



**HAL**  
open science

**”L’abbaye de Saint-Amand de Rouen (1551-1552): de la différenciation sociale des consommateurs, au travers des aliments, à la pratique culinaire” (2006)**

Patrick Rambourg

► **To cite this version:**

Patrick Rambourg. ”L’abbaye de Saint-Amand de Rouen (1551-1552): de la différenciation sociale des consommateurs, au travers des aliments, à la pratique culinaire” (2006). Production alimentaire et lieux de consommation dans les établissements religieux au Moyen Âge et à l’époque Moderne, Oct 2003, Lille, France. pp.217-229. hal-01081549

**HAL Id: hal-01081549**

**<https://hal.science/hal-01081549>**

Submitted on 14 Nov 2014

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L’archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d’enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

**Actes du colloque de Lille**  
**16, 17, 18 et 19 octobre 2003**

*Production alimentaire et lieux de consommation*  
*dans les établissements religieux*  
*au Moyen Âge et à l'époque Moderne*

\* \* \*



**Vol. 19 ~ 2006**

**Colloque organisé par**

**Le C.A.H.M.E.R., Laboratoire d'Archéologie, Université de Picardie-Jules Verne**

**Le C.R.E.D.H.I.R., Centre de recherches de l'Université Catholique de Lille**

**Le C.R.A.V.O., Laboratoire d'archéozoologie de Compiègne**

**Sous la direction de**

**Benoît CLAVEL**

**ISSN : 0991-2894**

**Prix au numéro : 23 Euros**

**Conception et Réalisation : Sandrine BOUREL et Benoît CLAVEL**

**Coordination éditoriale : Joël SCHWERDROFFER**

*Patrick Rambourg*<sup>1</sup>

**« L'abbaye de Saint-Amand de Rouen (1551-1552) : de la différenciation sociale des consommateurs, au travers des aliments, à la pratique culinaire »**

Dans la continuité de l'étude d'Isabelle Theiller sur « l'achalandage des marchés hebdomadaires et l'approvisionnement alimentaire de l'abbaye de Saint-Amand de Rouen », basée sur le registre des dépenses (papier journal) de l'institution, je me propose de soumettre cette même source à un autre éclairage. Couvrant les derniers mois de 1551 et l'année 1552<sup>2</sup>, ces comptes permettent d'aborder les catégories de consommateurs et les pratiques alimentaires et culinaires d'un grand établissement bénédictin. Au plus près d'une réalité quotidienne, les comptabilités d'approvisionnement ont longtemps été utilisées dans le cadre d'une histoire quantitative en vue d'établir une ration idéale, au risque d'en oublier la part de l'autoconsommation. Elles apportent, pourtant, un grand nombre d'informations qualitatives sur les manières de table et de cuisine.

Par l'étude des denrées référencées dans les dépenses de bouche de l'abbaye Rouennaise, se dégage ainsi une différenciation sociale des convives où le choix alimentaire reflète une condition spécifique liée au statut du mangeur. Trois groupes de personnes apparaissent alors, suggérant trois tables distinctes dans un cadre communautaire où la règle de Saint-Benoît impose ses prescriptions. Confrontés à d'autres sources telles que

les recueils de recettes, les ouvrages de médecine, ou encore ceux des naturalistes, les éléments fournis par la comptabilité abbatiale informent également sur des préparations culinaires, des techniques de cuisson ou bien sur l'identification des pièces de poisson ou de viande, laissant deviner des savoir-faire insoupçonnables dans un compte d'approvisionnement.

**Différenciation sociale des consommateurs au travers des aliments**

La précision plus ou moins grande des scribes et l'étude systématique des denrées et de leur affectation, laissent apparaître une différenciation sociale des convives. Les « destinataires » – ceux qui reçoivent des aliments – peuvent être regroupés sous une entité, appartenir à un groupe de personnes ou correspondre à un individu.

**Le couvent**

L'abbaye, la seule entité référencée, est désignée par le mot « couvent » avec parfois une indication supplémentaire : on parle alors des « religieuses du couvent », « des dames du couvent », d'aliments « pour le couvent et pour l'abbesse », en précisant quelquefois des jours de consommation<sup>3</sup>. Les denrées à l'adresse de l'établissement sont principa-

<sup>1</sup> Université Paris VII Denis Diderot.

<sup>2</sup> 55HP42, Archives de la Seine-Maritime. Document transcrit par Isabelle Theiller.

<sup>3</sup> « Pour le couvent, pour mercredi, vendredi et samedi ensuivant », par exemple.

lement des végétaux<sup>4</sup> : comme les navets, la « porée »<sup>5</sup> (des légumes verts utilisés pour la confection d'un potage<sup>6</sup> portant le même nom), les « herbes », la salade ou encore les pois<sup>7</sup>. On y relève également du beurre, des œufs<sup>8</sup> ou de la sauce achetée toute prête<sup>9</sup>. Mais les données présentées ici sont bien insuffisantes pour établir un lien entre le produit consommé et le statut social du mangeur – même si la destination de certains aliments est indiquée. L'appréciation des repères identitaires est dès lors nécessaire à la poursuite de notre étude.

### Les religieuses, les dames

Les personnes qui définissent la vie même de l'abbaye sont les religieuses. Les mots « dames » et « religieuses » les désignent dans les comptes. Malgré cette différence de vocabulaire<sup>10</sup>, elles appartiennent, semble-t-il, au même groupe d'individus<sup>11</sup>. Le terme « religieuses » est toutefois le plus usité<sup>12</sup>. On leur destine avant tout des végétaux et des matières grasses. La « porée » est la plus régulièrement nommée – à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, le

Mesnagier de Paris n'en propose pas moins de neuf recettes<sup>13</sup>. Viennent ensuite les navets et les « herbes »<sup>14</sup> ; celles-ci pouvaient se consommer en potage ou en salade<sup>15</sup>. Des fruits sont également identifiés ; comme les cerises du mois de juin et les poires du mois d'août<sup>16</sup>. Le beurre est aussi en bonne place notamment en septembre<sup>17</sup>. Olivier de Ser-

<sup>12</sup> 50 fois. Et 12 fois pour le mot « dames ». Les termes utilisés sont : « pour les religieuses » ou « pour les dames », « pour la portion des religieuses » ou « pour la portion des dames ».

