ANNEE 2023

BONNE ANNEE 2023

Epiphanie à Bonneval le 7 Janvier 2023

Depuis le 4 Janvier 2020 nous n'étions pas revenus à Bonneval pour fêter l'Epiphanie. Les deux années d'épidémie passées nous ont privés de ce bon moment.

C'est donc avec un grand plaisir, qu'une vingtaine d'adhérents se sont retrouvés le 7 janvier 2023 sous un beau soleil et une température printanière, devant l'abbaye le temps de se souhaiter une bonne année, mais déjà les cloches nous conviaient à l'office de None.

Après l'office de None nous avons pu admirer les crèches réalisées par la communauté.

Nous nous sommes réunis dans la nouvelle salle d'accueil qui jouxte la boutique, afin d'assister à la communication de sœur Aleksandra, maîtresse des novices à laquelle sœur Anne-Claire avait laissé la parole, puisque le sujet retenu était : Le parcours des novices.

Nous avons beaucoup appris sur cette formation patiente et exigeante. Sœur Aleksandra nous en a bien décrit les étapes. Les questions ont été nombreuses, preuves que le sujet a beaucoup intéressé

l'assistance. Le compte-rendu de la communication vous parviendra ultérieurement et il sera mis sur le site.

Nous remercions sœur Aleksandra pour sa communication très claire, sa bienveillance et le temps laissé au dialogue.

C'est autour de la traditionnelle galette des rois que l'après-midi s'est achevée, moment convivial d'échange et de partage apprécié par tous.

Nous avons remis à sœur Anne-Claire l'enveloppe de collecte qui servira à la restauration de la Tour Saint-Jacques qui fait partie des remparts de l'abbaye et qui devrait servir d'accueil aux pèlerins en route vers Saint-Jacques de Compostelle. Merci à tous.

Merci à la mère abbesse, à sœur Anne-Claire à sœur Aleksandra et à toute la communauté de nous accueillir si chaleureusement en chaque début d'année pour ce rendez-vous qui est un phare dans l'année de Cisterciens en Rouergue.

Les cisterciens et la géométrie : ouvrir les possibles afin de renouveler les problématiques Conférence du 4 mars 2023

THOMAS POIRAUD Compte rendu CLAUDE PETIT

Origine de l'exposé

Thomas a été sollicité dans le cadre des journées du Patrimoine 2022 pour animer la visite de l'abbaye cistercienne de Bonnefont (Haute-Garonne) sur le thème de la géométrie (thème de l'année).

Thomas commence son exposé par une présentation rapide de la fondation de l'ordre cistercien.
Ensuite, il revient sur la définition de la géométrie : pratiquée par les Egyptiens et Mésopotamiens, théorisée par les Grecs, elle influence l'art cistercien théorisé par saint Bernard de Clairvaux. L'on retrouve en particulier cette influence dans le dépouillement et les formes géométriques des premiers exemples d'architecture et de décors.

La Jérusalem Céleste dans l'Apocalypse : La ville avait la forme d'un carré

L'Apocalypse de saint Jean nous propose le premier regard sur la géométrie : « Celui qui me parlait avait pour mesure un roseau d'or, afin de mesurer la ville, ses portes et sa muraille. La ville avait la forme d'un carré, et sa longueur était égale à sa largeur. Il mesura la ville avec le roseau et trouva douze mille stades ; la longueur, la largeur et la hauteur en étaient égales. Il mesura la muraille et trouva cent quarante-quatre coudées, mesure d'homme, qui était celle de l'Ange »

Le roseau, la géométrie ou l'art de la mesure

Il n'existe pas de traité cistercien de géométrie. Quelques traités modernes, comme le traité d'arpenteur de la bibliothèque de Carpentras (ms 327) donnent des représentations d'outils d'arpentage qui sont simplement une perche (la *pergue* comme mesure est connue en Rouergue, correspondant à deux cannes) et un compas.

L'utilisation de gabarits en architecture est attestée par exemple à l'abbaye Saint-Michel de Grandmont (près Lodève) (ordre de Grandmont en Limousin, fondé à la fin du XIe siècle, assez proche de l'ordre cistercien) qui conserve un gabarit (utilisé en tailloir).

Les mesures anciennes, utilisées en architecture, sont issues du corps humain :

Le **pouce** est la largeur du pouce soit 2,54 centimètres
La **main** est la largeur de la main comprenant la paume et le pouce plié. Une main représente 10,16 centimètres.
La **paume** est la largeur de la paume de la main (sans compter le pouce). Une paume représente environ 7,64 centimètres.
La palme distance entre l'index et le petit doigt tendus, soit 12,365 centimètres
L'**empan** a comme base la largeur d'une main ouverte, du bout du pouce jusqu'au bout du petit doigt, soit environ 20 centimètres.
La **coudée** (non représentée sur le dessin) est la longueur allant du coude à l'extrémité de la main. Elle représente environ 52,36 centimètres
Le **pied**, longueur moyenne d'un pied, correspond à 32,36 centimètres.

Les bâtisseurs avaient aussi un outil, la corde à treize nœuds, qui servait à diverses fonctions, régularité des angles, obtention de carrés. La combinaison du cercle et de carré, figures géométriques symboliques, permet de très nombreuses solutions.

Le plan de l'abbaye de Saint Gall (Suisse), daté du IXe siècle, comme les plans conservés de Villard de Honnecourt (XIIIe) donnent un aperçu de l'utilisation au Moyen-âge de ces méthodes, cercle et carré répondant à toutes les questions.

Voir aussi les travaux de Benoît Rouzeau sur l'abbaye de Morimont.

