étaient présentes également dans l'ancien réfectoire, destinées donc à toute la communauté pour les repas pris dans cette pièce les dimanches et jours de fêtes. Des plats servaient également d'intermédiaires entre la cuisine et les tables du réfectoire. Nous pouvons citer à nouveau les cafetières retrouvées dans les appartements du père prieur du père procureur, ainsi que les tasses et de soucoupes mais aussi des cuillères à café, renvoyant à la consommation spécifique de café, voire de chocolat⁷⁰.

À Lémenc, les seize années de la comptabilité nous permettent de retrouver plusieurs achats, voire une certaine évolution des manières de table. Cependant, gardons à l'esprit que certaines vaisselles avaient pu être achetées avant janvier 1776. Nous ne pouvons donc pas donner un tableau précis des vaisselles utilisées par les feillants. Le fait que pour certaines dépenses on mentionne la personne concernée, souvent le père abbé ou le procureur provincial, pour ces dépenses il n'y a pas de précisions, ce qui nous laisse penser qu'elles étaient destinées à toute la communauté, autant les moines que le frère convers. On retrouve ainsi de nombreux achats de carafes. Des cafetières sont également achetées, rappelons-le. Tout un service à café est également acheté soit « six tasses, une sucrière, deux caffetières, un émousoir »⁷¹. En avril 1785, nous l'avons vu, ils achètent à nouveau des tasses avec leurs soucoupes. Si l'on reste dans la description de la vaisselle utilisée pour les boissons, on retrouve également l'achat de verres pour la table, ainsi que des verres à liqueur, ces derniers étant des témoins de cette spécialisation du verre à vin⁷². Pour l'assaisonnement, sont achetés « deux salières d'argent [...] deux salières de cristal [...] un moutardié d'argent »⁷³. La comptabilité fait également mention de l'achat de compotiers⁷⁴. Une poissonnière est également achetée, ainsi que des plats, qui tout comme à Pomier, permettait de disposer les différentes préparations sur les tables du réfectoire.

On a donc un usage pour pratiquement chaque objet. Si les pots retrouvés aussi bien dans les comptabilités qu'au sein des inventaires ne donnent pas d'indices quant aux différents usages qu'ils pouvaient avoir, pouvant contenir aussi bien des liquides comme l'huile ou le vinaigre, que des légumineuses ou fruits secs, ou encore des viandes salées, les contenants et ustensiles

⁶⁸ M. Meiss, *La culture matérielle de la France (XVI^e-XVIII^e siècles)*, Paris, 2016, p. 199-211.

⁶⁹ ADHS, 7H3 (B), fol. 69-70v.

⁷⁰ ADHS, 1Q249, fol. 5-6 : inventaire de la cuisine et des bas offices ; fol. 6-8 : inventaire de l'ancien réfectoire ; fol. 10v-12 : inventaire de l'appartement des étrangers ; fol. 13-13v : inventaire de l'appartement du père procureur ; fol. 21-22 : inventaire de l'appartement du père prieur.

⁷¹ ADS, 43F526, fol. 16v-17 : ils achètent ce service en juin 1778.

⁷² P. Meyzie, *op. cit.*, p. 163-164.

⁷³ ADS, 43F526, fol. 57-57v : ces salières et ce moutardier sont achetés en juillet 1784.

⁷⁴ *Ibid.*, fol. 66v-67 : par exemple, douze compotiers ont été achetés en septembre 1785.

précédemment mentionnés ne possédaient quant à eux qu'un usage. Par ailleurs, la présence même de vaisselles qu'on pourrait qualifier d'inutiles, de superflues, les soucoupes et les cuillers réservées seulement au café par exemple, appuie encore plus cette recherche de spécialisation des pratiques, mais également d'un certain raffinement. Ici, on comprend même que ce superflu est devenu nécessaire, comme a pu le montrer Marjorie Meiss⁷⁵. Chez les chartreux, ces vaisselles se retrouvent principalement dans l'appartement du père prieur et celui du père procureur, voire dans les appartements réservés aux étrangers. Par ailleurs, celles retrouvées dans ces deux dernières pièces étaient en plusieurs exemplaires : si seulement le père prieur et le père procureur en consomment, nous n'aurions logiquement retrouvé qu'une voire deux tasses par appartement. Souvenons-nous, le père procureur possédait même 24 cuillers dans sa cellule. Il s'agit donc plus de vaisselles réservées aux visites particulières, nous en reparlerons dans la dernière partie de cette étude. Concernant les feullants, une autre remarque est intéressante à faire ici : ils achètent certaines vaisselles en quantité importante. Par exemple, quatre carafes sont achetées en avril 1778, huit en janvier 1785. Dix-huit verres à liqueurs sont achetés en février de cette même année. En parlant de verres : six sont achetées en mai 1777, douze le mois suivant, et encore six en juin 1782, etc. Il y avait donc une volonté d'accumulation, d'une certaine profusion de la vaisselle, une pratique qui permettait aux élites d'afficher leur rang⁷⁶. Si le confort de la table s'observe au sein des deux communautés par cette spécialisation des ustensiles, des divers récipients et des diverses vaisselles, les feullants apparaissent tout de même plus attirés par l'effet ostentatoire, voire luxueux de la vaisselle, une pratique d'ailleurs renforcée par la vaisselle plutôt luxueuse qu'ils achetaient à la fin de l'époque moderne.

Un pas de plus dans les cuisines de Pomier et de Lémenc : la qualité des vaisselles et batteries de cuisine

L'utilisation d'une vaisselle et d'une batterie de cuisine dans l'air du temps... en Savoie !

À plusieurs reprises nous avons évoqué quelques vaisselles fabriquées dans des matériaux particuliers. Du point de vue de la culture matérielle, il est maintenant intéressant de se pencher sur la signification de la possession de ces vaisselles, une signification qui peut rentrer en opposition avec la recherche de la pauvreté matérielle prônée par l'idéal de vie monastique. Si l'objet en lui-même était déjà un marqueur important de distinction sociale, le matériau dans lequel il était fabriqué l'était également, voire encore plus à la fin de l'époque moderne. Alors qu'au début de l'époque moderne seuls les plus aisés se voyaient réservés l'usage d'objets les plus précieux créant une distinction avec le reste de la société d'Ancien Régime, en France notamment et suivant des raisons politiques et économiques, la fin de l'époque moderne enregistre un effacement progressif mais tout de même ambiguë de cette barrière matérielle⁷⁷. Certains objets furent donc plus accessibles à d'autres catégories sociales, comme la bourgeoisie, voire la paysannerie aisée, ce qui poussa les plus riches à se tourner vers d'autres consommations afin de maintenir une sorte de distinction. À certains égards, on peut même parler de « demi-luxe » ou de « populuxe », autrement dit, comme nous l'apprend Marjorie Meiss en reprenant les mots de Natacha Coquery, cela « désigne un ensemble de “marchandises nouvelles, produits d'industries récentes et diffusés par des agents variés, qui possèdent une haute valeur symbolique mais ont perdu en qualité” », soit des « produits qui imitaient les produits de luxe grâce à des matériaux moins nobles permettant d'en faire chuter le prix et par conséquent d'en augmenter la diffusion sociale »⁷⁸. C'est ainsi qu'on fit une place au « superflu », même au sein de catégories populaires.

⁷⁵ M. Meiss, *op. cit.*, p. 50-51.

⁷⁶ P. Meyzie, *op. cit.*, p. 165-166.

⁷⁷ M. Meiss, *op. cit.*, p. 37-39.

⁷⁸ *Ibid.* p. 54-55. L'historienne reprend les mots de N. Coquery, *Tenir boutique à Paris au XVIII^e siècle : luxe et demi-luxe*, Paris, 2011.

Concrètement, en ce qui concerne la batterie de cuisine et les différentes vaisselles, alors que l'étain était prisé au début de l'époque moderne, il recula à la fin de celle-ci au profit de la vaisselle de terre cuite, mais également de faïence, deux matériaux plus faciles à entretenir. D'autres matériaux tels que le fer blanc, l'argent et le fer devinrent plus courants également. La porcelaine connut également un intérêt tout particulier grâce à l'engouement pour les boissons exotiques. C'était également une vaisselle qui ne communiquait pas de goût, qui résistait à de hautes températures, et qui était synonyme d'élégance, de bon goût. En réalité, « les quantités [de vaisselles de porcelaine] disponibles firent baisser les prix ce qui ouvrit le marché à des acheteurs moins fortunés »⁷⁹. Qu'en était-il alors de la vaisselle, en général, des chartreux de Pomier et des feuillants ? Adoptaient-ils des pratiques semblables à ce qu'on pouvait observer en France à la même époque ? Et surtout, qu'en était-il en Savoie ?

Nous avons réalisé, dans le cadre de notre première étude, un tableau totalisant les différents récipients et ustensiles de cuisine selon les différents matériaux, suivant l'inventaire du monastère le plus adéquat. Ainsi, bien que pour certains objets, nous ne puissions être catégoriques quant à leur utilisation malgré la comparaison avec l'inventaire du monastère décrivant les objets par pièce : un pot pouvant servir à stocker aussi bien des aliments que d'autres petits objets. Nous avons pu donner un tableau assez parlant de la qualité de la batterie de cuisine de la communauté cartusienne. En outre, un objet est parfois mentionné sans précision concernant le matériau dans lequel il a été fabriqué, ou réparé. Nous avons donc pris en compte le matériau inscrit pour l'objet le précédent si celui-ci concernait la cuisine, puisqu'on pouvait très souvent retrouver le mot *id.* pour *idem*. À l'inverse, l'effectif de certains objets manquait. Nous avons également approché les différents objets de cuisine et la vaisselle présents dans les cellules des pères chartreux afin d'avoir une vision globale des quantités. À ce titre, il nous a donc fallu comparer les différents inventaires pour combler ce manque de précisions. Nous avons donc compté onze matériaux différents présents dans la cuisine de la communauté de Pomier.

Matériaux	Bois	Terre	Fer/Fer blanc	Verre	Étain	Cuivre	Faïence	Fonte	Pierre	Laiton	Argent
Effectifs	≈ 25	≈ 15	≈ 72/15	≈ 10	≈ 142	≈ 44	≈ 162	1*	1*	5	≈ 30

Fig. n° 33 : Effectifs des ustensiles, récipients et vaisselles de la chartreuse de Pomier en fonction de leur matériau

*Nous nous sommes reportés à un autre inventaire pour ces matériaux⁸⁰.

⁷⁹ M. Meiss, *op. cit.*, p. 69-72.

⁸⁰ ADHS, 1Q249, fol. 5-6, inventaire de la cuisine et des bas offices et fol. 6-8, inventaire de l'ancien réfectoire.

Les objets en terre et en bois, deux matériaux assez rudimentaires, nous apprennent que les chartreux n'apportaient pas un grand intérêt esthétique à leurs différentes vaisselles et récipients. En revanche, les effectifs de vaisselles en bois et en terre sont faibles comparés à la vaisselle d'étain. Rappelons-nous, les chartreux payaient pour « étamer » de la vaisselle, autrement dit pour les couvrir d'étain, sans doute la vaisselle en bois et celle en terre. Si à la Renaissance l'étain remplaça cette vaisselle, dont notamment le bois qui transmettait le goût des plats précédents, nous l'avons vu, à la fin de l'époque moderne celui-ci se voit être supplanté par la vaisselle en terre cuite et de faïence. L'étain ainsi que le fer et le cuivre qu'on retrouve en grande quantité également, notamment en tant que récipients pour les différentes préparations culinaires, étaient plus robustes car plus résistants aux chocs et aux fortes températures, et donc aptes à durer dans le temps que la vaisselle en bois et en terre⁸¹. Leur résistance permettait par ailleurs de limiter les dépenses. Ces matériaux permettaient également de mieux conserver la chaleur des plats entre la cuisine et le réfectoire. En revanche, il demandait un entretien particulier, nous l'avons vu avec les achats réguliers de sceaux d'herbe d'étain, qu'on retrouve dans la catégorie « diverses dépenses ». Ce matériau se retrouvait également sous la forme d'assiettes, de pots à eau et de plat pour la table. La vaisselle en bois et celle en terre, quant à elles, concernaient surtout des écuelles, des assiettes et des bouteilles, donc des récipients et une vaisselle qui conservaient soit le même produit, soit peu de temps les différentes préparations culinaires, ce qui limitait les communications de goût.

La quantité importante d'objets en fer et fer blanc est relativement normale : en effet, le fer servait pour la fabrication de nombreux ustensiles et autres objets de cuisine tels que des « couvert de plats », ou des grilles à mettre sur le feu ou dans le potager, nous en avons parlé précédemment.

On retrouve également beaucoup d'objets de cuisine en faïence, notamment plusieurs sortes d'assiettes, tasses et sucriers, ou encore divers pots, autrement dit de la vaisselle. La présence de ce matériau renvoie donc à ce que nous expliquions précédemment : la faïence était très prisée à la fin de l'époque moderne, car tout comme les divers métaux dont nous avons parlé, elle ne transmettait aucun goût. Si on se penche sur l'inventaire des cellules des chartreux, qui ne sont pas toutes meublées, on ne retrouve quasiment pas d'objets pour la cuisine, à part quelques bouteilles en verre, une petite cafetière en fer blanc ou encore des cuillers en argent chez le père procureur, des pots d'eau en étain, etc. On note d'ailleurs, grâce au tableau, la faible quantité de produits en argent retrouvé au monastère, dont la plus grosse partie vient de la cellule du père procureur. Chez le père prieur, on retrouve des cuillers et des fourchettes en bois, une cafetière en fer blanc, etc. On remarque, à la suite de cette énumération, que les cellules des pères prieur et procureur sont plus fournies en objets de cuisine, notamment ceux qui sont plus robustes, plus chers, voire plus spécifiques comme la cafetière⁸².

Du côté des feillants, bien que nous ne puissions réaliser un tableau comme nous l'avons fait pour les possessions de la Chartreuse de Pomier, leur comptabilité nous donne un aperçu des préoccupations de la communauté en termes d'objets de cuisine. On retrouve des récipients et de la vaisselle de terre, voire des cafetières de terre, ainsi que quelques ustensiles en bois, notamment des cuillers, mais également des objets en fer tels que des pots ou des soucoupes pour des tasses. On ne retrouve cependant que très peu de récipients de cuisine en cuivre à l'exception de quelques casseroles, voire peut-être de marmites, mais le procureur ne précise pas toujours le matériau de celles-ci. Au contraire, les feillants ont fait étamer de nombreux récipients et vaisselles : par exemple, en janvier 1784, ils font étamer l'entièreté de leur batterie de cuisine, quelques mois plus tard, en juillet 1784, ils font étamer sept casseroles⁸³. Par ailleurs, ils achètent

⁸¹ F. Henryot, *À la table des moines : ascèse et gourmandise de la Renaissance à la Révolution*, Paris, 2015, p. 165.

⁸² ADHS, 1Q249, fol. 13-13v, pour l'inventaire du père procureur, et fol. 21-22, pour l'inventaire de l'appartement du père prieur.

⁸³ ADS, 43F526, fol. 52v-53 : janvier 1784 ; fol. 57-57v : juillet 1784.

très régulièrement de l'« aprele », autrement dit de l'« herbe d'étain », pour entretenir cet étain. Ces achats réguliers prouvent la fréquente utilisation de cette vaisselle et batterie de cuisine. Sont également achetés des verres pour la table, ou encore des objets de faïence tels que des assiettes, des tasses et leurs soucoupes. On retrouve aussi quelques vaisselles de cristal comme des carafes, des verres, ou encore des salières. Des cuillers, « moutardié » et salières sont en argents. Par ailleurs, des récipients, des ustensiles et vaisselles de terre sont achetés, mais ces achats concernent des petites quantités, voire quelques cuillers de bois. Les feullants préféraient donc, tout comme les chartreux, la vaisselle d'étain. De plus, on retrouve des paiements et achats d'objets de mauvaises qualités : ils font l'acquisition d'une poissonnière dite de « médiocre valeur de cuivre » ; ils font étamer des plats et des assiettes avec de l'étain neuf mais également du vieil étain⁸⁴. Ces dépenses renvoient à la recherche d'une certaine austérité, d'une certaine pauvreté, d'un point de vue matériel mais également d'un point de vue moral, puisqu'ils paient tout de même cette poissonnière onze livres.

Il est maintenant intéressant de se pencher sur ces pratiques de manière générale en Savoie. Si l'étain perd de son ampleur à la fin de l'époque moderne, en France notamment, Jean Nicolas nous donne un autre aperçu de son statut en Savoie. En effet, alors que la petite noblesse possédait plus une vaisselle et une batterie de cuisine de terre que d'étain, ainsi que très peu d'argenterie, l'élite nobiliaire savoyarde possédait, à l'inverse, beaucoup d'étain, de faïence et de « bronzins »⁸⁵. Du côté du marquis de Chabod de Saint-Maurice, l'inventaire après décès de 1754 nous apprend qu'ils avaient une quantité importante de vaisselles d'étain dans sa propriété de Chitry⁸⁶. Si on s'intéresse à une autre communauté monastique, comme les bernardines de Conflans, celles-ci possédaient également une quantité importante de vaisselles d'étain, mais également quelques objets de cuisine en fer, ainsi qu'un petit nombre de vaisselles de terre, et de verre⁸⁷. Ces analyses ne concordent donc pas complètement avec ce qui était observé en Europe à la même époque, notamment en France. La Savoie de la fin de l'époque moderne n'était donc pas encore tout à fait sur la même longueur d'onde que la France concernant ces pratiques « matérielles-alimentaires ». Par ce retard, il semblerait donc que la Savoie ait été influencée culturellement par la France. Ainsi, les chartreux de Pomier et les feullants de Lémenc s'inscrivaient dans leur territoire en s'alignant sur cette culture matérielle spécifique.

La recherche du raffinement de la table

Cependant, n'oublions pas d'argumenter sur les différentes vaisselles fragiles que ces moines savoyards possédaient : la faïence, le verre, et le cristal qu'on retrouvait plus dans les intérieurs aisés de l'époque moderne. En effet, ces vaisselles caractérisées d'éphémères, car facilement cassables, étaient remplaçables, un luxe que pouvaient seulement se permettre les plus riches. Concernant les chartreux, bien qu'ils possédassent une importante vaisselle de faïence, ils n'avaient que quelques objets de verre, notamment des bouteilles, et aucune de cristal. À l'inverse, nous l'avons vu, les feullants avaient acheté des carafes de verres, de cristal, mais également de nombreux verres simples et verres à liqueur, etc. Ainsi, ces derniers semblaient donc bien rechercher un peu de luxe pour leur table.

Un autre aspect de ces vaisselles est également intéressant à étudier : leur esthétisme. Si les trois précédents matériaux cités sont déjà des témoins d'un certain raffinement, les décorations de ces vaisselles décrites dans les sources, en sont un autre. En ce qui concerne les chartreux de

⁸⁴ *Ibid.*, fol. 24 : en août 1779, ils font étamer des plats et des assiettes avec de l'étain neuf et du vieil étain ; fol. 41 : ils achètent cette poissonnière de médiocre qualité en mai 1782.

⁸⁵ J. Nicolas, *La Savoie au XVIII^e siècle : noblesse et bourgeoisie*, Paris, 1978, t. 1, p. 278-314.

⁸⁶ ADS, 4B1153, inventaire après décès du marquis Jean-Joseph Chabod de Saint-Maurice, fol. 388-388v.

⁸⁷ ADS, 1Q97, extraits de ventes, inventaires et pièces diverses relatifs à des biens provenant des abbayes d'Hautecombe, de Talloires et de Tamié, du prieuré de Bellevaux-en-Bauges, des bernardines de Conflans et de Saint-Jean-de-Maurienne et de la visitation de Thonon, fol. 10v-12.

Pomier, on n'observe aucun esthétisme particulier de leur vaisselle. En effet, ni le procureur en charge de la comptabilité ni le procureur et l'avocat issus de la Commission Provisoire d'Administration des Allobroges ayant rédigé un des inventaires, ne donnent des détails d'une décoration particulière des différentes vaisselles que possédaient les chartreux. À l'inverse, le procureur feuillant note plusieurs achats de vaisselles finement décorées et colorées, témoins de raffinement, de luxe. On retrouve ainsi, les achats de « deux salières d'argent [...] deux autres salières de cristal bleud celeste avec leurs garnitures d'argent fin [...] un moutardié d'argent [...] deux vases dont le dedant est de verre [...] deux petites cuillers d'argent fin », ainsi que de « dix petites soucoupes de fer blanc vernissées en fleur, et le bord doré pour mettre sous les bouteilles a table ». Ils achètent également « six tasses de caffè avec ses surcoupes de faïence colorés », mais aussi « 18 tasse avec les souscoupes d'Angleterre », certainement encore une vaisselle décorée, renvoyant aux chinoiseries très appréciées en Angleterre⁸⁸. Ces diverses vaisselles renvoient donc à ce goût pour les chinoiseries, prisées par les plus fortunés, un raffinement caractéristique de la fin de l'époque moderne.

On trouve donc bien chez les feuillants de Lémenc un attrait pour la vaisselle plus luxueuse, à l'image de leur statut de seigneurs, qui va à l'encontre des principes de la vie monastique. Cependant, par qui ces vaisselles étaient-elles utilisées ? Si, en avril 1785, le procureur précise quelques lignes plus loin que l'achat d'« une curvette avec son aiguière de fayance, coloris de fleur » est réservé « pour la chambre des étrangers », on ne sait pas si c'était également le cas pour lesdites tasses à café et leurs soucoupes. En revanche, les effectifs des vaisselles achetées vers le milieu et la fin des années 1780 vont dans le sens d'une utilisation par les moines, mais également par les visiteurs. On remarque donc une certaine évolution. En effet, jusqu'au milieu des années 1780 la vaisselle était une vaisselle plutôt normale, sans particularités esthétiques puisque le procureur ne semble pas avoir jugé nécessaire de détailler les achats. Il y a donc eu la volonté de trouver un certain raffinement, d'enjoliver la table à Lémenc en cette fin de siècle. Cependant, rappelons-nous, les feuillants achètent des récipients de mauvaises qualités et font étamer leur batterie de cuisine et leurs différentes vaisselles avec du vieil étain. En août 1779, ils font étamer les plats et les assiettes, le tout pesant après l'étamage presque 60 kilogrammes, soit une quantité importante. De plus, ils achetaient quelques fois de la vaisselle de terre, voire de bois, mais en faible quantité et très rarement alors même qu'à cette époque la vaisselle de terre cuite était prisée, comparée à l'étain.

Quant à savoir si le fait de posséder des vaisselles de faïence pour ces deux communautés monastiques était une façon de renvoyer à la porcelaine, la réponse semble plutôt liée à l'évolution de ces pratiques en Savoie, dont nous parlions précédemment. Concernant la porcelaine, si les plus riches, notamment les parlementaires et les grands nobles de France, se tournent vers cette vaisselle au cours du XVII^e et surtout au cours du XVIII^e siècle, c'est pour se distinguer du reste de la société, notamment de la bourgeoisie⁸⁹. Cependant, alors même que les prix des vaisselles de porcelaine baissèrent en France à la fin du XVIII^e siècle et que ces moines savoyards avaient la possibilité de s'en procurer tout comme ils le faisaient avec des produits alimentaires français, ils n'achetèrent aucune vaisselle de ce genre. On n'en retrouve également pas dans l'inventaire du marquis de Chabod de Saint-Maurice. De manière générale, Jean Nicolas montre par l'absence de mentions de ce type de vaisselle que la noblesse et la bourgeoisie de Savoie à la fin du XVIII^e siècle ne s'y intéressaient pas encore. Posséder de la vaisselle de faïence ne semblait donc pas être une manière de se rapprocher des pratiques élitaires françaises réputées, en tout cas pour les chartreux. En effet, notons que ce goût pour les chinoiseries se traduit notamment à travers l'achat de vaisselles de porcelaine décorées principalement avec des motifs floraux, surtout des services à thé, à café, mais également pour le chocolat. Autrement dit, un

⁸⁸ ADS, 43F526, fol. 57-57v : ils font ces acquisitions en juillet 1784 ; fol. 63 : en avril 1785 ils ont acheté ces tasses et ces soucoupes colorées ; fol. 105-106 : février 1790, cette importante quantité de tasses ainsi que leur soucoupe à la mode anglaise sont acquises par ces moines.

⁸⁹ P. Meyzie, *op. cit.*, p. 163-168.

esthétique que les feullants semblaient bien rechercher, en achetant de la faïence. Concernant l'étain, qui ressemble à l'argent, si chartreux et feullants en ont acquis des quantités importantes, ils possédaient tout de même quelques objets d'argent, ce qui montrent que ces vaisselles fabriquées à partir de ce métal leur étaient quand même accessibles, mais qu'ils lui préféraient l'étain, avec un train de retard sur la France, qui notait cet engouement plutôt au début de l'époque moderne et non plus à la fin.