<sup>13</sup> *Mesnagier de Paris*, Lettres gothiques - Livre de poche, 1994, p. 612-617. L'auteur propose trois sortes de « porée » : la « porée blanche » avec des blancs de poireaux ou des bettes, la « porée verte » faite de cresson ou d'épinard, la « porée noire » confectionnée avec des légumes frits. Il y a la « porée » des jours de chamage cuisinée avec des bouillons de viande et du lard, et la « porée » des jours maigres faite d'huile et de lait d'amandes.

<sup>14</sup> La « porée » est citée 10 fois d'avril à août, les navets 8 fois de septembre à novembre (1551-1552), les « herbes » apparaissent 3 fois (mai, août, octobre).

<sup>15</sup> Bartolomeo Sacchi, *Le Platine en François*, 1505, Manucius, 2003 ; propose « de la salade de plusieurs herbes » p. 76 et un « potaige derbes » p. 146.

<sup>16</sup> 1 fois chacun. Sur la référence des 50 « pour les religieuses ».

<sup>17</sup> Pour 1552 : 2 livres de beurre le [mercredi 16] juin. 1 livre et demi de beurre le mercredi 3 août. 1 livre et demi de beurre le samedi 27 août. 5 « carterons » de beurre le samedi 18 septembre. 1 livre et demi le [lundi] 20 septembre. 1 livre et demi le mercredi 22 septembre. 7 « carterons » de beurre le vendredi 24 septembre. 5 « carterons » de beurre le samedi 25 septembre. 7 « carterons » le mercredi 28 septembre. 7 « carterons » de beurre « Le dernier vendredi ». Le samedi 1<sup>er</sup> octobre, 1 livre et demi de beurre.

<sup>4</sup> « Pour le couvent » apparaît 18 fois. En réalité 17 fois, puisque le samedi 28 mai 1552 on fait allusion à 2 aliments.

<sup>5</sup> « Courtillage c'est à savoir toute maniere de porées, pois noviaus, feves noveles en cosse vert », *Dictionnaire historique de l'ancien français* de la Curne de Sainte-Palaye, 1876.

<sup>6</sup> Ce qui cuit dans un pot.

<sup>7</sup> 6 occurrences de navets, 2 de « porée », 2 « d'herbe », 1 de salade, 1 de pois blanc.

<sup>8</sup> 2 fois chacun.

<sup>9</sup> Voir sur ce sujet : Patrick Rambourg, « Cuisine publique et restaurations de rue à la fin du Moyen Âge », *Histoire Médiévale*, Hors série n° 8 nov.-2004 – janv. 2005, p. 62-67.

<sup>10</sup> Changement de scribe ?

<sup>11</sup> Mais nous ne pouvons le confirmer.

res (1600) explique à ce sujet que « Le printemps et l'automne, donnent le beurre meilleur et en plus grande abondance, que l'esté ne l'hyver, à cause des extrêmes chaleurs et froidures »<sup>18</sup>.

L'huile (d'olives<sup>19</sup>) est, quant à elle, rarement citée dans notre source. Signalons encore les œufs<sup>20</sup>, les harengs saurs du mois de janvier<sup>21</sup>, les poissons<sup>22</sup> d'avril, les tripes du dimanche 22 novembre 1551, le mouton du dimanche 3 janvier 1552 et la muscade achetée le même mois. D'après les comptes de l'abbaye, le régime alimentaire des religieuses est principalement basé sur des végétaux ; une nourriture considérée comme peu élitiste<sup>23</sup>. Ces aliments, toutefois, sont achetés les mercredi, vendredi et samedi ; des jours où l'on fait maigre<sup>24</sup>. De plus,

une comptabilité ne relève pas l'ensemble des ingrédients consommés, à l'exemple du mouton acheté parce que « Blanches le boucher » n'en avait pas.

#### Les serviteurs

Dans l'abbaye évolue également les serviteurs<sup>25</sup> de la supérieure. Les scribes de l'année 1552 mentionnent des denrées achetées à leur intention. Le moment du repas est très souvent précisé et les aliments acquis sont en général réservés au « souper des serviteurs ». Le poisson prédomine à leur table et les références alimentaires correspondent aux jours maigres ou à ceux du carême. La morue est la plus représentée et le terme générique « poisson » régulièrement utilisé ; le hareng n'est cité qu'une fois<sup>26</sup>. Ils recevaient aussi des fèves, des navets, du panais ainsi que du fromage<sup>27</sup>.

Cette première approche des comptes révèle un choix alimentaire restreint parfois lié à des catégories de mangeurs. On attribue ainsi aux religieuses, des raves, des légumes verts, des œufs, du beurre mais rarement du poisson et de la viande. Alors que le poisson, surtout la morue, est prépondérant chez les serviteurs qui

<sup>18</sup> *Le Théâtre d'agriculture et Mesnage des champs*, 1600, Actes Sud, 1996, p. 423.

<sup>19</sup> L'huile est citée deux fois (1551-1552), dont une d'olive.

<sup>20</sup> Quatre fois (janvier, juin, août).

<sup>21</sup> Une fois.

<sup>22</sup> Une fois. Les « cympreaux », vraisemblablement un poisson d'eau douce de la famille des cyprinidés (type de carpe), *cyprinus* (latin).

<sup>23</sup> À la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, le *Mesnager de Paris* classe dans le chapitre des « potages communs sans espices et non lyans », une majorité de plats de légumes (pois, fèves, choux, poireaux, bettes...). Ce qui est significatif en effet, c'est l'utilisation du mot « communs » dans l'intitulé. C'est le fait aussi que ces recettes se préparent « sans épices » : celles-ci étaient, à cette époque, représentatives des tables distinguées.

<sup>24</sup> À l'exception des cerises achetées un jeudi, des herbes du lundi et du mardi, de l'huile du [jeudi] 21 octobre 1551, des navets du mardi 27 octobre 1552, et des

œufs du mardi 28 juin. Le mercredi n'est pas toujours considéré comme un jour maigre. Mais un registre de dépenses de l'abbaye de Saint-Amand de Rouen de la première moitié des années 1530 (55HP36) confirme que les mercredi, vendredi et samedi sont des jours à poisson.

<sup>25</sup> Cités 18 fois pour l'année 1552.

<sup>26</sup> Morue (7 fois), poisson (4 fois dont 2 salés), hareng salé (1 fois).