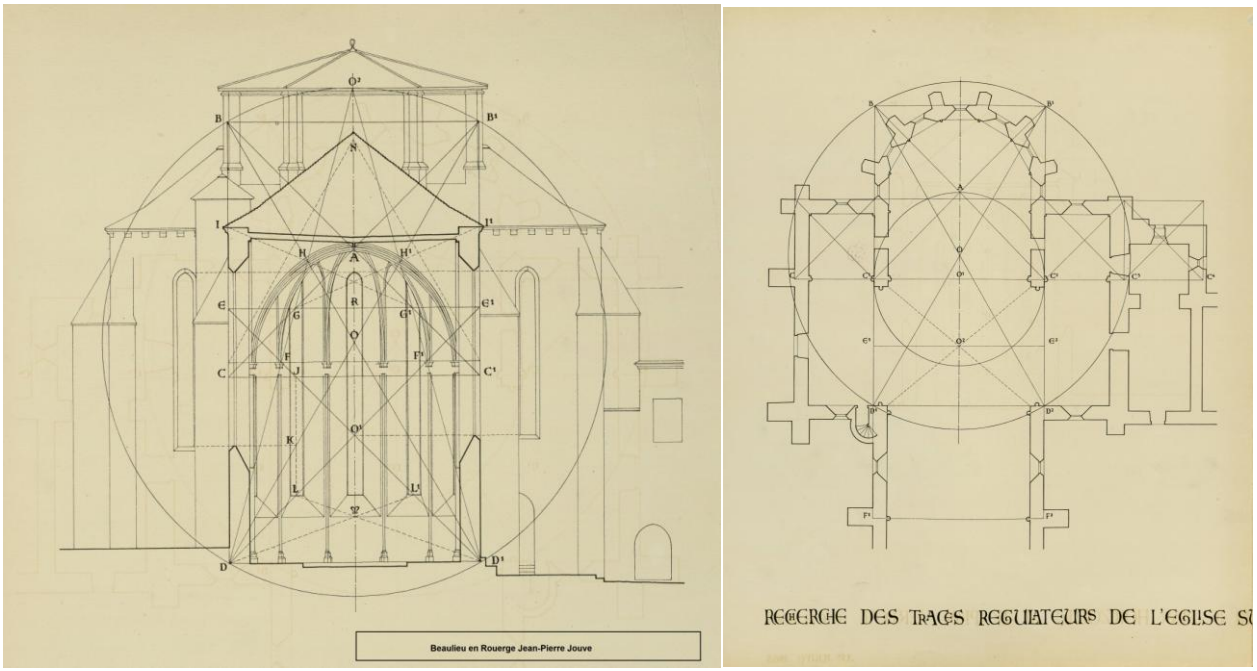
Thomas explique ensuite la méthode qui permettait aux bâtisseurs d'orienter le sanctuaire vers l'est, cette orientation pouvant varier en fonction de la topographie du lieu. A Beaulieu, par exemple, l'orientation tient compte du lever du soleil au solstice d'été.

Les travaux de Robert Aussibal à Sylvanès et de Jean-Pierre Jouve à Beaulieu montrent que la construction de ces édifices correspond à l'utilisation de la même méthode. L'utilisation du carré est mise particulièrement en lumière à Sylvanès et du cercle à Beaulieu. Les vitraux d'Obazine, seuls vitraux cisterciens du XIIe siècle conservés, sont aussi une combinaison de carrés et de cercles.

L'œuvre de Fernand Pouillon

La dernière partie de l'exposé s'attache à l'œuvre d'un architecte qui a adopté l'Aveyron pour dernière patrie. Fernand Pouillon, architecte mort à Belcastel (1912-1986), fut un novateur. L'architecture

cistercienne, principalement cette de l'abbaye du Thoronet, inspira son travail. Les réalisations du Vieux Port à Marseille (1949) ainsi que les ensembles qu'il réalise en Algérie, sont une démonstration de cette inspiration. Pour F. Pouillon, le choix des matériaux et de l'économie des moyens sont primordiaux. Il utilise la pierre, démontrant que son coût est moins élevé que celui des matériaux modernes. Pour ses constructions, il utilise des gabarits appelés « marmites », qui correspondent à l'utilisation de mesures simples permettant une économie substantielle.



Tracés régulateurs abbaye de Beaulieu. Thèse de J.P.Jouve

Visite de l'abbaye de Bonnecombe avec nos amis tarnais le 29 mars 2023

Nous avons eu le plaisir d'accueillir nos amis du Tarn à Bonnecombe le 29 mars dernier et ils étaient nombreux à profiter de cette opportunité de découverte de ce lieu que beaucoup ne connaissaient pas.
Nicolas Bonnafous y a présenté son projet artistique en relation avec le chemin des moines reliant Bonnecombe à Bernac.
Les œuvres de l'artiste jalonneront le parcours et seront disposées à Naucelle, Moulares et Bernac.
Les randonneurs du Tarn travaillent à un itinéraire permettant d'associer l'esprit du chemin des moines avec des détours découvertes.
Cette rencontre était dans la continuité du travail de Martine Houdet (1991) sur *le chemin des moines de Bernac à Bar* et sur celui que Cisterciens en Rouergue a réalisé en 2021 *de Bonnecombe à Bonnefon.*
L'après midi s'est poursuivie par la visite de l'abbaye, commentée par Jacques Miquel et Catherine Cazelles.
Nous remercions l'évêché de nous avoir permis d'organiser avec une grande bienveillance, cette visite de l'abbaye de Bonnecombe.

29 mars 2023 à Bonnecombe avec nos amis tarnais

Lavabre et Saint-Igest, (granges viticoles de Bonnecombe dans la vallée du Tarn) le 15 avril 2023.

Nous étions 19 courageux, au rendez-vous à Connac, à avoir scruté la météo pour cette journée du 15 avril 2023… Les pluies des derniers jours et le vent froid n'étaient pas encourageants mais l'accueil dans le local des randonneurs mis à notre disposition par la mairie de Connac (tables, chaises et chauffage) nous a permis de bien débuter la journée et d'attendre que le soleil pointe le bout de son nez.

