La cuisine de l'abbaye cistercienne de Bonport (Pont-de-l'Arche, Eure)

Frédéric Epaud, Jean-Baptiste Vincent

▶ **To cite this version:**

Frédéric Epaud, Jean-Baptiste Vincent. La cuisine de l'abbaye cistercienne de Bonport (Pont-de-l'Arche, Eure). Bulletin Monumental, 2011, 169-2 (169-2), pp.99-113. 10.3406/bulmo.2011.7925 . halshs-01243356

HAL Id: halshs-01243356
https://shs.hal.science/halshs-01243356

Submitted on 25 Mar 2021

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.

Bulletin Monumental

La cuisine de l'abbaye cistercienne de Bonport (Pont-de-l'Arche, Eure)

Frédéric Épaud, Jean-Baptiste Vincent

Citer ce document / Cite this document :

Épaud Frédéric, Vincent Jean-Baptiste. La cuisine de l'abbaye cistercienne de Bonport (Pont-de-l'Arche, Eure). In: Bulletin Monumental, tome 169, n°2, année 2011. pp. 99-113;

doi : https://doi.org/10.3406/bulmo.2011.7925

https://www.persee.fr/doc/bulmo_0007-473x_2011_num_169_2_7925

Fichier pdf généré le 29/10/2019

Résumé
En dépit d'importants remaniements au XVe siècle et à l'époque moderne, la cuisine de l'abbaye cistercienne de Bonport à Pont-de-l'Arche (Eure) conserve suffisamment d'éléments d'origine pour autoriser une restitution de ses élévations. Le rez-de-chaussée voûté, la hotte sur foyer, l'étage sous charpente apparente, ainsi que les organes de distribution et de circulation permettent de nous interroger sur le fonctionnement de cette cuisine, en comparaison avec les cuisines conservées du XIIIe siècle des autres ordres monastiques et des résidences princières.

Zusammenfassung
Die Küche der Zisterzienserabtei von Bonport (bei Pont-de-l'Arche, im Departement Eure), von Frédéric Épaud, in Zusammenarbeit mit Jean-Baptiste Vincent

Obwohl die Küche der Zisterzienserabtei von Bonport (bei Pont-de-l'Arche, im Departement Eure) im 15. Jh. und in der Neuzeit starke Veränderungen erfahren hat, ermöglicht der Originalbestand, das ursprüngliche Aussehen des Aufgehenden zu rekonstruieren. Das Erdgeschossgewölbe, der Rauchfang über dem Herd, das Stockwerk mit offenem Dachstuhl sowie die Raumverteilung und die Laufgänge werfen Fragen nach dem Betrieb dieser Küche auf, insbesondere im Vergleich zu erhaltenen Küchen des 13. Jhds. anderer Orden oder Fürstenresidenzen.

Abstract
The kitchen of the Cistercian abbey of Bonport (Pont-de-l'Arche, Eure), by Frédéric Épaud, with the collaboration of Jean-Baptiste Vincent

Despite important reworkings in the fifteenth century and in the modern period, the kitchen of the Cistercian abbey of Bonport at Pont-de-l'Arche (Eure) preserves enough original elements to allow for the reconstruction of its elevations. The vaulted ground floor, the hood over the fireplace, the upper storey under an open timber-frame roof, as well as the spaces for distribution and circulation indicate how the kitchen functioned, when compared to thirteenth-century kitchens in other monastic orders and princely dwellings.

BY: $ = creative commons

La cuisine de l'abbaye cistercienne de Bonport (Pont-de-l'Arche, Eure)

Frédéric Épaud *, avec la collaboration de Jean-Baptiste Vincent **

L'abbaye cistercienne Notre-Dame de Bonport a été fondée vers 1189 par Richard Cœur de Lion, dans la vallée de la Seine. Sa fondation fut confirmée par ce souverain le 28 février 1198 tout comme les donations importantes qu'il octroya aux moines venus de l'abbaye cistercienne Notre-Dame-du-Val, près de Pontoise [1]. La nouvelle communauté monastique reçut du duc-roi de nombreuses terres, des revenus et des privilèges, avec notamment le droit de prendre dans la forêt voisine de Bord le bois nécessaire pour la construction de ses édifices. Cependant, aucun document n'évoque le chantier de l'abbaye ; seule une bulle papale, datée du 13 juin 1244, accordant vingt jours d'indulgences à tous les fidèles qui visiteront l'église de l'abbaye le jour de l'Assomption, laisse supposer que l'église était achevée à cette date [2].

