

L'alimentation des chanoines de l'abbaye de Beauport à la fin du XVIII^e siècle

Lors de l'étude du temporel de l'abbaye de Beauport au XVIII^e siècle, j'ai été amenée à me pencher sur l'alimentation de cette communauté à la veille de la Révolution. L'étude de la gestion d'un tel patrimoine commandait de s'appesantir tout autant sur les dépenses que sur les revenus. Pour cela, le fonds de l'abbaye est stérile ; en revanche, les documents produits sous la Révolution à l'occasion de la liquidation de l'établissement se révèlent essentiels. Ils ont beaucoup enrichi la recherche menée sur le niveau de vie à l'intérieur des bâtiments claustraux. Différents inventaires du contenu des édifices furent dressés : ainsi possède-t-on une liste de meubles, une autre des œuvres d'arts, une autre encore de la vaisselle et enfin celle de tous les objets usuels des différentes parties de la petite cité monastique. Dans les mêmes liasses (Arch. dép. des Côtes-d'Armor, série 1 Q, district de Pontrioux), se trouvent les notes de frais retenues au compte de chanoines pour la période de transition qu'il y eut entre la saisie de l'établissement comme bien national, suite au décret du 17 mars 1790, et le moment où les religieux le quittèrent effectivement, à la fin de l'année 1791. Tous ces documents furent dépouillés dans l'optique de comptabiliser les dépenses courantes et extraordinaires de la communauté, afin d'établir la qualité de la gestion des biens dont elle était l'usufruitière. Ces mêmes documents sont plus immédiatement instructifs sur le boire et manger dans l'abbaye à la fin de l'Ancien Régime. En premier lieu, on exposera les achats en produits d'origine animale. Seront ensuite commentées les denrées achetées auprès de l'épicier. Enfin, les achats en boissons alcoolisées seront exposés. Ces trois parties seront émaillées de compléments d'information issus des inventaires de la vaisselle et des ustensiles divers, éclairant un peu plus le sujet. Mais dans un premier temps, il convient d'évoquer les productions de la retenue et du domaine de Beauport.

Les productions de la retenue et les revenus en nature

La retenue de Beauport a une superficie de 68,3 hectares. Cette étendue, *qui ne laisse pas d'être considérable* (1) comme s'exclama un des fonctionnaires de la Révolution, était propre à accueillir différentes productions.

Le jardin semble avoir été remarquable pour l'époque. Ceux qui procédèrent à la liquidation de l'abbaye constatèrent qu'il était *très bien entretenu* (2) et laissent filtrer l'information qu'il contenait des légumes. C'est ensuite un visiteur du XIX^e siècle, Prosper Mérimée lui-même, qui trouve pour vestiges floraux du temps des chanoines *des myrtes, des mûriers, des figuiers gigantesques [qui] couvraient la plage* (3). Sans plus de détail sur le contenu de ce jardin, on peut conclure, sans prendre trop de risque, que s'y côtoyaient fruits et légumes locaux et exotiques. Cela est somme toute assez normal pour l'époque. Surtout, cela est peu surprenant de la part des chanoines de Beauport. Par leur fonction, ces hommes sont ouverts sur le monde. Ils vivent auprès d'une zone d'échange : les bâtiments conventuels, établis sur un site côtier, sont proches du petit port qu'est Paimpol. De plus, certains de ces religieux, en raison de leur extraction, ont, semble-t-il, les habitudes d'une classe sociale déjà aisée.

La retenue possède également deux vergers et est plantée d'arbres. Une seule essence fruitière est attestée par les documents, il s'agit du châtaignier. Une autre est déduite, il s'agit du pommier. Dans l'état des lieux dressé à l'occasion de la liquidation de l'établissement, la présence d'un pressoir a pour interprétation la plus plausible la fabrication de cidre. Ces vergers sont dits être *de la première qualité* (4).

