



HAL
open science

Le franciscanisme à table

Marie-Madeleine de Cevins

► **To cite this version:**

Marie-Madeleine de Cevins. Le franciscanisme à table : Les pratiques alimentaires des Frères mineurs en Europe centrale à la fin du Moyen Âge. Sandrine Costamagno. Histoire de l'alimentation humaine. Entre choix et contraintes. Actes du 138e Congrès national des sociétés historiques et scientifiques, "Se nourrir : pratiques et stratégies alimentaires", 138 (2), Éditions du CTHS, pp.238-249, 2014, Actes des congrès nationaux des sociétés historiques et scientifiques. hal-01681402

HAL Id: hal-01681402

<https://hal.science/hal-01681402>

Submitted on 16 Jun 2024

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.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - ShareAlike 4.0 International License

Le franciscanisme à table *Les pratiques alimentaires des Frères mineurs* *en Europe centrale à la fin du Moyen Âge*

Marie-Madeleine de CEVINS

Professeur d'histoire du Moyen Âge à l'Université Rennes 2,
CERHIO-UMR 6258

Extrait de : Sandrine COSTAMAGNO (dir.),
Histoire de l'alimentation humaine : entre choix et contraintes, Paris,
Édition électronique du CTHS (Actes des congrès des sociétés historiques et scientifiques), 2014.

Cet article a été validé par le comité de lecture des Éditions du CTHS dans le cadre de la publication des actes du
138^e Congrès national des sociétés historiques et scientifiques tenu à Rennes en 2013.

Mon objectif initial était d'examiner la réforme observante chez les Frères mineurs centre-européens au XV^e et au début du XVI^e siècle par le biais de leurs normes et pratiques alimentaires. Or, en l'état actuel des investigations, les lacunes documentaires empêchent de comparer les données portant sur les « Conventuels » avec celles qui se rapportent aux « Observants » dans cette partie du vieux continent. J'ai élargi par conséquent mon champ d'enquête à l'ensemble des Franciscains. Inversement, le format imposé ne permettant pas d'entrer dans le détail de la réglementation sur l'alimentation des frères, celle-ci constituera seulement la toile de fond des observations qui suivent, axées sur les pratiques.

J'entendrai par « Europe centrale » les royaumes de Bohême, Hongrie et Pologne dans leurs frontières médiévales – autrement dit l'« Europe du Centre-Est » telle que l'ont délimitée Oskar Halecki et Jenő Szűcs¹. Les exemples invoqués seront néanmoins plus souvent hongrois et polonais que tchèques ou moraves, en raison de l'inégale conservation des sources et de la situation historiographique. Le segment chronologique mis en lumière ici correspond aux XIV^e et XV^e siècles, sans s'interdire de remonter jusqu'au milieu du XIII^e siècle et de pousser en aval jusqu'aux années 1530, au gré des indices exploitables.

Last but not least, les résultats livrés ici n'ont aucun caractère exhaustif ni définitif. Ils se situent au seuil d'une vaste enquête commencée à l'automne 2012 dans le cadre d'un programme soutenu par l'Agence Nationale de la Recherche, en collaboration avec une vingtaine de chercheurs français et centre-européens².

Comment se traduisait le *propositum vitae* des Frères mineurs dans leur alimentation à la fin du Moyen Âge ? Telle est l'interrogation générale à laquelle cette contribution aimerait apporter quelques éléments de réponse. Le but n'est pas de mettre en relief une « culture matérielle » franciscaine – dont l'existence est éminemment douteuse – mais d'appréhender les usages alimentaires des Mineurs en les confrontant à leurs déterminants spirituels. On voudrait ainsi contribuer à une anthropologie franciscaine

1. O. Halecki, *The Limits and Divisions of European History* ; J. Szűcs, *Les Trois Europes*. Pour un aperçu des fondements de cette géographie historique européenne et une évaluation de leur pertinence pour la période médiévale, je me permets de renvoyer à : M.-M. de Cevins, *L'Europe centrale au Moyen Âge*, p. 19-34.

2. Programme ANR Blanc MARGEC (« Marginalité, économie et christianisme. La vie matérielle des couvents mendiants en Europe centrale (v. 1220-v. 1550) »), ANR-12-BSH3-0002. Pour toute information sur ce projet, se reporter à : margec.huma-num.fr.

encore balbutiante – souligne Ludovic Viallet³ – à partir d'un espace rarement pris en compte par les historiens du franciscanisme médiéval et à travers le prisme alimentaire, lui aussi négligé.

Après une mise au point historiographique, contextuelle et documentaire, j'aborderai successivement quatre éléments constitutifs des pratiques alimentaires des frères : le déroulement des repas (lieu, fréquence et durée), les quantités de nourriture absorbées et conservées, la place des aliments carnés – par opposition au poisson – et la consommation de vin (quantité, qualité).

État des lieux

Les Frères mineurs et la nourriture

La question du rapport des Frères mineurs à la nourriture au Moyen Âge souffre d'un vide historiographique quasi abyssal. Même à propos de régions aussi richement pourvues en sources franciscaines que l'Italie centrale, on ne dispose (à ma connaissance) d'aucune étude portant spécifiquement sur ce sujet. Les monographies conventuelles ne l'abordent qu'en passant, dans les développements sur la « vie quotidienne » des religieux. La parution récente de la thèse de Clément Lenoble sur les Franciscains avignonnais comble partiellement cette lacune⁴ ; il est vrai qu'elle a la chance de s'appuyer sur des sources d'une précision exceptionnelle, à savoir les comptes journaliers d'un couvent étirés sur près d'un siècle et demi.