L'abbaye fut épargnée en grande partie par la Guerre de Cent Ans, à l'exception du cloître, originellement en bois, qui fut reconstruit entre 1387 et 1399. L'instauration de la commende en 1536 entraîna une réduction de la communauté à une quinzaine de moines et, indirectement, la dégradation des bâtiments par manque d'entretien. Il fallut attendre le XVIIIe siècle pour que l'abbaye soit rénovée et réaménagée au goût du jour avec, entre autres, le percement des murs médiévaux par de larges fenêtres ; en 1731, on divisa le dortoir des moines en cellules et on établit un nouvel escalier attenant au chauffoir. Le cloître fut entièrement reconstruit en 1752 [3]. Vendue comme bien national en 1791, l'abbaye servit de carrière de pierre, ce qui entraîna la démolition de l'église, du cloître, de l'aile des convers et de l'infirmerie (fig. 1). Ce n'est qu'en 1874 que le domaine fut sauvé de la ruine par Ferdinand Lotte, qui restaura les bâtiments subsistants et réhabilita le dortoir en habitation.

La plupart des bâtiments conservés possèdent leurs charpentes d'origine, ce qui a permis, grâce à des analyses dendrochronologiques [4], de connaître la chronologie de leur édification [5] : l'aile des moines et le chauffoir furent achevés en 1221d, avec une charpente à chevrons-formant-fermes voûtée et lambrissée ; la grange de la ferme abbatiale, près de la porterie, leur succéda, avec une charpente mise en œuvre en 1228d. Le réfectoire, quant à lui, fut terminé en 1241d, avec la cuisine adjacente dont les murs sont chaînés à celui-ci (fig. 2 et 3).

En dépit d'importants remaniements, cette cuisine conserve suffisamment d'éléments en place et de traces archéologiques – arrachements de voûtes, culots bûchés et départs d'arcs d'ogives – pour permettre une restitution des élévations d'origine. En raison de la rareté des cuisines monastiques médiévales conservées, un relevé 3D a été effectué au tachéomètre, en complément d'une campagne de datations dendrochronologiques de ses planchers et sa charpente [6].

L'état actuel de la cuisine

La cuisine est située dans l'angle nord-ouest du cloître, entre le réfectoire des moines et l'aile des convers qui a aujourd'hui disparu, à l'exception de ses celliers encavés. Elle a un plan de 13,10 x 13,60 m hors œuvre et ses murs mesurent 9,30 m de hauteur au sud, côté cloître, contre 8,20 m au nord (fig. 4 et 5). Cette surélévation au sud peut s'expliquer par une volonté d'aligner le haut des gouttereaux sur le pourtour du cloître pour des raisons esthétiques. Actuellement, la cuisine compte un rez-de-chaussée, un étage planchéié et un étage en surcroît sous charpente, traversés chacun par la hotte maçonnée d'une cheminée reposant sur quatre colonnes à tambours et montant jusqu'au chevronnage.

Le rez-de-chaussée comprend une vaste salle en L occupée au sud-est par la cheminée (fig. 6). Plusieurs arcs diaphragmes reliant les colonnes aux murs couvrent cet espace et définissent des travées irrégulières (fig. 7). Au nord-est, des murs d'époque moderne isolent une petite salle dans laquelle se trouvait un four (disparu) dont la bouche était ouverte sur la cheminée (fig. 8 à 12). Le solivage du plafond, mis en place entre 1680 et 1690d [7], s'appuie sur deux arcs diaphragmes et des sommiers insérés dans les maçonneries. Au sud de la cheminée, une étroite et haute voûte en berceau retombe sur deux murs diaphragmes ; au sud-est, la disparition du voûtement d'origine et des plafonds qui lui ont succédé laisse un dégagement qui monte jusqu'au comble.