Pour ce qui est des productions animales, seul un document appartenant au fonds propre à Beauport fournit quelques indices. Il s'agit du *Livre pour les domestiques* (5). Ce livre contient les salaires payés aux employés de la petite cité monastique entre 1784 et 1790. On retiendra ici le fait que deux personnes étaient employées à l'entretien de la basse-cour. Un garçon d'écurie, aidé d'un *garçon d'écurie et de jardin* (6), avait la charge d'une bonne dizaine de

(1) Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1 Q 155.

(2) *Ibid.*

(3) Cité par H. LE GOFF, *Les abbayes bretonnes*, Rennes-Paris, 1983, p. 324.

(4) Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1 Q 154.

(5) Arch. dép. Côtes-d'Armor, H 61.

(6) *Ibid.*

vaches et génisses, ainsi que de deux taureaux. L'abbaye possédait également un troupeau d'une petite trentaine de moutons, ayant accès à un pré salé. Si les volailles et les moutons, ainsi que les probables porcs inclus dans la basse-cour, sont élevés pour leur viande et accessoirement pour les oeufs et la laine qu'ils fournissent, les bovins quant à eux le sont principalement pour leur lait. La vingtaine de barattes, les jattes et les sas vendus aux enchères ne laissent pas de doute sur l'intérêt que représente le troupeau de vaches. Une grande quantité de beurre est sans aucun doute produite.

Les revenus en nature permettent d'appréhender le thème des céréales et marginalement celui des protéagineux. Ce sont d'impressionnantes quantités de froment, de seigle et d'avoine qui sont remises par les campagnes alentour dans les greniers de Beauport. De rares rentes sont dues en pois et fèves. D'assez nombreuses, en sus du dû en céréale et en monnaie, comprennent une poule, un poulet ou un chapon.

Les diverses productions de la retenue et les rentes payées en nature permettent une première approche de la table de Beauport. Les produits de base qui la garnissent ont pour origine le terroir, ce qui donne une première idée, qualitative et quantitative, de l'alimentation des chanoines. La localisation littorale de l'abbaye fait que son terroir est particulier. Les documents étudiés révélèrent la possession de trois pêcheries. Si aucun indice ayant trait à leur exploitation ne fut trouvé, on ne peut nier que la présence d'un tel milieu influe sur l'alimentation des populations côtières.

Mais au XVIII^e siècle, un établissement tel que Beauport ne peut vivre en autarcie. La retenue, même bien mise en valeur, ne satisfait pas à tous ses besoins. Les chanoines s'approvisionnent en certaines denrées auprès de l'épicier ou du droguiste. Ils doivent aussi acheter leur vin. Tous ces frais restent inconnus pour l'ensemble de la période étudiée. Les circonstances exceptionnelles qui ont clos l'Ancien Régime font que des notes de frais et la liste des articles achetés en 1790 et retenus sur le compte des chanoines nous sont parvenues. Grâce à ces documents, il est possible de connaître avec assez de détails de quoi était fait le quotidien du couvent à la veille de la Révolution.

Les aliments provenant de l'extérieur de l'abbaye et de son domaine

Le détail des aliments provenant de l'extérieur est connu par le biais des notes de frais conservées. Les notes de l'épicier et du boucher sont précieuses. En effet, elles ont permis de dresser deux des

trois tableaux qui suivent. Quelques éléments épars sont issus d'un autre type de document : il s'agit de la liste des dépenses retenues particulièrement sur le compte des chanoines par ceux qui procédèrent à la liquidation de l'établissement. Cette liste a principalement permis de réaliser le troisième tableau qui fait état de la consommation de beurre. On peut y retrouver les sommes globales de frais d'épicerie et de boucherie. Elle offre donc, entre autres informations, le rythme des achats. Elle permet d'affirmer que la plupart des aliments qui figurent dans les tableaux ici présents sont achetés tout au long de l'année et font donc partie du régime alimentaire courant des chanoines.