Le manque de sources n'est pourtant pas la seule raison de ce silence. Les textes normatifs auraient pu fournir en effet un point de départ. Les différentes versions de la règle franciscaine (à commencer par la *regula bullata*, 1223) parlent de nourriture – à propos des restrictions (le jeûne décrit au chapitre 3) –, de même que les constitutions générales (celles de Narbonne, qui formulent en 1260 l'interdiction pour les Frères mineurs de consommer de la viande)⁵ ; de même, les constitutions observantes ou réformées abordent systématiquement le sujet à partir du xv^e siècle. Certes, les prescriptions alimentaires occupent un faible volume des règlements (généraux et provinciaux), confortant l'impression selon laquelle la nourriture ne se trouvait pas au cœur de leur identité de réguliers – par opposition à l'habit ou à la clôture. En outre, elles ne brillent pas par leur originalité : elles véhiculent les *topoi* de la littérature monastique, bénédictine en particulier. Malgré tout, leur présence prouve que l'alimentation faisait bien partie des préoccupations des responsables franciscains⁶. Le désintérêt des chercheurs tient peut-être également à celui que François d'Assise lui-même semble avoir porté à ces questions, dans sa vie comme dans ses déclarations. Nulle trace chez lui du « discours de privation » (C. Caby⁷) qui caractérisait les moines d'Occident depuis le haut Moyen Âge. S'il s'infligeait des rigueurs corporelles extrêmes, il n'énonça aucun interdit alimentaire à l'intention de ses compagnons et leur commanda d'accepter toute nourriture qui leur serait présentée, conformément au précepte évangélique⁸. Pour lui comme pour ses émules, le dénuement passait nécessairement par la frugalité⁹. Mais il assouplit les prescriptions monastiques, ce que reprend en écho une certaine tradition

3. L. Viallet, « La réforme franciscaine au miroir de ses textes. Jalons pour une anthropologie du "vivre franciscain" au xv^e siècle ».

4. C. Lenoble, *L'exercice de la pauvreté. Économie et religion chez les Franciscains d'Avignon (XIII^e - xv^e siècle)*.

5. J. Dalarun (dir.), *François d'Assise. Écrits, Vies, témoignages*, I, p. 263.

6. Comme le fait observer Gerhard Jaritz dans « Zur Sachkultur in den Franziskanischen Orden des Spätmittelalters », p. 364.

7. C. Caby, « Abstinence, jeûnes et pîances dans le monachisme médiéval », p. 271-273.

8. J. Dalarun (dir.), *François d'Assise. Écrits, Vies, témoignages*, I, p. 263.

9. Le chapitre 2 de la règle de 1223 (*regula bullata*) exhorte seulement à ne pas mépriser les hommes richement vêtus et mangeant des mets et boissons raffinés. *Ibid.*, p. 261.

hagiographique, à la fois textuelle et iconographique, qui le montre consommant de la viande : que l'on songe au miracle du chapon changé en poisson, rapporté par Thomas de Celano dans la *Vita secunda* et peint sur le retable d'Orte en 1282¹⁰.

La question de l'existence d'une alimentation franciscaine à l'époque médiévale, ou plus exactement d'un rapport particulier des Franciscains à l'alimentation, ne reçoit donc pas de réponse claire à ce jour. Pour Gerhard Jaritz, familier des sources archéologiques, la relation des Mineurs à la nourriture différait de celle des moines mais aussi de celle des autres frères mendiants par sa rigueur et son étroite proximité avec le premier monachisme ; il peine cependant à réunir les preuves documentaires (non textuelles) étayant cette assertion¹¹. Le présupposé qui traverse actuellement l'historiographie, fondé sur les textes normatifs et narratifs, est le suivant : le rapport des Franciscains à la nourriture était déterminé au Moyen Âge par l'exigence de pauvreté – elle-même n'étant qu'un élément parmi d'autres de l'éternel combat *necessitas vs superfluitas* – et, en amont, par les exigences héritées du monachisme ancien. Deux points de vue qui, s'ils tendent à se rejoindre, appellent plus ample examen.

Le terrain centre-européen

Aux derniers siècles du Moyen Âge, la législation des provinces franciscaines d'Europe centrale (constitutions, actes des chapitres provinciaux, directives des *officiales* à l'intention des custodes, gardiens et frères, dans leur version originale ou d'après les copies lisibles dans les formulaires) ne s'écarte guère des prescriptions générales de l'Ordre en matière de nourriture¹². Elle puise aux règles anciennes (bénédictine notamment) et rapporte la question à l'exigence de pauvreté. Rien ne signale – à première vue – une adaptation aux conditions économiques de la région – faible urbanisation, moindre monétarisation de l'économie, alimentation relativement riche en protéines – et au contexte ecclésiastique – les couvents mendiants n'abritant qu'une douzaine à une vingtaine de frères.

Un tournant chronologique apparaît dans ce corpus au milieu du xv^e siècle puis vers 1500. Que ce soit chez les « Conventuels » (par effet d'émulation et pour éviter un transfert à l'Observance) ou chez les « Observants », les articles portant sur l'alimentation s'étoffent alors sensiblement. Cela tient sans aucun doute à la dynamique observante. Plus que les réformateurs français, qui prônaient la réforme intérieure, les Observants centre-européens entendaient restaurer en priorité les « marqueurs » de la vie régulière, notamment la clôture (qui rétablissait entre autres le repas communautaire) et la pauvreté (qui supposait des repas frugaux) ... sans pour autant faire des Frères mineurs des champions de l'ascèse¹³. Leur argumentaire reste ancré dans la tradition. Un seul exemple, tiré des constitutions de la province franciscaine observante de Hongrie adoptée au chapitre d'Atya (Šarengrad) en 1499 : le gardien de chaque couvent y reçoit l'ordre d'établir les rations individuelles et le menu des repas *secundum sanctam paupertatem*¹⁴. Dans la même province (appelée par la suite « salvatorienne »), les prescriptions se font à la fois plus précises et plus restrictives à partir du chapitre provincial de Buda de 1505 (sur la consommation de viande, les rations de vin, la durée des repas, etc.). Faut-il y voir

10. Un chapon se serait transformé en poisson aussitôt après qu'un faux mendiant eut accusé François d'être un usurpateur, au motif qu'il avait accepté de manger de ce chapon chez un riche laïc qui l'avait invité la veille à sa table. *Ibid.*, p. 1562-1563. François ne faisait en réalité qu'appliquer à lui-même le principe évoqué plus haut.

11. G. Jaritz, « Zur Sachkultur in den Franziskanischen Orden des Spätmittelalters », p. 362.

12. Fournir ici les références de tous ces textes serait excessivement long. Sur les cadres normatifs des Franciscains hongrois, aperçu dans : M.-M. de Cevins, *Les franciscains observants hongrois de l'expansion à la débâcle (vers 1450 -vers 1540)*, p. 19-25 et 627-634. Une édition quasi intégrale du formulaire observant copié dans les années 1510 à 1525 (Bibliothèque Széchényi, Département des Manuscrits, Cod. Lat. 432), cité plus loin, a été récemment effectuée par Amélie Mathieu (Mémoire de Master 2, ENS Lyon, 2012).

13. L. Viallet, « La réforme franciscaine au miroir de ses textes. Jalons pour une anthropologie du "vivre franciscain" au xv^e siècle ».