Inséré à la fin du XVIIe siècle, l'étage comprend une grande salle plafonnée (1680-1690d) pourvue d'une cheminée adossée à la hotte médiévale et dont les murs étaient recouverts d'un lambris (fig. 13). Avant l'insertion d'un escalier en bois au XIXe siècle, on y accédait par une tourelle d'escalier greffée contre le pignon ouest. Au nord, une deuxième salle, également lambrissée, était aménagée sous deux

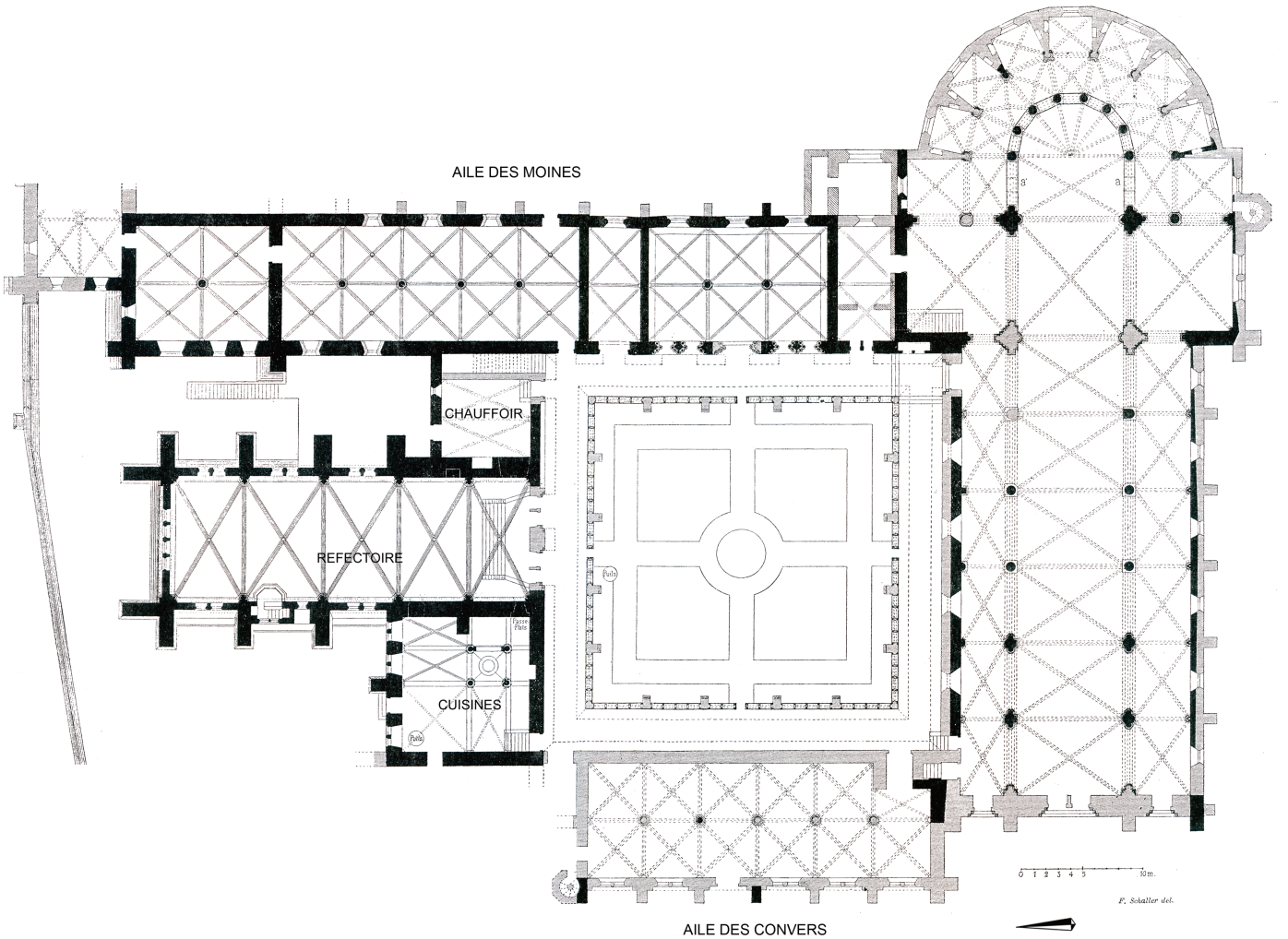


Fig. 1 - Pont-de-l'Arche, abbaye de Bonport, plan actuel (d'après Chevalier 1904, fig. 1).