La première remarque à faire concerne le type de produits pour lesquels l'abbaye doit s'approvisionner à l'extérieur. On peut les partager en deux catégories. Il y a les aliments produits localement, que la retenue ne fournit pas en quantité suffisante. Et il y a les aliments provenant de régions françaises lointaines, ainsi que ceux importés d'outre-mer. Ceux de la première catégorie occupent la plus grosse part du poste budgétaire alimentaire. Il s'agit d'aliments d'origine animale : beurre, suif et viande (Tab. n°1 et n°2).

Tableau n° 1 : Récapitulatif des notes de boucherie

	Viande	Suif	Mouton	Total
Montant total des factures	4498 liv. + un <i>anio</i> <i>pessan</i>	165 liv.	59 liv.	4722 liv. (1)
Prix de la livre	7 s	10 s	-	-
Quantité en livre-poids	2757,14	330	-	-
Quantité en kg	1349,2	161,5	-	-

Sources : Arch. dép. des Côtes-d'Armor, 1 Q 155.

(1) On peut ajouter à ce total un cochon au prix de 35 liv. et des poulets à celui de 4 liv. Ces animaux figurent à part car ils ne furent pas fournis par le boucher.

Tableau n° 2 : Récapitulatif des achats de beurre

	Somme totale	Quantité
Beurre frais	68 liv. 2 s. 6 d.	
Beurre normal	404 liv. 5 s.	898,331 ≈ 439,7 Kg (1)
Total	472 liv. 7 s. 6 d.	

Sources : Arch. dép. des Côtes-d'Armor, 1 Q 155.

(1) Pour calculer cette quantité de beurre, on se fonde sur une note de frais faisant état d'un prix de 9 s la livre-poids (1.).

Pour calculer le poids total de chacune de ces denrées achetées au cours de l'année 1790, nous nous sommes fondé sur le détail de deux notes de frais. L'une d'elle, qui émane du boucher, précise que la viande et le suif coûtent respectivement 7 et 10 sols la livre. L'autre note, disant en ces termes *somme de 50 L pour 111 livres de beurre à raison de 9 sols la livre* (7), ne peut que faire référence au beurre qualifié de *normal* en opposition à celui dont il est toujours précisé qu'il est frais. Ce dernier n'est en effet jamais acheté en aussi grosse quantité. En outre la somme de 111 liv. se retrouve dans la liste des sommes défalquées du compte des chanoines. Dans cette liste, lorsqu'il s'agit de beurre frais, la précision en est donnée. Nous nous sommes donc basé sur ces trois prix pour évaluer le volume global consommé par denrée. Dans ce calcul, il est supposé que ces prix sont constants sur toute l'année 1790. Cela n'est certes pas prouvé, mais les prix des nombreux produits achetés auprès de l'épicier n'ont pour leur part que très peu évolué. Tout ceci permet d'avancer les estimations chiffrées suivantes.

Avec une note globale de 4498 liv. en viande, à 7 sols la livre, ce sont 1349,2 kg qui en furent consommés. A ce chiffre, il faut ajouter la viande d'agneau dont on ne connaît pas le prix de la livre. Il en fut tout de même mangé pour 59 liv., sans parler d'un *anio pissan*, acheté le 28 avril 1790. Peut-être pour fêter les Pâques ? Il faut également ajouter un cochon, pour 35 liv. et des poulets pour 4 liv. Tout ceci est à compléter par la consommation de la viande produite sur la retenue : volailles et porcs, voire de celle issue des redevances payées en nature (poules, poulets, chapons). Cet aperçu laisse une impression de consommation considérable. Il en va de même pour les matières grasses animales. En suif, on obtient le chiffre de 161,5 kg. Quant au beurre, frais ou non, pour son achat furent dépensés 472 liv. 7 s. 6 d. Ce sont 439,7 kg de beurre *normal* (non frais ?) qui furent achetés. La consommation reste sous-estimée puisque la retenue en produit certainement une bonne quantité.