14. I. Batthyány (éd.), *Leges ecclesiasticae regni Hungariae et provinciarum adiacentium*, vol. III, p. 614.

seulement la manifestation de la tendance codificatrice des réguliers (du premier au troisième ordre) depuis le XV^e siècle ? Ou bien était-ce une réaction à des abus réellement constatés ou à des critiques récurrentes ? Toujours est-il que l'alimentation prend alors davantage de place dans le discours officiel.

Indices exploitables

Le rapport des Franciscains à la nourriture n'a pas été davantage exploré en Europe centrale que dans le reste de l'Occident latin. Cependant, une poignée d'études, hongroises, polonaises et roumaines, fondées sur des sources textuelles ou archéologiques, apportent une première série d'informations. Elles serviront de socle à cette présentation, aux côtés des matériaux réunis au cours de mes propres recherches sur l'Observance franciscaine hongroise à la fin du Moyen Âge.

En dehors des textes législatifs évoqués plus haut, qui posent le problème de leur degré d'application, plusieurs types de sources ont subsisté – certes dans des proportions infimes au regard des ordres anciens et des régions plus occidentales. Les chartes de dotation des couvents, les testaments, les registres de cens de certains établissements mentionnent par exemple des versements en denrées alimentaires ; même s'ils n'étaient pas destinés exclusivement à la consommation des religieux, ils fournissent des indices sur celles-ci. Malheureusement, les actes de fondation perpétuelle instituant des « pitances » pour les frères (conservés dans plusieurs villes allemandes à la fin du Moyen Âge¹⁵) manquent pour l'Europe centrale. Les observations qui suivent s'appuient sur deux autres catégories de sources de la pratique : les comptes d'une part (dans la mesure où ils mentionnent des dépenses alimentaires, des dons ou livraisons en nourriture) et les vestiges archéologiques – en particulier les ecofacts tels que restes de céréales, ossements ou cornes d'animaux.

Exceptionnels avant le XVII^e siècle en Europe centrale, les comptes conventuels ont été retrouvés dans une poignée d'établissements franciscains médiévaux comme celui de Sopron. Ce couvent fondé avant 1278 en Hongrie occidentale, tout près de la frontière autrichienne, a laissé deux registres de comptabilité. Tenus par le *kirchwater* (ou *kirchmaister*) du moment, l'un d'avril 1518 à février 1522 et le second de janvier 1524 à janvier 1527, ils consignent entrées et dépenses, en argent et parfois en nature – en fournissant dans ce cas une estimation de leur valeur en numéraire¹⁶. Seul inconvénient pour notre sujet, et non des moindres : les offrandes modiques en denrées alimentaires (œufs, lait, volailles, pain, etc.), consommées sur le champ par les frères, n'y figurent pas.

Les indices archéologiques, même s'ils posent de multiples difficultés à l'interprétation¹⁷, offrent un complément irremplaçable. Deux sites centre-européens ont fait l'objet de comptes-rendus détaillés : ceux des couvents d'Inowrocław (en Pologne) et de Târgu Mureş (ou Tîrgu Mureş, en Roumanie). Le couvent d'Inowrocław, fondé vers 1240 en Coujavie et dissous au XVIII^e siècle, a été fouillé de 1967 à la fin des années 1970. Les rapports ont été réunis dans un volume collectif publié (en polonais) en 1979¹⁸. Ils ménagent une place honorable aux ecofacts et artefacts alimentaires mis au jour sur le site. Le couvent de Târgu Mureş – en hongrois Marosvásárhely, en Transylvanie – a été créé au début du XIV^e siècle et agrandi à plusieurs reprises. Les fouilles ont commencé en 1999, sous la direction d'Adrian Andrei Rusu, et viennent tout juste de prendre fin. Elles ont exhumé les vestiges de plusieurs bâtiments contenant des restes alimentaires ou animaux et de la

15. G. Jaritz, « Zur Sachkultur in den Franziskanischen Orden des Spätmittelalters », p. 363.

16. T. Neumann, « A soproni ferences kolostor a középkor végén ».

17. F. Ravoire et A. Dietrich (dir.), *La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge, passim*, en particulier « Introduction ».

18. A. Cofta-Broniewska (dir.), *Zaplecze gospodarzce kontentu oo. franciszkanów w Inowrocławiu od połowy XIII w. do połowy XV w.* N'ayant pu avoir accès à ce volume, j'ai utilisé le résumé qu'en fournit Marek Derwich dans « Le fonctionnement matériel des couvents mendiants polonais du XIII^e au XVI^e siècle : bilan historiographique et exemple franciscain », p. 26-28.

vaisselle (entrepôt, caves et fosses remplies de déchets). En attendant les dernières analyses d'archéozoologie, programmées pour fin 2013, les résultats provisoires de ce programme ont été dernièrement présentés par Zoltán Soós¹⁹.

Les pratiques alimentaires des frères

Le déroulement des repas

Appréhender le déroulement concret des repas des Frères mineurs demeure très difficile en raison du déséquilibre des sources : autant les textes normatifs sont diserts sur ce point, autant la pratique a laissé peu de traces.

Dans l'esprit de la règle bénédictine, les normes édictées par les dirigeants franciscains à partir du milieu du XIV^e siècle insistent sur le fait que le repas des frères est (ou devrait être) un temps communautaire. Cela suppose qu'il soit pris à l'intérieur des murs du couvent, comme l'énoncent à l'échelle de l'Ordre les Constitutions (dites « fariniennes ») de 1354, en étendant ce principe à toute forme de consommation alimentaire²⁰. Au nom de la rupture avec le « monde », les réformateurs observants reprirent cette injonction à leur compte au XV^e siècle. Le chapitre 10 des Constitutions élaborées par Jean de Capistran en 1443 pour la *familia* cismontaine interdit ainsi aux frères de manger chez des laïcs ou des clercs séculiers, ceci afin de bien marquer la frontière entre les religieux et le « siècle »²¹. En outre, à l'intérieur du couvent, chaque religieux devait manger en groupe, au réfectoire (*refectorium*), et jamais seul, ou dans sa cellule. Les textes normatifs centre-européens (constitutions provinciales, exhortations) le rappellent en des termes voisins de ceux des provinces italiennes²². On manque toutefois de données archéologiques pour vérifier le degré d'application de ces règles. Les fouilles réalisées sur les sites centre-européens permettent rarement d'identifier quelle salle servait de réfectoire. Surtout, elles ne disent rien de sa fréquentation exclusive. Il faudrait retrouver des résidus alimentaires ou de la vaisselle dans les cellules pour en savoir davantage – cela qui n'a pas été le cas jusqu'à présent.