Ainsi, les pratiques des feullants de Lémenc à ce niveau sont ambiguës puisqu'ils possédaient aussi bien une vaisselle sobre, voire parfois de mauvaise qualité, qu'une vaisselle plus raffinée, plus luxueuse. La comptabilité renvoie donc l'image de moines qui se souciaient plutôt de l'esthétisme que de la qualité à la fin du siècle, cette vaisselle pouvant être également utilisée par les visiteurs étrangers et hôtes importants. Bien sûr, cette recherche d'esthétisme allait à l'encontre du principe de pauvreté spirituelle et matérielle monastiques, qu'on peut ajouter à la longue liste des accusations d'évêques devant la Commission des Réguliers qu'a regroupée Pierre Chevallier⁹⁰. Mais n'y avait-il pas ici simplement l'intention de ne pas dépayser les riches visiteurs ou voyageurs en leur proposant des consommations et un séjour dignes de leur statut, et donc de montrer qu'ils (les moines feullants) s'inscrivaient dans la société d'Ancien Régime alors même qu'on reprochait au corps monastique d'être en retard sur leur époque ? Nous reviendrons sur ce point qui nous paraît très important dans la prochaine et dernière partie de cette étude.

Quoi qu'il en soit, l'influence des pratiques matérielles françaises à la fin de l'époque moderne n'était donc pas complète, du moins elle était en cours, en Savoie et les moines savoyards en sont des témoins. Les différentes possessions en termes de récipients, d'ustensiles de cuisines, de vaisselles qu'ont les chartreux, et les feullants reflètent des pratiques qu'on rencontre au XVIII^e siècle au sein des foyers aisés, mais également au sein des foyers de la couche supérieure du peuple. Rappelons tout de même que ces moines sont des seigneurs, et qu'ils peuvent se permettre d'adopter une vaisselle et une batterie de cuisine plus robustes, non pas pour se rapprocher des pratiques nobiliaires, mais simplement pour limiter des dépenses répétitives et manger plus sainement. Dans leur généralité, les vaisselles que ces deux communautés monastiques possédaient reflétaient donc une recherche de confort, d'utilité, une notion dont nous avons déjà parlé, et non forcément d'un désir de s'écarter de cet idéal de vie monastique. Ces pratiques seraient simplement des témoins de l'adaptation en Savoie, inconsciente mais généralisée, de la notion d'observance monastique à cette époque, ce dont nous reparlerons dans la prochaine et dernière partie de cette étude.

Toutes ces analyses montrent bien que les chartreux de Pomier et les feullants de Lémenc n'étaient pas si éloignés culturellement du reste de la société savoyarde, mais aussi française voire européenne. Ils semblaient bien au fait des évolutions alimentaires de leur époque, du moins de ce qui se faisait de bon, et ce qui pouvait leur permettre d'améliorer leur alimentation. Les murs de leur monastère respectifs n'étaient donc pas si imperméables à l'extérieur, et les moines eux-mêmes ne semblaient pas si fermés au monde. Cette notion de contact mérite d'être approfondie, autant d'un point de vue géographique que social afin de montrer l'inscription de ces réguliers dans le territoire, leur inscription dans le siècle, et d'amener la réflexion vers une des réponses possibles à l'adoption de ces pratiques alimentaires.

⁹⁰ P. Chevallier, *Loménie de Brienne et l'ordre monastique (1766-1789)*, Paris, 1959, t. I, p. 49-50.

**PARTIE IV : LES MOINES SAVOYARDS AU SEIN DU
CLIMAT ANTI-MONASTIQUE DU XVIII^E SIÈCLE :
ÊTRE DIGNES, OBSERVANTS ET UTILES**

Après s'être attachés à décrire et analyser les pratiques alimentaires de ces moines savoyards d'un point de vue culturel et social, en proposant une première critique de ces dernières vis-à-vis de leur règle et de l'idéal de vie monastique, nous aimerions terminer cette étude en nous concentrant plus amplement sur le contexte religieux de cette fin de XVIII^e siècle. Il sera question d'analyser les pratiques alimentaires de ces moines en fonction des réalités du monde monastique de l'époque en s'aidant de divers travaux concernant aussi bien des études synthétiques que des études plus ciblées selon différentes localités, afin de mieux les appréhender et de ne pas donner une réponse trop rapide quant à leurs véritables intentions. Il sera également question de confronter l'observance alimentaire de ces moines au contexte religieux de l'époque, autrement dit à cet anti-monachisme, afin de donner une réponse possible de leur attitude. En effet, nous l'avons abordé en introduction, alors même qu'au XVII^e siècle les communautés monastiques sont pensées comme utiles à la société grâce à leur rôle d'intermédiaire entre cette dernière et Dieu, à travers leurs prières, ainsi que par l'observance de leur règle, au XVIII^e siècle les mentalités changent. On s'intéresse ainsi plus particulièrement aux actions concrètes des ordres monastiques et leurs bienfaits pour la société. À une époque où leur existence est en péril, la société peinant à voir leur utilité, il serait donc intéressant de prendre du recul pour déterminer la perception qu'avaient ces moines de leurs pratiques alimentaires et les possibles intentions qui se cachaient derrière celles-ci vis-à-vis de ce climat qui leur était défavorable.

Chapitre 1 : La perméabilité des murs de ces monastères : de multiples influences et l'enracinement nécessaire voire volontaire dans le territoire savoyard et dans le monde au XVIII^e siècle

L'accès aux foires et marchés internationaux et du duché.

Un emplacement plus ou moins difficile : entre topographie et voies d'accès aux routes du duché.

Bien que, dans notre introduction, nous ayons déjà proposé une carte tirée de *Atlas historique et statistique de la Savoie au XVIII^e siècle* nous permettant de situer les deux monastères de notre étude, il nous semble important d'approcher plus en détails l'emplacement de ces derniers en nous concentrant sur leur proximité avec les zones urbaines savoyardes mais aussi étrangères, ainsi que l'accès à celles-ci *via* les routes et les chemins. Cette entreprise nous permettra de mieux identifier l'ouverture de ces communautés, leur accès aux foires et marchés et donc leur accessibilité aux diverses denrées alimentaires, des points qui peuvent être révélateurs des volontés de chacune d'elle au niveau de leur alimentation.

Nous l'avions vu au sein de notre première étude, la carte des Cassini, première carte topographique et géométrique du royaume de France, demandée par le roi Louis XIV, nous permet d'approcher l'emplacement et l'accessibilité de la Chartreuse de Pomier, alors même qu'il ne s'agissait pas d'une zone française lors de sa réalisation. On peut donc noter son importance dans le repérage de cette zone géographique, même pour le royaume de France. Concernant la proximité de la Chartreuse avec les zones plus habitées, celle-ci est assez éloignée, conformément à la volonté de retrait qu'avait saint Bruno. L'appellation « déserts » pour désigner les chartreuses renvoie à son éloignement, symbole du retrait du monde des moines. Aujourd'hui encore, à l'exception de la départementale 1201 qui longe la chartreuse à environ 150 mètres en contrebas, peu d'habitations sont présentes autour de la chartreuse, les plus proches se situant à environ 500 mètres. Au XVIII^e siècle, seulement une route carrossable la lie aux zones habitées en passant par le village du Châble, créé par les chartreux même¹. Si on s'attarde sur les *Explications des caractères géographiques employés dans la carte générale de la France* (voir annexe 5), autrement dit la légende de la carte des Cassini, il semblerait que la voie partant de la chartreuse était considérée comme un sentier, voire moins que ça en fonction des caractères reproduits. Rappelons-nous, le monastère est situé au pied du Salève, à environ 790 mètres d'altitude, entouré de forêts et rivières ainsi que de zones rocailleuses, ne facilitant pas les trajets. Par ailleurs, lors des jours de mauvais temps, les chemins pouvaient être boueux, rendant les voyages difficiles. En hiver, la neige ainsi que la glace rendaient les chemins glissants, voire impraticables, ce qui éloignait encore plus la communauté des zones marchandes au sein desquelles les moines se procuraient leurs denrées alimentaires, dont nous parlerons prochainement (annexe 3).

¹ M. Rannaud, La chartreuse de Pomier : diocèse d'Annecy (Haute-Savoie) 1170-1793, *Mémoires et documents publiés par l'Académie salésienne*, 1909, t. 32, p. 16.



Fig. n° 34 : Emplacement de la Chartreuse de Pomier sur la carte de Cassini (XVIII^e siècle)

Carte générale de la France, feuille n° 148 (*Genève et ses environs*), publiée en 1761, établie sous la direction de César-François Cassini de Thury, BnF, département Cartes et plans, GE FF-18595 (148), disponible en ligne : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b53095275m>

Contrairement à Pomier, le monastère de Lémenc ne figure pas sur la carte de Cassini et le cadastre ne donne pas une assez bonne représentation des axes routiers autour du monastère. On sait en revanche que ce dernier était situé à environ 310 mètres d'altitude sur les hauteurs de Chambéry, capitale du duché jusqu'au milieu du XVI^e siècle. Une gravure datant du milieu du XVII^e siècle illustre d'ailleurs bien cette proximité, montrant par la même occasion une voie d'accès à la ville depuis Lémenc. Bien que le monastère fût situé à une plus faible altitude que celui de Pomier, soit à une altitude de 310 mètres, la neige et le gel sévissaient tout de même, Chambéry étant également au sein de l'arc alpin, ce qui pouvait rendre difficile les trajets, notamment la remontée jusqu'au monastère. On remarque par ailleurs qu'au milieu du XVII^e pratiquement aucun autre bâtiment n'a été bâti sur la colline de Lémenc, et on retrouve la même topographie au milieu du XIX^e siècle, grâce à une gravure datant de 1864 (voir fig. n° 29), commandée par Napoléon III afin de représenter les provinces nouvellement rattachées à la

France. Certainement qu'un seul chemin, voire qu'un seul sentier, liait le monastère à Chambéry, qui devait donc être de viabilité médiocre. La gravure de 1864 montre par ailleurs que le monastère était situé dans une zone assez rocailleuse.



Fig. n° 35 : Estampe réalisée en 1645 par Matthäus Merian, représentant la vue de l'église Saint-Pierre-de-Lémenc située à droite sur les premiers contreforts de Lémenc

Extraite de l'édition *Topographia Palatinatus Rheni et vicinarum regionum*. Bibliothèque municipale Jean-Jacques Rousseau de Chambéry, EST X A 000.169, disponible en ligne : <https://bibliotheque-numerique.chambery.fr/collection/item/28269-chambery?offset=2#title>



Fig. n° 36 : Lithographie représentant la colline de Lémenc, et donnant vue sur le Calvaire (1864)

Réalisée en 1864 par Félix Benoist pour l'ouvrage *Nice et Savoie : sites pittoresques monuments, description et histoire des départements de la Savoie, de la Haute-Savoie et des Alpes-Maritimes (ancienne province de Nice) réunis à la France en 1860* de Joseph Dessaix et Xavier Eyma. ADS, BH 6486, fol. 19, disponible en ligne : https://sabaudia.bibli.fr/index.php?lvl=notice_display&id=92553

L'accès aux zones marchandes : un reflet de l'importance de certaines denrées alimentaires pour les moines chartreux et feuillants.

Cependant, l'emplacement de la communauté feuillantine était bien plus proche de zones marchandes, dont notamment Chambéry, ainsi que des voies principales de commerce et de mobilité que la communauté cartusienne. Rappelons-nous la carte présentée en introduction que nous avons utilisée afin de localiser les deux communautés de notre étude, que nous avons copiée sur la page suivante : celle-ci définit l'axe nord-sud du duché de Savoie, qu'on appelle la route royale au XVIII^e siècle, comme un axe principal reliant plusieurs villes importantes entre elles. Lémenc était à une quinzaine de minutes de la ville de Chambéry, une des villes de Savoie les plus importantes en matière de ventes et de transit de marchandises.

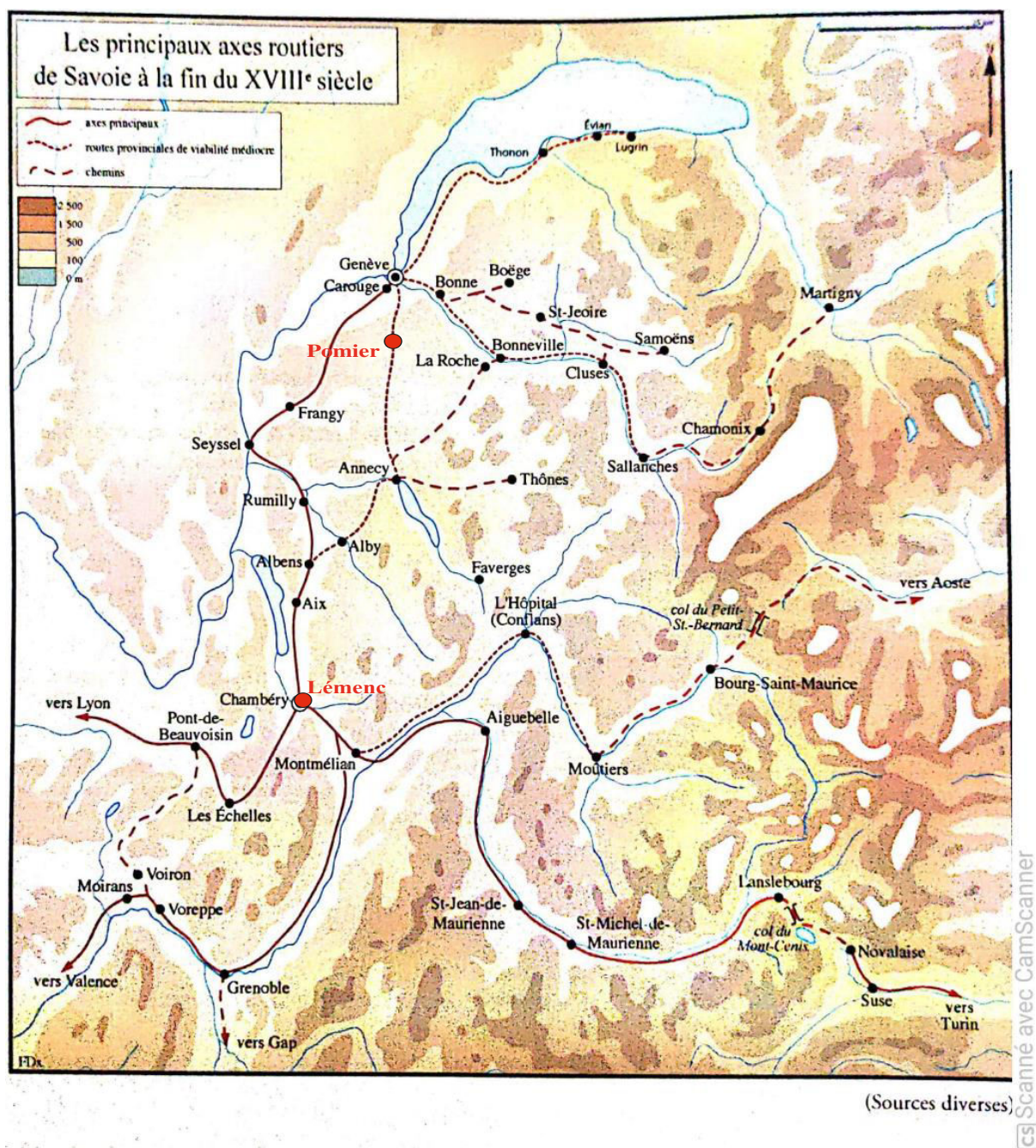


Fig. n° 37 : Emplacement de Pomier et de Lémenc dans le duché de Savoie par rapport aux principaux axes routiers à la fin du XVIII^e siècle²

² A. Becchia et al., *Atlas historique et statistique de la Savoie au XVIII^e siècle*, Chambéry, 2012. Carte réalisée par F. Delrieux.

En effet, de nombreuses foires et marchés s'y déroulaient. Les feillants se procuraient notamment de nombreuses denrées au sein de cette ville, les denrées étrangères étant toujours accompagnées de leur lieu de provenance. Ainsi, l'absence de cette précision nous apprend tout de même la régularité des achats auprès des marchands de cette ville. Si le procureur mentionne la ville de Carouge, devenue Sarde par le traité de Turin en 1754 entre le royaume de Sardaigne et la république de Genève, et qui, depuis 1777 grâce à des accords donnés par lettres patentes, est devenue le lieu de foires annuelles ainsi qu'un marché hebdomadaire³, il ne la mentionne qu'en rapport à la maladie d'un des feillants qui s'est arrêté dans ladite ville après un séjour aux eaux d'Amphion⁴. Le procureur note également le trajet de certains de leurs achats alimentaires : par exemple, des merluches viennent de Turin, tandis que d'autres viennent de Nice, en plus d'une caisse de figues et de prunes. En juin de la même année, ils font venir du thon ainsi que de l'huile d'olive de Nice, mais ces denrées passent d'abord par Turin avant d'arriver à Chambéry⁵. La plupart de leurs denrées étrangères voyagent donc jusqu'à Chambéry. On rencontre également des achats de marchandises à Genève, autant pour des étoffes que pour de la nourriture, qu'ils font généralement venir à Chambéry puisqu'on retrouve le paiement pour le trajet et le passage à la douane de Genève. On peut d'ailleurs noter une certaine régularité d'achats de nourriture auprès d'un épicier de Genève à travers la mention de son nom et prénom précis ainsi que la mention du lien familial. En effet, on peut lire : « Sr Jean Lamon le cadet épicier à Genève », ce qui montre que l'épicier était connu des moines feillants, sans doute à travers le domestique ou le frère convers qui se chargeait d'aller à Genève ou bien encore des échanges écrits possibles entre l'épicier et le procureur pour une quelconque commande⁶.

Du côté de Pomier, bien que des améliorations fussent apportées à la voirie du duché au cours du XVIII^e siècle, l'axe routier aux alentours de la chartreuse n'était pas considéré comme une des routes principales pour le duché de Savoie, mais comme une « route provinciale de viabilité médiocre » encore à la fin du XVIII^e siècle, comme on peut le voir sur la carte en question. Si Saint-Julien-en-Genevois n'apparaît pas dans la comptabilité, c'est sans doute du fait de sa proximité. En effet, la Chartreuse est située à moins d'une heure de Saint-Julien où certaines denrées étaient vendues, notamment dans le bourg du Ternier où prenaient place foires et marchés. La catégorie « frais de voyages et étrennes » nous informe également de quelques lieux où les chartreux se procuraient certaines de leurs denrées alimentaires⁷. En effet, ils payaient leur jardinier pour ses nombreux voyages à Carouge, à Genève, à Annecy ou encore à Chambéry. Bien que cette dernière ne soit clairement mentionnée qu'une seule fois dans cette catégorie de dépenses, elle leur servait très certainement de lieu de transit pour les denrées qu'ils faisaient venir du sud du royaume de France, notamment de Nice, de Sardaigne, voire de villes italiennes. Il fallait toutefois que le jardinier voyage parfois plusieurs heures pour avoir accès à certaines denrées. Abel Jacquet nous apprend que la chartreuse était située à deux lieues de Carouge, soit un peu plus de 8 kilomètres⁸. Suivant l'*Encyclopédie méthodique*, une lieue était parcourue en une heure par un homme ou un cheval au pas⁹. On estime ainsi qu'il fallait un peu plus de deux heures pour parcourir la distance Pomier-Carouge, lorsque le temps était clément et les routes praticables. Concernant Genève, il fallait compter entre trois et quatre heures, certains trajets ont

³ E.-H. Gaullieur, *Annales de Carouge*, Genève, 1982, p. 33 (réimpr. de l'édition de Genève, 1857).

⁴ ADS, 43F526, fol. 58v-59 : en septembre 1784, dom Paul Lanza se rend à Carouge lors de son trajet pour revenir à Lémenc, sa fièvre étant revenue.

⁵ *Ibid.*, fol. 38v-39 : on retrouve les achats de merluches venant de Nice et de Turin en janvier 1782 ; fol. 41v : le procureur détaille le transit de l'huile d'olive en juin 1782

⁶ *Ibid.*, fol. 30 : ces achats auprès de cet épicier sont notés en octobre 1780.

⁷ ADHS, 7H3 (B), fol. 45-45v.

⁸ A. Jacquet, *Sur le versant du Salève : la chartreuse de Pomier (d'après le manuscrit d'André Folliet)*, Annecy, 1980, p. 109.

⁹ J.-H. Hassenfratz, *Encyclopédie méthodique, Physique*, t. III, Paris, 1819, p. 670, disponible en ligne : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k58404487/f677.item.texteImage> [dernière consultation le 04/05/2022].

d'ailleurs été réalisés pendant l'hiver, et un peu plus de quatre heures pour rejoindre Annecy. Pour rejoindre Chambéry, dix heures de voyage étaient nécessaires au jardinier.

Un autre point se soulève ici : l'influence de la proximité des zones marchandes sur les pratiques alimentaires des moines savoyards. Nous avons pu le voir à de multiples reprises, les feuillants de cette fin de XVIII^e siècle consommaient une plus grande diversité de produits alimentaires que les chartreux, surtout en ce qui concernaient les produits étrangers comme le vin. Il ne faut donc pas négliger cet élément géographique : si les feuillants consommaient ce genre de produits, c'est peut-être en partie en raison de cet accès plus facile et plus rapide aux marchés urbains, notamment celui de Chambéry par lequel transitaient de nombreux produits étrangers, contrairement aux chartreux qui étaient plus éloignés. En effet, « les villes de l'époque moderne attiraient de plus un grand nombre de migrants, qu'ils fussent saisonniers ou définitifs, qui apportaient dans leur baluchon leurs traditions ainsi que des produits issus de leur région d'origine : ce brassage des populations et des cultures favorisait la circulation des pratiques et des objets d'une région à une autre »¹⁰. Mais ne statuons pas sur la situation des campagnes, car de nombreux « marchands ambulants et colporteurs » faisaient découvrir et circuler toutes sortes d'objets, permis notamment par l'amélioration des voies de communications¹¹. Pomier n'était pas si éloigné que ça des zones marchandes, du moins, ils en avaient tout de même l'accès et parfois, ce monde marchand venait à eux.

Cependant, notons tout de même que plusieurs voyages jusqu'à Chambéry pouvaient être réalisés dans la même journée par les domestiques de Lémenc, ceux-ci pouvant donc acheter aussi bien des produits ordinaires que des produits plus exotiques, tandis que pour les chartreux, l'éloignement de zones marchandes ne permettait d'acheter majoritairement que ce qui était nécessaire en fonction de la place disponible sur la voiture pour ne pas devoir y retourner quelques jours plus tard.

En plus du temps de voyage, et des difficultés rencontrées sur les routes, on peut noter l'importance et l'attrait des denrées achetées dans ces zones marchandes à travers le prix des trajets et du passage en douane, autant pour les chartreux que pour les feuillants. En mars 1791 par exemple, les chartreux avaient payé 126 livres 18 sols et 4 deniers pour la « voiture d'huile d'olive, et fruits secs, et douane »¹². Certains voyages du jardinier avoisinaient les 20 livres¹³. À Lémenc, les feuillants payaient par exemple 54 livres et 15 sols pour « une rupe de chocolat de Turin, port, et douane », ou encore 49 livres et 5 sols pour le matériel de transport d'huile d'olive depuis Nice soit deux barils et les cordages, ainsi que pour le trajet, une dépense à laquelle il faut ajouter 148 livres et 10 sols pour l'huile d'olive en tant que telle¹⁴. Parfois même, le prix du trajet et du passage en douane leur coûtait presque aussi cher, voire même un peu plus, que le produit lui-même : par exemple en août 1783, les feuillants achètent « quarante bouteilles de vin, partie Brochette, partie paësano blanc, entre le vin, les bouteilles, la caisse, et le cordage vingt-sept livres, pour le port de la ditte caisse de Nice à Chambéry de poid de neuf rupes et dix livres a cinquante sols le rupe, vingt-trois livres, et dix, pour transites piages doüane, trois livres »¹⁵.

Ces détails entrecroisés montrent bien l'attrait pour les denrées étrangères voire les denrées qu'on peut qualifier de normales comme le poisson. Ils sont tout d'abord des témoins de l'ouverture de ces communautés monastiques aux zones marchandes les plus importantes du territoire savoyard et des alentours dont notamment Genève et Nice, et donc au monde, que Jean Nicolas avaient déjà mis en avant¹⁶. Ils sont une preuve de la perméabilité de cette barrière, de ce

¹⁰ M. Meiss, *La culture matérielle de la France (XVI^e-XVIII^e siècles)*, Paris, 2016, p. 34-96.

¹¹ *Ibid.*

¹² ADHS, 7H3 (B), fol. 29, catégorie « Épiceries et autres dépenses pour la cuisine ».

¹³ *Ibid.* fol. 45-45v.