<sup>27</sup> Fèves (2 fois), navet (1 fois), panais (1 fois). Trois fromages furent achetés ainsi que du beurre (1 fois).

consomment également des raves et des légumineuses. Bien sûr, notre document n'offre qu'un petit aperçu des produits consommés. Mais au regard des aliments destinés à l'abbesse Guillemette de Saint-Germain (à la tête de l'abbaye depuis le 5 septembre 1545)<sup>28</sup>, il y a indéniablement des différences qualitatives et sociales.

### L'abbesse

Le plus visible, dans le registre, est l'éventail des denrées attribuées à la supérieure. Les scribes, comme nous le savons, n'ont pas toujours précisé les destinataires des produits achetés. Il semble évident, pourtant, qu'une partie des aliments – les plus détaillés dans les comptes – soit destinée à l'abbesse, même si celle-ci n'est pas nommée. Pour la commodité de notre étude, les aliments retenus lui sont clairement assignés. À l'exemple du souper du samedi 4 juin 1552 composé, entre autres<sup>29</sup>, d'« une dalle de saulmon fraiz, six gros espelens, une bresme, un macquereau frais, ung macquereau sallé, [un] demi carteron<sup>30</sup> d'escreviches, deulx mulletz ». Ou encore du dîner servit le vendredi 7 octobre 1552 et dans lequel entraient une plie, deux soles, quatre pièces de morue, six « gros lamprions » et une tête de saumon salée.

<sup>28</sup> Marie-Josèphe Le Cacheux, *Histoire de l'Abbaye de Saint-Amand de Rouen, des origines à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle*, Société d'Impression de Basse-Normandie, 1937, p. 93.

<sup>29</sup> Nous ne pouvons confirmer que le repas était composé de ces seules denrées.

<sup>30</sup> « *Demi-quarteron*, c'est treize, dont le treizième est compté pour le pardessus. Quarteron, se dit aussi des poids, & signifie le quart d'une livre. Un *quarteron* d'espices, de cerises, de fromage », Dictionnaire de Furetière, 1690.

Parfois une seule denrée est référencée pour le repas de l'abbesse ; comme la sole dégustée le samedi 9 avril 1552 ou la perdrix mangée le jeudi 12 mai de la même année, toujours au souper. Certains repas du soir paraissent également des plus simples avec le hareng saur, les « herbes », la salade et la moutarde du vendredi 12 février 1552. Ainsi, l'abbesse dispose de sa propre table ; une table raffinée sur laquelle règnent la diversité des denrées et la qualité des aliments, et où les mets jouent un rôle de représentation sociale confirmant le statut de la supérieure au sein de l'abbaye et de la société. Florentin Thierriat ne disait-il pas à cette même époque dans son *Discours de la préférence de la noblesse* : « [...] nous mangeons plus de perdrix et de viandes délicates qu'eux et cela nous donne une intelligence et une sensibilité plus souples qu'à ceux qui se nourrissent de bœuf et de porc »<sup>31</sup>.

### Les invités

L'abbesse partage également son repas avec d'autres convives. Celui du mercredi 16 mars 1552 servi aux « gens que l'abbesse a à souper » est alors composé de « deulx grosses plix, deulx rougés, deulx merlens, une teste et une dalle d'alloze, une teste de saumon sallé, quatre flancquestz de morue ». Et deux lapins, trois « tourtres »<sup>32</sup>, deux poulets, une épaule de mouton et trois pigeons ont été mangés au « souper du père de l'abbesse », le 17 juin. Honorer les visiteurs par la table

<sup>31</sup> Allen J. Grieco, « Alimentation et classes sociales à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance », *Histoire de l'alimentation*, Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), Fayard, p. 479-490.

<sup>32</sup> « Nom de la tourterelle en cuisine », *Littré*, 1872. Dictionnaire de l'Académie Française, 1762.

est une des prérogatives de l'abbesse ; elle est, d'une certaine façon, le « délégué à l'hospitalité »<sup>33</sup>. Cela ne lui est toutefois pas spécifique car la règle bénédictine précise que les repas des supérieur(e)s se font « toujours avec les hôtes et les étrangers »<sup>34</sup>.

Ainsi la comptabilité de l'abbaye de Saint-Amand de Rouen permet de distinguer trois tables ou mieux encore trois groupes de consommateurs : les religieuses, les serviteurs, l'abbesse et ses invités. Les denrées attribuées à chacun de ces groupes correspondent au rang social des mangeurs et à la place qu'ils occupent dans l'établissement. Mais tous devaient suivre une même règle, celle de Saint-Benoît.

## Des règles à respecter

### Repas et portion

Plusieurs chapitres traitent en effet des repas et de l'alimentation dans la règle bénédictine<sup>35</sup>. Il y est prescrit de servir deux plats cuits « à toutes les tables » au repas quotidien, pour que « celui qui ne peut manger de l'un » fasse « son repas de l'autre ». À l'occasion un troisième mets pouvait être donné lorsque l'établissement avait à sa disposition des fruits et des

légumes tendres<sup>36</sup>. Aucune certitude, donc, sur la régularité du nombre de plats ; seule la portion journalière « d'une livre de pain bien pesée »<sup>37</sup> est confirmée.

Le registre de 1552 mentionne parfois la « portion » des religieuses où des dames : « de ce qu'on donne à chacun pour son repas »<sup>38</sup>. Ou encore – si l'on suit le dictionnaire de l'Académie française (1762), « d'une certaine quantité de pain, de viande, et qu'on donne aux repas dans les Couvens et dans les autres Communautés, à chacun en particulier » ; comme les « deux cents d'oeufz » du mercredi 20 janvier<sup>39</sup>, le « poeson » du mercredi 23 février, l'épaule et le gigot du lendemain<sup>40</sup>. Mais les scribes donnent trop peu d'indication sur le contenu de la « portion », utilisant généralement le terme sans autre précision.

En fait, l'abbesse avait toute latitude d'ajouter ou non des aliments à la ration habituelle, suivant l'intensité du travail fourni par les membres de la communauté (selon la règle) ; sans toutefois tomber dans la « goinfrerie » et l'indigestion qui appesantissent le cœur<sup>41</sup>. L'on sait par ailleurs, que le régime alimentaire de

<sup>33</sup> Adalbert de Vogüé, *Ce que dit saint Benoît. Une lecture de la Règle*, Abbaye de Bellefontaine, Vie monastique n° 25, 1991, p. 246.