Ce volume considérable de produits, ne chiffrant pourtant pas la totalité des aliments d'origine animale consommés à Beauport, coûta la somme de 5233 liv. Pour apprécier tous ces chiffres, il reste à savoir combien de personnes se partagent ces victuailles. A la fin de la liste des dépenses retenues sur le compte des chanoines, un court texte fait état des points sur lesquels les chanoines ne sont pas d'accord. En matière de nourriture, ils objectèrent aux fonctionnaires de la Révolution *que la moitié au moins du beur mentionné au présent a été consommé par les journaliers et domestiques, que si les*

(7) Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1 Q 155.

mémoires de viande donnent des aperçu si haut, il est a observer que les journaliers et domestiques en consommoient la plus grande partie (8). Toute évaluation exacte de ration moyenne par personne est donc rendue impossible du fait que l'on n'a aucune idée du nombre de journaliers embauchés. L'on n'a guère plus idée de la répartition de la viande entre la table des domestiques et celle des chanoines. Tout au plus, il y a de grandes chances pour que la viande d'agneau et le beurre frais garnissent la table de ces derniers plutôt que celle du personnel. La liste du personnel autorise une évaluation de treize domestiques qui vivent, et donc mangent, quotidiennement à Beauport. Signalons que parmi ces employés on trouve un boulanger, un cuisinier et un marmiton, personnel qui laisse présager des quantités produites. Si à ce nombre on ajoute la dizaine de chanoines recensés à la fin de la période, on obtient un groupe minimum de vingt-trois personnes toujours présentes. Si l'on ne tient pas compte des nuances apportées par les chanoines aux estimations des fonctionnaires chargés de la liquidation de l'établissement et que l'on pose que les vingt-trois personnes eurent droit à la même part de viande ou de beurre, on obtient des rations journalières par individu de 52 g. de beurre *normal* et 160 g. de viande. Ces données sont à prendre avec beaucoup de réserves puisque ce nombre de vingt-trois personnes est un minimum. Cette réserve tend à abaisser cette moyenne journalière. Au contraire, la quantité de viande qui, elle aussi, est un minimum du fait des productions de la retenue et des apports des redevances en nature, tend à augmenter cette moyenne. Ces données chiffrées permettent pour le moins de savoir qu'à Beauport, l'alimentation des simples travailleurs est largement plus riche en éléments carnés que celle communément répandue. Les mêmes données, plus incertaines sur le compte des chanoines et invalidées du fait que ceux-ci n'appartiennent pas au même monde que les domestiques, n'autorisent pas d'appréciations sur l'alimentation de ceux qui sont les maîtres. Ce qui va permettre de la qualifier réside non plus sur le plan quantitatif mais sur celui, qualitatif, de sa variété. Celle-ci est connue grâce au détail des notes de frais de l'épicier (Tab. n°3).

Ces notes d'épicerie font état de denrées consommées exclusivement par les chanoines. Ces derniers ne protestèrent d'ailleurs pas lorsqu'on les retint sur leur compte. A ces notes d'épicerie, on a jugé bon d'ajouter des notes éparses de vinaigre, moutarde et châtaignes. Ces trois produits, non fournis par l'épicier, sont d'un type simple. Dans la même catégorie sont classés la morue et les huit boisseaux de sel, servant probablement à saler les conserves de viande de porc. Un certain raffinement est introduit par l'achat de sel blanc. La présence