¹⁴ ADS, 43F526, fol. 9 : cette dépense pour du chocolat est réalisée en janvier 1777 ; fol. 39 : cette dépense pour de l'huile d'olive est réalisée en janvier 1782.

¹⁵ *Ibid.*, fol. 50 : août 1783.

¹⁶ J. Nicolas, *La Savoie au XVIII^e siècle : noblesse et bourgeoisie*, Paris, 1978, t. 1, p. 105-106.

retrait physique et moral que les moines s'imposent pour s'éloigner du reste du monde, des tentations, des péchés du monde, débouchant donc sur un contact avec la société d'Ancien Régime, une notion que nous allons développer très prochainement. Ils sont également des témoins de l'ouverture de zones quelque peu reculées aux zones marchandes de l'époque, de leur accès aux « denrées commerciales », qui permettaient une amélioration du niveau de vie¹⁷.

La porte entr'ouverte des monastères de Pomier et de Lémenc : la notion de contact largement reconnue des moines avec la population d'Ancien Régime

De possibles circulations et influences des pratiques alimentaires au sein même du monde monastique cartusien et feillantins savoyard

Si l'emplacement stratégique du duché de Savoie ainsi que l'emplacement des monastères peut jouer un rôle dans l'adoption de certaines pratiques alimentaires, il existe d'autres sources d'influence de ces pratiques concernant les moines eux-mêmes, autrement dit concernant leur vie avant leur entrée en religion, ainsi que durant leur vie de moine en fonction de leurs déplacements entre différents monastères de différentes localités. En effet, si le XVIII^e siècle enregistre une ouverture du monde monastique à d'autres catégories sociales, notamment à la paysannerie la plus aisée¹⁸, une certaine éducation est toujours requise, on attend du postulant qu'il sache lire, écrire et compter, donc qu'il ait reçu une éducation particulière, possible qu'avec un certain niveau de vie. Ce dernier permettait également un certain confort de vie, qui pouvait suivre le postulant dans sa nouvelle vie, bien que l'année de noviciat soit obligatoire afin que ce dernier puisse savoir réellement si la vie qu'il désirait emprunter lui convenait. On pouvait observer un maintien du lien avec leur vie précédente en générale, voire avec leur confort de vie : par exemple les augustines du couvent de Saint-Élisabeth à Memmingen en Allemagne, recevaient souvent des membres de leurs familles et amis¹⁹ ; les cisterciennes du pays mosan, le long de la Meuse entre les Pays-Bas et la Belgique, quant à elles, en raison d'une faible situation matérielle de leur couvent à la fin du XVII^e siècle, retournaient même périodiquement chez leurs parents et revenaient « les bras chargés de victuailles », des voyages acceptées par les abbesses²⁰. Si ces voyages leur permettaient de contrer cette situation alarmante, on retrouve bien ce lien avec leur vie précédente et l'intérêt que ces religieuses pouvaient en retirer.

On est donc en droit de se demander si les chartreux de Pomier et les feillants de Lémenc avaient conservé des liens, des pratiques, de leur ancienne vie, puisqu'on a vu qu'ils consommaient des aliments qu'on retrouvait sur les tables bourgeoises, voire nobles. Si on ne peut y répondre avec certitude, on peut en revanche ouvrir la réflexion. Connaître avec précision la vie de chacun des moines d'une communauté est une entreprise difficile et chronophage, que nous n'avons pu réaliser durant cette année. Il faudrait connaître le parcours de chacun des moines avant leur arrivée à Pomier ou bien à Lémenc, et surtout connaître leur véritable nom puisque de nombreux moines le changent lors de la prise de l'habit, pour pouvoir remonter à leur naissance, du moins à leur lieu de vie et leur classe sociale. Mais il est possible de passer par d'autres sources archivistiques pour avoir quelques renseignements. En effet, les minutes des notaires concernant des affaires de la Chartreuse de Pomier, du moins quelques-unes pour la fin

¹⁷ P. Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, 2010, p. 38.

¹⁸ B. Hours, *L'Église et la vie religieuse dans la France moderne (XVI^e-XVIII^e siècles)*, Paris, 2000, p. 343-344.

¹⁹ A. Mischlewski, *Idéal monastique et intérêts de la bourgeoisie : la clôture du couvent des augustines de la ville libre et impériale de Memmingen*, *Les religieuses dans le cloître et dans le monde, des origines à nos jours, actes du deuxième colloque international du CERCOR (Poitiers, 29 septembre-2 octobre 1988)*, sous la dir. de N. Bouter, Saint-Étienne, 1994, p. 539-547.

²⁰ M.-É. Montulet-Henneau, *La clôture chez les cisterciennes du pays mosan : une porte entr'ouverte*, *Les religieuses dans le cloître et dans le monde, des origines à nos jours, actes du deuxième colloque international du CERCOR (Poitiers, 29 septembre-2 octobre 1988)*, sous la dir. de N. Bouter, Saint-Étienne, 1994, p. 615-633.

du XVIII^e siècle, nous donnent des renseignements sur deux des moines de la communauté. On apprend ainsi que dom François Veillet, le procureur de Pomier de 1784 à 1792, était fils de sieur Nicolas Veillet, natif de Thonon. L'avant-nom nous renseigne donc sur l'appartenance de cet homme à la bourgeoisie²¹. De la même manière, le prieur de la chartreuse dom Humbert Cuillerat était le fils de sieur Nicolas Cuillerat, natif de la ville de Saint-Jean-de-Maurienne²². Pour les feuillants, nous l'avons déjà vu, nous ne connaissons pas le véritable nom des moines, ni même, si nous souhaitons procéder de la même manière que pour les chartreux, le nom du notaire qui s'occupait de leurs affaires, sans lequel il faudrait éplucher le Tabellion année après année pour avoir quelques renseignements. Quoi qu'il en soit, il est fort probable que certaines pratiques alimentaires, comme l'usage d'épices particulières, la consommation de café ou de chocolat, l'achat d'une vaisselle spécifique ou encore la consommation grandissante de fruits mûrs etc., proviennent d'habitudes antérieures à leur vie religieuse. Après avoir reçu l'autorisation de l'abbé, les moines pouvaient également recevoir dons et autres petits cadeaux de leur famille et amis, pouvant être des produits alimentaires particuliers, influençant donc leur alimentation.

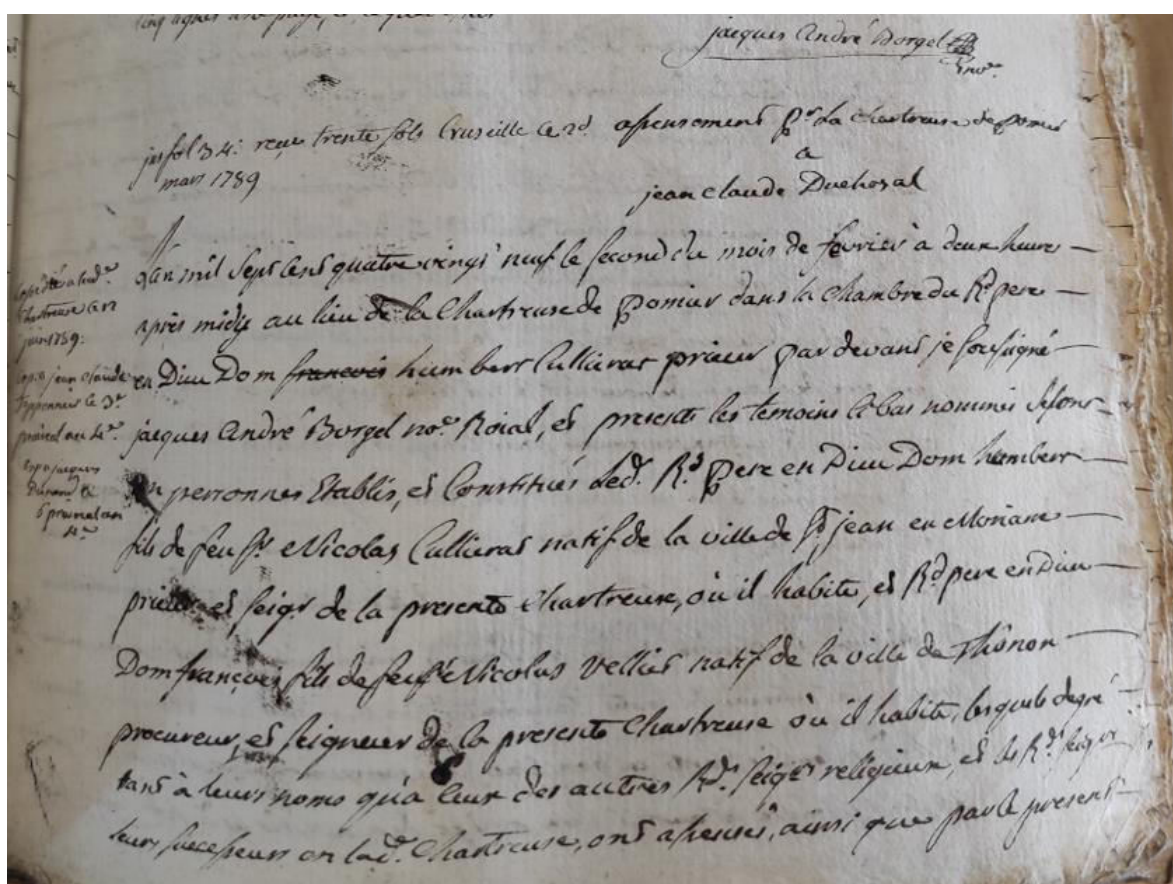


Fig. n° 38 : Minute du notaire Borgel concernant les Chartreux de Pomier à la fin du XVIII^e siècle (ADHS, 2E1256, 2 février 1789)

²¹ ADHS, 2E1256, minutes du notaires Jacques-André Borgel entre 1787 et 1793, fol. 68.

²² *Ibid.* fol. 16.

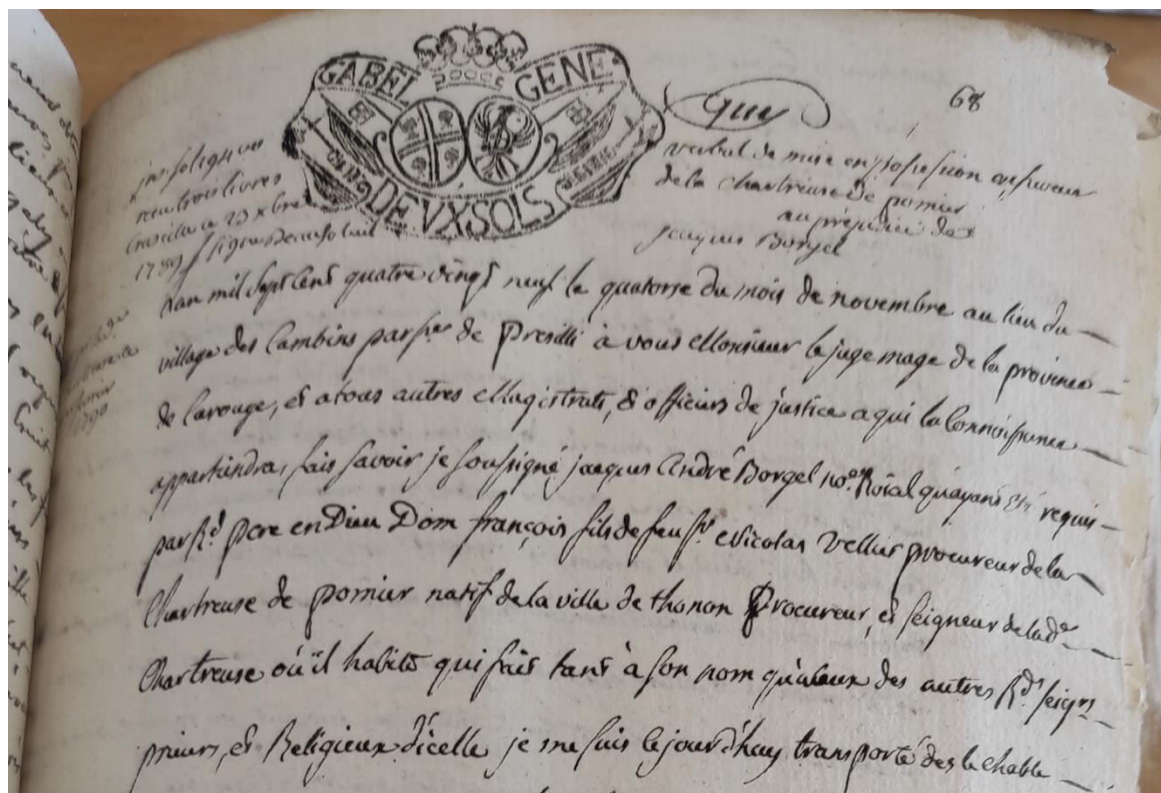


Fig. n° 39 : Minute du notaire Borgel concernant les Chartreux de Pomier à la fin du XVIII^e siècle (ADHS, 2E1256, 14 novembre 1789)

De la même manière, nous l'avons vu au début de notre étude, des dons pouvaient être faits à la communauté, participant à la conservation du salut du donateur. Cependant, comme nous l'avons dit, ces dons ne laissent peu voire pas de traces dans les sources, on ne peut donc savoir quels aliments pouvaient être donnés. Concernant les feullants, Benoist Pierre précise que les donateurs de ces moines étaient principalement des personnes appartenant aux catégories sociales les plus aisées, du fait de leur spiritualité exigeante, les moines ayant « le sentiment de ne pouvoir s'adresser qu'à un groupe de privilégiés, à la fois éduqués et bien avancés dans les exercices de la foi chrétienne »²³. Ainsi, les dons concernaient surtout de l'argent, voire des objets et nourritures qu'eux-mêmes pouvaient utiliser et consommer. Était-ce le cas pour la communauté de Lémenc ? On ne peut le savoir.

Une autre source d'influence des pratiques alimentaires pouvait être les changements de lieu de vie et d'exercice de leur foi. On sait, grâce à l'ouvrage d'Abel Jacquet, que de nombreux chartreux venaient de la chartreuse de Saint-Hugon, à quelques kilomètres de Chambéry. Dom Marin Reveyron et dom Pierre-Marie Borgel avaient tous deux exercé la charge de sacristain à la chartreuse de Portes, située à l'ouest du lac du Bourget. Dom Antoine Gavignon avait exercé la charge de profès à la chartreuse de Seillon ou encore de coadjuteur à Meyriat, tandis que dom Claude Palluis y avait été procureur, Seillon et Meyriat étant deux chartreuses situées dans l'actuel département de l'Ain. Dom Claude Cottin avait été profès à la chartreuse de Sylve-Bénite dans le Dauphiné. On apprend même que dom Claude Palluis avait été vicaire à la chartreuse de la Part-Dieu en Suisse près de Bulle. Si la plupart des chartreuses mentionnées se trouvaient en Savoie, les habitudes alimentaires n'étaient pas les mêmes partout et la circulation des moines avait pu

²³ B. Pierre, *La bure et le sceptre : la congrégation des feullants dans l'affirmation des États et des pouvoirs princiers (vers 1560-vers 1660)*, Paris, 2006, p. 195-196.

jouer un rôle dans l'adoption de pratiques culinaires, bien qu'on ne puisse l'assurer. De la même manière, nous savons que six des feuillants de Lémenc venaient d'Abondance. Si on ne peut connaître les pratiques alimentaires qu'ils avaient à Abondance, le monastère avait été fermé car leur vie n'avait plus rien de religieuse : on les accusait de porter des armes, de violences, de crimes, de libertinage voire de viols²⁴. Nicolas Carrier précise que « leur influence ne fut sans doute pas excellente » à Lémenc²⁵. Auraient-ils influencé les moines de Lémenc en les conduisant à adopter des pratiques alimentaires plus riches et variées ? Pour le savoir il aurait fallu, par exemple, avoir accès à la comptabilité de Lémenc au moment de leur arrivée, ou avant celle-ci, mais cette source n'existe pas. On retrouve bien des achats de barils de vacherin ou de fromage d'Abondance à plusieurs reprises et en grosses quantités, pouvant témoigner d'un attachement à leur précédente vie, mais ce n'est pas assez pour valider notre hypothèse.

Les contacts physiques avec l'extérieur : un autre pied dans le monde

Au sein de l'historiographie religieuse la notion de contact entre les communautés monastiques cloîtrées et le monde a largement été reconnue, à travers les différentes époques, venant nuancer cet idéal de retrait du monde que préconisent règles et coutumes, du moins en montrant les limites et surtout en montrant la perméabilité des murs des couvents et monastères, parfois nécessaire à la continuité voire à la survie des communautés. Nicole Bouter, à la suite d'un colloque international, rassembla de multiples travaux d'historiens concernant notamment les influences, l'implantation et le rayonnement de religieuses dans le monde et au sein de localités spécifiques des origines à nos jours, mais aussi leur action sur la société. Il s'agissait donc de mettre en lumière de nombreux faits, de nombreux témoins de cette perméabilité nécessaire des murs des couvents et monastères, et donc de prouver cette ouverture au monde, à la société²⁶. On peut également citer Dominique Dinet, qui publia un ouvrage intitulé *Religion et société : les réguliers et la vie régionale dans les diocèses d'Auxerre* au sein duquel il insiste sur l'action « commerciale » des moines par leurs contacts avec la population marchande d'Auxerre, ainsi que par les emplois de domestiques qu'ils proposaient à la population. Il met également en évidence leur implication financière bénéfique pour l'État, et réinterprète l'idée d'une « déchristianisation » à l'aide d'un panel de sources archivistiques différentes²⁷. Son étude a d'ailleurs été intégrée au colloque précédemment cité.

Différents travaux donc, qui contribuent à montrer les liens et contacts des communautés monastiques avec le monde, auxquels pourrait s'intégrer notre étude. En effet, de nombreux contacts physiques étaient réalisés entre les communautés monastiques et les populations locales notamment. Ces multiples contacts, même si nous ne pouvons les quantifier, ni même en ressortir les échanges réels, contribuent certainement à la circulation de pratiques et d'idées nouvelles. Citons par exemple la venue des médecins que mentionnent les deux livres de compte. Si les deux sources comptables précisent toujours le montant de la consultation payée au chirurgien lorsqu'une personne de la communauté était souffrante, elles ne nous révèlent cependant que très rarement la maladie ou les différents symptômes en question, à l'exception, généralement, du traitement physique que reçoit le malade, soit une saignée. Notons que cette

²⁴ F. Meyer, Les feuillants du duché de Savoie face aux défis du XVIII^e siècle, *I cistercensi foglianti in Piemonte tra chiostro et corte (secoli XVI-XIX)*, a cura di G. Armando, S. Beltramo, P. Cozzo, C. Cuneo, Rome, 2021, p. 266.

²⁵ N. Carrier, *Saint-Pierre de Lémenc : étude historique et guide archéologique*, Chambéry, 1998, p. 26.

²⁶ N. Bouter, dir., *Les religieuses dans le cloître et dans le monde, des origines à nos jours, actes du deuxième colloque international du CERCOR (Poitiers, 29 septembre-2 octobre 1988)*, Saint-Étienne, 1994.

²⁷ D. Dinet, *Religion et société : les réguliers et la vie régionale dans les diocèses d'Auxerre, Langres et Dijon (fin XVI^e-fin XVIII^e siècle)*, Paris, 1999, vol. II. P. Loupès propose de revoir les grandes lignes de cet ouvrage : P. Loupès, [Compte-rendu de] Dominique Dinet, *Religion et société : les réguliers et la vie régionale dans les diocèses d'Auxerre, Langres et Dijon (fin XVI^e-fin XVIII^e siècle)*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1999, *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2002, t. 49, n° 3, p. 222-225, disponible en ligne : <https://www.cairn.info/revue-d-histoire-moderne-et-contemporaine-2002-3-page-222.htm> [dernière consultation le 16/05/2022].

dernière était une pratique médicale régulière, effectuée une fois par an afin de purifier son corps, ne signifiant donc pas forcément la présence d'une maladie ou d'une infection. Il est en revanche fort possible que les médecins de l'époque leurs prescrivaient ou proscrivaient la consommation de certains aliments, en fonction de l'évolution des pensées médicales. Rappelons que le XVIII^e siècle a vu l'abandon progressif de la médecine basée sur la théorie des humeurs au profit d'une médecine un peu plus scientifique et rationnelle. Les aliments ne perdent pas leur rôle d'aide à la guérison, de médicament, mais on constate petit à petit qu'on ne mange plus en fonction de sa nature, de ses humeurs. Si jusqu'au XVII^e siècle les épices étaient recommandées avec la consommation de viandes parce qu'on pensait qu'elles facilitaient la digestion dans l'estomac, la fin de l'époque moderne enregistre une baisse du nombre et de la quantité de ces dernières, marquant désormais « l'apparition d'une nouvelle sensibilité gustative au détriment de l'ancienne diététique »²⁸. Et justement, nous l'avons vu dans la partie précédente, l'abandon de cette diététique se retrouve justement au sein des deux communautés monastiques de notre étude : on ne retrouve que quelques épices dans les comptabilités telles que le clou de girofle, la noix de muscade, la cannelle, voire également le safran ainsi que le poivre. Il en est de même pour les champignons, qu'on pensait mauvais pour la santé car poussant sur de la pourriture. Pourtant, on en retrouve bien dans les achats des feuillants, tout comme dans les plats des aristocrates à la fin de l'époque moderne²⁹. De nombreux fruits, considérés alors bons pour la santé, étaient consommés par les chartreux et les feuillants, alors même que peu de temps auparavant, on pensait qu'ils provoquaient des problèmes de digestion et des maux de ventre, en raison de leur rapide corruptibilité par l'air ambiant. De plus, l'achat de « dessert » par les chartreux pouvaient bien être des fruits, les deux termes se confondant à la fin de l'époque moderne (ceux-ci passant donc à la fin du repas alors même que jusqu'au début du XVII^e siècle on les consommait en début du repas, pour limiter leur action néfaste sur la digestion)³⁰. Nous le répétons, si on ne peut connaître les échanges précis entre chirurgiens et réguliers, et donc mesurer leurs impacts réels sur les pratiques alimentaires des communautés monastiques savoyardes, ils ont certainement joué un rôle dans l'adoption ou l'abandon de certains aliments.

D'autre part, les différents trajets et voyages réalisés par les moines nécessitaient parfois de s'arrêter pour se restaurer et donc de découvrir et de consommer des plats cuisinés selon les pratiques culinaires modernes. D'autres sortes de voyages pouvaient également permettre la circulation de nouvelles pratiques alimentaires comme le voyage réalisé par dom Paul Lanza, moine feuillant, jusqu'à Amphion dans la province du Chablais pour prendre les eaux en septembre 1784 par exemple, etc.³¹.

À l'inverse, le père abbé ou le père procureur traitait des affaires du temporel directement avec le notaire, en présence de plusieurs témoins. Ils pouvaient également recevoir des invités particuliers, avec qui, suivant la règle de saint Benoît, le père prieur pouvait prendre le repas et rompre le jeûne. Selon les *Contumes* des Chartreux, le père procureur peut manger avec eux et être dispensé d'abstinence, avant de les envoyer vers le père prieur. Ce dernier peut en revanche rompre le jeûne et prendre son repas avec les hôtes si ceux-ci sont des évêques, abbés ou religieux vivant sous la règle de saint Bruno. Bien que toute la communauté ne pût pas échanger avec les hôtes, la venue de ces derniers pouvait également contribuer à faire circuler certaines idées concernant des pratiques alimentaires ou encore médicales liées à l'alimentation. Chartreux et feuillants pouvaient également recevoir des nobles ou bourgeois au sein de leur monastère : les feuillants reçoivent par exemple en juillet 1782 le gouverneur de Savoie ainsi que sa compagnie pour lequel ils semblent prendre un repas plus important que d'ordinaire. Le maître d'hôtel du gouverneur aide d'ailleurs à l'élaboration de ce dernier, contribuant à faire circuler les pratiques culinaires appréciées de son maître, voire à en faire découvrir certaines aux moines feuillants, bien

²⁸ F. Quellier, *La table des Français : une histoire culturelle (XV^e-XIX^e siècles)*, Rennes, 2013, p. 175.

²⁹ *Ibid.*, p. 176.

³⁰ *Ibid.*, p. 81-83.

³¹ ADS, 43F526, fol. 58v.

que nous ne puissions savoir si tous ont pu profiter de ce repas. Ils rendirent également visite à « Son Altesse Royale duc de Chablay et son épouse »³², etc.