<sup>34</sup> *La Règle de saint Benoît*, éditée et commentée par Adalbert de Vogüé et Jean de Neufville, Du Cerf, 1972, tome II, chap. LVI, p. 623.

<sup>35</sup> Adalbert de Vogüé, « Travail et alimentation dans les règles de saint Benoît et du maître », *Revue Bénédictine*, 1964, tome 74, p. 242-251.

<sup>36</sup> Des légumes frais (non séchés).

<sup>37</sup> *La Règle de saint Benoît*, *op. cit.*, chap. XXXIX, p. 577.

<sup>38</sup> Furetière, 1690.

<sup>39</sup> Pour « la portion des religieuses ».

<sup>40</sup> Pour « la portion des dames ».

<sup>41</sup> *La Règle de saint Benoît*, *op. cit.*, chap. XXXIX, p. 579. Adalbert de Vogüé, explique que les frères doivent toujours être frais et dispos pour le retour du maître. Et « se garder ainsi le cœur léger, c'est agir simplement en disciple du christ : le moine n'est rien d'autre », dans *Ce que dit saint Benoît. Une lecture de la Règle*, *op. cit.*, p. 188.

la règle a évolué au cours du temps<sup>42</sup> : l'abstinence de viande prônée dans la formulation initiale est contournée dès l'époque carolingienne. Et en 1335, le pape Benoît XII autorise « à tous les bénédictins cent cinquante jours de viande par an »<sup>43</sup>.

Si l'on s'en tient aux préceptes de Saint-Benoît, les repas se prenaient « de la sainte Pâque à la Pentecôte » à sexte<sup>44</sup> (à midi) pour le premier, et en fin d'après-midi pour le second, « suffisamment tôt pour que tout se fasse à la lumière »<sup>45</sup> du jour. De la Pentecôte aux ides de septembre, un seul repas était prévu à none<sup>46</sup> (à 15h00) les mercredis et vendredis<sup>47</sup> puis tous les jours de la semaine à partir de l'automne<sup>48</sup>. Dans la comptabilité de Saint-Amand de Rouen, les mots « dîner »<sup>49</sup> et « souper » désignent les repas de l'abbesse et de ses invités, mais aussi ceux des serviteurs qui mangèrent, par exemple, du hareng salé au souper du 14 avril 1552 et de la morue à celui du mercredi 25 mai. Mais pour les religieuses on ne parle que de « portion »,

sans préciser les moments de leurs repas.

#### Le carême et la table de l'abbesse

Les règles les plus explicites dans notre source concernent les jours maigres – des « jours où l'Église défend de manger de la chair »<sup>50</sup> – et le carême où l'on jeûne durant quarante jours du mercredi des Cendres jusqu'à la veille de Pâques<sup>51</sup>. On doit alors s'abstenir de viande et prendre son repas à Vêpres. Mais « de telle façon que l'on n'ait pas besoin au repas de la lueur d'une lampe, mais que tout s'achève à la lumière du jour », précise la règle<sup>52</sup>. C'est pendant cette période, qu'une grande partie de la population consomme la « viande » de carême qu'est le hareng. Dans le compte de 1552, le carême commence le mercredi 2 mars. La veille du jeûne (le mardi gras), on avait acheté « ung baril de hareng blanc<sup>53</sup>, un cabas<sup>54</sup> de figues, ung boesseau de noix et un carteron de prunes ». Ce sont les « Fruits de Caresme » qui se composaient en général de fruits secs : raisins, figues, pruneaux, « brugnoles »<sup>55</sup>. À l'époque, les raisins séchés au soleil étaient appelés « raisins de Karesme »<sup>56</sup>.

<sup>42</sup> Carole Lambert, « La nourriture comme signe de distinction religieuse et sociale de Thomas d'Aquin à Érasme », *Heresis*, 1996, n° 26-27, p. 99-113.

<sup>43</sup> Bruno Laurioux, *Manger au Moyen Âge*, Hachette-Littératures, 2002, p. 167-168.

<sup>44</sup> La sixième heure du jour.

<sup>45</sup> *La Règle de saint Benoît*, *op. cit.*, chap. XLI, p. 583.

<sup>46</sup> La neuvième heure du jour.

<sup>47</sup> Pour ceux qui ne pratiquaient pas de travaux agricoles. *La Règle de saint Benoît*, *op. cit.*, chap. XLI, p. 583. Il est aussi précisé : « Des Ides de septembre au début du carême, le repas sera toujours à none ».

<sup>48</sup> Bruno Laurioux, *Manger au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 167.

<sup>49</sup> Correspond à notre déjeuner. Le *prandium* se prenait en fin de matinée.

<sup>50</sup> Furetière, 1690.

<sup>51</sup> Bruno Laurioux, *Manger au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 106. Les dimanches sont exclus de la pénitence.

<sup>52</sup> *La Règle de saint Benoît*, *op. cit.*, chap. XLI, p. 583.

<sup>53</sup> Hareng salé mais non fumé, Littré, 1872.

<sup>54</sup> Cabas « Panier de jonc où l'on met des figues. Il signifie aussi les figues qui y sont contenuës ». Furetière, 1690.

<sup>55</sup> « Brignole : espece de prune excellente qu'on seche, & qu'on envoie à Paris de la ville de Brignoles en Provence », Furetière, 1690.

<sup>56</sup> Vincent Sertenas, *Regime de vivre, et conservation du corps humain*, 1561, p. 76.



Les repas de l'abbesse, toutefois, ne se résumaient pas pendant le carême au hareng ou à la morue. Un large choix de poissons d'une tout autre qualité gustative lui était réservé. Ainsi sur vingt-huit références<sup>57</sup>, on relève vingt-deux variétés de poisson<sup>58</sup>. Les plus consommés étaient la sole, la plie, le rouget, la morue et l'alose<sup>59</sup>. Venaient ensuite le saumon, la vive, puis dans une moindre mesure le merlan et le hareng<sup>60</sup>. Les huîtres et les écrevisses étaient également appréciées<sup>61</sup>. Les poissons d'eau douce apparaissent peu sur la table abbatiale. On y trouve néanmoins, des carpes, des rousses, des truites, des brèmes, des barbeaux, et quelques brochets<sup>62</sup>. Cette diversité des denrées conforte la place et le statut de l'abbesse dans l'établissement abbatial ; la supérieure devait manger différemment des autres membres du couvent pour tenir son rang : elle représentait la puissance spirituelle et temporelle de l'abbaye<sup>63</sup>.