Sauf temps d'interdit liturgique, le nombre de repas quotidiens était limité à deux – dans le droit fil là encore de la tradition bénédictine. Les Constitutions d'Atya (1499) le rappellent chez les Observants hongrois²³ : le premier (*prima mensa*) se prenait en milieu de journée (*prandium*), le second en début de soirée (*collatio*, ou, selon la terminologie traditionnelle, *cena*). Se contenter d'un seul repas par jour, comme le faisait Simon de Lipnica, le « Bernardin » (Frère mineur de l'Observance) polonais mort en odeur de sainteté, était considéré comme un exploit²⁴. C'était la norme en période de jeûne – soit plus d'un tiers de l'année, de la Toussaint à Noël, du dimanche de la Quinquagésime à Pâques, les veilles des grandes fêtes et tous les vendredis, ainsi parfois que le mercredi – selon la règle de 1223, reproduite dans les constitutions provinciales. Le respect scrupuleux de ces restrictions semble avoir été rarement obtenu. Du moins constate-t-on un assouplissement précoce de ces interdits, même chez les Observants. Les

19. « Les Mendians dans l'économie de la Transylvanie médiévale : l'exemple des Franciscains de Marosvásárhely (Târgu Mureş) ».

20. S. Boulc'h, « Le repas quotidien des moines occidentaux au haut Moyen Âge ».

21. Comme le souligne Ludovic Viallet dans « La réforme franciscaine au miroir de ses textes. Jalons pour une anthropologie du "vivre franciscain" au XV^e siècle », p. 336 et 341.

22. Pour s'orienter dans cette forêt législative, on commencera par : D. Ruiz, « La législation provinciale de l'Ordre des frères mineurs et la vie économique des couvents en France et en Italie (fin XIII^e – milieu XIV^e siècle) ».

23. *Feria vero quarta et sabatho, fratres omnes contentur de cibis communitatis, ita quod nulli procurentur specialitates etiam occasione jejunandi, eisdem tamen diebus panis et caseus de sero fratribus non negentur*. I. Batthyány (éd.), *Leges ecclesiasticae regni Hungariae et provinciarum adiacentium*, vol. III, p. 614 ; M.-M. de Cevins, *Les franciscains observants hongrois de l'expansion à la débâcle (vers 1450 -vers 1540)*, p. 204.

24. K. Kantak, « Les données historiques sur les bienheureux bernardins (observants) polonais du XV^e siècle », p. 443.

Constitutions d'Atya autorisent en effet les frères hongrois à aller quémander du pain et du fromage auprès du gardien le soir venu, au cas où l'unique repas pris en milieu de journée ne leur suffirait pas²⁵.

Les quantités alimentaires

Les Franciscains centre-européens prêtaient-ils le flanc aux diatribes contre les « moines gloutons » brocardés par les textes et gravures luthériennes au XVI^e siècle ? Les textes législatifs s'attachent à éviter les excès de table. Ils prônent la pondération, en toutes choses, dont l'alimentation : *sit cibus vester parcus, sit potus sobrius*, lit-on dans une exhortation rédigée par le ministre provincial observant de Hongrie vers 1520²⁶, en écho aux recommandations générales. S'attarder à la cuisine était prohibé (comme dans les autres ordres) et la fréquentation du réfectoire était limitée dans le temps. La durée maximale du repas, initialement fixée à une heure²⁷, se réduit à une demi-heure par décision du chapitre provincial hongrois de 1537²⁸. Une horloge (*horologia*) était installée dans chaque couvent à cet effet²⁹. Les frères devaient quitter le réfectoire aussitôt le repas terminé pour se rendre dans l'église ; seuls restaient les serviteurs et les cuisiniers, qui n'avaient pas encore dîné, et éventuellement les hôtes du couvent – selon les Constitutions de 1499, les actes du chapitre de 1505 et les circulaires des années suivantes issues de la même province³⁰. Outre les statuts et constitutions, les instructions données aux visiteurs des couvents (et notamment aux custodes) de cette province leur rappellent qu'ils doivent s'assurer de ce que les frères respectent la discipline *in cibo et potu*³¹. Qu'en était-il dans la pratique ? Selon les détracteurs des « Conventuels » hongrois des années 1440, ceux-ci menaient une *vita dissoluta* (ou *deformata*). Mais, dans la dénonciation de leurs manquements à la pauvreté franciscaine, l'alimentation arrive loin derrière les montures, le luxe vestimentaire ou le confort de la literie ; et quand on leur reproche de fauter par le corps, c'est leur comportement sexuel que l'on vise, plutôt que leurs excès de table³². À l'inverse, on trouve çà et là des témoignages isolés de frères se plaignant d'avoir le ventre vide – et pas seulement dans les régions affectées par les incursions ottomanes au début du XVI^e siècle³³.

Le principal obstacle à l'estimation quantitative de ce que mangeaient et buvaient les Frères mineurs vient de ce qu'on ignore l'écart qui séparait les quantités produites, achetées et conservées dans les couvents de celles réellement consommées par les religieux. Certains établissements étaient presque autosuffisants – grâce à leurs terres arables, vignes, vergers, et aux dons et aux redevances en nature – et achetaient donc peu de denrées alimentaires ; tandis que d'autres dépendaient pour leur approvisionnement quotidien du marché local. Ces précautions prises, examinons un instant les comptes du couvent franciscain de Sopron. Comme à Avignon³⁴, l'alimentation pesait lourd dans le budget. Ce sont les dépenses alimentaires qui totalisent les mentions les plus nombreuses dans les deux registres de Sopron. Elles forment 20,7 % des dépenses totales entre 1518 et 1527 et 21,6 % pour la période 1524-1527. Elles grimpaient soudainement pendant la

25. I. Batthyány (éd.), *Leges ecclesiasticae regni Hungariae et provinciarum adiacentium*, vol. III, p. 614 et 622 ; M.-M. de Cevins, *Les franciscains observants hongrois de l'expansion à la débâcle (vers 1450 -vers 1540)*, p. 205-206.

26. Exhortation du ministre provincial, v. 1520, éditée dans M.-M. de Cevins, *Les franciscains observants hongrois de l'expansion à la débâcle (vers 1450 -vers 1540)*, pièce justificative n° 6, p. 504-508, ici p. 506.

27. *Ibid.*

28. M.-M. de Cevins, *Les franciscains observants hongrois de l'expansion à la débâcle (vers 1450 -vers 1540)*, p. 207.

29. Exhortation du ministre provincial, v. 1520, éditée *ibid.*, p. 506.

30. *Ibid.*, p. 207.