L'écoute de conversations à l'extérieur du monastère, ou de conversations qu'ils avaient avec certains invités pouvaient également être sources d'influences. « Les échos du siècle » pénétraient donc de différentes manières au sein des murs du monastère³³. Tous ces contacts contribuaient donc, de près ou de loin, à influencer sur un temps plus ou moins long, qu'on ne peut malheureusement pas déterminer, les pratiques alimentaires de ces moines. Mais qu'en était-il vraiment de leurs pratiques de manière générale ? Nous avons vu à plusieurs reprises que l'alimentation de ces moines se basaient autant sur des aliments ordinaires que sur des aliments étrangers ou dont le statut avait changé. Étaient-ce une manière courante de s'alimenter ? Et qu'en étaient-ils réellement au sein du monde monastique ? Étaient-ce des pratiques généralisées et si oui, comment les considérer ? Comment étaient-elles perçues, autant par les moines que par la société et l'Église ? Un dernier chapitre nous permettra de synthétiser mais aussi d'analyser plus en détails leurs pratiques alimentaires, nous permettant de donner une réponse possible à leur adoption, mais aussi d'ouvrir la réflexion quant à cette notion particulière et difficile à cerner qu'est l'observance.

³² *Ibid.*, fol. 65 : ils rendent visite au duc en juillet 1785.

³³ É.-A. Pépy, *Le territoire de la Grande Chartreuse (XVI^e-XVIII^e siècle) : montagne sacrée, montagne profane*, Grenoble, 2011, p. 187-188.

Chapitre 2 : Moines savoyards et société : la double perception des pratiques alimentaires, s'adapter pour survivre ?

Les chartreux et les feullants de Savoie, des témoins de l'évolution de la notion d'observance

Les moines savoyards : ces « privilégiés de l'Ancien Régime »

Entre consommations élitaires et consommations ordinaires : un profil alimentaire dans l'air du temps

Tout au long de notre étude, nous avons pu mettre en évidence des pratiques alimentaires qui s'apparentent à celles des élites de la société d'Ancien Régime, qu'il s'agisse d'élites savoyardes, françaises ou encore, dans une moindre mesure, européennes. On retrouvait cependant certaines consommations ordinaires, ne les rapprochant pour autant pas de la population paysanne, mais témoignant d'une certaine tradition savoyarde, d'une certaine culture, des aliments ordinaires que même les plus aisés consommaient parfois. En outre, on retrouve de nombreuses consommations qui intégraient tout juste les habitudes de la population d'Ancien Régime, témoignant de leur affiliation aux pratiques courantes.

Un bref résumé est nécessaire ici pour se remémorer ce qui a été dit et nous permettre d'ouvrir notre réflexion. Chartreux et feullants savoyards consommaient de nombreux poissons, une denrée pourtant chère à l'époque qu'on retrouvait sur les tables aisées. Sa consommation relevait cependant de la normalité puisqu'il s'agissait de la seule denrée issue d'un animal qui leur était autorisée toute l'année. On peut par ailleurs noter la consommation de poissons particuliers, renvoyant à une consommation locale comme la fêra chez les chartreux, ou encore l'omble-chevalier chez les feullants. Concernant la viande, ces derniers consommaient notamment de la viande de venaison, qu'on retrouvait bien plus sur les tables nobiliaires, les seigneurs ayant le monopole de la chasse. D'autres produits renvoyant au luxe étaient consommés : la truffe, les anchois, du bon vin, etc., surtout par les feullants. On remarque également la consommation de légumes blancs et verts chez nos moines savoyards, une caractéristique des pratiques alimentaires élitaires de la fin de l'époque moderne, qui permettait de se rapprocher de la simplicité, des couleurs et des saveurs naturelles des aliments. Par ailleurs, la consommation de nombreux légumes ordinaires se rencontrait, tels que des raves, des choux, ou encore différentes légumineuses, de même que les châtaignes, autant consommées par le peuple que par les riches en Europe, comme peut nous l'indiquer Philippe Meyzie à travers différents exemples tout au long de son ouvrage³⁴. Nous avons également vu qu'autant les chartreux que les feullants suivaient les évolutions alimentaires marquantes de leur époque : l'adoption de certaines épices, la consommation grandissante de fruits, mais également l'engouement pour le sucre et ce qui se raccroche à celui-ci dont l'utilisation d'une vaisselle plus spécifique, etc. Ils consommaient également du café et du chocolat, deux boissons bien présentes et qui s'étaient largement démocratisées en cette fin de siècle. On retrouvait également du thé pour les chartreux, si celui-ci n'était pas destiné seulement aux hôtes importants.

Loin de dire que l'alimentation des couches populaires était fade et que tous ne mangeaient pas à leur faim, de nombreux aliments provenant de leurs propres cultures et les tables des jours de fêtes étant plus variées que les jours ordinaires, on se rend bien compte que l'alimentation de

³⁴ P. Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, 2010.

communautés monastiques était plus diversifiée que la leur, notamment de l'alimentation paysanne. Par ailleurs, et nous en reparlerons, elle était certainement plus riche et donc plus suffisante en termes de nutriments et vitamines. En effet, l'alimentation paysanne se composait notamment de céréales, qu'on retrouvait dans la composition du pain, de diverses galettes et bouillies, auxquelles on pouvait ajouter du lait et/ ou du beurre. Elle se composait également de quelques fromages locaux, d'un peu d'huile de noix, de quelques légumes et surtout de légumineuses, de quelques morceaux de viandes, (souvent les moins bons et moins fournis), de vin, ainsi que de café, voire de certaines épices à la fin de l'époque moderne³⁵.

À l'inverse des moines, on retrouvait peu de poissons dans l'alimentation paysanne, ceux-ci étant souvent trop chers pour un paysan, à moins de les avoir pêchés lui-même. Si du pain était consommé tous les jours par les moines, on se rend vite compte que les céréales n'étaient plus la base de leur alimentation. Du poisson et/ou de la viande étaient consommés quotidiennement, accompagnés de légumes ou bien de pâtes. Le sucre avait par ailleurs bien intégré leur quotidien, à travers de multiples denrées et diverses préparations culinaires, notamment des desserts et diverses collations. Même de la glace avait fait son entrée dans les pratiques feuillantines, leur permettant de se rafraîchir l'été³⁶.

Sans dire que les moines savoyards de notre étude souhaitaient simplement mimer les pratiques alimentaires élitaires, nous comprenons bien qu'ils s'affiliaient sur les pratiques courantes de leur époque, s'inscrivant dans leur temps. Avant de véritablement se poser la question de la cohérence de ces pratiques avec leur règle et cet idéal de vie monastique, il serait intéressant de comparer les pratiques de ces moines savoyards à celles d'autres communautés de la même époque. Philippe Meyzie, dans son ouvrage intitulé *La table de Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales*, nous proposait un menu servis aux feuillants aquitains en 1754, rappelant fortement les différents achats des feuillants de Lémenc³⁷. Paul Servais atteste des mêmes habitudes alimentaires à Liège pour les religieuses de l'abbaye de Val-Benoît à la fin de l'époque moderne³⁸. Monique Lansard l'avait également mis en évidence en étudiant différentes communautés monastiques savoyardes, montrant qu'elles mangeaient à leur faim et de manière diversifiée.³⁹ Fabienne Henryot, dont l'ouvrage nous propose une vision générale des pratiques alimentaires du monde monastique durant l'époque moderne, les qualifie même de « privilégiés de l'Ancien Régime » ces pratiques renvoyant clairement à un confort de vie comme nous avons pu le voir à de maintes reprises⁴⁰.

Ainsi, chartreux et feuillants de Savoie avaient adopté des pratiques alimentaires largement répandues dans le monde monastique. Il ne s'agissait pas d'une volonté seulement locale en fonction d'une communauté ou d'une zone géographique spécifique, mais bien d'une évolution des pratiques religieuses en général.

³⁵ *Ibid.*, p. 122-133.

³⁶ ADS, 43F526, fol. 66v-67 : en septembre 1785 par exemple, les feuillants ont acheté un peu plus de 32 kilogrammes de glace.

³⁷ P. Meyzie, *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales*, Rennes, 2007, p. 157-189.

³⁸ P. Servais, La consommation alimentaire à Liège au XVIII^e siècle : le cas de l'abbaye de Val-Benoît, *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 1983, t. 30, n° 1, p. 84-108, disponible en ligne : https://www.persee.fr/doc/rhmc_0048-8003_1983_num_30_1_1224 [dernière consultation le 20/05/2022].

³⁹ M. Lansard, L'alimentation dans les communautés religieuses en Savoie au XVIII^e siècle, *Vie religieuse en Savoie : mentalités, associations, actes du XXXI^e congrès des sociétés savantes de Savoie (Annecy, 13-14 septembre 1986)*, Annecy, 1988, p. 277-287.

⁴⁰ F. Henryot, *À la table des moines : entre ascèse et gourmandise, de la Renaissance à la Révolution*, Paris, 2015, p. 85.

La « monotonie dans la variété », un autre témoin d'une affiliation aux pratiques alimentaires du XVIII^e siècle⁴¹

Nous avons souvent mentionné que les différentes denrées achetées contribuaient à varier l'alimentation des moines cartusiens et feillantins de notre étude, une alimentation qui était principalement à base de poissons pour les chartreux, et à base de poissons et de viandes pour les feillants. En gardant en tête le fait que nous n'avons pas accès aux véritables repas qu'ils prenaient, et en analysant leur alimentation dans sa globalité, nous observons tout de même une alimentation monotone, notamment pour les chartreux. En effet, l'accès aux grands marchés et foires leur avait ouvert les portes de la modernité alimentaire, et donc d'une diversification de leur nourriture. Mais celle-ci comprenait très souvent les mêmes denrées. Bien entendu, les différents récipients et la batterie de cuisine qu'ils possédaient leur permettaient de cuisiner un aliment de différentes façons, comme en fricassé, en soupe ou potage, etc., et donc de diversifier les saveurs et les textures des plats. Cependant, seulement deux sortes de pâtes sont mentionnées : des vermicelles et des macaronis ; dix espèces de denrées piscicoles différentes l'étaient également, poissons et espèces aquatiques comprises : le hareng, la morue, le saumon, de la merluche, la thonine, la loutre, la grêbe, le lorgne, et l'écrevisse, consommés toute l'année puisque les chartreux ne mangeaient pas de viande. En outre, on retrouvait seulement six fruits différents dont le melon, la pêche, la figue, le citron, la cerise, et le raisin (muscats et de Corinthe), ainsi que quelques fruits secs ; cinq pâtisseries différentes : coque molle, échaudé, craquelin, masselpain, et casse museau. Mais, nous l'avons vu au début de notre étude, la comptabilité ne fait certainement pas clairement mention de toutes les denrées alimentaires achetées, certaines se cachant très certainement derrière les mentions « payé pour le poisson du mois de [...] », ou « payé pour façon de [...] pâtes », ou « payé pour pâtisserie ». Par ailleurs, n'oublions pas l'importance de l'autoconsommation à l'époque, autant l'économie domestique que les dons alimentaires. *Le jardinier solitaire* nous donne un net aperçu des différents fruits, légumes et aromates que pouvaient cultiver un chartreux. En effet, on retrouve les nombreuses espèces de fruits et légumes à cultiver, en fonction des saisons : par exemple le chapitre VIII présente plus de vingt espèces de pêches, ou encore plus de quarante sortes de légumes à planter, etc⁴². Bien entendu, on ne peut savoir quels fruits et légumes étaient cultivés par les chartreux de Pomier, mais ce *Dialogue entre un curieux et un jardinier solitaire pour faire et cultiver méthodiquement un jardin fruitier et potager* nous donne une idée de la variété de légumes que pouvait cultiver un moine de cet ordre, le jardinage étant, nous le rappelons, un moyen pour lui de nourrir son corps, mais aussi son âme⁷⁵.

Concernant les feillants de Lémenc, ceux-ci achetaient une plus grande diversité de chaque type de denrée. On retrouvait par exemple treize, voire plus, denrées piscicoles différentes, quatre sortes de pâtes, une douzaine de fruits différents, un peu plus de cinq sortes de vins, en plus de ceux produits à partir de leurs vignes, etc. Plusieurs légumes étaient également achetés, mais le manque de précision à leur égard ne nous permet pas d'être plus précis ici quant à savoir s'ils consommaient une grande variété de légumes en un mois, ou bien seulement quelques légumes. On a pu tout de même remarquer que leurs achats n'étaient pas toujours les mêmes d'un mois sur l'autre.

Dans le même temps, on ne peut complètement omettre cette idée de monotonie, même chez les feillants, car elle était un fait à cette époque. En effet, on ne mangeait pas de tout pour des raisons religieuses, mais aussi en fonction des croyances de la médecine de l'époque. De plus, les denrées alimentaires n'étaient pas aussi nombreuses que ce que nous connaissons aujourd'hui au XXI^e siècle, sans chercher à imposer une façon de penser propre à notre époque sur des pratiques du XVIII^e siècle, d'autant plus que nous autres, hommes du XXI^e siècle, consommons

⁴¹ J. Smets, À la table d'un seigneur languedocien en 1766 : les comptes du cuisinier, *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2001, t. 48, n° 4, p. 32-49, cité par P. Meyzie, *op. cit.*, p. 152-153.

⁴² J.-M. Pelt, P. Delafon, J.-N. Burte, J.-C. Mauguet, *Un jardin de chartreux*, Grenoble, 2004, pp. 109-120 : *Le jardinier solitaire*, aussi intitulé *Dialogues entre un curieux et un jardinier solitaire pour faire et cultiver méthodiquement un jardin fruitier et potager*.

régulièrement les mêmes aliments par simples habitudes et en fonction de nos goûts, même si nos produits sont variés. Chartreux et feillants n'avaient cependant peut-être pas pleinement conscience de cette monotonie dans la mesure où les nouvelles denrées telles que le chocolat, le café, les nombreuses pâtisseries, les changements de croyances et donc l'ouverture à d'autres denrées leur permettaient de diversifier une alimentation qui se voulait restrictive et parfois un peu fade en fonction des différentes périodes liturgiques. En effet, selon les jours ou les périodes, les réguliers se voyaient interdire les laitages, les œufs, voire un repas complet, laissant donc simplement la place aux denrées piscicoles et quelques légumes ou féculents, si nous considérons que ces obligations alimentaires étaient respectées.

Chartreux et feillants : des témoins d'une prise de conscience de l'importance d'une bonne nutrition

Nous avons pu remarquer tout au long de cette étude l'importance de l'alimentation, même pour un ordre monastique. Rien que l'organisation de leur comptabilité au niveau de leurs dépenses alimentaires reflète cette considération que les moines, aussi bien chartreux que feillants savoyards, lui portaient. Ces deux profils alimentaires, qui sur de nombreux points se ressemblent, ne donnent pas l'image d'une façon austère de se nourrir. En effet, on est loin de l'austérité voulu par Jean de La Barrière, pour qui les silences de la règle de saint Benoît étaient « porteurs de sens »⁴³. Ce dernier avait souhaité s'approcher au plus près de la « pureté primitive » de la règle, en interdisant aux moines de boire du vin, « de manger du poisson, du beurre et des œufs, de boire du lait, d'utiliser l'huile, le sel et toute sorte d'assaisonnement », tout en insistant sur leur retrait du monde⁴⁴. Si, en 1595, des constitutions avaient allégé ces pratiques alimentaires austères, quatorze moines ayant trouvé la mort la même semaine à cause de ces dernières, on constate que les pratiques se sont encore adoucies au fil du temps.

La question n'est pas de savoir si oui ou non les règles monastiques avaient envisagé, avaient prévu l'évolution des pratiques alimentaires par l'absence de limites précises par rapport à ce qui pouvait être consommé en dehors de ce qui est clairement écrit ; on ne dit par exemple pas quel genre de fruits et légumes les moines pouvaient consommer, ni s'ils pouvaient boire de la bière, ou s'ils pouvaient manger des pâtisseries, etc. Il s'agit ici de simplement constater de l'évolution des pratiques alimentaires, et de rapporter qu'une prise de conscience c'était faite, au fil du temps, vis-à-vis de la santé, qui passait notamment par l'alimentation. Notons par exemple l'affiliation de ces moines savoyards sur les nouvelles pensées, du moins les évolutions, en ce qui concerne certains aliments : on s'autorisait à manger des fruits, alors même qu'on les pensait autrefois comme mauvais à la santé en raison de leur rapidité à pourrir à cause de l'air ambiant, comprenant donc qu'ils étaient bons à la santé ; on réduisait l'ajout d'épices notamment celles qui étaient fortes, celles-ci provoquant des maux de ventre ; on commençait à manger des pommes de terre, qu'on pensait mauvaises notamment en raison de sa culture sous terre qui la rapprochait des enfers selon la hiérarchie des aliments ; on consommait de plus en plus de sucre, sous différentes formes et avec différents aliments, etc. Nous avons d'ailleurs remarqué que les chartreux exigeaient, en guise d'une partie de paiement pour l'exploitation de certaines de leurs terres, des pains de sucre. Cette demande prouvait tout d'abord qu'ils avaient suffisamment à manger vis-à-vis des aliments ordinaires, c'est-à-dire ceux qui composaient quotidiennement leurs plats, comme le blé, les légumes, le poisson etc., pour se permettre d'exiger de recevoir du sucre. Cette demande prouvait également qu'ils en consommaient en grande quantité, du moins qu'ils l'appréciaient et qu'il leur était bénéfique. En effet, ils auraient pu tout aussi bien exiger de recevoir un autre type d'aliment.

⁴³ B. Pierre, *La bure et le sceptre : la congrégation des feillants dans l'affirmation des États et des pouvoirs princiers (vers 1560-vers 1660)*, Paris, 2006, p. 49.

⁴⁴ *Ibid.* p. 43-47.

La bonne santé des moines savoyards peut d'ailleurs se constater à l'aide de plusieurs indices. Au sein de notre première étude, nous avons évoqué un possible état de la santé des chartreux de Pomier à travers leurs différentes consommations. En effet, bien que nous ne puissions réaliser une étude calorique de leurs consommations, nous pouvons établir une analyse diététique de leurs pratiques alimentaires. Pour être en bonne santé, le corps a besoin d'énergie sous forme de calories, ainsi que de différents nutriments tels que des protéines, des glucides, des graisses ainsi que des vitamines et des sels minéraux, sans oublier l'eau. Les viandes, les poissons, les œufs et les produits laitiers consommés par les chartreux et les feuillants étaient sources de protéines. Les chairs animales étaient également riches en fer, tandis que les produits laitiers leurs apportaient du calcium, et que les fruits et légumes leurs procuraient diverses vitamines. Les différentes huiles et le beurre étaient quant à eux sources de lipides, les acides gras étant essentiels au bon fonctionnement de l'organisme. Les glucides étaient quant à eux retrouvés au sein du pain, des pâtes, du riz, et des légumes. Ces derniers leur procuraient également des fibres et des oligo-éléments. Le pain, et donc les céréales apportaient également du magnésium, de même que les légumes et les fruits secs (amandes, noisettes etc.). Le vin qu'ils consommaient étaient également un bon anti-oxydant permettant de lutter contre certaines pathologies, voire de réduire les risques cardiovasculaires, selon les quantités consommées bien entendu. Les réguliers savoyards de notre étude semblaient donc avoir un régime alimentaire relativement complet, bien qu'il ne s'agisse ici que d'une analyse en surface puisqu'on ne peut connaître les portions et donc les véritables apports de chacune de leurs consommations. L'âge des réguliers au moment de leur décès peut être un indice de cette bonne nutrition, du moins d'une nutrition suffisante. En effet, Abel Jacquet, spécialiste des chartreux de Pomier, nous apprend que sur neuf réguliers présents en 1792, quatre ont vécu entre 50 et 77 ans, voire peut-être un cinquième, dom Germain Fréret, pour qui nous ne connaissons ni sa date de naissance ni sa date de décès. À une époque où l'espérance de vie était d'une trentaine d'année, selon l'Institut national d'études démographiques (INED), ces âges avancés témoignent donc d'une vie confortable, d'une alimentation suffisante. Bien que certains réguliers n'aient pas intégré la communauté de Pomier très longtemps avant sa fermeture, leur alimentation tout au long de leur vie leur a quand même permis de conserver une bonne santé et de vivre plus longtemps que la moyenne à leur époque, ce qui témoigne encore une fois de la généralisation de cette manière de se nourrir dans le monde monastique. Malheureusement, la catégorie « Chirurgien, et remèdes » ne nous informe pas sur les possibles carences voire des possibles maladies des pères chartreux. Nous savons juste, par exemple, que le 30 septembre 1789, les chartreux paient le « S^r Albert de S^t-Julien pour 6 voyages »⁴⁵. Concernant les feuillants de Lémenc, le père abbé, dom Paul Lanza, allait prendre les eaux à Amphion, ville thermale située dans la province du Chablais, mais on ignore pourquoi. On envoyait généralement prendre les eaux pour cause de maladie chronique, autrement dit une maladie de longue durée qui avait des conséquences sur la vie quotidienne, et qui pouvait être provoquée par une carence nutritionnelle. La comptabilité nous apprend que Dom Camil Marquisin, et le père abbé, ont tous deux eu une longue maladie⁴⁶. En revanche, on ne connaît pas leur âge au moment de leur décès, mais à la vue de leurs pratiques alimentaires, qui étaient similaires à celles de chartreux de Pomier, on peut facilement penser qu'ils avaient également atteint un âge avancé et donc que leur alimentation était relativement confortable.

Quoi qu'il en soit, on comprend bien que la notion d'observance avait évolué, les chartreux de Pomier et les feuillants de Lémenc étant des témoins de ce changement. En effet, l'observance est une notion qui n'est jamais exprimée comme telle dans les règles monastiques. Il s'agit d'un comportement général qui doit ressortir de ces écrits saints. Ses bornes, ses limites ne sont jamais clairement identifiées ni définies, n'apparaissant donc pas comme figées. Les pratiques alimentaires étudiées témoignent donc bien d'un déplacement de ses limites, en fonction des

⁴⁵ ADHS, 7H3 (B), fol. 17 : catégorie « Chirurgiens, et remèdes ».

⁴⁶ ADS, 43F526, fol. 64v : en juillet 1785, le procureur mentionne le paiement aux apothicaires Berne et Demoline pour les drogues qu'ils ont fournies pour les longues maladies de ces deux feuillants.

besoins considérés des Hommes et des évolutions des époques, et non d'un détachement des règles, du mode de vie voulu par les auteurs de ces dernières. Si certaines évolutions sont inscrites officiellement, comme a pu l'être l'autorisation de consommation de chocolat chaud à la suite d'un débat entre jésuites et dominicains, d'autres sont plus officieuses. En effet, leur généralité, comme nous avons pu le voir en comparant les pratiques alimentaires des chartreux et des feullants savoyards aux pratiques de communautés monastiques étrangères de la même époque, issues aussi bien du même ordre que d'un ordre différent, témoigne de leur approbation, de leur admission par le clergé régulier.

Les intentions des moines savoyards à travers leurs pratiques alimentaires : la volonté de s'intégrer au monde au risque de provoquer leur fin ?

« [Ils] sont utiles à cette ville par leurs prières et dévotions qui édifient les âmes »⁴⁷

Si on ne peut pleinement intégrer le quotidien des chartreux de Pomier et des feullants de Lémenc, et notamment s'immiscer au sein des différentes prières prononcées tous les jours, on peut en revanche, grâce aux deux livres de compte de notre étude, noter différentes actions à l'encontre des fidèles, et en ressortir un comportement général utile à l'analyse de leur observance. Dans le même temps, cette analyse nous permet de débattre sur leur utilité sociale, suivant une approche spirituelle, leur dévotion religieuse étant autrefois un moyen de les désigner comme de bons réguliers, ainsi que suivant une approche plutôt « matérielle », autrement dit, financière.

Les comptabilités de ces deux communautés savoyardes présentent toutes deux des dépenses destinées à la population. Chez les feullants, en 1776, ce sont un peu plus de 23 livres qui sont destinés aux pauvres passants (on ne peut connaître le total exact, les aumônes étant parfois regroupées avec les étrennes et les dépenses pour bonne main) ; en 1779, ils donnent 7 livres 4 sols et 6 deniers seulement d'aumônes ; en 1783, par « égard à la misère de la saison », ils donnent 57 livres et 16 sols d'aumônes également⁴⁸. Chez les chartreux, dont la comptabilité présente directement une catégorie « aumônes », la charité n'atteint pas la même somme que chez les feullants : du 1^{er} juin 1788 au 31 mai 1789, seulement 8 livres et 12 sols sont données aux pauvres, et seulement 5 livres et 2 sols du 1^{er} juin 1790 au 31 mai 1792⁴⁹. Mais n'allons pas trop vite, l'emplacement de la chartreuse pouvait en être la raison. En effet, rappelons que le monastère de Lémenc se situait proche de Chambéry, une zone urbaine donc, où le nombre de pauvres est plus important qu'à la campagne ou qu'à la montagne. Par ailleurs, la chartreuse de Pomier était quelque peu reculée de la voie principale. Quoi qu'il en soit, on note tout de même une considération assez importante pour les pauvres chez les feullants. On sait par ailleurs qu'ils leur fournissaient du pain, puisqu'on retrouve des paiements à la boulangère du nom de Marie « pour le pain, qui a fournit tant de le réfectoire, que pour les domestiques et pour les pauvres ». La comptabilité cartusienne ne nous donne cependant pas d'indications concernant cette aide alimentaire, le pain étant fabriqué au sein même de la Chartreuse de Pomier. Mais nous avons vu dans notre seconde partie que plusieurs types de pains étaient produits et que certains avaient pu être réservés aux pauvres, aux domestiques, voire aux ouvriers.