C'est donc confortablement installés que nous avons pu évoquer la victoire que Charles le Chauve (petit fils de Charlemagne, 823-877) remporta contre les Normands (les Vikings) dans le vallon de Couffignals proche de Connac. L'évêque Marcellin (évêque d'Orléans) y perdit la vie. Son sarcophage à l'entrée de l'église, en marbre des Pyrénées gris bleuté, pourrait dater du Xe siècle (inscrit MH).

Charles le Chauve pour remercier Dieu aurait établi par la suite une fondation et aurait donné les bénéfices de l'église de Connac aux chanoines de Rodez (charte de 864 qui relate la bataille et la donation). L'authenticité de cette charte a été contestée. En effet une rivalité existait, sur ce territoire, entre les chanoines de Rodez et l'abbaye de Vabres (fondée en 862). (Bibliographie pour en savoir plus).

Le bourg de Connac fut fortifié en 1372 et occupé par les anglais peu après de 1375 à 1387.

Nous sommes descendus à Lavabre par le vieux chemin bordé d'arbres en fleurs et de murs abritant des constructions bâties en pierre pour recueillir l'eau.

En 1245, Bonnecombe avait acquis un territoire de vignes rive droite du Tarn, exposé plein sud et y avait installé la grange de Lavabre. M. et Mme Vanhee, les heureux propriétaires, nous ont accueillis chez eux dans ce lieu dominant, offrant une vue magnifique sur la vallée du Tarn. Ruinées dans les années 1980, la tour et la cave attenante ont été superbement restaurées.

Après le repas partagé pris dans le local des randonneurs à Connac, le soleil était au rendez-vous et toute l'équipe à repris les bâtons pour se diriger vers Saint-Igest.

La progression s’est faite tranquillement au rythme de chacun. Nous avons pu ainsi profiter, bien abrités du vent dans la vallée, du printemps en fleur et de ses odeurs.

Thierry Pelat sur le pont de Girbes nous a expliqués quelles étaient les diverses possibilités pour traverser le Tarn du temps des moines.

Grace à Suzanne Constans, habitante de Saint-Igest nous avons pu visiter le village, l’église Saint-Michel qui dépendait de l’abbaye de Vabres qui nommait son prieur, elle possède une belle chaire sculptée. Suzanne nous a ouvert la maison de sa famille qui appartenait aux moines, ainsi que l’impressionnante cave voutée sur toute la longueur de l’habitation.

A noter l'organisation de la cohabitation entre les cisterciens de Bonnecombe et le prieur de l'église spécifiée dans un accord passé en 1217 : *le prieur et sa famillia habitent la sala et les domus inferiores et supériores selon ses habitudes. Quand ils viennent à Saint-Igest, les frères de Bonnecombe et leurs serviteurs occupent les domus inferiores et superiores et peuvent y rester tant qu'ils veulent. Ils y mettent montures et logent leur mobilier et leurs vases dans la domus inferiores, chacun s'organisant de façon indépendante. Aux vendanges, la première nuit d'arrivée des moines, le prieur nourrit jusqu'à cinq moines. Le lendemain et les jours suivants, ils mangent "de suo". Avec un tel accord, Bonnecombe se satisfait d'une occupation saisonnière tandis que Vabres cède provisoirement l'usage de son bâtiment mais ne quitte pas sa place*. (Jacques Bousquet, *Le Rouergue au premier Moyen-Age*, p. 720)

Tous nos remerciements pour cette belle journée vont à M. et Mme Vanhee pour leur accueil et leur recommandation auprès de la mairie de Connac.
A Suzanne Constans pour sa présence avec nous tout au long de la journée et pour la visite de Saint- Igest.
A la mairie de Connac, merci pour le petit local chaleureux des randonneurs.
Merci aux fidèles marcheurs d’Auriac-Lagast, à Valérie et à Jean-Luc qui étaient avec nous pour la reconnaissance du parcours.
Félicitations aux courageuses Moniques … qui n’ont pas calé sur le chemin…
Et merci à tous les participants.

Bibliographie :

Général Conquet, A propos d’un épisode des invasions normandes en Rouergue, *Revue du Rouergue*, n° 48, 1958.

Antoine Debat, la lutte pour l’église de Connac (fin du XIe siècle) et la fausse charte de 864, *Etudes aveyronnaises*, 2004.

Touzery (J.), *Les bénéfices du diocèse de Rodez état dressé par l’abbé Grimaldi*, Connac, p.421-424.

Devant Lavabre le 15 avril 2023

Visite du fort villageois de Saint-Jean-d'Alcas dépendant de l'abbaye cistercienne de Nonenque et assemblée générale le 13 mai 2023

Compte rendu **Claude Petit**

Une trentaine de membres de l'association se sont groupés autour de Jacques Miquel qui nous proposait une matinée à la découverte du fort de Saint-Jean-d'Alcas où devait se tenir l'assemblée générale l'après-midi.

Nous nous sommes retrouvés à l'abri d'une petite pluie dans la rue transversale au cœur du fort villageois. Jacques Miquel présenta l'histoire de la restauration du village, et Raymond Guibert, habitant des lieux, attaché au patrimoine, apportant quelques précisions.

M. Barascud, maire (décédé) fut à l'origine de la restauration, conseillé par Ginette Bourgeois, historienne de Nonenque et du village où sa famille possédait des attaches. Commencée dès 1976 (alors que le projet initial était le rasement des bâtiments du fort !), la restauration du cœur du village oblige le maire à prendre un arrêté de mise en péril, ce qui permet à la municipalité d'acquérir les bâtiments délaissés. Ce n'est qu'en 2008 que les travaux seront finalement terminés. Le village est maintenant l'un des lieux emblématiques des villages fortifiés du Larzac.