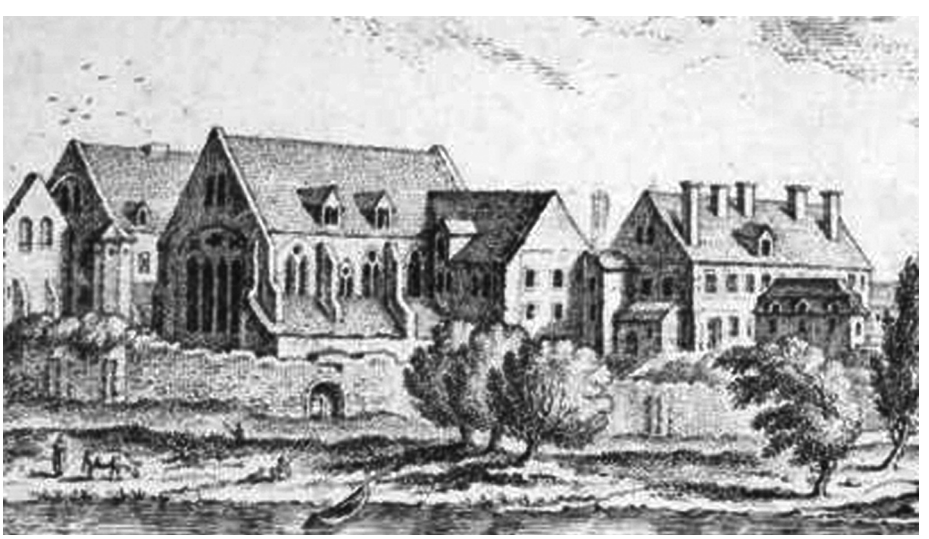


Fig. 2 - Eugène Hyacinthe Langlois, abbaye de Bonport (*Recueil de quelques vues de sites et monuments de France…*, 1817).

voûtes médiévales sur croisées d'ogives (fig. 14), tandis que les espaces situés au sud et à l'est de la hotte furent condamnés (fig. 15 et 16).

Enfin, l'étage du comble se présente comme une grande salle éclairée au nord par deux baies, sous une charpente à fermes et pannes qui insère dans sa structure la hotte médiévale (fig. 17 à 19). Cette charpente comporte deux structures distinctes. La première, datée de 1459d, occupe la moitié est de la salle avec trois fermes et un pan de bois qui la cloisonnait au milieu du comble. Une trémie était aménagée pour le passage du conduit de cheminée, ce qui atteste du fonctionnement de la cuisine encore à cette époque [8]. La seconde, datée de 1493d, couvre la seconde moitié du

Cl. F. Épaud.

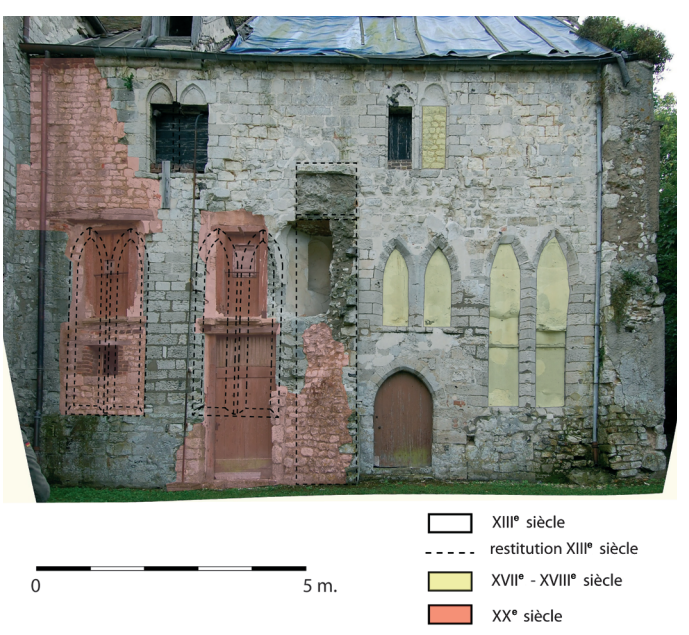
Fig. 3 - Pont-de-l'Arche, abbaye de Bonport, le réfectoire et la cuisine, depuis le nord-ouest.