(8) *Ibid.*

Tableau n° 3 : Récapitulatif du détail des notes d'épicerie

Denrées fournies	Quantité	Quantité équivalente en Kg	Prix total payé par denrée
sel	8 bx		20 liv.
sel blanc	1 bx		4 liv. 18 s.
poivre	5 l.	2,44	10 liv.
sucré blanc	91 l.	44,5	74 liv. 16 s.
sucré brun	14,5 l.	7,09	8 liv. 15 s.
café	83 l.	40,6	110 liv. 2 s.
huile fine	11 pots		61 liv. 14 s. 9 d.
huile d'olive	6 bouteilles		15 liv.
morue	152 l.	74,4	72 liv. 5 s.
fromage	25,75	12,6	16 liv. 10 s.
riz	6,5	3,18	2 liv. 12 s.
raisin	8,75	4,28	3 liv. 1 s. 3 d.
amande	1 l.	0,490	10 s.
figues	22 l.	10,76	12 liv. 6 s.
boisson			9 liv. 11 s. 6 d.
TOTAL (1)			422 liv. 1 s. 6 d.

Sources : Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1 Q 155 (bx : boisseaux ; l. : livre-poids).

(1) On pourrait y ajouter 4 liv. du vinaigre, 18s. pour de la moutarde et 10 liv. pour des châtaignes. Ces aliments et condiments se trouvent dans la liste des frais retenus sur le compte des chanoines.

de plusieurs salières de verre dans la liste des objets vendus aux enchères laisse penser que ce sel, acheté en bien moins grande quantité, était destiné à la table des chanoines. Autres produits révélant un certain niveau de vie, le poivre, le fromage, le riz et l'huile d'olive, constituent un premier niveau de variété dans l'alimentation des religieux de Beauport. Le fromage n'est pas si courant en Bretagne, or un peu plus de 12 kg en furent achetés. Le riz et l'huile d'olive font entrer les produits méridionaux sur cette table du bord de la Manche. La consommation d'épices, avec 2,44 kg de poivre, paraît hors de proportion. Mais, elle est somme toute, pour qui a les moyens, assez normale pour l'époque.

Un niveau supérieur dans l'aisance est attesté par la consommation de fruits séchés. Les chanoines semblent raffoler des figues. Ils en achetèrent 10,76 kg. Enfin, les achats de café et de sucre, qui en

eux-mêmes permettent déjà de situer la table de Beauport, étaient d'un tel volume que l'on peut affirmer que ce luxe n'avait plus rien d'extraordinaire pour les chanoines. Ce sont en effet un peu plus de 50 kg de sucre qui furent livrés à Beauport au cours de l'année 1790. Imaginer que les chanoines commandent des sucreries à leur cuisinier n'est pas aberrant. On retrouve d'ailleurs dans la liste des objets vendus aux enchères des moules à faire du pain à chant, un autre à faire des oublis, ainsi qu'une bouette à faire du pain au ris (9). Le thème de la pâtisserie, abordé dans le travail de Christelle Robert-Tessier intitulé *Voyager en Bretagne au XVIII^e siècle, gîtes et couverts*, nous permet d'apprendre que la consommation de fruits secs et de préparations culinaires gourmandes est attestée jusque dans les milieux populaires, mais ceci uniquement les jours de fête. Dans les milieux plus aisés, comme la petite noblesse, ces mets sont plus quotidiens.

Pour en finir avec les chiffres de ce tableau, abordons ceux du café. Avec 40,6 kg de café, l'hypothèse d'une consommation quotidienne là aussi se tient avec une moyenne de 111 g. Cette consommation, qui semble considérable pour l'époque, nous laisse une impression qui peut être tempérée par les données suivantes. En effet, le mémoire de maîtrise ci-dessus cité nous fait savoir que le thé, le café et le chocolat ne sont plus exclusivement réservés aux tables des notables puisqu'ils sont attestés chez des aubergistes de Belle-Île-en-Terre et de Guingamp. Au total la note d'épicerie se chiffre à 422 liv. 1 s. 6 d.