S'intéresser également aux comportements des moines savoyards lors de la fermeture de leur monastère est aussi un moyen d'approfondir la question de leur dévotion. De précédentes études réalisées pour chacun des deux ordres nous informent de l'attitude, et donc plus généralement de la dévotion des moines lorsqu'on leur demanda de prononcer le serment. Abel Jacquet, par exemple, nous apprend que les neuf réguliers de Pomier ont refusé de prêter serment

⁴⁷ D. Dinet, *op. cit.*, p. 524.

⁴⁸ ADS, 43F526, fol. 3-8v : année 1776 ; fol. 20v-26 : année 1779 ; fol. 46-52v : année 1783.

⁴⁹ ADHS, 7H3 (B), fol. 65.

à la Constitution civile du clergé à partir de 1792. En effet, tandis que dom Pierre-Marie Borgel, dom Gavignon et dom Germain Fréret ne purent s'échapper à l'étranger en 1793 en raison de leur infirmité, les autres chartreux partirent « plutôt que d'obéir à des ordres si impies et si contraires à la fidélité due à Dieu et au légitime souverain ». Ainsi, le père prieur et le père procureur se réfugièrent en Allemagne, à la chartreuse de Cologne, le père dom Reveyron passa la frontière pour gagner l'Italie, de même que dom Ambroise Marin le vicaire de Pomier, qui se réfugia à la chartreuse de Turin. Dom Claude Cottin, quant à lui, partit pour le monastère d'Asti en Italie tandis que dom Claude Palluis rejoignit la chartreuse de Banda dans la vallée de Suze en Piémont. Si leur volonté avait simplement été de ne point quitter ce confort de vie, ils n'auraient, pour certains, pas rejoint des chartreuses assez lointaines comme celles de Cologne, au moment de la Révolution française. De plus, si leur dévotion n'avait pas été si profonde, ils auraient pu abandonner leur statut de religieux et s'adonner à toutes sortes de pratiques du monde et ainsi avoir accès à une alimentation carnée, à une alimentation plus fastueuse. Il s'agissait donc, selon nos analyses, de moines dévoués à leur vie monastique.

Concernant les feuillants, l'analyse est plus ambiguë. Nicolas Carrier nous apprend que sur les huit moines feuillants de Lémenc, cinq moines refusèrent de prêter serment et prirent le chemin de l'émigration. Si un des trois moines restants se maria, les deux autres eurent une vie misérable avant de se rétracter lorsque le climat politique leur était plus favorable. Comment comprendre alors ces faits ? Les feuillants qui prirent la fuite cherchaient-ils simplement, comme le pense Nicolas Carrier, à conserver leur confort de vie ? De la même manière, les deux moines qui se rétractèrent désiraient-ils le retrouver ? Leur dévotion aux pauvres laisse pourtant penser qu'ils prenaient au sérieux leur statut d'hommes d'Église. Par ailleurs, si on constate qu'ils mangent bien et vivent bien de manière générale, tels les seigneurs qu'ils sont, à part quelques viandes rouges, notamment du porc, qui pouvait être destinées aux malades, et quelques vaisselles plus esthétiques, voire plus luxueuse, qui pouvaient être utilisées pour la venue de personnes importantes, leur alimentation ne semble pas s'éloigner de la règle de saint Benoît. De surcroît, tout comme l'explique Philippe Meyzie de nouveau, ces pratiques ne sont pas forcément synonymes « de décadence des mœurs cléricales ». Il s'agit plutôt « d'une évolution du statut moral de la gourmandise et d'une sensibilité plus accrue des clercs aux transformations sociales et culturelles »⁵⁰. Par ailleurs, souvenons-nous, les comptes sont inspectés par un père feuillant venant du Piémont. En 1781, on retrouve par exemple que les pères Ludovico di San Benedetto et Melchiorre di San Gaetano sont venus contrôlés les sorties d'argent. Cette inspection nous permet donc de savoir que les dépenses alimentaires de ces moines étaient acceptées et donc que leurs pratiques alimentaires étaient admises même au-delà des Alpes.

De ses différents croisements d'informations et analyses, ressort donc l'image de moines plutôt dévoués à la vie qu'ils avaient choisis de vivre et donc à Dieu, mais aussi aux fidèles notamment par l'aide aux pauvres, voire par leurs prières, des moines donc dont la vocation était toujours présente en cette fin de siècle. Suivant la vision qu'on avait des communautés monastiques encore au XVII^e siècle, chartreux et feuillants savoyards auraient pu être considérés comme utiles à la société, même si leurs pratiques alimentaires reflétaient un certain confort de vie, voire à certains égards, le luxe. Nous l'avons abordé, au cours du XVIII^e siècle, « se manifeste un changement des mentalités qui conduit à estimer religieux et religieuses en fonction des services qu'ils rendent au monde »⁵¹. Nous nous sommes donc demandés si l'adoption de ces pratiques alimentaires, et donc ce rapprochement avec le monde, bien que contraire à l'idéal de vie monastique, n'était pas un moyen pour ces moines de montrer qu'ils n'étaient pas si coupés du monde, de montrer que, comme tout homme du XVIII^e siècle, ils étaient indispensables à la société. En effet, leurs pratiques alimentaires étaient tout de même visibles aux hommes du monde, nous l'avons vu par les nombreux contacts qu'ils effectuaient avec les professionnels de

⁵⁰ MEYZIE Philippe, *op. cit.*

⁵¹ D. Dinet, *op. cit.*, p. 524.

l'alimentation, ou en recevant diverses personnes au sein même de leurs murs, ou encore en se procurant divers objets et denrées dans des zones marchandes importantes. Pourquoi alors avoir adopté ces pratiques, qui pouvaient quand même être vues comme un relâchement de la foi et de la ferveur monastique ?

Les pratiques alimentaires des moines savoyards : un moyen détourné pour se justifier ?

L'utilité sociale, et donc le bonheur, s'obtient par la recherche du plaisir : il faut que l'homme soit « conduit par le plaisir » pour accomplir ce qu'on appelle les actes vertueux, autrement dit des actes qui soient utiles aux autres, à la société⁵². En reprenant les pensées des philosophes du XVIII^e siècle, comme le baron d'Holbach, Diderot, ou encore Helvétius, Bernard Hours exprime avec clarté et simplicité le débat qui anime le monde monastique de l'époque. Si c'est grâce à cette recherche du plaisir que l'homme parvient à être utile à la société dans laquelle il vit, comment le monde monastique, condamnant les plaisirs les plus naturels de ses membres, peut-il l'être également ? À travers la plume de nombreux auteurs, aussi bien des laïques comme Louis Racine (1692-1763) avec son long poème *La religieuse*, publié en 1742, que d'hommes d'Église, comme l'abbé Nicolas-Sylvestre Bergier avec *l'Examen du matérialisme, ou réfutation du système de la nature*, publié en 1771, dans lequel il livre une réponse au baron d'Holbach (dont nous avons parlé en introduction) l'Église n'est pas restée sans réaction, prouvant par la même occasion sa connexion avec le monde extérieur. Bien que l'apologétique de l'Église ait été jugé inefficace, celle-ci s'étant notamment engagée sur le propre terrain des philosophes et n'ayant pas innové sa défense, utilisant des arguments précédemment employés contre des adversaires de l'Église primitive⁵³, elle a eu une résonnance importante en Europe. Un des inventaires de la chartreuse de Pomier nous donne notamment un aperçu de livres et de journaux que possédait le père abbé. Ainsi, même si l'inventaire ne précise pas les titres, on retrouve de nombreux ouvrages de théologie, ainsi que « trente-cinq volumes de *L'Esprit des journaux* », un périodique européen du XVIII^e siècle, qui pouvait être des sources d'informations concernant ce débat politico-religieux. Un colloque de 2009 avait notamment traité de la « Diffusion et transferts de la modernité dans *L'Esprit des journaux* » ; Daniel Droixhe y avait étudié la diffusion de cette idée du bonheur au XVIII^e siècle⁵⁴. Les nombreux contacts avec l'extérieur dont nous avons parlé précédemment permettaient également aux moines savoyards de se tenir au courant du climat politique extérieur les concernant.

Comment donc prouver son utilité à la société d'Ancien Régime tout en étant éloigné physiquement de cette dernière ? En effet, suivant cette volonté d'utilité sociale, on préconisait « une vie résolument engagée et non coupée du siècle »⁵⁵. Nous nous sommes donc demandé, au fur et à mesure de notre analyse, si ces moines savoyards, par l'intermédiaire de leurs pratiques alimentaires, avaient désiré prouver leur utilité sociale, leur implication et leur indispensabilité au sein et pour le monde, et par la même occasion, montrer qu'ils n'étaient pas véritablement coupés de ce dernier, qu'ils n'étaient pas en décalage avec leur époque. Nous l'avons vu, l'alimentation est une des seules fonctions qui les lie au monde extérieur, par sa nécessité commune à tous les hommes, et qui n'implique pas de mettre un pied en dehors du monastère, du moins pour les moines eux-mêmes. Il s'agit également d'une des seules pratiques pénitentielles sur laquelle ils pouvaient avoir un certain contrôle.

⁵² B. Hours, *L'Église et la vie religieuse dans la France moderne (XVI^e-XVIII^e siècles)*, Paris, 2000, p. 334-335.

⁵³ *Ibid.*, p. 338-342.

⁵⁴ D. Droixhe, Une certaine idée du bonheur, *L'Esprit des journaux : un périodique européen au XVIII^e siècle, actes du colloque Diffusion et transferts de la modernité dans l'Esprit des journaux, (Liège, 16-17 février 2009)*, sous la dir. de D. Droixhe, Bruxelles, 2009.

⁵⁵ G. Michaux, Une nouvelle conception de la vie monastique en France dans la seconde moitié du dix-huitième siècle, *Religion en transition dans la seconde moitié du XVIII^e siècle*, sous la dir. de L. Châtellier, Oxford, 2000, p. 59-72.

Précisons que la question n'est pas de savoir si, par cette insuffisance de détails quant à l'alimentation des moines vis-à-vis de divers aliments, les règles et coutumes monastiques avaient envisagé les évolutions des pratiques alimentaires. Mais les communautés monastiques auraient peut-être « profité » de manque de précisions pour s'autoriser à adopter ces diverses pratiques alimentaires que nous avons détaillées, tout en respectant les exigences de leur règle respective. Autrement dit, ces moines savoyards auraient désiré entremêler douceur et austérité alimentaire, déplaçant de ce fait les limites de cette notion d'observance.

En s'alignant sur les pratiques alimentaires de leur époque, et en s'inscrivant dans leur territoire, autant socialement que culturellement, les communautés monastiques montraient également qu'elles étaient utiles au commerce. Souvenons-nous elles avaient toutes deux des contacts avec de nombreux marchands et professionnels de l'alimentation, de même qu'avec de nombreux ouvriers et domestiques, ainsi que des visiteurs etc. Elles avaient également accès à de nombreux foires et marchés, notamment ceux de Chambéry, de Genève, de Turin, ou encore de Nice par lesquels de nombreuses denrées transitaient, provenant des quatre coins du monde. Pour donner un peu plus de poids à notre hypothèse, nous pouvons nous appuyer sur la comptabilité feuillantine, qui, en juillet 1782, nous apprend que le gouverneur de la Savoie ainsi que sa compagnie avaient pris un repas somptueux au monastère de Lémenc. Bien qu'on ne puisse savoir si tous les moines avaient pu bénéficier de ce repas, peut-être que seulement le père abbé avait pu y assister, et bien que nous n'ayons pas les détails de tout le menu, nous pouvons tout de même bien noter la richesse de ce repas. En effet, 15 livres de veau et des ris de veau avaient été achetés ce mois-ci. De plus, les comptes font mention de l'achat de nombreuses pièces de volailles, dont des petits gibiers, ainsi que de deux lapins qui avaient été pris directement « chés le traiteur ». Ils achètent par ailleurs du safran, qu'on ne retrouve pourtant qu'occasionnellement dans leurs dépenses, de même que de la pâte d'amande, ou encore du vin de Bourgogne, qui avaient déjà à l'époque une bonne réputation. Dans la catégorie du dessert, le procureur a même noté « pour les dépenses indispensables qui se sont faites à l'occasion de l'honneur que nous a fait son Excellence gouverneur de toute la Savoie, lorsqu'il a daigné s'inviter avec toute son aimable compagne pour dîner au monastère ». Il mentionne également que le gouverneur « a été très content » de ce repas. Pour ce repas, ils avaient même demandé à leur confiturier Jean Brilada de leur confectionner un « magnifique dessert ». En outre, pour le service, le maître d'hôtel a été récompensé financièrement pour « avoir apporté toute l'argenterie et avoir pris la peine de ranger tous les plats sur la table ». Le cuisinier du gouverneur avait même travaillé « un jour et une nuit avec ses garçons de cuisine pour le dit repas ». Le procureur note par ailleurs que toutes ses dépenses étaient considérées comme « extraordinaires ». On comprend donc que tout avait été millimétré pour « que tout allèze bien », qu'ils mirent les petits plats dans les grands pour recevoir le gouverneur de Savoie, une personne importante et haut placée dans le domaine politique. Pour rappel, ils n'hésitaient d'ailleurs pas à faire venir des barils de vacherin ainsi que du fromage d'Abondance depuis le dit village jusqu'au monastère, pour en offrir une partie « comme à la coutume »⁵⁶.

Même si les feuillants avaient pris goût à cette vie confortable (en plus de cette bonne alimentation, le père abbé s'octroyait certains luxes : la communauté dépense un peu plus de 5 livres pour faire accommoder sa bague ; on lui pose des rideaux dans sa chambre ; ou encore un tapis ; etc.), d'autres dépenses montrent également qu'ils avaient un soin tout particulier des visiteurs en séjour au monastère. En effet, nous l'avons vu, la chambre des étrangers est décorée de vases de faïences « coloris de fleurs », de même que pour une « curvette et son aiguière de fayance » ; ils font également poser une tapisserie dans la chambre des étrangers etc⁵⁷.

⁵⁶ ADS, 43F526, fol. 19v : par exemple en novembre 1778.

⁵⁷ *Ibid.*, fol. 28 : en mai 1780 ils font poser la tapisserie dans la chambre des étrangers ; fol. 63 : on retrouve cette décoration de faïence en avril 1785.

beurre	livre pour quarante sept livres et demi de beurre a neuf sols	
oeuf	vingt une livre, neuf sols, et neuf deniers.	
poisson	quatre douzaines d'aust, a six sols. vingt deux livres, et quatre sols. pour	
toine	vingt sept livres de poisson a cinq. six, et sept. vingt sept livres. huit sols et	
crinolo	demi. pour deux livres de truite a vingt cinq sols. quinze livres. pour	
viande	quatre livres de broche a vingt cinq sols la livre. dix sept livres, et dix sols. pour	
	deux toine a six sols. deux sols. pour vingt quatre douzaines d'envise. vingt trois	
	sols. en tout livres cent cinq livres, sept sols. et trois deniers. — — — # 105. 4 3	
	livre pour deux cents. saine huit livres de viande, a trois sols, et huit deniers	
	quarante neuf livres, deux huit deniers. plus pour cent, et quinze livres de vaur a	
	six sols, et demi. vingt livres, deux sols et demi. pour deux lapins pris chez le traiteur.	
	trois livres. pour de ris d'avaux. quarante sols. pour sept livres de graisse. quarante	
	neuf sols. pour cinq poules. trente sept sols, et demi. pour trente pieces de solaille	
	vingt livres, et huit. pour trois calus, et six grives. quarante six sols. en tout livre	
	cent une livre. cinq sols et 15 deniers. — — — # 101. 5 48	
jardinage	livre pour trois paniers, d'ancos. trente neuf sols. pour une douzaine d'artichaux.	
fruit	trois livres, et douse, pour de choux. quinze sols. pour un melon. quarante sols.	
epice	pour deux paniers de fente. vingt huit sols. pour trois paniers de fraise. 3 livres	
	et trois. pour un panier de poire. vingt sols. pour trois douzaine d'abricos.	
orange	trente six sols. pour une livre de poivre. laou une once de canel. cinquante deux	
saffran	sols. pour orange, ou citron. douse sols. pour du saffran. quatre sols. pour quatre	
pate am	livres de pate. demande a 25 sols. cinq livres. pour quatre livres de farine blanche	
farine	dix huit sols. pour deux bouteilles de sirod. trente sols. pour une bouteille de piri	
sirod	de limond. vingt quatre sols. pour deux bouteilles de vin de bourgogne. cinq	
vin de	livres. pour soixante cinq livres de glace. trois livres, et cinq. pour trois livres	
Bourg	de sucre en pain. a 24 sols. trois livres, et douse. plus pour. vingt neuf livres	
glace	de cassonade. pour la cuisine a dix huit sols. vingt six livres, et deux. pour	
sucre	neuf livres de cafe du lion a quarante huit sols. vingt une livre, et douse sols.	
cafe	pour huit livres de vermischaus. a quatre sols la livre. trente deux sols. en tout	
vermischaus	livre. quatre vingt. huit livres et seize sols. — — — # 108. 1 6.	
vaissier	livre pour les depenses indispensables qui se sont faites a l'occasion	
	de l'honneur que nous a fait son Excellence Gouverneur de toute la	
	Savoie, lorsqu'il daigne s'inviter avec toute son aimable compagnie	
	pour dîner au Monastere ou il a été très content. au confiteurier Jean	
	Brlada. pour avoir fourni un magnifique desert. comme on peut	
	voir dans sa liste ou le pere Abbe. lui a envoie douse livres. septante	
	deux livres. sans compter les depenses extraordinaires du moi, qui sont marqués	
	cy dessus avec les autres. — — — # 72. 0.	
	Livre au maître d'aute de son Excellence pour avoir apporté toute l'argenterie	
	et avoir pris la peine de ranger tout les plats sur la table, en un mot	
	a eut soin de plus la veille de donner ses ordres. pour que tout soit allé	
	bien. douse livres. plus au cuisinier du même qui l'a travaillé un jour, et une	
	nuît. a ses garçons de cuisine pour le dit repas. dix livres, et quatre sols. en	
	tout livre. vingt deux livres, et quatre sols. — — — 22. 2.	
domestique	Livre a Bernard Carrela pour complement de son gage, qui est de quarante livres	
	et dix. cinq livres, et deux sols. plus au même pour deux éperons, et un fouet, quinze	
terrine	sols. pour une terrine de fayance. trois livres. pour deux grands saladers de fayance	
taie	en ovale. quarante cinq sols. pour deux tasses de cafe avec leur petits. seroupe. vingt sols.	
maréchal	pour six verres et six carraff. vingt cinq sols. a Francois Grahquat talendier pour tous	
talendier	les ouvrages qui a fait en fr. pour cercle de tonneau. la ferrure. de chariot, clocher.	
papier	refectoire ou il a mis de baguettes pour le refectoire. la sale, la bibliothèque, pour les	
cloux	outils du jardin et cuisine. et autres. 2 1/2 livres et quatre sols. pour faire moi	
cuivre	quarante cinq livres, et quatre sols. plus a la vue de maître Jague Dail pour	
charbon	deux ches doubles fait l'année 1742. trois livres. pour du papier dix sols. pour	
ancans	un mille petit cloux dix sept sols, et demi. pour une cleumoir 3 sols. pour avoir fait	
	couvrir cinq chaises en paille. vingt cinq sols. pour trois charges de charbon. cinq	
	livres, et cinq. pour cinq seaux d'herbe a laver le latic quinze sols. pour le	
	port de l'attre. six livres, et douse. pour faire cuire cinq pains. cinq pains	
	cinq sols. pour une livre d'ancens. vingt quatre sols. en tout livre. septante	
	neuf livres et sept sols. — — — 79. 7	

Fig. n° 40 : Détails des dépenses alimentaires lors de la venue du gouverneur de Savoie à Lémenc en juillet 1782

Concernant les chartreux, nous n'avons malheureusement pas accès à une description de repas pris lorsqu'une personne importante se présentait au monastère. En revanche, un des inventaires nous apprend que certaines consommations se trouvaient dans l'appartement du père prieur et celui du père procureur. Ceux-ci possédaient des bouteilles d'eau de vie, du café, ainsi que des tasses à café et une cafetière, des petites boîtes de sapin contenant, pour celle du père procureur des « raisins de Corinthe ». Ce dernier possédait également « une petite tégère en étain ». Ces consommations pouvaient ainsi être présentées au notaire, à l'évêque, ou toute autre personne importante qui devait se rendre au monastère pour discuter d'affaires du spirituel ou du temporel. Bien que notre étude ne souhaite se concentrer que sur l'alimentation, d'autres objets, non-alimentaires, vont dans ce sens également. En effet, malgré quelques vieux meubles et quelques vaisselles un peu abimés, dans la chambre des étrangers se trouvent un mobilier en noyer, un bois noble, ainsi que des indiennes, des tableaux dont les cadres sont aussi en noyer, des tasses à café, une sucrière, une cafetière, des assiettes de faïences, des pots à fleurs de faïence également, etc. À l'inverse, certains moines n'ont pas tout ce luxe, bien que leurs meubles fussent pour la majorité en noyer. Par exemple : le père Palluis et le père Gavignon, possédaient des meubles en mauvais état, surtout les matelas, mais pas de vaisselles particulières, ni d'indiennes, les tableaux sont décrits comme vieux, etc. Il semblerait donc bien que les chartreux aient pensé au confort des étrangers avant le leur, qu'ils aient souhaité que ces derniers ne soient pas trop dépayés lors de leur venue.

Adopter une meilleure alimentation avait également un autre intérêt pour une communauté monastique. Les pratiques alimentaires observées en disent d'ailleurs long sur leur propre perception de leur manière de se nourrir. Leur régularité et surtout le fait qu'elles s'observent sur plusieurs années prouvent que ces manières de se nourrir étaient admises communément au sein de ces communautés. Les moines ont sûrement pu voir, dans leur alimentation, un moyen de vivre mieux, de vivre plus longtemps, d'être moins fragiles physiquement et ainsi pouvoir pleinement se consacrer aux différentes activités liturgiques et manuelles. L'alimentation était également une des pratiques quotidiennes qu'ils pouvaient corriger, contrôler, car elle n'était pas clairement définie, clairement réglée. Ils pouvaient manger mieux, varier leurs plats, tout en ayant pour mot d'ordre la modération. Elle pouvait également être un moyen de compenser une période maigre par exemple. Souvenons-nous également que les dimanches et jours de fêtes étaient des jours où les chartreux pouvaient consommer de meilleurs plats.

Tandis que Gérard Michaux notait qu'« une nouvelle conception de la vie monastique en France dans la seconde moitié du XVIII^e siècle » avait pris forme, il semblerait donc bien que la Savoie n'ait pas échappé à cette dernière⁵⁸. Si, comme nous l'avons fait remarquer plusieurs fois au cours de notre analyse, les moines savoyards de la fin du XVIII^e siècle avaient adopté de nouvelles pratiques qui leur permettaient d'avoir et de conserver une meilleure santé, et qu'ils avaient pris goût à ce confort de vie, ne pourrait-on également pas voir dans ces « dépenses indispensables », dans ce repas somptueux, dans ces petites consommations, et même suivant l'alimentation en générale de ces deux communautés, la volonté de prouver leur affiliation aux pratiques alimentaires de leur époque, de montrer qu'ils ne sont pas en décalage avec la société d'Ancien Régime, et notamment des élites, qu'ils ne sont pas coupés du monde. Ne pourrait-on pas voir une sorte de nécessité pour ces moines de s'inscrire dans leur territoire, de maintenir des liens avec l'extérieur, en plus de tout ce que cela leur procure ? Notons tout de même que la règle de saint Benoît requiert que les riches soient bien reçus au monastère car « la crainte qu'ils inspirent porte d'elle-même à les honorer »⁵⁹. Si on voit dans cette obligation une façon de créer ou de maintenir un lien particulier avec de possibles bienfaiteurs utiles à la vie de l'ordre monastique, du moins d'une communauté, ne pourrait-on pas voir également ici, suivant leurs

⁵⁸ G. Michaux, *op. cit.*

⁵⁹ *La règle de saint Benoît*, éd. par A. Dumas, Paris, 2008, p. 110-111 : « Chapitre 53 : Des hôtes qu'on doit recevoir ».

pratiques alimentaires et les repas offerts aux riches visiteurs, que la volonté des moines auraient été de montrer que l'« Église [était] présente à son temps », si nous pouvons nous permettre de reprendre une expression de Sylviane Albertan-Coppola⁶⁰. En effet, rappelons que l'ordre des Feuillants est un ordre monastique réformé, et si la question de l'utilité monastique est devenue permanente au XVIII^e siècle, elle est néanmoins apparue au concile de Trente, à l'époque même où l'ordre a été fondé par Jean de La Barrière.