comble jusqu'à la ferme pignon ouest, qui était elle aussi cloisonnée par un pan de bois avant la reconstruction du pignon à l'époque moderne (fig. 8 et 9). La ferme médiane de cette seconde charpente a été modifiée en 1658d par l'adjonction d'un portique.

L'analyse du bâti permet d'interpréter ces dispositions comme le résultat de deux grands remaniements de la cuisine médiévale. Le premier, au XV[e] siècle, porta sur la reconstruction de la charpente du comble en deux phases espacées d'une quarantaine d'années. Le second, entre 1680d et 1690d, se rattache à une vaste campagne de rénovation de l'abbaye et porta sur l'insertion et l'aménagement d'un niveau d'habitation. Ce chantier a provoqué la destruction de la plupart des voûtes médiévales et de certains arcs diaphragmes autour de la cheminée pour pouvoir mettre en place deux niveaux de planchers. Le lambrissage des murs, la cheminée, le percement du mur nord pour un oratoire privé, ainsi que sa localisation au-dessus du four à pain et de la cuisine encore en activité et donc d'un espace chauffé, suggèrent que cet étage était destiné à un personnage de haut rang, comme le prieur ou un hôte de marque. Il est probable que l'édification de cet étage et de la tourelle d'escalier située au sud-ouest [9] fut contemporaine de la suppression des dernières travées du bâtiment des convers qui lui était adjacent (fig. 2). Au cours de ce réaménagement à la fin du XVII[e] siècle, le rez-de-chaussée fut modifié par le rehaussement du sol de 50 cm [10] et la mise en place d'un fournil au nord de la cheminée. Au XIX[e] siècle, la réaffectation du bâtiment à un usage agricole entraîna le percement de plusieurs ouvertures.

Cl. F. Épaud.

Fig. 4 - Pont-de-l'Arche, abbaye de Bonport, élévation extérieure, côté sud, dessin sur photographie redressée (dessin F. Épaud).



Cl. F. Épaud.

Fig. 5 - Pont-de-l'Arche, abbaye de Bonport, cuisine, gouttereau nord, dessin sur une photographie redressée. (dessin F. Épaud).

Cl. F. Épaud.

Fig. 6 - Pont-de-l'Arche, abbaye de Bonport, cuisine, cheminée sur quatre piles.

La restitution de la cuisine médiévale

La cuisine comprenait deux niveaux, un rez-de-chaussée sous voûtes et un étage sous charpente (fig. 20). Le sol du rez-de-chaussée était situé à 1,30 m sous celui du cloître, soit au niveau le plus bas des bâtiments de l'aile nord. Trois portes au moins permettaient d'y accéder : une première depuis le cloître, couverte d'un arc en plein cintre, donnait sur un degré intérieur le long du gouttereau sud ; une deuxième depuis le réfectoire, surmontée d'un arc segmentaire, donnait aussi sur un degré ; la troisième depuis la cour arrière, au nord, était en arc brisé (fig. 8). À l'ouest, une porte devait donner accès au réfectoire des convers, mais aucune trace ne permet de l'affirmer.

La cheminée

La cheminée est excentrée dans le quart sud-est du bâtiment. Sa hotte s'appuie sur quatre colonnes surmontées de chapiteaux à crochets et de tailloirs chanfreinés, disposées selon un plan carré de 2,77 m de côté (fig. 6). La base des colonnes est ornée d'un tore aplati qui repose sur un socle octogonal identique à celui des piliers du transept de l'église [11].