Historiquement, Saint-Jean-d'Alcas est une possession de l'abbaye cistercienne de Nonenque (en paréage avec le roi à partir du XIIIe siècle). Les fortifications ont été élevées en deux périodes, d'abord au milieu du XIVe siècle, puis renforcées au milieu du XVe siècle, lors des troubles de la fin de la guerre de Cent Ans.
Les guerres de Religion, particulièrement dans le sud Rouergue, furent le théâtre de violences exercées par les troupes des deux camps. Saint-Jean-d'Alcas, resté catholique fut le théâtre de combats en 1573 puis en 1593. Le monastère de Nonenque pillé et ruiné, l'abbesse dut se réfugier à Saint-Jean. Ce n'est qu'au milieu du XVIIe siècle que l'abbesse rejoindra le monastère restauré.

Nous avons ensuite suivi notre guide à l'extérieur du fort. La courtine présente des aménagements permettant de deviner les travaux de fortification entrepris, probablement au milieu du XIVe siècle, début des troubles liés à la guerre Franco-Anglaise, en particulier l'élévation de l'église, munie d'éléments de défense, et la construction des murailles. Ensuite, J. Miquel nous conduit avec force explications par une porte ouverte tardivement, successivement dans une première salle (grenier ?) puis à l'étage, dans la chambre de l'abbesse, dont la cheminée déplacée dans le village a été remplacée par une cheminée moderne dans le style du XIVe siècle ? Cette pièce était munie de toutes les commodités (latrines, évier, coussièges...) et surmontée d'un étage planchéié où se trouvaient les chambres.
Montant encore, au niveau des courtines munies d'un chemin de ronde, nous avons pénétré dans le clocher puis dans plusieurs salles, autrefois servant de refuge pour la population. Nous avons ensuite accédé à la partie conservée (et restaurée) du chemin de ronde, surplombant la grande porte voûtée en tiers point.
Redescendus, nous avons suivi notre guide dans l'église d'origine romane, mais fortement remaniée, principalement au XIVe (?) siècle. L'élément le plus remarquable de cet édifice est la tribune haute, voûtée d'ogives, réservée à l'abbesse, probablement reliée à la chambre de l'abbesse par une galerie de bois aujourd'hui disparue.

Près de l'entrée de l'église, beau bénitier daté de 1691. Signalons encore le magnifique vitrail réalisé par Abel-Ange Clermont, maître-verrier de Rebourguil sur un carton de sœur Isabelle de Bonneval, représentant la « Visitation » ainsi que le vitrail du chœur réalisé par le maître-verrier Emmanuel Chauche, de Millau, représentant le baptême du Christ par Jean le Baptiste.
Nous avons ensuite parcouru les rues du fort, nous arrêtant admirer un avaloir servant à récupérer l'eau des toits. Quelques maisons particulièrement remarquables, offrent des baies à croisillon d'époque Renaissance. Au sud, une poterne en chicane, était l'accès secondaire au fort. Son système de fermeture à barres est encore très apparent. La tour d'angle, située au sud-est, est une tour d'escalier postérieur au fort dont la tour de défense a disparu. A l'est, le four du village est encore présent.

La matinée s'est terminée avec les remerciements des co-présidents de l'association à madame Anne Calmels, maire, à Katia Proneur, chargée d'accueil au point accueil ainsi qu'à Jacques Miquel et à Raymond Guibert qui nous ont permis de mieux comprendre ce remarquable exemple de fort villageois.

Bibliographie :

Sauvegarde du Rouergue, *L'église-refuge Saint Jean d'Alcas*, n° 94.
Ginette Bourgeois, *Saint-Jean d'Alcas, histoire d'un village de l'Avant-Causse,* 1988.
Gisèle (Ginette) Bourgeois, « Formation et structure d'un village médiéval en Rouergue : Saint-Jean-d'Alcas », *Annales du Midi*, 1974, p. 1-20.

13 mai 2023 assemblée générale à Saint-Jean-d'Alcas

Une abbaye cistercienne et ses réseaux, Mazan (Ardèche) 900 ans d'héritage

L'association Cisterciens en Rouergue a participé au colloque scientifique du 22 au 24 juin 2023, organisé par l'association LIGER. Ce colloque était accueilli à la ferme de la Besse 07510 Usclades-et-Rieutord.

Les communicants ont su captiver l'auditoire et répondre aux nombreuses questions que leurs propos avaient suscitées.

Le Rouergue par ses fondations issues de Mazan était bien représenté. Alain Douzou a évoqué la fondation de Sylvanes. Thomas Poiraud a exposé un sujet qui lui tient à cœur sur les premières années de Bonneval base d'un réseau temporel efficace. Les nombreuses photos des granges fortifiées du Rouergue présentées par les conférenciers ont été une découverte pour de nombreux participants. Les travaux de Bernard Lechelon, qui n'a pas pu participer, ont été souvent cités par les conférenciers.

Tous les textes des conférences feront l'objet d'une publication que nous attendons avec impatience.

Une visite de l'abbaye de Mazan commentée par Elodie Blanc, un concert et un repas étaient au programme jeudi soir.

Nous remercions les organisateurs et les propriétaires de la ferme de La Besse pour leur accueil chaleureux.

Abbaye de Mazan (Ardèche) le 23 juin 2023

Sur le chemin des moines de Bernac (Tarn) à Bonnefon (Naucelle-Aveyron) par le pont de Cirou :

Etape numéro 1 : de Bernac à Monestiés

30 septembre 2023

Par cette belle journée d'automne, ressemblant à l'été, le rendez-vous pour huit randonneurs était fixé à 8 h à Bernac (Tarn) pour un périple de 18 km en direction de Monestiés. Cet itinéraire est proposé par Jean Verdier et Martine Houdet qui ont cherché le chemin se rapprochant le plus de celui emprunté par les moines se rendant à Bonnefon (Naucelle) en passant par le pont de Cirou.

Le petit air frais stimulant du matin a facilité notre arrivée à Mailhoc à 10h30. Nous avons continué à travers la campagne albigeoise et les champs bien labourés offrant toute une palette de ton du brun foncé au blanc. C'est en vue du château de Combefa que nous avons fait la pause déjeuner. Nous avions alors parcouru ¾ du parcours.