<sup>57</sup> L'abbesse est peu citée, mais ces poissons étaient destinés au cuisinier. A été relevée la référence nominative du poisson ou du coquillage.

<sup>58</sup> 13 d'eau de mer, 6 d'eau douce, 3 qui proviennent des deux eaux (l'alose, la lamproie, le saumon).

<sup>59</sup> Sole (31), plie (28), rouget (25), morue (23), alose (21).

<sup>60</sup> Saumon (19), vive (17), merlan (12), hareng (9).

<sup>61</sup> Huître (17), écrevisse (11). Voir aussi : Patrick Rambourg, « Entre le cuit et le cru : la cuisine de l'huître, en France, de la fin du Moyen Âge au XX<sup>e</sup> siècle », *Les nourritures de la mer, de la criée à l'assiette*, colloque interdisciplinaire, Musée maritime de Tatihou - Université de Caen, 2-4 octobre 2003, à paraître.

<sup>62</sup> Carpe (8), rousse (6), truite (5), brème (5), brochet (3), barbeau (2).

<sup>63</sup> Marie-Josèphe, Le Cacheux, *op. cit.*, p. 85.

## Des pratiques culinaires

### La cuisinière et le cuisinier

La distinction de la table abbatiale se retrouve évidemment dans le monde des cuisines, tant dans les lieux de préparation que dans le choix du personnel y travaillant. L'achat d'ustensiles culinaires<sup>64</sup> confirme ainsi l'existence d'un espace spécifique où l'on apprête les aliments de l'abbesse. Cette singularité est là aussi inscrite dans la règle bénédictine : « la cuisine de l'abbé et des hôtes, est-il précisé, sera à part, afin que les hôtes arrivant à des heures incertaines [...] les frères n'en soient pas dérangés »<sup>65</sup>.

Dans l'abbaye plusieurs personnes s'activent à la préparation des repas : il y a d'abord « Marion la cuisinière »<sup>66</sup> qui est au service de la supérieure<sup>67</sup>, et « Messire Noël le cuisinier »<sup>68</sup> qui élaborait, entre autres, un banquet au mois de novembre 1551<sup>69</sup> et le souper de M. Grandchamps, le samedi 5 décembre. Puis dans la dernière quinzaine de 1551, les mots « la cuisinière de l'abbesse » disparaissent du compte<sup>70</sup> pour laisser place au « cuisinier de

<sup>64</sup> Le samedi 19 décembre 1551 : « pour servir à la cuisine de l'abbesse ».

<sup>65</sup> *La Règle de saint-Benoît, op. cit.*, chap. LIII, p. 615.

<sup>66</sup> Du mois de septembre au mois de décembre 1551.

<sup>67</sup> Le samedi 3 octobre, le 24 octobre et le mardi 27 octobre 1551.

<sup>68</sup> Nous ne pouvons néanmoins confirmer qu'il cuisinait pour l'abbesse, même si des indices nous le suggèrent : il reçoit ainsi le 1<sup>er</sup> décembre 1551 une perdrix, un « videcoq », deux « plouviers » et une douzaine d'alouettes.

<sup>69</sup> À l'extérieur de l'abbaye.

<sup>70</sup> Le 17 décembre 1551.

l'abbesse »<sup>71</sup>. Les scribes ne parleront plus dès lors que du « cuisinier » sans toutefois le nommer<sup>72</sup>. Cette évolution suggère peut-être un raffinement supplémentaire de la table abbatiale ; les cuisiniers étant réputés faire une cuisine plus élaborée, voire plus élitiste, que celle des cuisinières<sup>73</sup>.

Ainsi dans le compte de 1552, les volatiles – des viandes délicates par excellence – sont-ils attribués au cuisinier<sup>74</sup> alors que la « porée » l'est à Jehanne Dieu<sup>75</sup>, la cuisinière des religieuses. Cette dernière, toutefois, ne devait pas être la seule à préparer les repas des dames du couvent ; il est question en effet d'un achat de « porée » « pour la semaine de Jehanne Dieu »<sup>76</sup>. Et selon la règle, personne n'est dispensé « du service de la cuisine »<sup>77</sup> dans un établissement bénédictin. On parle alors des « semainiers »<sup>78</sup> qui cuisinent à tour de rôle pendant une semaine. Mais peut-être devons-nous relativiser cette exigence au sein de l'abbaye de Saint-Amand de Rouen

où les religieuses, de familles nobles ou aisées semble-t-il, avaient probablement leurs propres servantes chargées « des besognes les plus pénibles »<sup>79</sup>.

Comme on a pu le constater, le cuisinier de l'abbesse coexiste avec la ou les cuisinières des religieuses. Chacun élaborant sa cuisine dans un espace distinct de l'autre. Nous avons toutefois relevé trois groupes de consommateurs dans les comptes : l'abbesse et ses invités, les religieuses ou les dames, puis les serviteurs. Mais il est difficile, pour ces derniers, de savoir exactement qui préparait leurs repas<sup>80</sup>.

### Des références culinaires

Par la nature des documents qu'ils rédigent, les scribes se réfèrent peu au culinaire. Pourtant, les indices laissés dans les comptes suggèrent des préparations de plats et des techniques de cuisson. Ils permettent également d'identifier des morceaux de viande et des découpes de poisson. Les ustensiles – « potz, poelle, platz, couvertaires de terre, roelle<sup>81</sup> » – achetés le 19 décembre 1551 pour la cuisine de l'abbesse autorisent ainsi une première incursion dans les pratiques culinaires. Les « potz », outre la conservation de denrées et la confection de pâtés comme le « pasté en pot de veau » du *Livre fort excellent de cuisine* (1555)<sup>82</sup>, indiquent des cuissons d'aliments solides (viande, légumes ou les deux ensemble)

<sup>71</sup> Le 19 décembre 1551.

<sup>72</sup> Le samedi 4 juin 1552, « pour le souper de l'abbesse ».

<sup>73</sup> Patrick Rambourg, « Guerre des sexes au fourneau ! », *L'Histoire* n° 273, février 2003, p. 25-26.