Ainsi, en prenant le risque d'être critiqués, voire de provoquer leur fin, ces moines savoyards se seraient adaptés à leur époque, se seraient rapprochés d'une manière particulière et détournée du monde, afin de contrer, en vain, leurs nombreux détracteurs, de prouver à la société qu'ils lui étaient toujours utiles, qu'ils lui étaient indispensables. En faisant évoluer l'observance, en s'ouvrant au monde, ils orientaient cette nécessité d'être utile aux autres vers quelque chose qu'ils pouvaient contrôler. Dès lors ils montraient qu'ils étaient dignes, mais également utiles à la société et de ce fait, qu'ils étaient justifiés.

⁶⁰ S. Albertan-Coppola, L'apologétique catholique française à l'âge des Lumières, *Revue de l'histoire des religions*, 1988, t. 205, n° 2, p. 151-180, disponible en ligne : https://www.persee.fr/doc/rhr_0035-1423_1988_num_205_2_1915 [dernière consultation le 26/05/2022].

Conclusion

Au terme de cette étude, il convient d'évoquer les principaux résultats obtenus. Cette dernière se veut être la suite d'une première étude concernant uniquement la communauté monastique des chartreux de Pomier, s'étant notamment attachée à analyser leurs pratiques alimentaires d'un point de vue culturel et social. Si nous avons conservé ces points de vue pour la présente étude, pour laquelle nous avons jugé intéressant d'analyser les pratiques alimentaires d'une autre communauté monastique masculine savoyarde dont la règle de vie était également austère, en plus de celle de Pomier, nous avons souhaité nous concentrer davantage sur l'observance de ces moines et leur adaptation à la vie moderne lors d'une époque qui leur était politiquement et socialement défavorable. À travers leur alimentation, nous nous sommes donc attachés à analyser leur propre perception de leurs pratiques alimentaires, ainsi que leurs possibles intentions face à une société qui se questionnait sur leur utilité sociale.

L'étude des deux sources principales en elles-mêmes nous a permis de mettre en évidence que les préoccupations administratives de l'époque avaient également intégré le monde monastique savoyard, prouvant par la même occasion la perméabilité des murs de ces monastères. Par ailleurs, nous avons pu mettre en lumière leur prise de conscience de l'intérêt que représentait une bonne gestion du temporel à travers l'organisation de leur comptabilité, qui nous a semblée plus logique, plus efficace, et plus soignée qu'au début du siècle précédent, voire qu'au début du XVIII^e siècle, au sein du monde monastique, mais aussi vis-à-vis des élites savoyardes notamment nobiliaires. C'est donc grâce à ces préoccupations de gestion que nous avons pu avoir entre les mains ces magnifiques documents nous révélant différentes pratiques alimentaires de ces communautés savoyardes.

Si ces deux comptabilités ne sont pas organisées tout à fait de la même manière, leur étude nous a tout de même permis de mettre en évidence une considération similaire pour l'alimentation issue notamment du circuit long, et de son importance pour des hommes d'Église qui sont pourtant voués à rester à l'écart du monde, de la société. Cependant, elle a aussi été révélatrice de l'importance mais surtout de la persistance de la pratique de l'autoconsommation. En effet, l'alimentation monastique de la fin du XVIII^e siècle est aussi bien constituée de produits achetés que de produits issus des terres que possédaient les moines. Aussi bien des aliments ordinaires que des nouvelles consommations intervenaient dans le quotidien des réguliers savoyards. Ces dernières provenaient notamment des foires et marchés nationaux voire internationaux. En se procurant des denrées alimentaires au sein de ces zones marchandes, ces moines montraient bien leur intégration, leur connaissance, voire leur attachement au territoire, au monde, au sein duquel ils vivaient. En outre, ils n'hésitaient pas à faire affaire avec divers marchands de denrées alimentaires, voire avec des revendeurs, ainsi qu'à avoir recours aux talents de professionnels de l'alimentation pour certains aliments et certaines préparations culinaires, et donc à créer, à maintenir un contact avec le monde.

L'intégration au territoire savoyard se retrouve également à travers l'achat ou la production de diverses denrées locales qu'ils consommaient. En effet, l'achat de certains poissons trouvés seulement au sein des cours d'eau savoyards, voire peut-être leur culture au sein de leur propre vivier, tels que la fera du Léman; la consommation de certains fromages comme le fromage d'Abondance, le vacherin ou bien la tomme ; l'achat et la production de vins issus des vignes du duché comme le vin de Montmélian que consomment et produisent, entre autres, les feullants de Lémenc, etc., mettent en évidence une certaine attache à la Savoie et à ses diverses cultures. Bien que les cuisines régionales ne se soient établies qu'au cours du XIX^e siècle, il semblerait que les

chartreux de Pomier et les feullants de Lémenc aient participé, paradoxalement, alors même qu'ils vivaient séparés du monde, à la mise en place de la cuisine traditionnelle savoyarde.

Les pratiques alimentaires que nous avons pu observer pour ces deux communautés monastiques savoyardes ne sont pas uniques et anodines dans le monde monastique au XVIII^e siècle. De nombreuses communautés avaient adopté une alimentation plus riche et plus variée, parfois déjà depuis plus d'un siècle. Le poisson et la viande étaient devenus deux aliments de base des plats des réguliers, le poisson était même considéré comme un substitut de la viande. Le sucre se retrouvait dans de nombreux aliments et préparations culinaires de la table des moines et moniales et avait également favorisé la consommation de boissons exotiques et de la vaisselle qui leur était associée. Les repas s'allongeaient avec l'apparition de desserts, notamment des fruits. Les épices venaient relever les plats et varier les saveurs. Quelques denrées plus luxueuses (vins, anchois, liqueurs, gibiers, etc.) contrebalançaient la consommation d'aliments plus ordinaires (châtaignes, légumes racines, poissons de conserve, salaisons, etc.), tout comme on pouvait l'observer dans les pratiques alimentaires européennes élitaires de l'époque.

La séparation d'avec le monde, le siècle, n'était donc pas si effective, si imperméable que ce que préconisait l'idéal de vie monastique en ses débuts. Loin de dire que leurs productions agricoles ne leur convenaient plus, ne leur suffisaient plus entièrement pour avoir recours à l'achat de produits alimentaires, ces derniers leur permettaient tout de même de varier leur alimentation, de conserver l'appétit et de se maintenir en bonne santé. La récurrence des achats de certains aliments montrait également que quasiment tout était consommé, que les moines n'achetaient pas à profusion. En plus d'être des témoins d'une meilleure nutrition de manière générale au XVIII^e siècle, les chartreux de Pomier et les feullants de Lémenc étaient des témoins de l'évolution de la notion d'observance, du déplacement de ses limites acceptables. Si nous observons de manière générale une plus forte austérité, voire une plus forte modération face à ces nouvelles consommations et ces nouvelles manières de s'alimenter chez les chartreux de Pomier que chez les feullants de Lémenc, le croisement des diverses sources nous a permis de mettre en évidence qu'ils étaient des moines de leur temps, en accord avec les évolutions culturelles de leur siècle et du monde monastique. Nous avons également pu montrer qu'ils étaient des moines attachés, sans doute à leur confort de vie, mais aussi à leur vie monastique, soucieux d'être de bons religieux et que de manière générale, ils faisaient preuve d'une bonne observance envers leur règle respective.

Quant à déterminer quelles étaient les nouvelles limites de cette observance, l'entreprise est plus compliquée. C'est une notion qui n'est jamais clairement définie en tant que telle, jamais clairement délimitée. Pour un ordre dont la règle de vie est austère, la consommation d'une petite douceur pour palier un manque de sucre ou en guise de récompense à une adaptation rigoureuse d'une période maigre doit-elle être considérée comme un écart à la règle ? De la même manière, l'utilisation d'une vaisselle et batterie de cuisine plus robuste, plus hygiénique, voire plus chère, doit-elle être estimée comme une volonté de s'éloigner de la pauvreté matérielle préconisée par cet idéal de vie monastique ? Quoi qu'il en soit, cette alimentation plus variée et meilleure pour la santé est bien attestée au sein du monde monastique en cette fin d'époque moderne et la Savoie n'échappe pas à cette règle.

Cette étude, qui nous le rappelons, est une étude de deux cas précis, ne se voulant donc pas universelle, nous a permis de donner une réponse possible à l'adoption de ces pratiques alimentaires par ces moines savoyards. Suivant cette nécessité d'être utile à la société qui les entoure, ces moines savoyards se seraient tournés, paradoxalement, vers le monde. Nous ne nions pas ce « déclin de la ferveur monastique », que de nombreux travaux d'historiens mettent en évidence¹. Une telle affiliation, une telle similitude avec les pratiques alimentaires du monde et

¹ O. Vanderhaeghen, *Décadence et discours sur la décadence du clergé régulier dans les Pays-Bas autrichiens au siècle des Lumières, Le XVIII^e, un siècle de décadence ?*, Bruxelles, 2006, p. 111-122, disponible en ligne : <https://library.oapen.org/handle/20.500.12657/24528> [dernière consultation le 03/06/2022].

un tel confort de vie ne peuvent être totalement compris comme une nécessité de s'adapter au monde pour « survivre » à ce climat. Les moines peuvent varier leurs plats, garder l'appétit, vivre plus sainement et plus longtemps. Mais n'y avait-il pas également, quelque-part, une volonté de montrer qu'ils étaient présents à leur temps ? En effet, l'alimentation étant une fonction biologique nécessaire à tous, elle est donc une des seules composantes de la vie d'un moine le liant à l'extérieur. De plus, l'alimentation est un marqueur temporel : elle est en constante évolution, et témoigne des particularités de son temps. Tout en pouvant contrôler leur alimentation, en s'imposant une certaine discipline, une certaine austérité, une certaine modération que préconisent les règles monastiques de manière générale, adopter des pratiques alimentaires similaires aux Hommes du monde était donc un moyen, pour ces moines, de se fondre dans la masse, tout en restant des hommes de l'Église. En participant au commerce du monde, leur permettant de consommer certains nouveaux produits, en conservant des pratiques alimentaires qu'ils avaient pu avoir avant d'entrer au monastère, et donc en se liant, économiquement, culturellement et socialement à l'extérieur, ils se sont essayés, au risque d'aggraver la tempête qui s'abattait sur eux, à prouver leur utilité sociale, à montrer qu'ils étaient des hommes du XVIII^e siècle, qu'ils n'étaient pas des parasites pour la société. Nous le pensons, les chartreux de Pomier et les feullants de Lémenc sont le reflet d'un monde monastique qui ne pouvait, voire ne souhaitait, être complètement anhistorique.

Grâce à cette étude, nous avons donc approfondi ce qui avait été analysé au sein du premier rapport. Tout d'abord, nous confirmons, en ayant étudié les pratiques alimentaires des feullants de Lémenc en plus de celles des chartreux de Pomier, l'ouverture du duché de Savoie et sa position stratégique, étant au centre des différents échanges culturels de pays d'Europe. Les nouvelles consommations, telles que le café, le chocolat, le sucre, et la vaisselle qui les accompagnent, mais aussi les épices ou d'autres aliments ayant parcouru des milliers de kilomètres se retrouvent donc même au sein de zones montagneuses, en témoigne les chartreux de Pomier situés au pied du Salève. Comme nous l'avions évoqué, le simple fait qu'il s'agisse de consommations de communautés monastiques suivant deux des règles de vie les plus austères de l'Église, témoigne encore plus de cette ouverture. Si nous avons pu voir, après la comparaison de plusieurs sources, que le territoire savoyard apparaissait comme en retard sur les pratiques alimentaires et culinaires de son époque, ce n'est pas dans son sens péjoratif qu'il faut l'entendre, mais comme une preuve supplémentaire de sa perméabilité aux influences extérieures et de son caractère évolutif. Ces différentes influences n'enlèvent toutefois en rien les particularités culinaires naissantes de ce territoire qui participeront à la renommée de la région à partir du siècle suivant.

De plus, cette étude permet d'approfondir l'Histoire de l'ordre monastique des feullants de manière générale, qui est peu connue pour le XVIII^e siècle mais également d'approfondir son Histoire au sein même du territoire savoyard. Elle se place, nous l'espérons, dans la lignée de l'ouvrage *I cistercensi foglianti in Piemonte tra corte e chiostro (secoli XVI-XIX)* et particulièrement de l'étude de Frédéric Meyer pour le présent ouvrage². Il en est de même pour l'ordre des chartreux, en plus de l'étude que nous avons réalisée l'année précédente. Concernant ces derniers, la présente étude pourrait également participer à un futur projet de recherches historiques concernant la présence de l'ordre en territoire savoyard, puisque plusieurs autres monastères cartusiens étaient présents (Le Reposoir, chartreuse de Vallon, chartreuse de Mélan, chartreuse d'Aillon, chartreuse de Saint-Hugon, mais également Ripaille bien qu'il ne s'agit pas d'un monastère mais du château, attribué à l'ordre par le duc de Savoie Charles-Emmanuel I^{er} (1562-1630)), au même titre qu'ont pu le faire Paul Amargier et de nombreux autres historiens au sein de l'ouvrage *Chartreuses de Provence*³.

² F. Meyer, Les feullants du duché de Savoie face aux défis du XVIII^e siècle, *I cistercensi foglianti in Piemonte tra chiostro et corte (secoli XVI-XIX)*, a cura di G. Armando, S. Beltramo, p. Cozzo, C. Cuneo, Rome, 2021, p. 257-268.

³ P. Amargier, R. Bertrand, A. Girard, D. Le Blévec, *Chartreuses de Provence*, Aix-en-Provence, 1988.

Par ailleurs, bien que nous ne nous soyons pas concentrés spécifiquement sur l'étude de la résonnance au sein du duché de Savoie du débat politico-religieux issu du royaume de France, avant la Révolution, il apparaît indéniable, à la vue de son affiliation aux pratiques culturelles, que les terres savoyardes, terres de transit de marchandises, mais surtout terres de circulation des Hommes et des idées, ont également été touchées par celui-ci. Si la Révolution française a été le bourreau de nombreuses communautés, voire de nombreux ordres monastiques (après 1792, plus aucune communauté feuillantine n'exista en Savoie), notre étude révèle à travers les pratiques des chartreux et des feuillants, pour la période en amont, qu'il s'agit d'une région où la foi, la dévotion, et les pratiques monastiques persistaient, et ce malgré les nombreux soubresauts religieux qu'elle a connus.

L'étude des pratiques alimentaires de ces deux communautés monastiques face à cette nécessité d'utilité sociale en cette fin de XVIII^e siècle revêt donc de multiples intérêts, tant au niveau de l'histoire culturelle, de l'histoire sociale que de l'histoire religieuse, d'un point de vue local mais aussi d'un point de vue plus général. Nous pensons, et nous espérons surtout, qu'elle peut s'inscrire dans la lignée de nombreuses recherches ayant pour objectif de synthétiser l'histoire de l'alimentation dans le duché de Savoie, mais surtout l'histoire de l'alimentation au sein des ordres monastiques. Nous espérons également qu'elle sera utile à de futures études, qu'elle participera à la naissance d'autres projets de recherche concernant ce monde monastique qui conserve toujours une part intrigante de mystère, un voile quelque peu mystique séparant ces hommes d'Église des hommes du monde. Peu importent les époques...

Sources et bibliographie

Sources manuscrites

Archives départementales de Haute-Savoie (ADHS)

- 6C1153 : Tabellion de Thonon (1697-1736)
- 2E1255 : Minutes de maître Jacques-André Borgel (1779-1786)
- 2E1256 : Minutes de maître Jacques-André Borgel (1787-1793)
- F70 : manuscrit inachevé d'André Folliet concernant la chartreuse de Pomier
- 7H3(B) : livre de compte des chartreux de Pomier (1788-1792)
- 40H30 : livre de compte / menus quotidiens des visitandines de Thonon-les-Bains (à partir de 1725)
- 43J333 : livre de compte du comte de Sonnaz tenu par le domestique Jean-Nicolas Mabboux (à partir de 1766)
- 1Q249 : inventaire des biens meubles et immeubles de la chartreuse de Pomier (10 novembre-24 décembre 1792)

Archives départementales de Savoie (ADS)

- 4B1153 : inventaire après décès du marquis Chabod de Saint-Maurice (à partir de 1754)
- 4B1246 : livre des dépenses de cuisine de la marquise Chabod de Saint-Maurice (1780-1784)
- C1741 : comptes des recettes et dépenses des divers agents des gabelles (tout le duché, année 1766)
- 43F524 : documents relatifs à des communautés religieuses, tableaux des revenus feuillants de Lémenc (1791)
- 43F526 : livre de compte des feuillants de Lémenc (1776-1791)
- 1H1 : journal de ce que l'on servait sur la table des Religieux de Bellevaux (Bauges) XVIII^e siècle
- 28H34 : livre de compte des Bernardines de Conflans (1652-1663)
- 1Q97 : extraits de ventes, inventaires et pièces diverses relatifs à des biens provenant de diverses communautés monastiques dont les Bernardines-de-Conflans (1792-1793)
- 1Q101 : inventaire du mobilier de la Chartreuse de Pomier (1792)
- 1Q102 : inventaire du mobilier de la Chartreuse de Pomier avec les prix de vente (1792-1793) : 4 cahiers : 2 pour l'inventaire du mobilier avant la vente, 2 pour les biens meubles vendus

Archives du département du Rhône et de la métropole de Lyon

- 17H83 : comptes de recettes et de dépenses des chartreux de Lyon (1611-1790)

Archives d'État de Turin

Sezione Riunite

Comptes de Nicolas Deschamps, inventaire 23, foglio n° 48.

Sources imprimées

- ACADÉMIE FRANÇOISE. *Le dictionnaire de l'Académie françoise, dédié au Roy*, Paris : Veuve J.-B. Coignard et J.-B. Coignard, 1694, t. 2 (de M à Z).
- Costumier et directoire pour les sœurs religieuses de la Visitation sainte Marie*. Paris : F. Muguet, 1667.
- DAQUIN, Joseph. *Topographie médicale de la ville de Chambéry*. Chambéry : Gorrin, 1787.
- DESCOTES, François. *Les secrets d'un fin-bec*. Sallanches : Édouard Sermet, 1897.
- DIDEROT, Denis. *La Religieuse*. Paris : Librairie A. Lemerre, 1925 (1^e éd. Paris, 1796).
- DUMAS, Antoine, éd. *La règle de saint Benoît*. Paris : Cerf, 2008 (1^e éd. 1989).
- FURETIÈRE Antoine. *Dictionnaire universel, contenant généralement tous les mots françois tant vieux que modernes et les termes des sciences et des arts... Recueilli et compilé par feu messire Antoine Furetière...*, La Haye, 1701, t. 2.
- GUIGUES I^{er}. *Coutumes de Chartreuse*. Paris : Cerf, 2001 (1^e éd. 1984).
- GRANDCHAMP, Mique. *Le Cuisinier à la bonne franquette*. Annecy : Dépollier, 1883.
- HOLBACH, baron d'. *Système de la nature ou des loix du monde physique et du monde moral*, par M. Mirabaud. Londres : s. n., 1770.
- LAMARE, Nicolas de. *Traité de la police, où l'on trouvera l'histoire de son établissement, les fonctions et les prerogatives de ses magistrats, toutes les loix et tous les reglemens qui la concernent : on y a joint une description historique et topographique de Paris et huit plans gravez, qui représentent son ancien état, et ses divers accroisements avec un recueil de tous les statuts et réglemens des six corps des marchands et de toutes les communautez des arts et métiers*. Paris : Jean et Pierre Cot, 1705.
- LEFÈBVRE, François. *Saint Bruno et l'ordre des chartreux*. Paris : Librairie catholique internationale de l'œuvre de Saint-Paul, 1883.
- LESPINASSE, René de. *Les métiers et corporations de la ville de Paris (XIV^e-XVIII^e siècles) : ordonnances générales, métiers de l'alimentation*. Paris : Impr. nationale, 1886-1897.
- LULLIN, Charles. *Des associations rurales pour la fabrication du lait connues en Suisse sous le nom de fruitières*. Paris : J.-J. Paschoud, 1811.
- RANNAUD Marie. *La chartreuse de Pomier : diocèse d'Annecy (Haute-Savoie) 1170-1793. Mémoires et documents publiés par l'Académie salésienne*, 1909, t. 32, p. 1-344.
- VACHET, Adolfe. *Les anciens couvents de Lyon*. Lyon : Vitte, 1895.
- SECONDAT DE MONTESQUIEU, Charles-Louis de. *Œuvres complètes*, éd. par R. Cailliois. Paris : Gallimard, 1949.

Bibliographie

Instruments de travail

Atlas :

- BECCHIA, Alain et al. *Atlas historique et statistique de la Savoie au XVIII^e siècle*. Chambéry : LLSETI, 2012.

Dictionnaires et guides :

- HUREL, Daniel-Odon, dir. *Guide pour l'histoire des ordres et des congrégations religieuses : France (XVI^e-XX^e siècles)*. Turnhout : Brepols, 2001.

Ouvrages métrologiques :

- CHARBONNIER, Pierre. *Les anciennes mesures locales du Midi méditerranéen d'après les Tables de conversion*. Clermont-Ferrand : Presses universitaires Blaise Pascal, 1994.
- DHELENS, Albert. *Les anciens poids et mesures des provinces de la Haute-Savoie*. Annecy : Conseil général de la Haute-Savoie, 1996.

Ouvrages

- AGAMBEN, Giorgio. *De la très haute pauvreté : règles et forme de vie* (traduit de l'italien par Joël Gayraud). Paris : Payot et Rivages, 2013.
- AIRIAU, Paul. *Nourritures terrestres : alimentation et religion*. Lyon : LARHRA, 2016.
- ALBERTAN-COPPOLA, Sylviane. L'apologétique catholique française à l'âge des Lumières. *Revue de l'histoire des religions*, 1988, t. 205, n° 2, p. 151-180.
- AMARGIER, Paul, BERTRAND, Régis, GIRARD, Alain, LE BLÉVEC, Daniel. *Chartreuses de Provence*. Aix-en-Provence : Édisud, 1988.
- BALZAC, Honoré de. *Les paysans. Scènes de la vie à la campagne*, t. 10. Paris : France Loisirs, 1999 (1^e édition : 1855).
- BECCHIA, Alain, BLANCHI, Paola. Économie, démographie et culture en Piémont-Sardaigne. *Les États de Savoie : du duché de Savoie à l'unité d'Italie (1416-1861)*, sous la dir. de G. Ferretti. Paris : Classique Garnier, 2019, p. 319-355.
- BENEDETTI, Marina, DUVAL, Sylvie, MORVAN, Haude, VIALLET, Ludovic, dir. *Observer l'Observance : l'Observance, entre normalisation et répression (XV^e-XVI^e siècles), actes du colloque de l'École Française de Rome, 7-8 novembre 2019, Rome, à paraître.*
- BOUTER, Nicole, dir. *Les religieuses dans le cloître et dans le monde, des origines à nos jours, actes du deuxième colloque international du CERCOR (Poitiers, 29 septembre-2 octobre 1988)*. Saint-Étienne : Publications de l'université de Saint-Étienne, 1994.
- BRAUDEL, Fernand. Alimentation et catégories de l'histoire. *Annales : économies, sociétés, civilisations*, 1961, t. 16, n° 4, p. 723-728.
- BRIEGEL, Françoise, BERTOLIN, Sylvia, PIA DONATO, Maria, THEIS, Valérie. *Logiques de l'inventaire : classer des archives, des livres, des objets (Moyen-Âge-XIX^e siècle), actes du colloque (Genève, 3-5 octobre 2019)*. Genève : Institut d'histoire moderne et contemporaine, 2019.
- CASTELLUCCIO, Stéphane. L'art de la gastronomie à Paris au XVII^e siècle. *Versalia : revue de la Société des Amis de Versailles*, 2011, n° 14, p. 19-51.
- CABY, Cécile. Abstinence, jeûnes et pitances dans le monachisme médiéval. *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance, actes du 18^e colloque de la Villa Kérylos (Beaulieu-sur-Mer, 4-6 octobre 2007)*, sous la dir. de J. Leclant, A. Vauchez, M. Sartre. Paris : Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, 2008, p. 271-292.
- CARRIER, Nicolas. *Saint-Pierre de Lémenc : étude historique et guide archéologique*. Chambéry : SSHA, 1998.
- CHÂTELLIER, Louis. *Religion en transition dans la seconde moitié du XVIII^e siècle*. Oxford : Voltaire foundation, 2000.
- CHEVALLIER, Pierre. *Loménie de Brienne et l'ordre monastique (1766-1789)*. Paris : Librairie philosophique J. Vrin, 1959.
- COQUERY, Natacha. *Tenir boutique à Paris au XVII^e siècle : luxe et demi-luxe*. Paris : CTHS, 2011.
- CORNETTE, Joel, QUELLIER, Florent, dir. *Histoire de l'alimentation, de la Préhistoire à nos jours*. Paris : Belin, 2021.