Le château de Combefa a été édifié au XIIIe siècle à la demande de l'évêque d'Albi afin de protéger la route entre Rodez et Toulouse. A partir du XVIIIe siècle les évêques privilégient le château du Petit Luce à Albi. Combefa est laissé depuis à l'abandon.

L'arrivée au château de Combefa qui est un peu sportive… est le signe que Monestiés n'est plus très loin.

Effectivement nous étions sur le vieux pont de Candèze à 15 h.

L'après-midi s'est terminée par la visite de la chapelle de l'hôpital saint Jacques qui abrite la célèbre mise au tombeau du château de Combefa. Effectivement l'évêque d'Albi Louis 1er d'Amboise édifie dans son château de Combefa une chapelle en 1490 qu'il fait orner d'une mise au tombeau en calcaire polychrome.

En 1765 les habitants de Monestiés obtiennent l'autorisation de transporter les sculptures dans la chapelle de l'hôpital saint Jacques. Elles seront restaurées en 1992.

Un petit tour dans le village nous permet d'arriver au musée Bajen-Vega et clôt notre escapade tarnaise « estivale ».

Nous vous donnons rendez-vous pour la suite du périple entre Monestiés et Pont de Cirou, déjà explorée par le groupe des marcheurs de Cisterciens en Rouergue, la date vous sera proposée ultérieurement.

Arrivée à Monestiés sur le vieux pont de Candèze

Pique-nique en vue du château de Combefa

Journée d'études de Beaulieu le 9 septembre 2023

L'alimentation et les Cisterciens en Rouergue (production/distribution/consommation)

Compte rendu Claude Petit

C'est par une belle journée que plus de soixante dix personnes se sont pressées dans une salle de l'abbaye de Beaulieu, ancien dortoir des convers, mise à disposition de l'association par Benoît Grécourt, administrateur de l'abbaye.

Catherine Cazelles, coprésidente de l'association au nom de Thomas Poiraud, dans un discours de bienvenue, rappelle que Beaulieu-en-Rouergue, comme son nom l'indique, fait partie de l'ancienne province du Rouergue. Elle remercie le Centre des Monuments Nationaux (CMN) représenté par l'équipe de Benoît Grécourt de nous recevoir dans ces locaux. Elle remercie aussi l'Union Sauvegarde du Rouergue et son président, Patrice Lemoux pour l'édition des actes de la journée dans le cadre de ses publications.

Les communications ont été suivies avec un grand intérêt et ont donné lieu à des échanges dont nous donnons quelques brefs résumés.

La première conférence, de Christiane Balthazar nous emmène à la chasse aux toponymes et à ce qu'ils recèlent, puis au fromage dont on apprend qu'ils sont « irréguliers » de goût. Pour répondre à une question, elle précise que l'abbaye de Nonenque est, depuis 1927, occupée par une communauté de chartreuses.

Jean Delmas s'écarte des Cisterciens pour se pencher sur la nourriture des religieux d'Aubrac au XVe siècle. Cette intervention suscite une question portant sur les nombreux jours de jeûne qui parsèment l'année liturgique, mercredi, vendredi, samedi, parfois aussi le lundi.

Eugénie Rieucau et Thomas Poiraud citent en introduction un texte sur la difficulté de connaître l'alimentation des religieux cisterciens du Rouergue. Nous apprenons que cette réponse très peu argumentée est apportée par l'Intelligence Artificielle (CHAT GPT). Heureusement, l'étude des comptes de Beaulieu, rescapés de la disparition presque complète des archives de l'abbaye, permettent un éclairage sur les divers aspects du quotidien à la fin du XVIIIe siècle. Une question permet à Thomas Poiraud de préciser que les historiens ne peuvent travailler que sur les sources conservées, souvent très diverses et très rares en ce qui concerne le quotidien. Il ajoute qu'un des problèmes de ces sources est l'identification des divers consommateurs et que le statut de ces consommateurs (abbé, invités de marque, travailleurs…) est un élément important à prendre en compte.

Alain Venturini s'attache à comparer le quotidien des abbayes cisterciennes de Beaulieu et de Franquevaux (près de Saint-Gilles, Gard). Répondant à une question, il précise les origines de l'abbaye de Beaulieu, origines probablement érémitiques (peut-être affiliation à Cadouin). La tradition qui attribue la fondation de Beaulieu à saint Bernard lui semble très improbable.

Claude Petit s'appuyant sur les comptes, en occitan, de la grange de Vareilles analyse l'alimentation mais aussi les prélèvements et la commercialisation des produits d'une grange.

Catherine Cazelles aborde la question de la vigne et du vin dans les domaines de l'abbaye de Bonnecombe et de la consommation de vin au sein de l'abbaye au XVIIe siècle.

André Montialoux s'est attaché aux comptes de l'abbaye restaurée de Bonnecombe entre la fin du XIXe siècle et le début du XXe.

Benoît Habay aborde en une rapide synthèse, l'alimentation végétale au Moyen-âge. Il s'en est suivi un échange très technique sur certaines variétés de plantes

Pour clôturer la journée, Benoît Grécourt présente le Centre des Monuments Nationaux (CMN) ; il rappelle la mémoire de Pierre Brache et de Geneviève Bonnefoi, qui après avoir sauvé l'abbaye de ses ruines en firent don à l'Etat. Il rappelait l'implication de notre association avec le CMN pour la mise en valeur du travail de Jean-Pierre Jouve. Ensuite, il fait un rapide historique de l'abbaye depuis la donation et la fondation jusqu'à la rénovation de 2022. Après les remerciements à l'association, Benoît Grécourt invite les participants à découvrir les lieux merveilleusement restaurés ainsi que les œuvres exposées.

La journée ne pouvait pas se terminer sans une visite de l'abbaye restaurée ainsi que de l'exceptionnelle collection d'art léguée par le couple Brache-Bonnefoi.