31. Par exemple, dans le formulaire des années 1510-1525, aux folios 44 (exhortation du vicaire aux custodes, v. 1513), 80v (exhortation vicariale à propos du comportement des frères délégués au chapitre, v. 1515), 190v (exhortation du vicaire aux custodes, 1514) et 202v (extraits d'exhortations vicariales, v. 1513-1520).

32. M.-M. de Cevins, *Les franciscains observants hongrois de l'expansion à la débâcle (vers 1450 -vers 1540)*, p. 103-107.

33. *Ibid.*, p. 432-435.

34. J. Chiffolleau, « *Usus pauper ? Les franciscains, la Règle et l'argent à Avignon entre 1360 et 1430* », dans H. Dubois, J.-Cl. Hocquet, A. Vauchez (dir.), *Horizons marins, itinéraires spirituels (V^e - XVIII^e siècles)*, Paris, 1987, vol. 1, p. 141-142.

visite d'un supérieur – en l'occurrence, le custode de Győr et le ministre provincial (en 1519, 1520 et 1524). Et, pour être tout à fait complet, il faudrait y ajouter la rétribution du cuisinier, récurrente, ainsi que les achats d'ustensiles culinaires et de vaisselle. Certes, les données en valeur absolue sont modiques : de 16,6 à 18,4 florins par an en moyenne – ce qui peut s'expliquer par les revenus du couvent en denrées alimentaires (rentes, dons), non consignés dans ce registre mais prouvés entre autres par les testaments. Les frais de bouche arrivent loin derrière l'entretien des vignes, premier poste de dépenses (à hauteur de plus de 43 %) ; mais ces vignes servaient aussi (en partie) à l'approvisionnement des frères³⁵.

Les dirigeants de l'Observance hongroise ne cessent de rappeler l'interdiction de constituer des stocks alimentaires (à Atya en 1499, à Paks en 1507)³⁶ ; y compris en période de pénurie, renchérit une exhortation du vicaire Blaise de Dézs vers 1515³⁷. Pendant leurs tournées d'inspection, les visiteurs ou supérieurs devaient vérifier que les frères n'acquièrent pas de vivres en quantité excessive, en vertu d'une directive invoquant la sacro-sainte *paupertas* durant l'été 1514³⁸. La réalité est différente. Le couvent d'Inowrocław disposait de plusieurs granges et d'autres lieux de stockage de taille imposante, où étaient apparemment conservés de la viande, des céréales (d'après les restes de grains de mil et de glumes que l'on y a retrouvés), des produits laitiers, des boissons diverses³⁹. De même, l'enceinte du couvent transylvain de Târgu Mureș abritait un vaste bâtiment de bois qui servait d'entrepôt entre les années 1317-1350, une cave de 96 m² creusée au milieu du XIV^e siècle (date de son comblement) et une cave datant du XV^e siècle, plus spacieuse encore (105 m²)⁴⁰.

Les rations alimentaires (*pitanciae*) accordées à chaque frère ne font l'objet d'aucune norme connue en Europe centrale. On ignore si les vieux usages bénédictins (une livre de pain par moine et par jour) étaient appliqués. Rappelons que la décrétale de Clément V *Exivi de paradiso*, approuvée au concile de Vienne en 1312 en pleine crise des Spirituels, avait imposé aux Frères mineurs, en sus de la *vilitas* du vêtement, des pitances modestes, définies en prenant conseil auprès des frères les plus sages. En 1514, les inspecteurs des couvents de la province observante hongroise avaient pour mission de vérifier le respect de cette directive déjà biséculaire⁴¹. Plus proches du quotidien des frères, les Constitutions d'Atya laissent aux gardiens le soin d'établir eux-mêmes les quantités globales de nourriture qu'ils estiment nécessaires pour sustenter les religieux jour après jour⁴². Autant dire que les rations individuelles étaient souples et variaient d'un couvent à l'autre. Seul le vin suscita une réglementation précise à l'échelle de la province à partir de 1505, comme nous le verrons plus loin.

Viande contre poisson

Les trois éléments de base de l'alimentation des réguliers – le pain, le poisson, le vin – se retrouvent, sans surprise, dans celle des Frères mineurs centre-européens. Les traces textuelles et matérielles de consommation de pain sont nombreuses (exploitation de

35. T. Neumann, « A soproni ferences kolostor a középkor végén », p. 150-151.

36. I. Batthyány (éd.), *Leges ecclesiasticae regni Hungariae et provinciarum adiacentium*, vol. III, p. 614 et 650-651.

37. M.-M. de Cévins, *Les franciscains observants hongrois de l'expansion à la débâcle (vers 1450 -vers 1540)*, p. 97.

38. *Secundo : quod in acquisitione vini, bladi et lardi non debet requiri communitas fratrum, quia, cum major pars tendat ad laxacionem et sufficienciam bibulositatemque, transgrederetur inde sancta paupertas et induceretur periculosa superfluitas*. Formulaire observant de Hongrie (v. 1510-1525), fol. 72.

39. M. Derwich, « Le fonctionnement matériel des couvents mendiants polonais du XIII^e au XVI^e siècle : bilan historiographique et exemple franciscain », p. 26-28.

40. Z. Soós, « Les Mendiants dans l'économie de la Transylvanie médiévale : l'exemple des Franciscains de Marosvásárhely (Târgu Mureș) », p. 68-70.

41. *Sed secundum Clementem De verborum significatione debet demitti duobus vel tribus patribus senibus expertis in regulari observancia, ut illi decernant quantum recipiatur vel non, quorum consciencie onerantur etc*. Formulaire observant de Hongrie (v. 1510-1525), fol. 72.

42. *Item patres guardiani habeant providentiam discretam de fratrum quotidiano victu*. I. Batthyány (éd.), *Leges ecclesiasticae regni Hungariae et provinciarum adiacentium*, vol. III, p. 614.

moulins, dons et cens versés en céréales, restes de grains exhumés). J'insisterai ici sur le couple viande – poisson, dont on sait la valeur symbolique chez les réguliers. Mise en lumière pour les ordres anciens par les travaux de Massimo Montanari, elle est rarement évoquée par les chercheurs à propos des Mendiants.