<sup>74</sup> Par exemple pour le mercredi 3 février 1552 : « ung cougnin, une perdrix, deulx plouviers, deulx becasses, deulx puignons, six allouettes ».

<sup>75</sup> Le mercredi 7 octobre 1551 : « Jehanne Dieu, cuisinière du couvent ». Le 1<sup>er</sup> juin 1552 : « Pouraye » pour le couvent, Jeanne Dieu. Le mercredi 8 juin 1552 : « porée » pour les religieuses, Jeanne Dieu.

<sup>76</sup> Le mercredi 23 juin 1552.

<sup>77</sup> « Sauf maladie ou si l'on est occupé à une chose d'intérêt majeur ».

<sup>78</sup> *La Règle de saint-Benoît*, *op. cit.*, chap. XXXV, p. 565.

<sup>79</sup> Marie-Josèphe, Le Cacheux, *op. cit.*, p. 119.

<sup>80</sup> La morue du 12 avril 1552 est néanmoins destinée au cuisinier.

<sup>81</sup> Suggère un objet rond. On ne sait si c'est un plat, une sorte de couvercle, un rouleau (pour étaler de la pâte), un tisonnier ou une sorte de broche.

<sup>82</sup> Éd. de Lyon, feuillet XI.

dans un liquide plus ou moins lié. Les ingrédients, probablement couverts avec des « couvertoires de terre »<sup>83</sup>, mijotent doucement au-dessus ou près d'une source de chaleur. Les mets qui en ressortent sont appelés « potages » dans les traités culinaires de la fin du Moyen Âge et de la Renaissance. La « poelle » annonce, quant à elle, une cuisson rapide dans de la matière grasse (en général). Souvent munie d'un long manche, elle permet de cuire entre autres des beignets, des crêpes<sup>84</sup> ; de frire « du poisson, de la viande, des oeufs, des artichauts »<sup>85</sup>.

Au-delà des ustensiles de cuisine, les denrées, parfois accolées d'une précision culinaire, apportent également leur lot d'information. À l'exemple du vin blanc acheté<sup>86</sup> le 7 janvier 1552 « pour cuire le poisson » et plus particulièrement pour apprêter un brochet : pratique confirmée dans le *Livre fort excellent de cuysine* (1555) où le brochet se fait « bouillir en bon vin blanc »<sup>87</sup>. La plie est également un poisson que l'on cuit dans un liquide en ébullition<sup>88</sup>. Du moins c'est l'indication apportée par les scribes durant l'année

1552. Les termes utilisés sont « à bouillir » ou « pour bouillir ». Rien d'anormal à cela, le *Platine en François* (1505) estime même que les poissons bouillis en eau « sont les plus louables de tous autres pour ce que leaue chaude ou ilz sont cuyts oste en eulx la viscosité »<sup>89</sup>. Les menus (en gras et en maigre) du *Mesnagier de Paris* (1393) présentent régulièrement des plies à l'eau dans le second ou le troisième service.<sup>90</sup> Le *Livre fort excellent de cuysine* (1555) propose de les cuire dans un bouillon composé de verjus, de vinaigre, de sel, de sauge, d'hysope et de fenouil<sup>91</sup>.

Le paradoxe, pourtant, n'est pas dans l'apprêtement du poisson mais dans l'indication de bouillir la plie ; une information qui apparaît dans des listes de poissons (rouget, vive, sole, tête de saumon salé, morue et écrevisses, par exemple<sup>92</sup>) pour lesquels aucun mode de cuisson n'est précisé. Comment dès lors comprendre cette spécificité liée à la plie et de surcroît dans un compte ? D'autant plus qu'elle était aussi appréciée frite, grillée ou à l'étuver<sup>93</sup>. On peut imaginer que la plie était destinée à la confection d'un fumet de poisson servant à l'élaboration d'une sauce, à la cuisson d'autres poissons, ou qu'elle était réservée à une personne malade, et mangée au naturel, sans sauce.

Le *Thresor de santé* (1607), toutefois, l'estime « fort molle & visqueuse », contraire aux flegmatiques et « aux estomachs froids & humides ». C'est pourquoi il conseille, quand on la fait bouillir, de la corriger « avec vin &

<sup>83</sup> Fabienne Ravoire, « L'artisanat de la poterie en Île-de-France entre le XIII<sup>e</sup> et le XVII<sup>e</sup> siècle », *Utilis est lapis in structura, Mélanges offerts à Léon Pressouyre*, Paris, 2000, p. 447-459.

<sup>84</sup> « Pour faire crespes faictes en poelle », *Livre fort excellent de cuysine*, 1555, feuillet LXVII.

<sup>85</sup> Furetière, 1690.

<sup>86</sup> Vendredi 1<sup>er</sup> janvier : « pour cuire le poisson ». Vendredi 22 janvier : « pour cuire le poisson pour le dîner ». Samedi 27 février : « pour faire cuire le poisson ».

<sup>87</sup> Dans la recette du « Brochet bouilly », feuillet XV.

<sup>88</sup> 16 fois pour 1552.

<sup>89</sup> *Op. cit.*, p. 173.

<sup>90</sup> *Op. cit.*, p. 552, 554, 558, 560, 562.

<sup>91</sup> Feuillet XVIII.

<sup>92</sup> Vendredi 11 mars 1552.

<sup>93</sup> *Le Thresor de santé ou mesnage de la vie humaine*, Lyon, 1607, p. 250.

vinaigre, sauge ; tim, romarin, épices, sel, & autres bonnes herbes »<sup>94</sup>. Ou peut-être, les plies achetées par le couvent étaient-elles séchées ; une pratique qui étonna Guillaume Rondelet lors d'un séjour à Anvers où l'on « voit [...] aux magasins des marchans si grand nombre de Plies, é d'autres poissons plats desechés, qu'il n'est possible de le croire si on ne la veu »<sup>95</sup>. La vente de poissons plats séchés, qui perdurent aujourd'hui encore sur les marchés de Bruges, est également confirmée dans des sources archéologiques étudiées par Benoît Clavel dans le nord de la France<sup>96</sup>. Mais en est-il de même à Rouen ?