Compte rendu de l'après-midi par Jean Verdier

Débat sur l'exposé de Claude Petit sur la grange de Vareilles au XVIe siècle

Thomas Poiraud : La grange de Vareilles consomme du piment en 1554 alors que celui-ci a été introduit en Europe en 1510. En 40 ans, il a donc été amené d'Espagne et consommé de façon significative comme le sucre. Le piment, moins coûteux que le poivre, est d'ailleurs vite devenu le poivre du pauvre.
Christiane Balthazar : Il y a effectivement eu une folie du sucre au XVIe siècle. On en mettait partout mais pas à toutes les tables. Pendant longtemps, le sucre a même d'abord été réservé aux malades.
Le mention faite de l'apport d'un panier de raisins de Broquiès fait certainement référence à des raisins secs destinés à la provision de fruits secs pour le carême. Le carême n'était pas une période d'austérité générale mais uniquement pour les produits carnés. On y mangeait des fruits secs à foison.
Annie Denoual : A-t-on une idée de l'endroit d'où venait le safran ?
Claude Petit aidé par Christiane Balthazar : Au XVIe siècle, il y avait des safranières en Rouergue : Saint-Côme-d'Olt, Saint-Léons, Saint-Victor, Saint-Antonin, etc. Mais je n'ai pas trouvé mention des lieux de provenance du safran consommé à Vareilles.
Christiane Balthazar : À cette époque, les marchands d'Auvergne allant vendre du bétail à Toulouse revenaient avec du safran. Le safran est une plante très facile à cultiver mais il lui faut des terrains arides car, avec l'humidité, les bulbes noircissent et pourrissent. Actuellement on cultive du safran à Mur-de-Barrez qui est vendu à Aurillac.

Débat sur l'exposé de Catherine Cazelles sur le vin et la vigne à Bonnecombe

Yves Denoual : Les livres de comptes permettent-ils de voir les interactions entre granges complémentaires pour produire, non seulement le vin, mais aussi les autres productions agricoles nécessaires à une abbaye (blé, seigle, etc.) ?
Catherine Cazelles : Oui, on voit par exemple que Bernac produisait du blé pour Bonnecombe mais je n'ai étudié que le vin.
C**laude Petit :** Les comptes de Vareilles montrent beaucoup d'interactions entre les différentes granges de Bonnecombe, en particulier avec des transports de marchandises de l'une à l'autre et pas uniquement pour le vin.
Annie Denoual : Le vin était-il coupé avec de l'eau ?
Catherine Cazelles : Je n'ai pas d'information sur la question mais j'en doute.
Christiane Balthazar : Le coupage du vin avec de l'eau faisait débat à l'époque. Des ouvriers du bord du Lot s'étaient plaints de recevoir du vin coupé avec de l'eau et exigeaient de recevoir du vin pur.
Benoît Grécourt : Qu'est-ce que l'*amigou* ?
Catherine Cazelles : L'*amigou* est le fumier des brebis*. Il est léger et facile à transporter dans les vignes, notamment dans des paniers portés sur les épaules voir note dans l'article.
Yves Denoual : Les moniales buvaient-elles autant de vin que les moines ?
Christiane Balthazar : Beaucoup d'éléments de la vie quotidienne ne sont connus qu'au travers de procès dus à un problème. Or, à Vienne, lors d'un procès pour une pénurie de vin, un plaignant explique un besoin de vin pour lui-même, pour des malades et pour des femmes devant aller dire des neuvaines. Le vin était

alors considéré comme un aliment, un médicament et une boisson sacrée. Il n'y avait aucune raison pour les femmes n'aient pas eu le même accès au vin que les hommes.
Jean Delmas : Comme je l'ai indiqué ce matin, les religieuses sont placées sur le même plan que les religieux. Donc, elles devaient recevoir les mêmes quantités de vin.
Alain Venturini : Les échanges entre granges étaient souvent masqués car les granges ne devaient avoir des échanges qu'avec leurs abbayes.
???? : A-t-on une idée de la production de vin de Broquiès ?
Catherine Cazelles : Broquiès produisait très peu de vin mais il était très réputé.
Christiane Balthazar : Le vin de Broquiès était très bon mais la difficulté était de le distinguer du vin de Gaillac, tous deux très appréciés à Rodez. Cependant les vins les plus vendus à Rodez étaient les vins locaux.
Annie Denoual : Le vin apporte une certaine addiction et, à force d'en boire quotidiennement des quantités importantes, il devient effectivement indispensable. N'était-ce pas le cas dans les abbayes ?
Christiane Balthazar : Il ressort de l'étude des comptes consulaires de Rodez par Henri Bousquet qu'on buvait énormément et que les gens étaient souvent saouls (gardes du guet s'endormant). Il y avait donc bien une addiction à un produit perçu alors comme un aliment et comme un médicament.
Jean Delmas : Ma communication de ce matin indiquait que le volume quotidien de vin consommé par les religieux de la domerie d'Aubrac au XVe siècle était de 0,8 litre, donc inférieur au litre.

* Note de Jean Verdier : ce terme est manifestement une transcription phonétique approximative de l'occitan languedocien *"lo migon"* ayant très précisément ce sens.

Débat sur l'exposé d'André Montialoux sur l'abbaye de Bonnecombe au début du XXe siècle

Benoît Grécourt : Qu'est devenue aujourd'hui l'abbaye de Bonnecombe ?
André Montialoux : Les derniers occupants sont partis au début de 2017 après avoir fêté, le 3 janvier, le 850e anniversaire de la consécration de l'abbaye. Ils sont allés au Carmel du Dorat, au nord de Limoges. Depuis 2017, il ne s'est rien passé à Bonnecombe, hors le séjour d'un couple venu réfléchir à un devenir pour les bâtiments de l'abbaye mais qui n'a pu formuler de proposition viable. J'aime finir par une phrase du poète allemand Hölderlin : « Là où croît le péril, croît aussi ce qui sauve ».