Les différentes règles des ordres mendiants interdisent la consommation de viande toute l'année, sauf cas de maladie ou de besoin exceptionnel, à la discrétion du gardien. Mais dès la fin du XIII^e siècle – l'autorisation donnée par Benoît XII en 1335 aux moines anciens venant conforter une pratique générale –, les frères mangeaient de la viande, en Europe centrale également. La consommation de viande n'est pas limitée (hors périodes de jeûne) par les constitutions de la province observante de Hongrie avant 1505. Le chapitre de Buda la cantonne cette année-là au repas de midi, à l'exception du dimanche et du jeudi, mais ne limite toujours pas les quantités absorbées⁴³. Les indices textuels et archéologiques confirment l'importance des aliments carnés chez les Frères mineurs centre-européens. Dans la liste des aliments qu'il est théoriquement interdit de stocker selon les directives provinciales hongroises des années 1510, la viande (sous forme de lard) arrive en seconde position, juste après les céréales et le vin – le poisson n'étant pas mentionné⁴⁴. Dans le registre du couvent de Sopron, les achats de viande représentent entre 43,7 % et 63,5 % des dépenses alimentaires du couvent (avec certes 22,3 % de dépenses alimentaires non identifiées), dans un pays où la viande était plutôt bon marché⁴⁵. Les nombreux restes d'ossements animaux découverts sur le site d'Inowrocław intriguent Aleksandra Cofta-Broniewska, qui conclut à une forte proportion de viande dans la nourriture des frères⁴⁶. Ils abondent aussi à Târgu Mureş (os, cornes) et la présence d'entailles profondes sur les os suggère qu'ils appartenaient à des animaux abattus sur place. Certes, prévient Zoltán Soós, cette boucherie pourrait avoir partiellement fonctionné à l'intention de « clients » extérieurs au couvent⁴⁷. Il ne s'agissait pas seulement d'animaux de basse-cour (volailles) – dont on sait qu'ils n'avaient pas le même statut que la viande de quadrupède dans l'alimentation monastique – ou encore de lièvres – que les moines de France du Nord consommaient plus que d'autres milieux⁴⁸. Les Franciscains de Sopron mangeaient toutes sortes de viandes (veau, bœuf, porc, mouton, chapon, oiseau, lapin, sanglier, etc.) et ceux de Târgu Mureş essentiellement du bœuf et du mouton, ainsi que du cochon et même du cheval⁴⁹. À Inowrocław, les tableaux détaillés par catégorie établis par les archéologues ayant fouillé l'ensemble du site montrent la part écrasante de la viande bovine, devant les chèvres et les porcs (seulement en troisième position) et enfin les moutons et les volailles⁵⁰.

Les frères consommaient par ailleurs du poisson – de rivière ou de mer. Les donations et inventaires de biens indiquent que les établissements réguliers centre-européens, mendiants ou non, possédaient ou exploitaient souvent des viviers⁵¹. Des arêtes en

43. *Ibid.*, vol. III, p. 649 ; M.-M. de Cévins, *Les franciscains observants hongrois de l'expansion à la débâcle (vers 1450 - vers 1540)*, p. 205.

44. Extrait d'une exhortation du vicaire provincial de Hongrie écrite vers 1515 : *Propterea in adquisicione necessariorum, prout ex regula et omnibus declarationibus et statutis nostris, habemus nudam et veram necessitatem attendite in vino, grano, lardo, pecunia et aliis, quorum usus dumtaxat necessarius conceditur et omnis superfluitas interdicitur et dampnantur, etiam si sponte offerantur*. Formulaire observant de Hongrie (v. 1510-v. 1525), fol. 193-194.

45. T. Neumann, « A soproni ferences kolostor a középkor végén », p. 144-145.

46. A. Cofta-Broniewska (dir.), *Zaplecze gospodarze konwentu oo. franciszkanów w Inowrocławiu od połowy XIII w. do połowy XV w.*, p. 181.

47. Z. Soós, « Les Mendiants dans l'économie de la Transylvanie médiévale : l'exemple des Franciscains de Marosvásárhely (Târgu Mureş) », p. 79.

48. B. Clavel, « Alimentation urbaine au Moyen Âge : l'exemple d'un quartier rémois entre le IX^e et le XIV^e siècle », p. 114-115.

49. T. Neumann, « A soproni ferences kolostor a középkor végén », p. 144-145 ; Z. Soós, « Les Mendiants dans l'économie de la Transylvanie médiévale : l'exemple des Franciscains de Marosvásárhely (Târgu Mureş) », p. 79.

50. A. Cofta-Broniewska (dir.), *Zaplecze gospodarze konwentu oo. franciszkanów w Inowrocławiu od połowy XIII w. do połowy XV w.*, p. 180.

51. Exemples mendiants hongrois dans : M.-M. de Cévins, « Les frères mendiants et l'économie en Hongrie médiévale : l'état de la recherche ».

quantité non négligeable ont été exhumées dans les trois ensembles architecturaux (entrepôt et caves) du site du couvent de Târgu Mureș, ainsi que des outils de pêche (hameçon)⁵². Cependant, le poisson n'apparaît pas comme un aliment ordinaire. C'est l'aliment clé des périodes d'abstinence, à commencer par le Carême – pendant lequel, outre la viande, ni les fromages, ni les œufs n'étaient autorisés. En témoignent les demandes pressantes des gardiens des couvents observants hongrois dans les années 1530, dans un contexte de pénurie généralisée : ils supplient les custodes de leur trouver du poisson et des filets de pêche en prévision du Carême⁵³. Cette consommation segmentée explique peut-être la part modeste du poisson dans les dépenses du couvent de Sopron – lequel ne possédait apparemment pas d'étang piscicole, selon les sources conservées. Fréquents et portant sur diverses espèces, les achats de poissons ne représentent que 10,8 % des dépenses alimentaires en 1518-1522 et 7,1 % en 1524-1527⁵⁴.

Le vin

Boisson très courante mais chargée de symbole, le vin n'occasionne que des développements très tardifs dans la législation franciscaine centre-européenne. Est-ce parce qu'on appliquait par tradition les rations bénédictines (une *hemina*, soit environ un quart de litre par individu et par jour) ? Il est impossible de s'en assurer avant le début du XVI^e siècle. Les Constitutions observantes hongroises de 1499 sont encore très tolérantes : elles ne réprimandent pas les frères qui, pour avoir trop bu, perdent leurs facultés d'élocution (*non quando quis minus expedite loquitur*) mais seulement ceux qui boivent « en grande quantité » (*in magna quantitate*), au risque de choquer novices et laïcs⁵⁵. Six ans plus tard, au chapitre de Buda (1505), les rations sont enfin définies : chaque frère n'a droit désormais qu'à un pichet de vin (*unum pucarium vini*) par repas – le gardien pouvant néanmoins accorder un pichet supplémentaire dans l'après-midi⁵⁶. N'en déduisons pas que la prévention de l'alcoolisme chez les frères comptait parmi les priorités des dirigeants franciscains. Sur les six « points importants » que les responsables de la province observante de Hongrie donnaient à vérifier aux inspecteurs, la recherche de l'ivresse régulière et susceptible de causer le scandale n'arrive qu'en quatrième position (*quartum ebrietas consuetudinaria et scandalosa*)⁵⁷.