Les charges de la hotte se répartissent sur quatre arcs segmentaires. L'arc oriental, dont les claveaux sont plus petits que ceux des autres arcs, est doublé par un arc sous-jacent de renforcement, en tiers-point, qui descendait jusqu'à la base des colonnes (fig. 21). Ce parti est bien contemporain de la mise en œuvre des colonnes puisque les piédroits de cet arc et les tambours des colonnes sont taillés dans les mêmes pierres. Nous ignorons cependant les raisons de cette disposition, conçue dès l'origine.

S'appuyant sur ces arcs, les parois appareillées de la hotte quadrangulaire montent verticalement sur 4 m de haut, puis s'inclinent en une pyramide à quatre pans jusqu'à la naissance d'un haut conduit circulaire de 1,25 m de diamètre à 11,10 m du sol d'origine. Ce conduit sortait de la toiture par une trémie dans la charpente et devait comporter en partie sommitale une mitre, afin d'empêcher le vent et la pluie d'entrer dans la cheminée. Dans la hotte, au-dessus des arcs est et ouest, trois logements disposés en vis-à-vis étaient destinés à des poutres de 20 x 12 cm de section, l'une au centre et les deux autres contre les parois, pour la suspension des chaudrons et, peut-être aussi, des pièces à fumer (fig. 11).

La cheminée est contrebutée à chaque angle par des arcs diaphragmes de forme dissymétrique faisant office d'arcs boutants ; leur tête est ancrée au-dessus des chapiteaux, tandis qu'à l'autre extrémité ils s'appuient contre les murs gouttereaux,

Cl. F. Épaud.

Fig. 7 - Pont-de-l'Arche, abbaye de Bonport, cuisine, arcs diaphragmes dissymétriques partant à gauche de la cheminée et s'appuyant à droite sur le mur ouest.