Débat sur l'exposé de Bruno Habay sur l'alimentation végétale au Moyen Âge

Annie Denoual : Des plantes sauvages, comme le poireau, étaient-elles utilisées ?
Bruno Habay : Oui, il pouvait y avoir de la cueillette mais le poireau était cultivé, tout comme l'oseille d'ailleurs. La liste que j'ai présentée n'est pas exhaustive. Des plantes pouvaient se substituer à d'autres mais cela pouvait prendre du temps ; ainsi, l'épinard, arrivé durant le Moyen Âge, sera boudé très longtemps au profit de l'arroche. Lorsque des plantes sauvages étaient largement consommées, elles finissaient souvent par être cultivées.
Annie Denoual : Y avait-il des carottes ?
Bruno Habay : Oui. Elles ont été introduites d'Afghanistan au Moyen Âge. Dans nos terroirs, les carottes ont perdu leur pigmentation pour devenir blanches mais elles sont aussi devenues de plus en plus sucrées et moins fibreuses. Avant le XVIIIe siècle, les carottes n'étaient pas orange et elles sont passées par tous les stades de couleurs avant de prendre cette couleur orange.
Martine Houdet : Le tamier était-il utilisé car il était bien connu et consommé sous forme de *reponchon* à l'époque des mines de Carmaux ?
Bruno Habay : Il était autrefois surtout connu comme une plante médicinale sous le nom d'"herbe aux femmes battues".
Christiane Balthazar : Quelques précisions à propos de la blette dont l'altération commune du nom en bette est signalée à la page 54 des actes. Il y a effectivement aujourd'hui des confusions sur les plantes appelées "blettes". Elles sont la conséquence des changements de noms des végétaux par les botanistes pour suivre la progression des connaissances sur leurs caractéristiques physiques et, maintenant, génétiques. La blette proprement dite (*blitum capitatum*) est l'épinard-fraise, plante cultivée. L'ancienne blette, plante spontanée présente dans les vergers en été, est désormais baptisée *amaranthus blitum*. Elle ressemble à l'amarante américaine mais avec deux barres foncées sur la feuille dont la pointe est échancrée en V. C'était elle qui était, de loin, la plus utilisée et servait de potherbe. Le *blitum capitatum*, plante cultivée, était beaucoup plus rare de consommation. Il ne faut donc pas confondre les deux.

Un point concernant la bourrache que je vous conseille vivement d'éviter. Les différentes parties de cette plante ont été diversement consommées. Mais, récemment, la faculté de pharmacie d'Angers a classé la bourrache parmi les plantes toxiques, dangereuses pour l'homme, du fait de la présence dans les feuilles d'un alcaloïde pyrrolizidinique ; la consommation de feuilles pendant six mois provoque la nécrose des cellules hépatiques. L'avertissement a d'abord été lancé à destination des vétérinaires car il y a beaucoup d'accidents avec du bétail mangeant régulièrement de la bourrache. Mais il y a aussi des accidents chez les humains. Pour plus d'informations consulter "*Végétaux dangereux ; plantes toxiques pour l'homme"* de la faculté de pharmacie d'Angers. On peut être tenté de consommer de la bourrache du fait du délicieux goût d'huître des alcaloïdes pyrrolizidiniques et, en Italie, on fait même des beignets avec des feuilles de bourrache. Une consommation épisodique ne pose aucun problème mais une consommation régulière peut générer des situations léthales en quelques mois.
Bruno Habay : Ma communication ne faisait que décrire le contexte de consommation au Moyen Âge. Lors de toutes les visites au jardin médiéval de l'abbaye de Bonnefont, la consigne est d'indiquer les dangers de la bourrache d'autant qu'il y a une tendance au développement de sa consommation.
??? : Le développement de cette consommation se répand très rapidement. Il y a même des recommandations de consommation données dans des écoles.
Bruno Habay : La réalité est plus complexe que les simplifications qui en sont souvent données. Il faut replacer ce qui se dit sur les plantes dans leurs contextes de présentation et ne pas ignorer leurs évolutions d'utilisation dans le temps.
Annie Denoual : Les consoudes et la bourrache ne sont-elles pas importantes dans les jardins pour les abeilles ?
Bruno Habay : Les deux espèces sont intéressantes pour promouvoir la biodiversité. J'ai moi-même des ruchers et j'aurais aimé avoir pu parler du miel. La bourrache est très bonne pour les abeilles et les bourdons se régalent des consoudres.

Les abbayes de l'Aude

Week-end du 21-22 octobre 2023

Nous étions seize inscrits pour ces deux jours à la découverte des abbayes de l'Aude. C'est dans le minibus, aimablement prêté par la mairie d'Onet-le-Château que nous avons pris place et que nous sommes arrivés au village de Lagrasse où avait lieu le regroupement avec les participants venus en voiture individuelle, afin de commencer nos visites de l'abbaye Sainte-Marie de Lagrasse, autrefois bénédictine.

La partie privée de l'abbaye appartient depuis 2004 à la communauté des Chanoines Réguliers de la Mère de Dieu qui suivent la règle de saint Augustin. Le père Jean-Baptiste nous a reçus dans la cour d'honneur. La visite s'est poursuivie dans le lumineux et sobre cloître construit en 1760 par les bénédictins mauristes, puis par l'église abbatiale (XIIIe-XVe). Du jardin actuellement en travaux on a pu admirer le clocher tour (XVIe) ainsi que les créneaux surmontant le transept sud témoins de l'époque où l'abbaye était entièrement fortifiée (1361).

Le Conseil Départemental de l'Aude est propriétaire du reste de l'abbaye médiévale constituée du palais abbatial bâti par l'abbé Auger de Gogenx, à la fin du XIIIe siècle. Il choisit d'ordonner les divers bâtiments et ses appartements privés autour d'une petite cour ensoleillée. A l'étage l'immense dortoir, la chapelle de l'abbé Auger ornée de peintures, les vestiges du portail roman de l'abbaye, travail de l'atelier du maître de Cabestany, la spectaculaire cheminée et le plafond XVIe nous font oublier que l'heure passe…
C'est en franchissant l'Orbieu sur le « pont vieux » que nous nous dirigeons vers le centre du village en admirant les belles façades des maisons. Nous nous retrouvons pour partager le pique-nique tiré du sac sous les halles témoignage de l'architecture civile du Moyen-Âge.