Des têtes de saumon, d'alose ou plus rarement de morue et de congre sont aussi régulièrement achetées, notamment pendant le carême. Durant cette période, treize têtes de saumon salées et neuf d'alose (pour lesquelles on ne précise pas si elles sont salées ou non) sont référencées dans le compte. L'utilisation de têtes de poisson paraît assez courante en cuisine. À la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, le *Mesnagier de Paris* explique qu'il faut « premierement mectre l'eau fremir, et du sel, et puis mectre les testes boullir ung petit, puis les queues, et boullir ensemble, et puis le remenant »<sup>97</sup>. Ces têtes renforceraient donc le goût du

bouillon de cuisson avant d'y incorporer la partie centrale du poisson. Elles étaient également appréciées comme morceau de choix ; et pour *Le Thresor de santé* (1607) « le meilleur endroit à manger [dans le saumon] c'est la teste & le ventre qui est gras »<sup>98</sup>. Il en est de même pour Antoine Furetière qui écrit dans son dictionnaire (1690) que « la hure de saumon frais est excellente au court bouillon ».

Le *Livre fort excellent de cuysine* (1555) donne par ailleurs une recette de « carpes aux bignetz » dans laquelle les têtes sont cuites dans un bouillon avant d'être trempée dans un mélange d'œufs, de poudre blanche (gingembre et amidon)<sup>99</sup>, de safran et de sel, pour ensuite être frite dans du beurre et consommée au sucre<sup>100</sup>. Un siècle plus tard, La Varenne propose encore des recettes de « hure de saumon » dans son *Cuisinier françois* (1651), dont une à la sauce douce : « Faites-là bien desaler, écaillés-la et la mettés boüillir dans l'eau, laissez-la cuire à proportion qu'elle est épaisse, puis la laissés reposer : lorsque vous en aurez affaire faites une sauce rousse avec beurre, oignon, poivre & vinaigre, la mettez par dessus, puis servés »<sup>101</sup>.

Certains poissons étaient également transformés en pâté, comme le maquereau acheté le vendredi 27 mai 1552<sup>102</sup>. Les pâtés de viande ou de poisson, composés d'une chair hachée enveloppée d'une pâte, étaient déjà très appréciés à la fin du Moyen Âge ; le *Mesnagier de Paris*

<sup>94</sup> *Ibidem*, p. 250

<sup>95</sup> *L'histoire entière des poissons*, Lyon, 1558, 2 tomes en 1 volume, p. 253. « Lon voit à Anvers aux magasins des marchans si grand nombre de Plies, é d'autres poissons plats desechés, qu'il n'est possible de le croire si on ne la veu ».

<sup>96</sup> *L'animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du nord (XII<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles)*, Revue Archéologique de Picardie, n° spécial 19, 2001, p. 162.

<sup>97</sup> *Op. cit.*, p. 684.

<sup>98</sup> *Op. cit.*, p.252.

<sup>99</sup> Feuillet XXVIII.

<sup>100</sup> Feuillet XIII.

<sup>101</sup> Réédition Montalba, 1983, p. 250. L'auteur du *Thresor de santé* (1607) conseille aussi de manger le saumon à la sauce douce « c'est à sçavoir, avec beurre & canelle, vin blanc & peu d'eau rose avec un filet de vinaigre ».

<sup>102</sup> « Ung macquereaulx mis en pâté ».

(1393) confirme ainsi la mise en pâté de ce poisson<sup>103</sup>. Le *Platine en françois* (1505) en explique aussi la préparation : « Tu fendas et ouvriras de toutes pars empres de lespine ung poisson bien mondé et lavé. Et quant sera ouvert et fendu linspargiras du sel et especes et le involviras de paste assés grosse et le feras cuyre au four»<sup>104</sup>.

### Découpes et techniques culinaires

Des termes spécifiques sont parfois utilisés dans les comptes pour identifier des parties de poisson. Ces termes, connus des professionnels de l'alimentation, révèlent, au-delà des découpes précises qu'ils nomment, des choix gustatifs et des pratiques culinaires. Comme la « creste de morue », régulièrement citée<sup>105</sup>, et qui correspond « à une pièce de ce poisson » coupée « entre le collier et l'entredeux »<sup>106</sup>. L'apprêtement de ce morceau était probablement différent de celui des « flanquets<sup>107</sup> » de morue, c'est-à-dire les flancs du poisson appelés aujourd'hui filets. Il en est de même des « dales<sup>108</sup> », des tranches de saumon ou d'allose, que l'on connaît sous le nom de darne. Guillaume Rondelet, dans son histoire des poissons (1558), en donne même la technique de cuisson : « [faire] rostir des darnes sur le gril lardées de clous de girofle, puis on i fait sauce avec sucre,

cannelle, vinaigre »<sup>109</sup>. De son côté, Pierre Belon du Mans (1555) y voit une distinction culturelle entre les français et les anglais : les premiers tranchent les saumons en travers alors que les seconds les coupent sur la longueur<sup>110</sup>.

Notre source, en revanche, est peu propice à l'identification des morceaux de viande. On y trouve principalement des volatiles et des lapins achetés à la pièce et parfois des épaules de mouton ou de veau apprêtées par un rôtiiseur<sup>111</sup> : un professionnel qui rôtit ou prépare des viandes avant cuisson<sup>112</sup>. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, « On appelle [ainsi] Rôtiiseur *en blanc*, un Rôtiiseur qui vend et fournit les viandes lardées prêtes à rôtir, mais qui ne les vend point toutes rôties »<sup>113</sup>. Le quartier<sup>114</sup> de mouton du jeudi 27 janvier 1552 acheté

<sup>103</sup> *Op. cit.*, p. 701. « Et si en met on en pasté, et pouldre dessus ».

<sup>104</sup> *Op. cit.*, p. 160. Explication qui concerne les pâtés de poisson en général.

<sup>105</sup> Pour l'année 1552 : vendredi 12 février, samedi 20 février, samedi 27 février, mercredi 2 mars, jeudi 10 mars, lundi 28 mars, entre autres.

<sup>106</sup> Furetière, 1690.

<sup>107</sup> Pour l'année 1552 : 7 mars, vendredi 11 mars, mardi 29 mars, entre autres.

<sup>108</sup> Pour l'année 1552 : Samedi 27 février, samedi 5 mars, entre autres.

<sup>109</sup> *L'histoire entière des poissons*, *op. cit.*, p. 124.

<sup>110</sup> *La nature & la diversité des poissons*, Paris, 1555, p. 272. « Mais leurs poissonniers ont autre coutume de les trencher, que nous qui faisons des dames rondes en travers, meult commodes pour l'apprester, au contraire d'eulx qui le trenchent en long ».