Il est bon d'apporter quelques réserves à tout ceci. Il est fort possible que l'hospitalité poussée jusqu'à l'abus (10) dont nous parle le chanoine Le Sage qui vécut dans l'établissement une dizaine d'années auparavant fut réelle. Il faut également souligner que ces données quantitatives et qualitatives sur les denrées alimentaires achetées par les chanoines sont valables pour une année qui déjà n'appartient déjà plus à l'Ancien Régime. Le bouleversement de 1789 a certainement provoqué des changements dans les habitudes des religieux.

Il ne fut pourtant pas suffisant pour balayer la pratique d'un certain raffinement. La consommation de tant de café et sucre en une période de déstabilisation, plutôt que révélateur d'un luxe chiffré, est un signe du niveau de vie au cours de l'époque plus faste qui précède. On ne connaissait pas que le café à Beauport ; la présence d'une théière dans la liste des objets vendus aux enchères laisse supposer

(9) Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1 Q 154.

(10) Ce chanoine a laissé des *Mémoires historiques et théologiques concernant le diocèse de Saint-Brieuc*. Un important passage de ce document est donné par J.-R. DU CLEUZIQUO dans un article intitulé « Visite à l'abbaye de Beauport à la veille de sa ruine », publié dans le *Bulletin de la Société d'Émulation des Côtes-du-Nord*, t. LXII, 1964.

qu'ils pratiquaient également ce breuvage. A ce produit, se joignent probablement d'autres pour lesquels l'abbaye n'est plus ravitaillée en 1790. La recherche des mets préparés s'accompagne naturellement d'une vaisselle à sa mesure. Des couverts d'argent, un service de porcelaine sont bien ce à quoi on pouvait s'attendre. Mais ces objets de grand luxe sont mineurs et une grande quantité de plats et d'assiettes de plus simple faïence furent vendus lors de la liquidation. Plus encore que la nourriture et sa présentation, c'est la boisson qui va nous aider à situer finement le niveau de vie des chanoines de Beauport à la fin de l'Ancien Régime (11).

Les vins, les liqueurs et la bière

Le fait que les chanoines de Beauport aient recours à l'achat de barriques pour se fournir en vin est attesté depuis le début du XVIII^e siècle. L'épisode de la perte des droits de port et havre a laissé des documents prouvant que les chanoines réceptionnaient du vin venu par voie de mer. Comme ils prêtaient, semble-t-il, leur nom pour en faire venir pour d'autres, le nombre de barriques donné par les documents des années 1720 n'est pas utilisable. Là encore, les seuls documents de la Révolution permettent une approche de la question (Tab. n°4). Seulement, comme dans le cas des achats en denrées alimentaires, la consommation en vin pour l'année 1790 est susceptible

Tableau n°4 : Les boissons alcoolisées achetées par Beauport

Type de boisson	Somme payée sur l'année 1790
vin	1683 liv. 6 s. 10 d. (1)
vin d'Espagne	12 liv.
eau de vie	2 liv. 10 s.
bière	79 liv. 4 s.
Total (2)	1777 liv. 6 s. 10 d.

Sources : Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1Q155.

(1) Dans cette somme sont comprises deux factures de charroi de vin (3 liv. + 4 liv. 19 s. 1 d.) ainsi qu'une facture de fret de 39 liv. 7 s. 9 d.

(2) On pourrait joindre à ce total la somme déjà comptabilisée dans les notes de frais d'épicerie de 9 liv. 11 s. 6 d. en boisson.

(11) C. ROBERT-TESSIER, *Voyager en Bretagne au XVIII^e siècle, gîtes et couverts*, mémoire de maîtrise, Centre d'histoire culturelle et religieuse, Université de Rennes 2, 1992.

elle aussi d'être perturbée. En outre, la quantité achetée ne pourra être évaluée avec précision du fait des diverses capacités des barriques et tonneaux qui avaient cours sous l'Ancien Régime (12), ainsi que d'un manque de précision sur les achats en divers spiritueux.