En début d'après-midi à travers les Corbières, nous rejoignons l'abbaye de Rieunette (Ladern-sur-Lauquet) nichée au milieu des bois. C'est une communauté de sœurs cisterciennes venant de l'abbaye de Boulaur qui a reconstruit les bâtiments conventuels et qui s'occupe de Rieunette depuis 1998.

A l'exception du sol et de la toiture l'église construite sur le rocher n'a connu aucuns remaniements importants depuis la fin du XIIe siècle.

Aujourd'hui, les sœurs de l'abbaye de Rieunette sont au nombre de 7. Entre les nombreux temps de prière, les moniales fabriquent des huiles essentielles et des produits cosmétiques depuis 2009 ! Des plantations d'herbes aromatiques à l'étiquetage des flacons, les sœurs font tout elles-mêmes. Leurs produits sont 100% bio.

Nous avons remis à la communauté un exemplaire du numéro sur l'alimentation édité pour la journée du 9 septembre dernier en remerciement de l'autorisation qui nous avait été donnée par la talentueuse sœur dessinatrice, d'utiliser les petits moines cisterciens de Rieunette à table, pour illustrer cette journée d'étude.

L'abbaye de moniales cisterciennes de Rieunette avait été mise sous la coupe de l'abbaye masculine de Villelongue avec laquelle les conflits et procès furent nombreux. C'est ce lien historique qui a dirigé nos pas vers le nord, 20 km au dessus de Carcassonne, pour visiter l'abbaye Sainte-Marie de Villelongue, propriété privée appartenant à la famille Eloffe, classée au titre des monuments historiques depuis 1916.

Cette abbaye cistercienne, était riche et puissante comme en témoignent l'imposant réfectoire, les sculptures du cloître et les dimensions impressionnantes des ruines de l'église, mais d'emblée, c'est le caractère confidentiel et familial qui séduit, autant que son calme et sa profonde solitude : romantisme des ruines de l'église, belle restauration de la salle capitulaire, présence de sculptures typiques du « gothique méridional languedocien », surprenantes pour une fille de Cîteaux, jardin original et reposant. C'est par ce lieu poétique que nous avons terminé la première journée de visite.

Nous nous sommes rejoints à Lezignan-Corbières où l'hôtel et le repas du soir avaient été réservés.

La journée du dimanche a été consacrée à la visite de l'abbaye cistercienne Notre-Dame-de Fontfroide, classée à partir de 1862 au titre des *monuments historiques*. Pendant deux heures, Hervé, notre excellent guide a su captiver son auditoire pourtant bien instruit sur la vie des cisterciens et a pu répondre aux nombreuses questions.

L'abbaye de Fontfroide devient cistercienne en 1145 et connait une expansion considérable avec plus de vingt cinq granges, 30 000 hectares, un troupeau d'ovins de 20 000 têtes, plus de 300 religieux (moines de chœur et convers) avant la fin du XIIIe siècle. Pendant que se déroulent les tragiques péripéties de la croisade, Fontfroide joue son rôle légitime de bastion de la foi catholique et se développe. Un de ses abbés, Jacques Fournier, deviendra pape sous le nom de Benoit XII (1334). Si le régime de la commende a apporté quelques modifications dans l'aile des convers, on retrouve encore l'exceptionnelle ruelle des convers, le réfectoire, le cellier et au premier étage le dortoir éclairé par des colorés vitraux à l'antique (ou salade… XIXe siècle).

Le cloître cœur de l'abbaye a été construit en deux temps. Dans chaque travée les colonnettes romanes toujours en place sont surmontées d'un haut tympan percé d'oculi différemment répartis et qui s'inscrit lui-même dans un profond arc brisé. Le cloître est couvert d'une voûte d'ogive.

L'église surprend par ses grandes dimensions et par la nudité de la pierre. Seule entorse à la simplicité cistercienne les lumineux et multicolores vitraux de Richard Burgsthal font chanter la pierre. Ils ont été installés à partir de 1913 à l'initiative de Gustave Fayet et Madeleine d'Andoque qui ont acheté l'abbaye en 1908 et dont les descendants sont toujours propriétaires.

De nombreuses œuvres d'art choisies avec goût par Gustave Fayet, artiste mécène et collectionneur, ornent pièces, galeries, jardin dont entre autre, la statue du char d'Apollon classée au titre des monuments historiques.

C'est par une promenade dans la roseraie et dans les jardins en terrasse offrant une vue imprenable sur l'abbaye que notre visite s'est terminée.

Le repas pris dans le restaurant de l'abbaye nous a permis de restaurer nos forces pour reprendre le chemin de l'Aveyron sur la trace des moines convers qui se rendaient dans la grange de Fontcalvy (Ouveillan) à 20 km au nord de l'abbaye.

La grange de Fontcalvy est la propriété de la commune d'Ouveillan qui a mis cette auguste ruine en sécurité interdisant depuis 2022 son accès par des barrières. C'est un bâtiment carré de 20 m de côté flanqué de contreforts, l'intérieur comportait deux niveaux en avant du bâtiment une cour carré est entourée de vestiges de murs. Construite entre 1297 et 1320 la grange servait de bergerie au rez-de-chaussée, et de lieu de stockage des denrées sensibles à l'humidité dans sa partie haute. Fontcalvy est classée au titre des monuments historiques depuis 1983.

Grace à nos deux chauffeurs attentionnés Jean-Marie et Claude, que nous remercions, nous sommes rentrés sans encombre après ces très riches journées dans l'Aude.

Nous sommes heureux de la bonne ambiance qui a régné durant ce voyage. Merci à tous les sympathiques participants de nous avoir accompagnés dans ces belles découvertes.

22 Octobre 2023 devant Fontcalvy