<sup>111</sup> Le lundi pénultième 1552 : une épaule de mouton et une de veau. Le dernier mercredi d'août 1552 : une épaule de mouton, entre autres.

<sup>112</sup> L'ambassadeur Jérôme Lippomano explique en 1577, que les rôtiiseurs préparent toutes sortes de mets arrangés de manière qu'il ne leur manque que la cuisson. N. Tommaso, *Relations des ambassadeurs vénitiens sur les affaires de France au XVI<sup>e</sup> siècle*, 1838, t. 2, p. 569 et 603. Patrick Rambourg, « Cuisine publique et restaurations de rue à la fin du Moyen Âge », *op. cit.*

<sup>113</sup> *Dictionnaire de l'Académie française*, 1762.

<sup>114</sup> Pour le *Mesnagier de Paris* (1393), le quartier de mouton comporte quatre ou trois morceaux plus l'épaule, p. 542.

pour le boulanger de l'abbaye suggère, lui, une cuisson dans un four ou du moins sa transformation en tourte, voire en pâté. *Le Platine en François* (1505) confirme que « tout le mouton est bon bouli, non obstant que lespaule et le gigot voulentiers se rotissent »<sup>115</sup>. Le gigot pouvait également être transformé en pâté en pot ressemblant fort à nos terrines actuelles. *Le Livre fort excellent de cuysine* (1555) en propose par exemple deux recettes : l'une faite à partir de viande crue hachée menue, et l'autre confectionnée de morceaux déjà cuits<sup>116</sup>.

Les sauces accompagnant les mets étaient pour la plupart achetées toutes prêtes ; une pratique courante dans les grandes villes de ce temps. Mais le terme générique<sup>117</sup> employé dans les comptes ne permet pas de distinguer le type de sauce consommée ; et la « saulce rouse » référencée le jeudi 14 janvier 1552 ne dévoile pas ses secrets de fabrication. La moutarde, en revanche, qui est couramment citée par les scribes<sup>118</sup>, est une sauce grandement consommée depuis au moins la fin du Moyen Âge. Et nombreuses sont les recettes présentées dans les traités culinaires<sup>119</sup>. L'abbaye s'approvisionnait également en oranges<sup>120</sup> qui, à l'époque,

étaient amères<sup>121</sup> (bigarade) et pleines « d'un jus acide propre pour faire des sauces »<sup>122</sup>. Le fruit entrainait souvent dans les préparations culinaires, à l'exemple des perdrix lardées accompagnées d'une eau composée de trois quarts d'eau de rose, d'un quart de jus d'orange et de vin ; ou encore des poussins rôtis accommodés de jus d'orange<sup>123</sup>.

Au milieu du XVI<sup>e</sup> siècle, le brochet frit pouvait être servi avec du verjus et du jus d'orange, celui à l'étuvée accompagné de rondelles d'orange<sup>124</sup>, et le saumon frais rôti avec une sauce faite de graisse de cuisson, de vinaigre, de verjus, de poudre blanche, de persil hachée et de jus d'orange<sup>125</sup>. On préconisait aussi de consommer les rôts de veau, de chevreau et d'agneau avec de l'orange. Le fruit, qui paraît prendre une place plus grande dans les recueils de recettes de l'époque était également apprêté en salade et mangé en « entrée de table »<sup>126</sup> comme l'explique *Le Platine en François* : « Nous pouvons aussi bien adoucir les oranges aigres, levee lescorce dicelles et pellicules et apres les

<sup>115</sup> *Op. cit.*, p. 112

<sup>116</sup> Feuillet XXI. « paste en pot de mouton », « paste en pot de gigot de mouton rosty ou longe de veau rostye froide ».

<sup>117</sup> Pour l'année 1552 : Jeudi 11 février, lundi 22 février, jeudi 17 et vendredi 18 mars, jeudi 5 mai.

<sup>118</sup> 15 fois en 1552.

<sup>119</sup> *Le Platine en François* (1505), par exemple, en présente plusieurs recettes : « la façon de faire la moustarde », « moustarde rouge », « moustarde a petit pains pour porter ».

<sup>120</sup> Pour l'année 1552 : le mardi 16, le mercredi 17 le 18 février. Le Lundi 1<sup>er</sup> et le vendredi 18 mars.

<sup>121</sup> Françoise Sabban, Silvano Serventi, *La Gastronomie à la Renaissance, 100 recettes de France et d'Italie*, Paris, Stock, p. 70. Toutefois, *Le Platine en François* écrit « Des oranges forment tout ainsi pourrons dire que des cytrons, on obstant qui en ya aulcuns doux et aultres aigres... », p. 26.

<sup>122</sup> Furetière, 1690.

<sup>123</sup> *Le Mesnagier de Paris*, *op. cit.*, p. 680 et 752. Voir aussi Carole Lambert « La cuisine française au bas Moyen Âge : pays d'oil, pays d'oc », *Alimentation et régions*, Presses universitaires de Nancy, 1989, p. 375-385.

<sup>124</sup> *Le Livres fort excellent de cuysine*, 1555, feuillet XV.

<sup>125</sup> *Ibid.*, feuillet XVII.

<sup>126</sup> *Ibid.*, feuillet LVIII.

---

fares macerer et tremper dedans de leaue bien sucree, tellement que les pourrions menger a la premiere table... »<sup>127</sup>.

### Conclusion

L'étude de cette comptabilité a permis d'aborder des manières de table et de cuisine d'une riche abbaye normande. Les pratiques culinaires observées, comme l'utilisation d'un vocabulaire spécifique, révèlent des préférences gustatives et des connaissances techniques précises qui s'inscrivent parfaitement dans le goût et les recueils de recettes de l'époque. Par-delà la règle bénédictine, les valeurs gastronomiques sont loin d'être absentes mais se retrouvent pour l'essentiel sur la table de l'abbesse qui dispose, à la différence des religieuses, d'un choix varié correspondant à son statut social. Certes, notre source couvre une courte période et ne donne pas une image générale de la table à la Renaissance ; elle offre toutefois un reflet presque quotidien de la vie d'une grande institution religieuse durant une année et quelques mois. C'est une micro histoire qui participe pleinement à celles des pratiques culinaires et alimentaires.

---

<sup>127</sup> *Op. cit.*, p. 26.