Les frères organisaient des quêtes spécifiques pour se procurer le vin qui garnissait leur table. Elles affleurent à plusieurs reprises dans les comptes de Sopron : les religieux louaient à cette fin un cheval, qu'ils attelaient à leur voiture, avant de sillonner les « termes » (circonscriptions de quête) au moment des vendanges⁵⁸. Ils buvaient aussi de la bière (*cervesia*). Mais ils considéraient celle-ci comme un pis-aller, d'après les plaintes des frères hongrois des années 1530 : n'ayant plus de vin, ils l'avaient remplacé par la bière⁵⁹. Aucun indice ne permet de savoir si les normes quantitatives évoquées plus haut étaient globalement respectées – ou ignorées, comme elles l'étaient des Franciscains de Zurich et d'Überlingen, qui consommaient 2 litres et demi de vin par jour au tournant des XV^e et XVI^e siècles⁶⁰. Plus surprenant au regard du modèle de frugalité qu'ils étaient censés incarner : les frères étaient exigeants sur la qualité. Alors qu'ils possédaient des vignes dont ils vendaient l'essentiel de la production (ce qui leur rapportait plus de la moitié de leurs revenus en numéraire), les Franciscains de Sopron achetaient du vin. Il atteint

52. Z. Soós, « Les Mendiants dans l'économie de la Transylvanie médiévale : l'exemple des Franciscains de Marosvásárhely (Târgu Mureș) », p. 78.

53. M.-M. de Cevins, *Les franciscains observants hongrois de l'expansion à la débâcle (vers 1450 -vers 1540)*, p. 205.

54. T. Neumann, « A soproni ferences kolostor a középkor végén », p. 144-145.

55. M.-M. de Cevins, *Les franciscains observants hongrois de l'expansion à la débâcle (vers 1450 -vers 1540)*, p. 206 ; source : I. Batthyány (éd.), *Leges ecclesiasticae regni Hungariae et provinciarum adiacentium*, vol. III, p. 629.

56. M.-M. de Cevins, *Les franciscains observants hongrois de l'expansion à la débâcle (vers 1450 -vers 1540)*, p. 206 ; source : I. Batthyány (éd.), *Leges ecclesiasticae regni Hungariae et provinciarum adiacentium*, vol. III, p. 648-649.

57. Formulaire observant de Hongrie (v. 1510-v. 1525), fol. 73.

58. T. Neumann, « A soproni ferences kolostor a középkor végén », p. 142.

59. M.-M. de Cevins, *Les franciscains observants hongrois de l'expansion à la débâcle (vers 1450 -vers 1540)*, p. 206.

60. G. Jaritz, « Zur Sachkultur in den Franziskanischen Orden des Spätmittelalters », p. 363.

19,6 % des dépenses alimentaires dans le premier registre de comptes, 14,2 % dans le second⁶¹. Sans doute était-il plus agréable au palais que celui qui provenait des vignes du couvent.

De nombreux aspects des pratiques alimentaires des Frères mineurs centre-européens à la fin du Moyen Âge n'ont pu être abordés ici. Les fruits et légumes, ou encore les épices, auraient mérité des développements spécifiques, de même que la question des différences de régime alimentaire entre frères profès (prêtres ou futurs prêtres), prédicateurs, frères lais, frères malades et hôtes de passage. Les ustensiles culinaires et la vaisselle de table (dont on a retrouvé de beaux spécimens à Târgu Mureş) restent eux aussi à analyser. On ne saurait par conséquent formuler de conclusions définitives à ce stade de l'enquête. Impossible même de dégager des tendances propres à chaque pays (Bohême, Hongrie, Pologne) ni d'isoler un comportement qui serait propre aux Franciscains, par opposition aux autres *fratres mendicantes*.

Malgré tout, deux traits saillants ressortent de ce qui précède. Le premier est le caractère très tardif de la codification des usages alimentaires chez les Franciscains centre-européens. Les dirigeants ne prirent conscience de la nécessité d'imposer aux membres de l'Ordre des normes strictes en matière d'alimentation qu'au milieu du xv^e siècle, plus tard encore chez les Observants (autour de 1500), au moment où l'élan initial de la réforme commençait à s'essouffler. Les Franciscains d'Europe centrale – comme les Dominicains polonais⁶² – auraient donc mis plus de temps que d'autres à faire de l'alimentation un élément (même ténu) de leur « projet de vie ». Second constat : l'impressionnante consommation de viande des frères, en particulier de viande bovine. Il est vrai que celle-ci était peu onéreuse en Europe centrale, notamment en Hongrie, terre d'élevage des célèbres bœufs gris. Ces deux observations ne sont pas sans rapport : on voit mal comment des frères qui consommaient de la viande rouge une à deux fois par jour – aux antipodes des recommandations des Pères, de la tradition monastique occidentale et de l'exemple donné par François d'Assise – auraient pu faire de l'alimentation un marqueur identitaire. En Europe centrale, ce n'est pas à table que les Franciscains se reconnaissaient comme héritiers spirituels du *poverello*.

Résumé

Les Frères mineurs ont instauré dès la fondation de l'ordre un rapport au corps spécifique oscillant entre tradition monastique et primauté de la vocation pastorale. Ses implications sur l'alimentation des religieux demeurent peu étudiées pour le Moyen Âge, notamment en Europe centrale, dans un contexte économique et social très différent du berceau italien de l'ordre.

Cette communication se propose de confronter les interdits, restrictions et recommandations alimentaires imposées aux Franciscains centre-européens – principalement en Hongrie et en Pologne – dans leurs pratiques de table. Elle s'appuie sur une documentation à la fois textuelle et archéologique et accorde une attention particulière au moment décisif de la réforme observante, dont on sait qu'elle a changé le visage du franciscanisme dans l'espace étudié.

61. T. Neumann, « A soproni ferences kolostor a középkor végén », p. 144-145.

62. Les Dominicains observants polonais n'évoquaient la nourriture que de façon évasive dans les textes normatifs et les lettres circulaires, et ceci en se conformant à la terminologie bénédictine – selon la thèse à paraître (en polonais) d'Anna Zajchowska (docteur de l'Université de Cracovie) sur la vie et l'œuvre de Jan de Zabkowice (Frankenstein).