- COUDREUSE, Anne. *La Religieuse* de Diderot : une critique de la claustration conventuelle. *Rapport hommes/femmes dans l'Europe moderne : Figures et paradoxes de l'enfermement, actes du colloque (Montpellier, novembre 2012)*, disponible en ligne : <https://shs.hal.science/halshs-00845469> [dernière consultation le 13/01/2022].
- DEVOS, Roger, GROSPERRIN, Bernard. *La Savoie de la Réforme à la Révolution française*. Rennes : Ouest France, 1985.
- DINET, Dominique. *Religion et société : les réguliers et la vie régionale dans les diocèses d'Auxerre, Langres et Dijon*. Paris : Publication de la Sorbonne, 1999.
- DINET, Dominique. Les grands domaines des réguliers en France (1560-1790) : une relative stabilité ? *Au cœur religieux de l'époque moderne : études d'histoire*. Strasbourg : Presses universitaires de Strasbourg, 2011, p. 447-461.
- DROIXHE, Daniel, dir. *L'Esprit des journaux : un périodique européen au XVIII^e siècle, actes du colloque Diffusion et transferts de la modernité dans l'Esprit des journaux (Liège, 16-17 février 2009)*. Bruxelles : Académie royale de langue et de littérature françaises, 2009.
- EXCOFFON, Sylvain. Les chartreuses et leurs limites (XI^e-XV^e siècle). *Construction de l'espace au Moyen Âge : pratiques et représentations, actes du 37^e congrès de la Société des historiens médiévistes de l'enseignement supérieur public (Mulhouse, 2006)*. Paris : Publications de la Sorbonne, 2007, p. 87-101.
- EXCOFFON, Sylvain. Autour d'une carte ancienne des chartreuses (seconde moitié du XVII^e siècle environ) : les listes de chartreuses et des prieurs de Chartreuse. *Analecta Cartusiana*, 2012, n° 376, vol. 1, p. 161-181.
- FERRETTI, Giuliano, dir. *Les États de Savoie : du duché à l'unité italienne (1416-1861)*. Paris : Classiques Garnier, 2019.
- FERRIERES, Madeleine. *Histoire des peurs alimentaires : du Moyen Âge à l'aube du XX^e siècle*. Paris : Points, 2015.
- FLANDRIN, Jean-Louis. Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIV^e-XVIII^e siècle). *Annales : économies, sociétés, civilisations*, 1983, t. 38, n° 2, p. 369-401.
- GARIN, Joseph. *Un couvent de femmes sous l'Ancien Régime : les bernardines de Conflans, histoire illustrée de plans et gravures*. Albertville : Bertrand, 1932 [paru également sous le titre : *Histoire des bernardines réformées de Conflans (1637-1793), Recueil des mémoires et documents de l'Académie de la Val d'Isère*, 1932, t. VII, 2^e livr., p. 1-150].
- HAHN, Whitney. Étude historique sur l'évolution des pratiques alimentaires et culinaires en pays de Savoie (XVIII^e-XIX^e siècles). *Les dossiers du Musée savoisien : revue numérique*, 2020, n° 6, disponible en ligne : https://patrimoines.savoie.fr/upload/docs/application/pdf/2021-07/rn_2020_alimentation_whahn_-_24_juin_2021.pdf [dernière consultation le 21/04/2022].
- HENRYOT Fabienne. *À la table des moines : ascèse et gourmandise de la Renaissance à la Révolution*. Paris : Vuibert, 2015.
- HERMANN DE FRANCESCHI, Sylvio. *Morales du carême : essai sur les doctrines du jeûne et de l'abstinence dans le catholicisme latin (XVII^e-XIX^e siècles)*. Paris : Beauchesne, 2020.
- HOUDAILLE, Jacques. [Compte-rendu de] M. Nassiet, La diffusion du blé noir en France à l'époque moderne, *Histoire et sociétés rurales*, 1998, n° 9, p. 57-76. *Population*, 1999, 54^e année, n° 3, p. 586, disponible en ligne : https://www.persee.fr/doc/pop_0032-4663_1999_num_54_3_7032 [dernière consultation le 02/04/2022].
- HOURS, Bernard. *L'Église et la vie religieuse dans la France moderne (XVI^e-XVIII^e siècle)*. Paris : Presses universitaires de France, 2000.

- JACQUET, Abel. *Sur le versant du Salève : la chartreuse de Pomier (d'après le manuscrit d'André Folliet)*, Annecy : Académie Salésienne, 1980 (MDAS ; 89), disponible en ligne : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5834318q> [dernière consultation le 22/04/2022].
- LANSARD, Monique. L'alimentation chez les bénédictins de l'abbaye de Talloires au XVI^e siècle, *L'alimentation dans les États de Savoie*, sous la dir. de L. Sozzi et L. Terreaux. Genève : Slatkine, 1989, p. 77-95.
- LANSARD, Monique. L'alimentation dans les communautés religieuses en Savoie au XVIII^e siècle, *Vie religieuse en Savoie : mentalités, associations, actes du XXXI^e congrès des sociétés savantes de Savoie (Annecy, 13-14 septembre 1986)*. Annecy : Académie salésienne, 1988, p. 277-287.
- LEGUAY, Jean-Pierre et Thérèse. *Histoire de la Savoie*. Paris : Gisserot, 2005.
- LE PAGE, Dominique, LOISEAU, Jérôme, *Pouvoir royal et institutions dans la France moderne*. Paris : Armand Colin, 2019.
- LE ROY-LADURIE, Emmanuel, JAVELLE, Jean-Pierre, ROUSSEAU, Daniel. Sur l'histoire du climat en France depuis le XIV^e siècle. *La Météorologie*, 2014, n° 86, p. 19, disponible en ligne : <https://meteoclimat.fr/wp-content/uploads/2017/07/Histoire-du-Climat-web.pdf> [dernière consultation le 02/04/2022].
- LE ROY-LADURIE, Emmanuel, RANUM, Orest. *Pierre Prion, scribe : mémoires d'un écrivain de campagne au XVIII^e siècle*. Paris : Gallimard, 1985.
- LOUPÈS, Philippe. [Compte-rendu de] Dominique Dinet, *Religion et société : les réguliers et la vie régionale dans les diocèses d'Auxerre, Langres et Dijon (fin XVI^e-fin XVIII^e siècle)*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1999. *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2002, t. 49, n° 3, p. 222-225.
- MAGNANI, Eliana. Le don au Moyen Âge : pratique sociale et représentations, perspectives de recherche. *Revue du MAUSS*, 2002/1, n° 19, p. 309-322.
- MAIRIE, Catherine. D'Holbach et le paradigme de l'utilité sociale de la religion. *La lettre clandestine*, 2014, n° 22, p. 67-83.
- MAYER, Jean-Marie et al., dir. *Histoire du christianisme*, t. X, *Les défis de la modernité (1750-1840)*. Paris : Desclée, 1997.
- MEISS, Marjorie, *La culture matérielle de la France (XVI^e-XVIII^e siècles)*. Paris : Armand Colin, 2016.
- MEYER, Frédéric. Les feullants du duché de Savoie face aux défis du XVIII^e siècle. *I cistercensi foglianti in Piemonte tra chiostro et corte (secoli XVI-XIX)*, a cura di G. Armando, S. Beltramo, p. Cozzo, C. Cuneo. Rome : Veilla, 2021, p. 257-268.
- MEYZIE, Philippe. *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*. Paris : Armand Colin, 2010.
- MEYZIE, Philippe. *La table du sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*. Rennes : PUR, 2007.
- MEYZIE, Philippe. La reconnaissance sans certification officielle : les produits d'origine dans la France des XVII^e et XVIII^e siècles. *Anthropology of food*, 2021, S16, disponible en ligne : <http://journals.openedition.org/aof/11864> [dernière consultation le 11/06/2022].
- MICHAUX, Gérard. La vie quotidienne à l'abbaye de Bouzonville aux XVII^e et XVIII^e siècles. *Les Cahiers lorrains*, 1984, n° 2-3, p. 189-201.
- MICHAUX, Gérard. Une nouvelle conception de la vie monastique en France dans la seconde moitié du dix-huitième siècle. *Religion en transition dans la seconde moitié du XVIII^e siècle*, sous la dir. de Louis Châtellier. Oxford : Voltaire foundation, 2000, p. 59-72.
- MICHEL, Dominique. Le dessert au XVII^e siècle, *Dix-septième siècle*, 2002, t. 217, n° 4, p. 655-662.
- MICHEL, Marie-Françoise. La vie quotidienne des cordeliers des Thons au XVIII^e siècle. *Annales de l'Est*, 1986, vol. 38, n° 3, p. 187-193.

- MISCHLEWSKI, Adalbert. Idéal monastique et intérêts de la bourgeoisie : la clôture du couvent des augustines de la ville libre et impériale de Memmingen. *Les religieuses dans le cloître et dans le monde, des origines à nos jours, actes du deuxième colloque international du CERCOR (Poitiers, 29 septembre-2 octobre 1988)*, sous la dir. de N. Bouter, Saint-Étienne, 1994, p. 539-547.
- MONTANARI, Massimo, FLANDRIN, Jean-Louis. *Histoire de l'alimentation*. Paris : Fayard, 1996.
- MONTANARI, Massimo. *La faim et l'abondance : histoire de l'alimentation en Europe*. Paris : Seuil, 1998.
- MONTANARI, Massimo. *La chère et l'esprit : histoire de la culture alimentaire chrétienne*. Paris : Alma, 2017.
- MONTULET-HENNEAU, Marie-Élisabeth. La clôture chez les cisterciennes du pays mosan : une porte entr'ouverte. *Les religieuses dans le cloître et dans le monde, des origines à nos jours, actes du deuxième colloque international du CERCOR (Poitiers, 29 septembre-2 octobre 1988)*, sous la dir. de N. Bouter, Saint-Étienne, 1994, p. 615-633.
- MORINEAU, Marcel. La pomme de terre au XVIII^e siècle. *Annales : économies, sociétés, civilisations*, 1970, 25^e année, n^o 6, p. 1767-1785.
- NICOLAS, Jean. *La Savoie au XVIII^e siècle : noblesse et bourgeoisie*. Paris : Maloine, 1978 (rééd. Montmélian : La Fontaine de Siloé, 2003).
- NICOLAS, Jean et Renée. *La vie quotidienne en Savoie aux XVII^e et XVIII^e siècles*. Paris : Hachette, 1979.
- PARAVY, Pierrette. *Les cartes de Chartreuse : désert et architecture*. Grenoble : Glénat, 2010.
- PELT, Jean-Marie, DELAFON, Pauline, BURTE, Jean-Noël, MAUGET, Jean-Claude. *Un jardin de Chartreux*. Grenoble : Glénat, 2004.
- PÉPY, Émilie-Anne. *Le territoire de la Grande Chartreuse (XVI^e-XVIII^e siècles) : montagne sacrée, montagne profane*. Grenoble : PUG, 2011.
- PIERRE, Benoist. *La bure et le sceptre : la congrégation des feuillants dans l'affirmation des États et des pouvoirs princiers (vers 1560-vers 1660)*. Paris : Publications de la Sorbonne, 2006.
- PIERRE, Julien. Le bouquetin en médecine et en pharmacie. *Revue d'histoire de la pharmacie*, 1990, n^o 287, p. 464-465, disponible en ligne : https://www.persee.fr/doc/pharm_0035-2349_1990_num_78_287_3458_t1_0464_0000_5 [dernière consultation le 16/04/2022].
- PLONGERON, Bernard. Spiritualité et pauvreté monastique au XVIII^e siècle. *Revue d'histoire de l'Église de France*, 1966, t. 52, n^o 149, p. 87-111.
- QUELLIER, Florent. *La table des Français : une histoire culturelle (XV^e-XIX^e siècles)*. Rennes : PUR, 2013.
- QUELLIER, Florent. Le jardin fruitier-potager, lieu d'élection de la sécurité alimentaire à l'époque moderne. *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2004, t. 51, n^o 3, p. 66-78.
- RAMBOURG, Patrick. Manger gras : lard, saindoux, beurre et huile dans les traités de cuisine du Moyen Âge au XX^e siècle, *Représentations de l'obésité : le Gros et le Gras*. Paris : Autrement, 2006, p. 75-91.
- REYNES, Geneviève. *Couvents de femmes : la vie des religieuses cloîtrées dans la France des XVII^e et XVIII^e siècles*. Paris : Fayard, 1987.
- RIERA-MELIS, Antoni. La faim comme outil expiatoire : les restrictions alimentaires édictées par certaines règles monastiques aux VI^e et VII^e siècles. *Food and History*, 2003, n^o 1, p. 33-48.
- ROCHE, Daniel. *Histoire des choses banales : naissance de la consommation (XVII^e-XIX^e siècles)*. Paris : Fayard, 1997.
- ROCHE, Daniel. Académies et académisme : le modèle français au XVIII^e siècle. *Mélanges de l'École française de Rome : Italie et Méditerranée*, 1996, t. 108, n^o 2, p. 643-658.

- SERROU, Robert, VALS, Pierre. *Au Désert de Chartreuse : la vie solitaire des fils de saint Bruno*. Paris : Pierre Horay, 1955.
- SERVAIS, Paul. La consommation alimentaire à Liège au XVIII^e siècle : le cas de l'abbaye de Val-Benoît. *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 1983, t. 30, n° 1, p. 84-108.
- SCHAPIRA, Nicolas. *Maîtres et secrétaires (XVI^e-XVIII^e siècles) : l'exercice du pouvoir dans la France d'Ancien Régime*. Paris : Albin Michel, 2020.
- SMETS, Josef. À la table d'un seigneur languedocien en 1766 : les comptes du cuisinier. *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2001, t. 48, n° 4, p. 32-49.
- SOZZI, Lionello, TERREAUX, Louis, dir. *L'alimentation dans les États de Savoie*. Genève : Slatkine, 1989 (Cahiers de civilisation alpine ; 8).
- VANASSE, Claudie. Le jeûne dans les débats confessionnels du XVI^e siècle. *Le boire et le manger au XVI^e siècle, actes du colloque du Puy-en-Velay*, sous la dir. de M. Villon-Schoneveld. Saint-Étienne : Presses universitaires de Saint-Étienne, 2004, p. 237-252.
- VERDO, Rémy. Les intendants sardes de Savoie au XVIII^e siècle : état des sources et de connaissances à partir du fonds nouvellement classé de l'intendance du Faucigny. *Intendants et intendances en Europe et dans les États de Savoie (XVI^e-XIX^e siècles), actes du colloque international (Nice, 25-27 octobre 2012)*, sous la dir. de M. Ortolani, O. Vernier et K. Deharbe. Nice : Serre, 2016, p. 365-382.
- VOVELLE, Michel. *L'irrésistible ascension de Joseph Sec, bourgeois d'Aix*. Aix-en-Provence : Édisud, 1975.

Thèses

- Communication de Yannick Grand le 13 mars 2022, thèse de doctorat d'histoire dont le titre (provisoire) est : *Les réseaux élitaires des intendants des États de Savoie au XVIII^e siècle*, université Savoie Mont Blanc.
- PARIZOT, Olivia. *Les écuysers tranchants et la découpe des aliments dans les péninsules ibérique et italienne à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance*. Thèse de doctorat, université Versailles-Saint-Quentin, 2016.

Mémoires

- DUCHEMIN, Antoine. *Le vignoble d'Arbin-Montmélian au XVIII^e siècle*. Mémoire de master 1, université Savoie Mont Blanc, 2019-2020.
- GACHET Bruno. *La gabelle du sel au XVIII^e siècle*. Mémoire de master 1, université Savoie Mont Blanc, 2002.

Podcasts

- LAURENTIN, Emmanuel. L'art de la découpe : parties nobles et bas morceaux. *Une histoire de la consommation de viande*, Radio France, 12 avril 2018, épisode n° 4, disponible en ligne : <https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/la-fabrique-de-l-histoire/l-art-de-la-decoupe-parties-nobles-et-bas-morceaux-1058958> [dernière consultation le 07/06/2022].

Sitographie

- CNRS et Université de Lorraine. *Trésor de la Langue Française Informatisé*, disponible en ligne : <http://www.atilf.fr/tlfi>
- Site officielle de la chartreuse de Pomier, disponible en ligne : <https://www.chartreuse-de-pomier.fr>

CNRS. *Centre national de ressources textuelles et lexicales*, disponible en ligne : <https://www.cnrtl.fr>

Institut national d'études démographiques (INED), disponible en ligne : <https://www.ined.fr/fr/tout-savoir-population/graphiques-cartes/graphiques-interpretes/esperance-vie-france/>

Glossaire et métrologie

Alimentation

Casse-museaux : pâtisserie molle et friable, dont le dessus forme une croix ou juste une fente afin qu'elle s'ouvre tel un chou. À base de farine, lait, œufs, sucre, sel citron et beurre. Les Occitans la cuisinaient à partir de lait caillé de brebis. A plusieurs origines : par exemple dans le Poitou, jusqu'au XVII^e siècle, on les laissait à la figure des assistants pendant l'office de la Pentecôte à Saint-Hilaire de Poitiers pour porter bonheur, d'où son nom.

Compotier : plat creux monté sur pied dans lequel on sert des desserts variés (compote, crème, gâteaux, etc.) ou des fruits crus (selon le TLFi).

Craquelin : gâteau très sec, craquant sous la dent, préparé avec de la pâte à biscuit ou à échaudé, ou avec de la pâte non levée et salée comme les bretzels. On lui ajoutait un glaçage au sucre et à l'eau (selon le TLFi).

Coquemolle : ancêtre de nos meringues (selon M. Lansard, L'alimentation dans les communautés religieuses en Savoie au XVIII^e siècle, *Vie religieuse en Savoie : mentalités, associations, actes du XXXI^e congrès des sociétés savantes de Savoie (Annecy, 13-14 septembre 1986)*, Annecy, 1988, p. 277-287).

Échaudé : pâtisserie ferme et dense. Elle tient son nom d'un pochage dans de l'eau chaude avant d'être cuite au four.

Lorgne : s'agirait d'une cuisson dite « en lorgnette » qui concerne le merlan. Le poisson est trempé dans de l'œuf battu en omelette, puis de la chapelure, et est piqué sur un bâtonnet avant d'être plongé dans de l'huile. On pense qu'il s'agit donc d'un plat acheté déjà préparé, ou bien cru, que les chartreux plongeaient dans l'huile pour le frire.

Massepain : pâtisserie faite d'amandes pilées, de sucre et de blancs d'œufs, colorée, parfumée et façonnée de diverses manières (selon le TLFi).

Mazarin : gâteau fait de pâte à génoise, de fruits confits en petits morceaux, d'amandes et de marmelades (selon le TLFi).

Oublie : pâtisserie de forme ronde et plate datant du Moyen Âge, dont la pâte légère se préparait comme un pain d'autel. Cuite entre deux fers par « l'oublieur ».

Pain d'Espagne : gâteau datant du XVIII^e siècle, se rapprochant du gâteau de Savoie.

Puit d'amour : pâtisserie française datant du XVIII^e siècle, faite à partir d'une pâte feuilletée et fourrée à la crème pâtissière ou à la gelée fruitée (selon le TLFi).

Verjus : Suc acide qu'on extrait d'un gros raisin qui mûrit imparfaitement ou de tout autre raisin cueilli avant maturité, employé autrefois dans les sauces, dans la fabrication de sirops et aujourd'hui dans la préparation de la moutarde (selon le TLFi).

Monde monastique

Frère convers : au XII^e siècle, moine qui n'était pas soumis à la règle majeure de l'Ordre, mais à un règlement mineur (les us et coutumes) et qui assurait les tâches matérielles permettant à la communauté de subvenir à ses besoins. Depuis le concile de Trente, (1545-1563) : religieux, religieuse employé(e) aux travaux domestiques et aux œuvres serviles, ne chantant pas dans le chœur et exclu des ordres sacrés. Progressivement, le frère convers est devenu un vrai religieux. Il peut accomplir un an de noviciat au cours duquel il suit la règle. Aujourd'hui, ne se distingue du moine que par le port de la barbe et un vêtement gris-brun, ainsi que son parcours.

Frère donné : assure des tâches matérielles. Ainsi appelé car il se donnait à une communauté cartusienne grâce à un contrat. Est astreint à moins d'observance que les moines et les frères convers.

Anciennes mesures utilisées dans cette étude

Mesures de capacité

Dans les provinces de Haute-Savoie : (selon A. Dhelens, *Les anciens poids et mesures des provinces de la Haute-Savoie*, Annecy, 1996, p. 24-32)

Mandement de Saint-Julien dans la province du Genevois :

La quarte : 4,96 litres.

Mandement de Thonon-les-Bains dans la province du Chablais :

Le quarteron : 2,61 litres.

Pour l'ensemble de la province du Genevois :

La livre d'Annecy de 24 onces de Montpellier : 0,627 kg.

La livre de Chambéry de 16 onces de Montpellier (pour les denrées coloniales) : 0,418 kg.

La livre de France, dite de marc, de 16 onces : 0,489 kg.

Dans le Midi : (selon P. Charbonnier, *Les anciennes mesures locales du Midi méditerranéen d'après les tables de conversion*, Clermont-Ferrand, 1994, p. 66-67).

La livre de Nice : 310 grammes environ.

Le rup ou rub = 25 livres (soit 7,79 kg). Cette mesure était applicable à l'huile.

Monnaie

1 livre de Piémont = 20 sous / sols – 1 sol = 12 deniers.

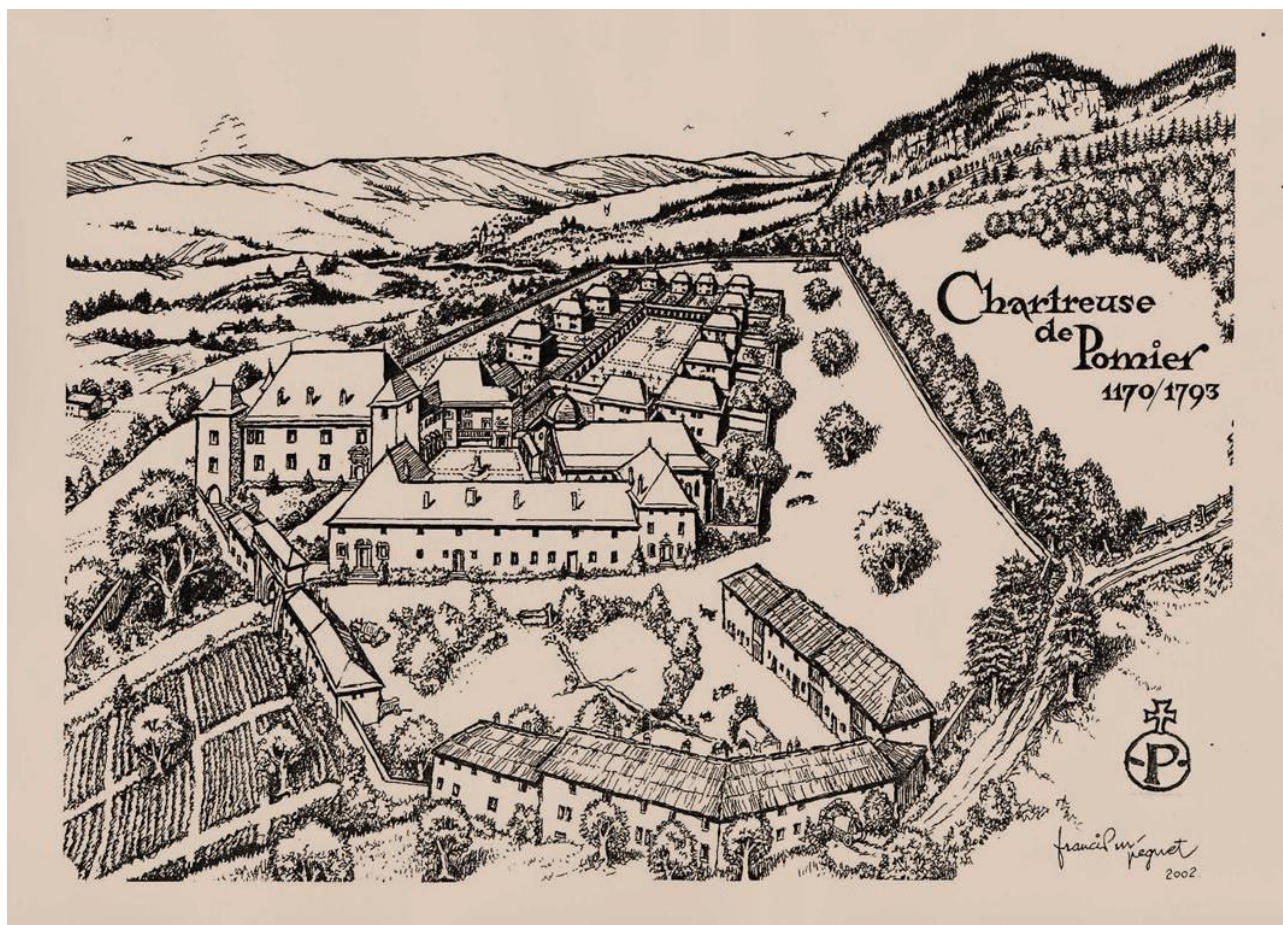
Annexes

Annexe 1



Département de la Haute-Savoie, *Mappe sarde de Présilly*
 (<https://archives.hautesavoie.fr/n/mappes-sardes/n:293>) : emplacement supposé du vivier de Pomier, situé proche d'une écluse permettant le fonctionnement du moulin de Pomier (parcelle n° 87). Selon le livre de recettes de la communauté, les chartreux possédaient deux moulins, celui de Feigères, un peu plus au nord à Présilly, et celui de « Cottafort » qui pourrait bien être le moulin de la parcelle 87.