La mise au point de ce tableau a posé problème. En effet, le fonds d'archives contient ces deux sources déjà largement utilisées que sont la listes des frais retenus sur le compte des chanoines et les preuves originales de ces dépenses sous la forme de notes éparses. Ces documents présentent certaines contradictions. Par exemple, il y a une note manifestement valable pour une période qui ne se limite pas à 1790. Aussi nous sommes-nous tenu à ce qui figure dans la liste dressée par les fonctionnaires de la Révolution. Ce sont au total 1 777 liv. 10 d. qui furent dépensés en alcool au cours d'une année. Les achats en vin représentent 95% de cette somme, ceux en bière 4,5% et les alcools de type assez fort sont marginaux. Les quatorze barriques achetées représentent un volume estimé à 3 170 litres de vin. Ce chiffre, qui ne représente qu'un ordre de grandeur, est difficile à interpréter, le nombre de buveur étant une inconnue majeure. Aussi, une étude des informations qualitatives sur ces alcools contenues par les notes de frais cerne de manière plus fiable le type de consommateurs que sont les chanoines de Beauport.

En effet, leur comportement vis-à-vis des aliments et de la boisson au début de l'époque révolutionnaire hérite de leurs habitudes de fin d'Ancien Régime. Ces notes de frais nous apprennent tout d'abord que les chanoines boivent vins rouges et vins blancs. Ces derniers semblent être présents sur la table de Beauport en bien moins grande quantité. Sur sept barriques venues de Libourne en février 1790, une seule est notifiée comme étant de vin blanc, dit vieux. Les six autres barriques sont de vin rouge, également qualifié de vieux pour la moitié d'entre elles. En octobre six barriques de Saint-Emilion arrivent à Beauport. Les autres contiennent un vin qui ne semble pas avoir de particularité remarquable, comme les trois qui furent livrées à Pontrioux à l'intention des chanoines à la fin du mois d'août. Ces dernières coûtèrent 300 liv. Les six barriques de vin rouge de Saint-Emilion furent payées quant à elles 600 liv.

(12) Selon les données de M. MARION dans le *Dictionnaire des institutions de la France aux XVII^e et XVIII^e siècles*, Paris, éd. Picard, 1968, les barriques bordelaises faisaient 100 à 120 pots, celles de la sénéchaussée de Bordeaux, 90 à 96 pots et la barrique bretonne, 120 pots. Le fournisseur principal de Beauport se trouvant à Libourne, on a choisit de prendre la valeur moyenne de 100 pots, soit le valeur la plus basse de la barrique bordelaise et un peu plus que la valeur la plus haute de la barrique des pays voisins comme valeur de référence dans l'évaluation de la consommation de vin au cours de l'année 1790. Sachant qu'un pot contient 2,2646 litres une barrique de moyenne contenance fait 226,46 litres.

Il n'y a donc plus de doute à avoir sur la catégorie dans laquelle on peut placer la table de Beauport. Elle est digne de celles des plus riches personnes de la société d'Ancien Régime. La connaissance du vin vieux et des grands crus en sont deux bons indices. Les quelques trois cents bouteilles accordées au cours de la vente aux enchères et la mention de bouchons de liège laissent penser que les chanoines tiraient leur vin en bouteille. Ceux qui tinrent la cave de Beauport à la fin de la période étudiée semblent être de fins amateurs de vin rouge, qui savent le faire travailler. Chiffrer leur consommation n'est pas possible mais l'on peut avancer avec certitude qu'ils étaient aussi de gros consommateurs. Les quatorze barriques comptabilisées en 1790 furent vite bues. En effet, une note de frais nous apprend que, dès janvier 1791, sont achetées une barrique pour 135 liv. et une autre, dite de vin rouge, pour 220 liv. Il faut replacer ces achats en vin dans leur contexte économique et politique. Les chanoines savent qu'ils vont bientôt quitter les lieux. Leurs achats ne peuvent donc être du type de celui de la constitution d'une réserve. Le climat d'instabilité et des prix plus hauts ne semblent pas perturber leurs dépenses considérables en la matière. La pratique d'un grand luxe se retrouve aussi dans l'achat de vin d'Espagne. En effet, ceux originaires de ce pays sont en fait des liqueurs. Et Nicole Lemaître dit de ces dernières que *leurs prix en font les vins snobs de la société d'Ancien Régime* (13). Ces vins sont commercialisés en bouteille, ce qui explique la somme de 12 liv. qui semble raisonnable comparée à celles engagées pour le vin plus courant.

