

Conférence d'Isabelle Bernard.

La Table des Moniales de Clairefontaine..

Décidément, l'esprit (et les esprits) des moniales de Clairefontaine n'a pas fini de hanter ce magnifique domaine. C'est ce que les auditeurs attentifs et captivés ont dû penser en suivant la conférence d'Isabelle Bernard, organisée conjointement par l'A.M.A. et Amanocclair.

Avec la rigueur et la précision de l'historienne, sans négliger l'aspect didactique de l'enseignante, Isabelle Bernard a répondu à la question posée dans le titre de sa conférence : « La table des moniales de Clairefontaine au XVIII siècle : lieu de frugalité ou de gourmandise ? ».

Les réponses à cette question se trouvent à la fois dans :

1. Les livres de comptes de l'Abbaye, consultés tant aux Archives de l'Etat à Arlon, qu'aux Archives Nationales à Luxembourg, pour la période allant du 1^{er} novembre 1775 à octobre 1776. Les comptes des dépenses de la cuisine tenus par la Mère cellière répertorient plus de 200 denrées.
2. Les fouilles réalisées sur le site de l'ancienne abbaye entre 1997 et 2007, et particulièrement les restes fauniques, botaniques et carpologiques récoltés dans les latrines et les échantillons de sédiments prélevés dans chaque couche. Ces latrines étaient situées au sud du cloître et bâties sur la Durbach.

Qui occupait les lieux ? En 1748, les Moniales au nombre de 12 au maximum, dont 5 Dames nobles, des Moniales non nobles, des Sœurs converses, un moine d'Orval, des hôtes de marque, des pauvres, des pèlerins, des malades, de nombreux domestiques, un chasseur attiré, des jardiniers, des saisonniers, des faucheurs (environ 50 personnes au total).

En 1785, l'Abbaye comptait 5 moulins, une scierie, 5 maisons, 2 carrières, un refuge, 786 ha dont 290 de bois, 9 ha de jardins et 4 ha d'étangs.,

Quelle était la nourriture ?

1. Pain et céréales, froment pour le pain, avoine, seigle, orge, millet, sarrasin. Le pain était consommé de façon importante à tous les repas : pain blanc pour les Moniales, pain très gris pour les autres.
2. Poissons : carpes, brochets et tanches provenant des étangs ou achetés ;
écrevisses, grenouilles, saumon achetés ;
poissons de mer : morues, saurets, harengs salés, cabillaud, un baril d'huîtres.

Les espèces d'eau douce étaient majoritaires y compris grenouilles et écrevisses.

3. Viandes et volailles produites sur place ou achetées.
Volailles : poulets, pigeons, oies, dindons, canards, cygnes.
Bœufs, veaux, moutons, cochons (à la glandée).
4. Gibier : Pour rappel, il existait un chasseur attiré au monastère.
Lièvres, canards, bécasses, perdrix, grives, gélinottes, poules d'eau et même rouge-gorge... Dans l'ensemble plutôt gibier à plumes que poils.

5. Œufs, beurre, lait : en grande quantité, les œufs, le beurre, le lait, mais aussi les fromages de Hollande et de Herve.
6. Fruits, légumes et herbes aromatiques :
 - a) D'abord les fruits du verger : pommes, poires, prunes, cerises, également des fraises, framboises, mûres. Mais aussi : limon, oranges raisins. Fruits secs : noisettes, noix, amandes, figues.
 - b) Les légumes : lentilles, haricots, pois, fèves, choux, croustilles, riz.
 - c) Plantes aromatiques : cerfeuil, fenouil (pour la digestion).
7. Condiments et autres épices :
Huile d'olive fine, vinaigre blanc ou de vin rouge, moutarde, gingembre, cannelle, muscade, divers poivres, clous de girofle, grande quantité de sel et sucre, anis, aneth, fenouil, coriandre (utilisées pour leurs vertus digestives).
8. Desserts :
En grande quantité : dragées, amandes, biscuits, pain d'épice, gâteaux ;
Café, thé, chocolat.
9. Vins et autres breuvages :
Vin blanc de Remich, vin d'Espagne, Muscat pour l'Abbesse, vin de messe ;
Eau de Vie, poire fine, grains de genévrier en grande quantité
Eau de bouleau ; Eau de Spa ;
Bière (Clairefontaine possédait une houblonnière) ;
Vin de Bar et de Champagne, comme médicament pour les malades...
10. Matériel de cuisine et vaisselle :
Objets en grès, poteries, cruches, gamelles en bois, vaisselle en terre cuite, cocottes pour bouillir, fourchettes en fer, services en céramique, un four reconstruit.

Conclusions :

L'abbaye de Clairefontaine était une des plus prestigieuses de la région et n'acceptait que des filles de haute naissance issues de la noblesse.

- Les Moniales mangeaient à leur faim, une alimentation riche et variée, mais pas toujours équilibrée, avec beaucoup de protéines, de sucre, de pâtisserie ;
- Les fouilles réalisées sur le site et l'analyse des latrines ont confirmé l'étude des livres de comptes ;
- Les Moniales pratiquaient une saine économie domestique ;
- Elles produisaient elles-mêmes une partie importante de leurs aliments dans l'environnement de l'abbaye (jardins, vergers, étangs, élevage, culture) ;
- Elles achetaient les autres produits à proximité de l'Abbaye (circuit court)
- Elles utilisaient de nombreuses plantes aux vertus digestives et médicinales, ce qui pourrait mettre en évidence un régime alimentaire riche en nutriments ;
- Les pratiques de consommation correspondaient à celle de l'élite rurale de l'époque ;
- La règle de St-Benoit ne semble pas avoir été leur priorité absolue.

oooo

Conférence du 1^{er} octobre 2024.