Annexe 2



Francis Peguet, *Estampe de la Chartreuse de Pomier entre 1179 et 1793*, dimension : carte postale, Chartreuse de Pomier, 2002.

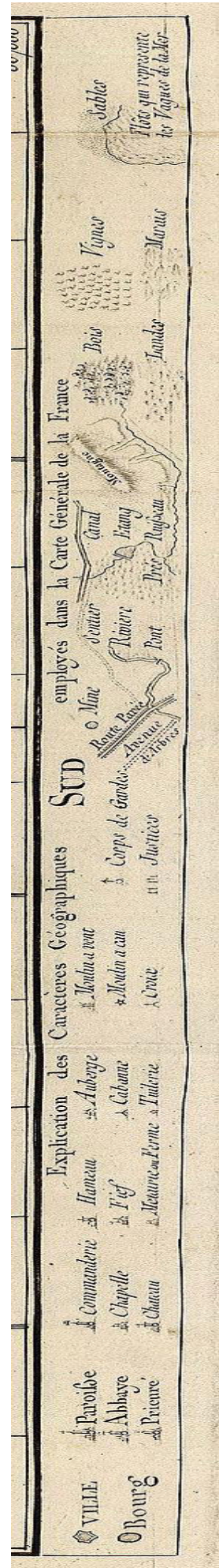
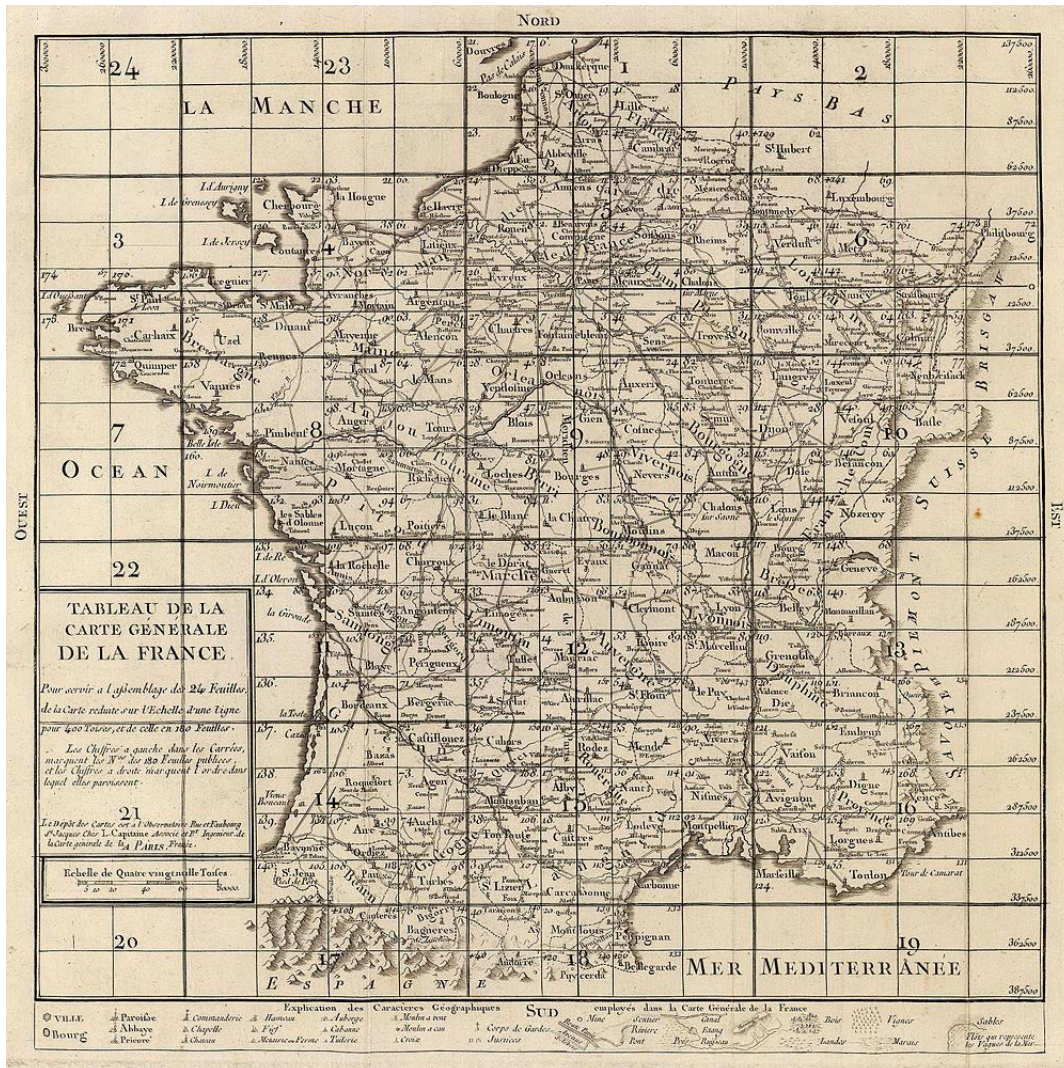
Estampe réalisée par Francis Peguet suivant des plans réalisés pour l'histoire de la chartreuse de Pomier par l'architecte-archéologue Louis Blondel, protecteur des vieux bâtiments de Genève. Au premier plan à droite, se trouve le jardin de la chartreuse ; au centre se trouvent les logements des domestiques, avec la cour des obédiences. Au second plan à gauche, on distingue la porte d'entrée sud, qui existe toujours, avec l'appartement du portier qui lui est accolé ; se trouve également la première cour (en forme de triangle) ainsi que la pièce appelée four où on cuisait le pain, avec les remises, puis la cuisine et les dépenses, ensuite le réfectoire et tout à droite, le chapitre. Au troisième plan, tout à gauche, on peut reconnaître le château servant de logement au procureur et aux hôtes (il existe toujours et sert pour les cérémonies qui se tiennent aujourd'hui), ensuite on distingue le petit cloître et sur sa droite, l'église. Au plan suivant, au centre, on distingue le priorat, puis le cimetière et le préau du grand cloître en perspective, ainsi que les douze cellules les bordant. Celle du père sacristain se situe derrière l'église, de même que la sacristie.

Annexe 3

En bas : Tableau d'assemblage de la carte générale de la France, réalisée par le capitaine Louis Cassini de Thury (1749-1797 ?), 1797, collection D. Rumsey, disponible en ligne :

https://www.davidrumsey.com/luna/servlet/detail/RUMSEY~8~1~25806~930092?qvq=q:cassini+france;sort:Pub_List_No_InitialSort;lc:RUMSEY~8~1&mi=7&trs=208

À droite : Légende du tableau d'assemblage, intitulée *Explications sur les caractères géographiques employés*.



Annexe 4 : Vues de la chartreuse de Pomier

Clichés Margaux Trincat, 28/05/2022

Détails du petit cloître



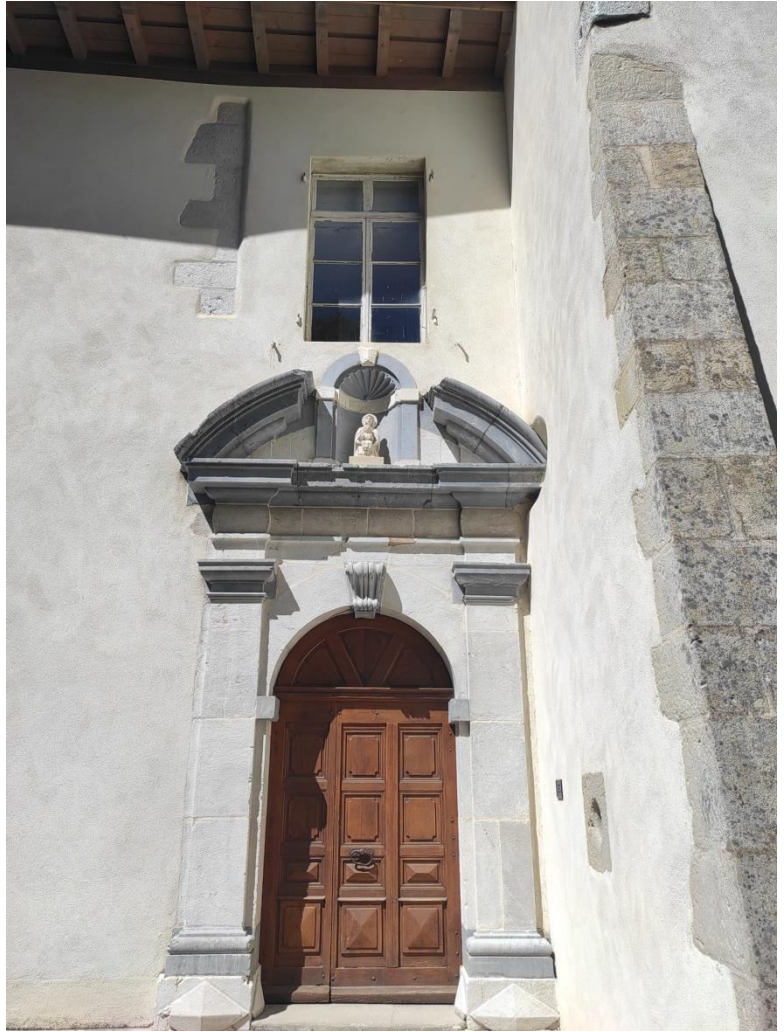




À gauche, face nord des anciens appartements du père procureur et des chambres pour les hôtes. On aperçoit les caves médiévales.

En bas, deuxième porte sud du monastère donnant accès au petit-cloître et aux appartements du père procureur.

Porte d'entrée sud du monastère,
ouvrant sur l'appartement du père
procureur et le logement des hôtes.
Un portier gardait cette porte.





Une cellule existe encore à l'est du petit cloître. En fonction de l'estampe représentant la Chartreuse, il s'agirait de la cellule du père sacristain.



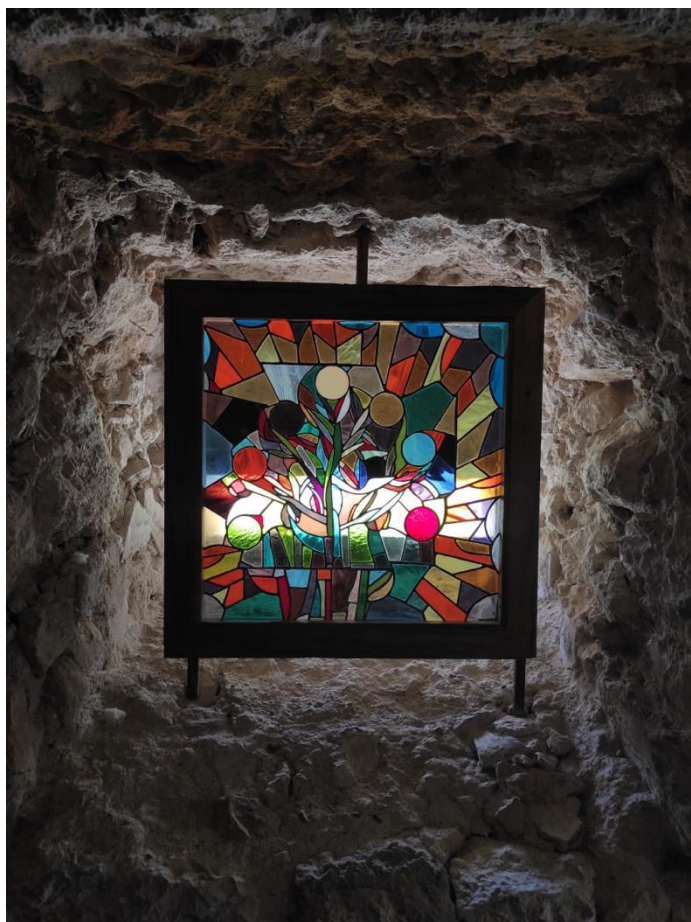
Les caves datant du Moyen Âge.

À gauche, il s'agit peut-être d'une porte d'entrée d'une ancienne petite chapelle.



L'écurie de la Chartreuse, dans laquelle les propriétaires ont rénové une petite chapelle, étape du pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle.





Vue nord de la chartreuse de Pomier



Annexe 5 : Saint-Pierre de Lémenc, hier et aujourd'hui



Veüe de la ville de Chambéry en Savoie, le 24 janvier 1618. Dessin de E. Martellange (détail). Au premier plan se trouve l'église Saint-Pierre de Lémenc

(Cliché BnF)

(Dessin utilisé par Nicolas Carrier dans son ouvrage *Saint-Pierre de Lémenc : étude historique et guide archéologique*, (p. 27) publié en 1998 et édité par la Société savoisienne d'histoire et d'archéologie)



L'église Saint-Pierre de Lémenc aujourd'hui (Source : Le Dauphiné Libéré, Céleste Thorogood <https://www.ledauphine.com/culture-loisirs/2022/05/04/chambery-5-choses-a-savoir-sur-l-eglise-de-lemenc>)

Annexe 6 : Deux représentations de chartreux et de bénédictins à table



Francisco de Zurbarán, *Saint Hugues au réfectoire des chartreux*, 1655, huile sur toile, 263x307 cm, Musée des Beaux-Arts, Séville

[Wikimedia Commons](#)



Fresque (fin XV^e siècle) de l'abbaye de Monte Oliveto Maggiore dans la ville d'Asciano en Toscane, représentant des bénédictins au réfectoire, prenant leur repas et écoutant la lecture sainte

[Wikimedia Commons](#)

Table des figures

Fig. n° 1 : Emplacement de Pomier et de Lémenc dans le duché de Savoie.....	13
Fig. n° 2 : Couverture côté dépenses du livre de compte des chartreux de Pomier (1788-1792) ..	20
Fig. n° 3 : Exemple d'une catégorie de dépenses alimentaires des chartreux de Pomier.....	21
Fig. n° 4 : Première de couverture du livre de compte des feuillants de Lémenc (1776-1791)	22
Fig. n° 5 : Exemple de l'organisation de la comptabilité des feuillants de Lémenc à la fin du XVIII ^e siècle	23
Fig. n° 6 : Étiquette introduisant la partie « recettes » de la comptabilité des chartreux de Pomier	29
Fig. n° 7 : Étiquette introduisant la partie « dépenses » de la comptabilité des chartreux de Pomier	30
Fig. n° 8 : Détail encore visible de la première de couverture de la comptabilité des feuillants de Lémenc.....	30
Fig. n° 9 : Organisation de la comptabilité des chartreux de Pomier	34
.....	35
Fig. n° 10 : Organisation de la comptabilité des feuillants de Lémenc (années 1770)	35
Fig. n° 11 : Organisation de la comptabilité des feuillants de Lémenc (années 1780)	36
Fig. n° 12 : Détails de la colonne des dépenses dans la comptabilité cartusienne.....	37
Fig. n° 13 : Détails de la colonne des dépenses dans la comptabilité des feuillants	38
Fig. n° 14 : Répertoire de la comptabilité des chartreux de Pomier	39
Fig. n° 15 : Languettes associées au répertoire	39
Fig. n° 16 : Organisation de la comptabilité des bernardines de Conflans en 1652	44
Fig. n° 17 : Organisation du livre de raison des Visitandines de Thonon-les-Bains	46
Fig. n° 18 : Organisation du livre de compte du comte de Sonnaz (ADHS, 43J333).....	48
Fig. n° 19 : Organisation du livre des dépenses de cuisine de la marquise de Chabod de Saint-Maurice (ADS, 4B1246)	49
Fig. n° 20 : Évolution du budget consacré à l'alimentation des feuillants de Lémenc à la fin du XVIII ^e siècle par rapport aux autres dépenses de la communauté	65
Fig. n° 21 : Évolution du budget consacré à l'alimentation des chartreux de Pomier à la fin du XVIII ^e siècle par rapport aux autres dépenses de la communauté	67
Fig. n° 22 : Évolution du budget consacré à l'alimentation des chartreux de Pomier à la fin du XVIII ^e siècle par rapport aux recettes de la communauté.....	70
Fig. n° 23 : Évolution du budget consacré à l'alimentation des feuillants de Lémenc à la fin du XVIII ^e siècle par rapport aux recettes de la communauté.....	71
Fig. n° 24 : Évolution des parts des différentes dépenses alimentaires (en livres Piémont) des chartreux de Pomier à la fin du XVIII ^e siècle	73
Fig. n° 25 : Évolution des parts des différentes dépenses alimentaires (en livres Piémont) des feuillants de Lémenc à la fin du XVIII ^e siècle.....	75

Fig. n° 26 : Évolution comparée des dépenses en poisson et en viande des feuillants de Lémenc en 1776.....	84
Fig. n° 27 : Évolution comparée des dépenses en poisson et en viande des feuillants de Lémenc en 1784.....	85
Fig. n° 28 : Comparaison des quantités de denrées piscicoles achetées par les feuillants de Lémenc à la fin du XVIII ^e siècle	88
Fig. n° 29 : Comparaison des quantités de denrées carnées achetées par les feuillants de Lémenc à la fin du XVIII ^e siècle	98
Fig. n° 30 : Un détail de la comptabilité feuillantine en septembre 1785... ..	130
Fig. n° 31 : Inventaire de la serre et du jardin d'hiver de la chartreuse de Pomier en 1792.....	131
Fig. n° 32 : Inventaire de l'appartement du procureur de la Chartreuse de Pomier en 1792.....	137
Fig. n° 33 : Effectifs des ustensiles, récipients et vaisselles de la chartreuse de Pomier en fonction de leur matériau	142
Fig. n° 34 : Emplacement de la Chartreuse de Pomier sur la carte de Cassini (XVIII ^e siècle)	150
Fig. n° 35 : Estampe réalisée en 1645 par Matthäus Merian, représentant la vue de l'église Saint-Pierre-de-Lémenc située à droite sur les premiers contreforts de Lémenc.....	151
Fig. n° 36 : Lithographie représentant la colline de Lémenc, et donnant vue sur le Calvaire (1864)	152
Fig. n° 37 : Emplacement de Pomier et de Lémenc dans le duché de Savoie par rapport aux principaux axes routiers à la fin du XVIII ^e siècle	153
Fig. n° 38 : Minute du notaire Borgel concernant les Chartreux de Pomier à la fin du XVIII ^e siècle (ADHS, 2E1256, 2 février 1789).....	157
Fig. n° 39 : Minute du notaire Borgel concernant les Chartreux de Pomier à la fin du XVIII ^e siècle (ADHS, 2E1256, 14 novembre 1789)	158
Fig. n° 40 : Détails des dépenses alimentaires lors de la venue du gouverneur de Savoie à Lémenc en juillet 1782.....	171

Table des matières

Résumé - Abstract.....	4
Remerciements.....	6
Introduction	7
PARTIE I : TENIR UNE COMPTABILITÉ AU SEIN DE COMMUNAUTÉS MONASTIQUES À LA FIN DE L'ÉPOQUE MODERNE : L'EXEMPLE DES FEUILLANTS DE LÉMENC ET DES CHARTREUX DE POMIER.....	27
Chapitre 1 : La transcription des dépenses liées à l'alimentation, une pratique régulière pour une bonne tenue des comptes.	28
Des supports spécifiques révélant l'intérêt de la comptabilité et des dépenses alimentaires .	28
Répertorier ses dépenses : l'organisation spécifique des comptabilités monastiques nécessitant une mise à l'écrit systématique des rentrées et sorties d'argent.....	32
Une séparation du monde perméable aux préoccupations administratives de l'époque moderne	42
Chapitre 2 : Les limites du livre de compte pour l'histoire de l'alimentation	53
La persistance de différentes manières de se nourrir à la fin de l'Ancien Régime.....	53
Une alimentation monastique ambiguë à déterminer par l'historien : les limites de ces sources archivistiques	58
Chapitre 3 : Les dépenses alimentaires des communautés monastiques : un pas de plus vers la découverte de leur alimentation	63
Avant-propos... ..	63
La place des dépenses alimentaires par rapport aux dépenses totales de ces communautés .	64
Entre dépenses alimentaires et recettes des communautés monastiques savoyardes	69
Un aperçu des dépenses alimentaires de feillants et chartreux savoyards de la fin du XVIII ^e siècle	72
PARTIE II : S'INVITER À LA TABLE DE MOINES SAVOYARDS À LA FIN DU XVIII^e SIÈCLE : UN ŒIL SUR LEURS CONSOMMATIONS ORDINAIRES ET LEURS PRATIQUES CULINAIRES.....	79
Chapitre 1 : La consommation de chairs animales par les communautés feillantines et cartusiennes savoyardes	80
Les poissons et crustacés.....	80
Entre consommation des viandes interdites et des viandes tolérées	90
La provenance de ces chairs animales	100
Chapitre 2 : La <i>slow food</i>, et les denrées agricoles consommées par les moines : entre productions et achats	102
La consommation de pain : une approche délicate	102
La consommation de vins et autres boissons alcoolisées à Pomier et à Lémenc	105
Les denrées alimentaires issues des animaux de la ferme.....	109

Les potagers et vergers des monastères savoyards.....	113
Chapitre 3 : Aux fourneaux ! Un pied dans la cuisine des monastères savoyards : les pratiques culinaires à Pomier et à Lémenc pour diversifier les plats.....	118
La batterie de cuisine des communautés monastiques : une autre approche des plats consommés.....	118
Les saveurs des plats à Pomier et à Lémenc.....	121
PARTIE III : LES MOINES SAVOYARDS FACE À L'ÉVOLUTION DES PRATIQUES ALIMENTAIRES AU XVIII^E SIÈCLE.....	127
Chapitre 1 : Le goût de l'« ailleurs » : la recherche de l'exotisme à travers les consommations alimentaires	128
L'attrait d'autres saveurs.....	128
Le sucre, cette « joyeuse oralité ».....	133
Chapitre 2 : Les batteries de cuisine et les vaisselles des monastères savoyards : un autre témoignage de leur ouverture au monde.....	139
Des usages plus spécifiques des ustensiles et de la vaisselle accompagnant les nouvelles consommations.....	139
Un pas de plus dans les cuisines de Pomier et de Lémenc : la qualité des vaisselles et batteries de cuisine	142
PARTIE IV : LES MOINES SAVOYARDS AU SEIN DU CLIMAT ANTI-MONASTIQUE DU XVIII^E SIÈCLE : ÊTRE DIGNES, OBSERVANTS ET UTILES	149
Chapitre 1 : La perméabilité des murs de ces monastères : de multiples influences et l'enracinement nécessaire voire volontaire dans le territoire savoyard et dans le monde au XVIII^e siècle	151
L'accès aux foires et marchés internationaux et du duché.....	151
La porte entr'ouverte des monastères de Pomier et de Lémenc : la notion de contact largement reconnue des moines avec la population d'Ancien Régime	158
Chapitre 2 : Moines savoyards et société : la double perception des pratiques alimentaires, s'adapter pour survivre ?	164
Les chartreux et les feullants de Savoie, des témoins de l'évolution de la notion d'observance.....	164
Les intentions des moines savoyards à travers leurs pratiques alimentaires : la volonté de s'intégrer au monde au risque de provoquer leur fin ?	169
Conclusion.....	177
Sources et bibliographie	181
Glossaire et métrologie.....	189
Annexes	191
Annexe 1	191
Annexe 2	192
Annexe 3	193
Annexe 4 : Vues de la chartreuse de Pomier	194
Annexe 5 : Saint-Pierre de Lémenc, hier et aujourd'hui.....	204

Annexe 6 : Deux représentations de chartreux et de bénédictins à table	205
Table des figures	207
Table des matières	209

Académie salésienne, 2024