Abstract

From the very beginning of their Order, the Friars Minor established a specific relationship with the body that oscillated between monastic tradition and priority given to the pastoral function. Its consequences on the feeding of the friars in the Middle Ages are almost ignored by researchers until now, especially in Central Europe, whose economic and social background was very different from the Italian motherland of the order.

This paper attempts to compare the prohibitions, limits and prescriptions imposed to the Central-European Franciscans – especially in Hungary and Poland – with their food practices. On the base of both textual and archaeological sources, it puts the stress on the decisive moment of the Observant reform, because of its well-known role in the renewal of Franciscanism in this area.

Bibliographie*

*dont Sources imprimées

BATTHYÁNY I. (dir.) 1827, *Leges ecclesiasticae regni Hungariae et provinciarum adiacentium*, Claudiopoli [Cluj / Kolozsvár], vol. III.

BOULC'H S. 1997, Le repas quotidien des moines occidentaux au haut Moyen Âge, *Revue belge de philologie et d'histoire*, vol. 75, p. 287-328.

CABY C. 2008, Abstinence, jeûnes et pitances dans le monachisme médiéval, dans LECLANT J., VAUCHEZ André et SARTRE M. (dir.), *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance*, Paris, Ed. De Boccard, p. 271-292.

de CEVINS M.-M. 2013, *L'Europe centrale au Moyen Âge*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes (Didact Histoire).

de CEVINS M.-M. 2008, *Les franciscains observants hongrois de l'expansion à la débâcle (vers 1450 -vers 1540)*, Rome, Instituto Storico dei Cappuccini, Bibliotheca Seraphico-Capuccina n°83.

de CEVINS M.-M. 2010, Les frères mendiants et l'économie en Hongrie médiévale : l'état de la recherche, *Études franciscaines*, n.s. 3, fasc. 2, p. 166-207.

CHIFFOLEAU J. 1987, *Usus pauper ? Les franciscains, la Règle et l'argent à Avignon entre 1360 et 1430.*, dans DUBOIS H., HOCQUET J.-C. et VAUCHEZ A. (dir.), *Horizons marins, itinéraires spirituels (V^e – XVIII^e siècles)*, Paris, vol. 1, p. 135-149.

CLAVEL B. 2009, Alimentation urbaine au Moyen Âge : l'exemple d'un quartier rémois entre le IX^e et le XIV^e siècle, dans RAVOIRE F. et DIETRICH A. (dir.), *La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge*, Caen, CRAHM, p. 107-124.

COFTA-BRONIEWSKA Aleksandra (dir.) 1979, *Zaplecze gospodarcze konwentu oo. franciszkanów w Inowrocławiu od połowy XIII w. do połowy XV w.* [L'arrière-plan économique du couvent de Franciscains d'Inowrocław du milieu du XIII^e au milieu du XV^e siècle] (*Studia i materiały do dziejów Kujaw, Seria Archeologia 15*), Inowrocław-Poznań, Wydawnictwo Uniwersytetu Adama Mickiewicza.

DALARUN J. (dir.) 2010, *François d'Assise. Écrits, Vies, témoignages*, Paris, Cerf (Sources franciscaines).

- DERWICH M. 2013, Le fonctionnement matériel des couvents mendiants polonais du XIII^e au XVI^e siècle : bilan historiographique et exemple franciscain, dans de CEVINS M.-M. (dir.), *Le fonctionnement matériel des couvents mendiants en Europe centrale de 1220 à 1550 environ : bilan historiographique*, dossier thématique, *Études franciscaines*, n.s. 6, fasc. 1, p. 19-29.
- HALECKI O. 1950, *The Limits and Divisions of European History*, London-New York, Sheed & Ward.
- JARITZ G. 1982, Zur Sachkultur in den Franziskanischen Orden des Spätmittelalters, dans *800 Jahre Franz von Assisi. Franziskanische Kunst und Kultur des Mittelalters*, Vienne, p. 358-375.
- KANTAK K. 1929, Les données historiques sur les bienheureux bernardins (observants) polonais du XV^e siècle, *Archivum Franciscanum Historicum*, t. 22, p. 433-461.
- LENOBLE C. 2013, *L'exercice de la pauvreté. Économie et religion chez les Franciscains d'Avignon (XIII^e - XV^e siècle)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes.
- MANZI St., 2013, *Une économie de la pauvreté. La comptabilité du couvent des franciscains de Lausanne à la veille de la Réforme (1532-1536)*, Lausanne, Cahiers lausannois d'histoire médiévale 52.
- NEUMANN T. 2013, A soproni ferences kolostor a középkor végén [Le couvent franciscain de Sopron à la fin du Moyen Âge], dans S.N. MEDGYESY, I. ÖTVÖS et S. ÓZE (dir.), *Nyolcszáz esztendő a ferences rend. Tanulmányok a rend lelkiségéről, történeti hivatásáról és kulturális-művészeti szerepéről*, Budapest, Pázmány Péter Katolikus Egyetem, t. II, p. 136-152.
- RAVOIRE F. et DIETRICH A. (dir.) 2009, *La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge*, Caen, CRAHM.
- RUIZ D. 2009, La législation provinciale de l'Ordre des frères mineurs et la vie économique des couvents en France et en Italie (fin XIII^e – milieu XIV^e siècle), dans BÉRIOU N. et CHIFFOLEAU J. (dir.), *Économie et religion. L'expérience des ordres mendiants (XIII^e – XV^e siècle)*, Lyon, Presses Universitaires de Lyon (Collection d'histoire et archéologie médiévales 21), p. 357-386.
- SÓOS Z. 2013, Les Mendiants dans l'économie de la Transylvanie médiévale : l'exemple des Franciscains de Marosvásárhely (Târgu Mureș), dans de CEVINS M.-M. (dir.), *Le fonctionnement matériel des couvents mendiants en Europe centrale de 1220 à 1550 environ : bilan historiographique*, dossier thématique, *Études franciscaines*, n.s. 6, fasc. 1, p. 57-82.
- SZÜCS J. 1985, *Les Trois Europes*, Paris, L'Harmattan (traduction française).
- VAUCHEZ A. 2009, *François d'Assise. Entre histoire et mémoire*, Paris, Fayard.
- VIALLET L. 2005, La réforme franciscaine au miroir de ses textes. Jalons pour une anthropologie du « vivre franciscain » au XV^e siècle, *Quaestiones, Medii Aevi Novae*, vol. 10, p. 331-344.