Secondairement, les religieux apprécient la bière. Deux barriques et un tierçon en furent commandés. La présence de cette boisson n'est pas étonnante. Mais rappelons que l'abbaye de Beauport appartient à l'ordre de Prémontré, comme les abbayes belges de Leffe et de Grimbergen célèbres pour leur bière. Il ne faut pas non plus oublier que Beauport produit du cidre.

Au total, la table de Beauport est riche en renseignements sur le style de vie mené par les chanoines. L'étude de la consommation de certains produits achetés montre bien que ces achats ne sont pas de l'ordre du petit plaisir que l'on s'offre exceptionnellement. Les chanoines y sont habitués et par là se rattachent à un monde où *le goût devient un mode de communication, une façon d'échanger le plaisir d'être ensemble. La gastronomie, les friandises et les bonnes bouteilles, jointes à la sociabilité exquise de la fin d'Ancien Régime* (14),

(13) Nicole LEMAÎTRE, «Les collections de bonnes bouteilles à la fin de l'Ancien Régime» dans *La France d'Ancien Régime*, études réunies en l'honneur de Pierre Goubert, Privat, Toulouse, 1984. p 385.

(14) *Ibid.* p 387.

dont parle encore Nicole Lemaître en conclusion de son article, ont investi Beauport à la fin de l'Ancien Régime peut-être autant que la société civile aisée. Si cela est le cas, le fait se produit peu avant la Révolution car le témoignage du chanoine Le Sage, valable pour le début des années 1780, va plutôt dans le sens contraire. Autre élément tempérant cette impression de faste, le vin était, sous l'Ancien Régime, considéré comme une boisson communément bue. De plus on prêtait aux alcools des vertus curatives. Même si justement à la fin de cette période ces fonctions du vin sont en pleine mutation et tendent à s'effacer pour laisser place aux significations qu'on lui attribue aujourd'hui, il en restait des traces importantes dans les esprits. La consommation importante de vin des chanoines s'explique donc aussi par les mœurs de l'époque à laquelle ils appartiennent.

Soizic LE ROHELLEC

RÉSUMÉ

La table de Beauport à la veille de la Révolution possédait deux sources d'approvisionnement distinctes. La première, ancestrale, se résume à son terroir. La seigneurie ecclésiastique exerce un pouvoir sur un domaine foncier qui l'alimente abondamment en céréales, froment, seigle et avoine et marginalement en protéagineux, pois et fèves. Ce domaine lui fournit également de la volaille. Son domaine proche, ou retenue, est intensivement mis en valeur. Un jardin produit fruits et légumes locaux et exotiques. Une basse-cour et un cheptel tant bovin que ovin lui offre une grande variété en produits d'origine animale. Enfin, ne négligeons pas la consommation de ce qui peut être chassé ou cueilli, en particulier en milieu marin, les bâtiments conventuels étant implantés sur le rivage. Les commerçants locaux correspondent à la seconde source d'approvisionnement de la table de Beauport. Mais cette fois c'est plus exclusivement celle des chanoines qui est concernée, les domestiques ne partageant que la variété des produits locaux. La fin de l'Ancien Régime est marquée à Beauport par la pratique quotidienne des produits exotiques. Les chanoines se font livrer des vins du Bordelais qui nous révèlent leur connaissance des grands crus. Les documents créés à l'occasion de la liquidation de l'établissement décrété bien national permettent de retrouver la trace d'un raffinement consommé.