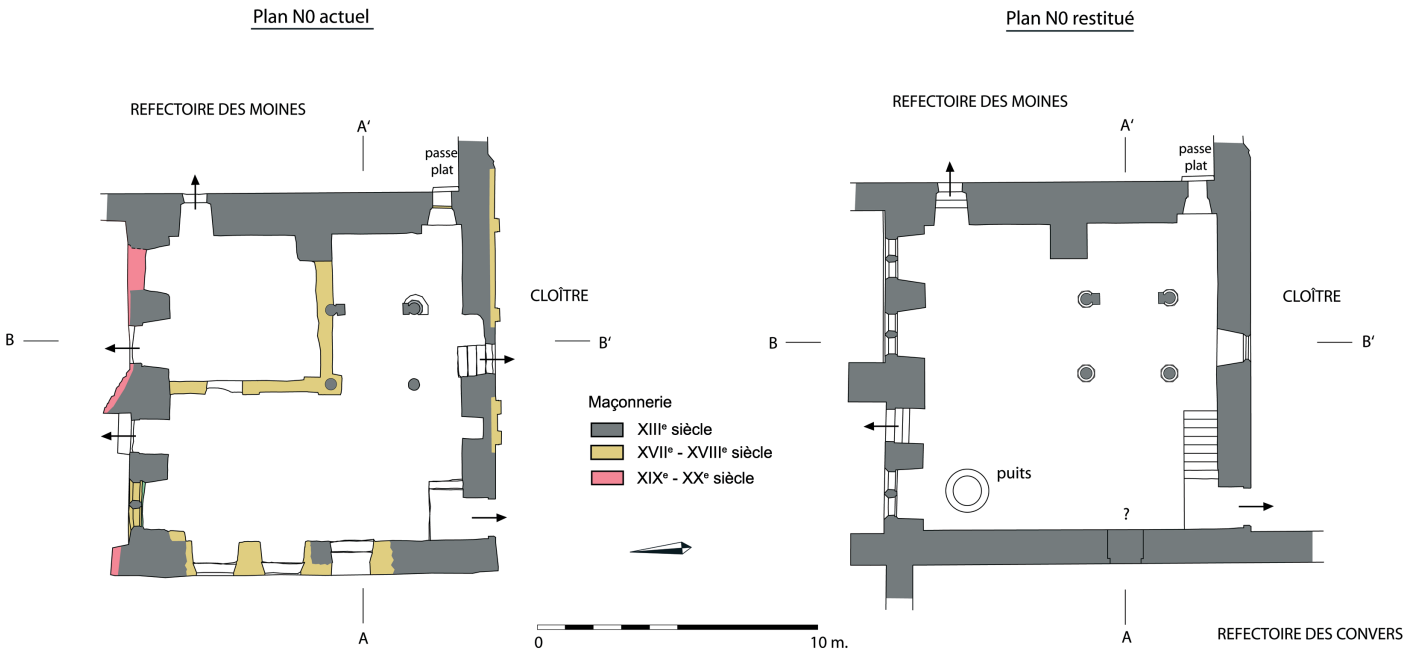


Fig. 8 - Pont-de-l'Arche, abbaye de Bonport, cuisine, plans N0 : actuel et restitué (relevé J.-B. Vincent et F. Épaud, dessin F. Épaud).

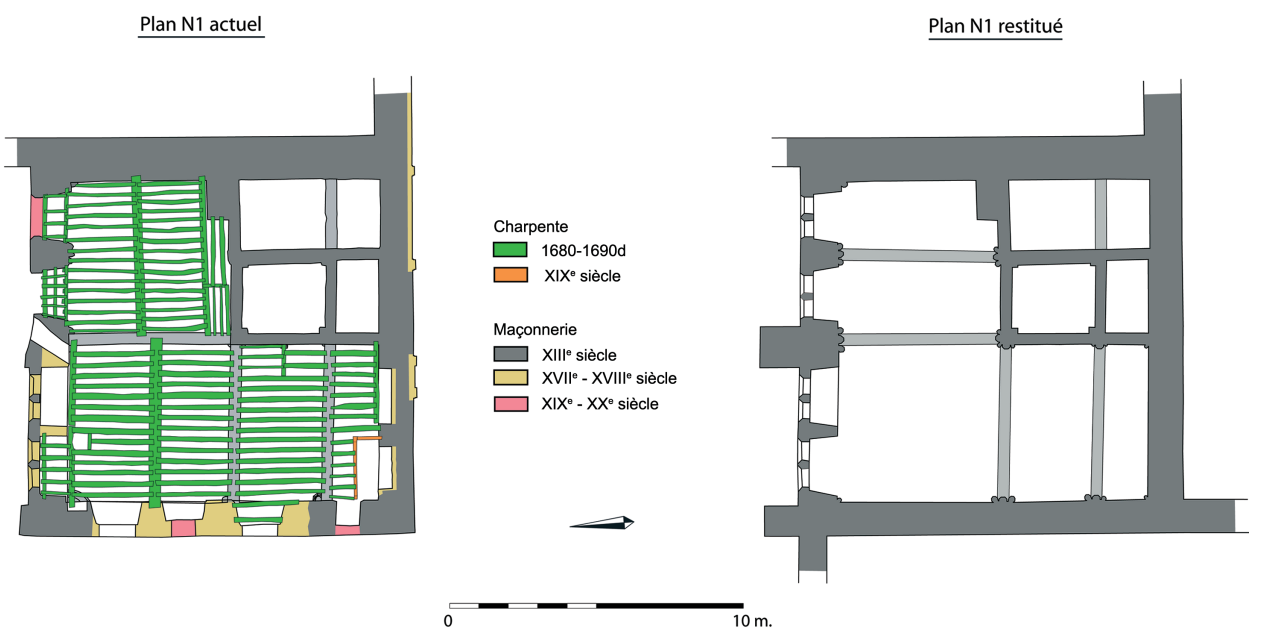


Fig. 9 - Pont-de-l'Arche, abbaye de Bonport, cuisine, plans N1 : actuel et restitué (relevé J.-B. Vincent et F. Épaud, dessin F. Épaud).

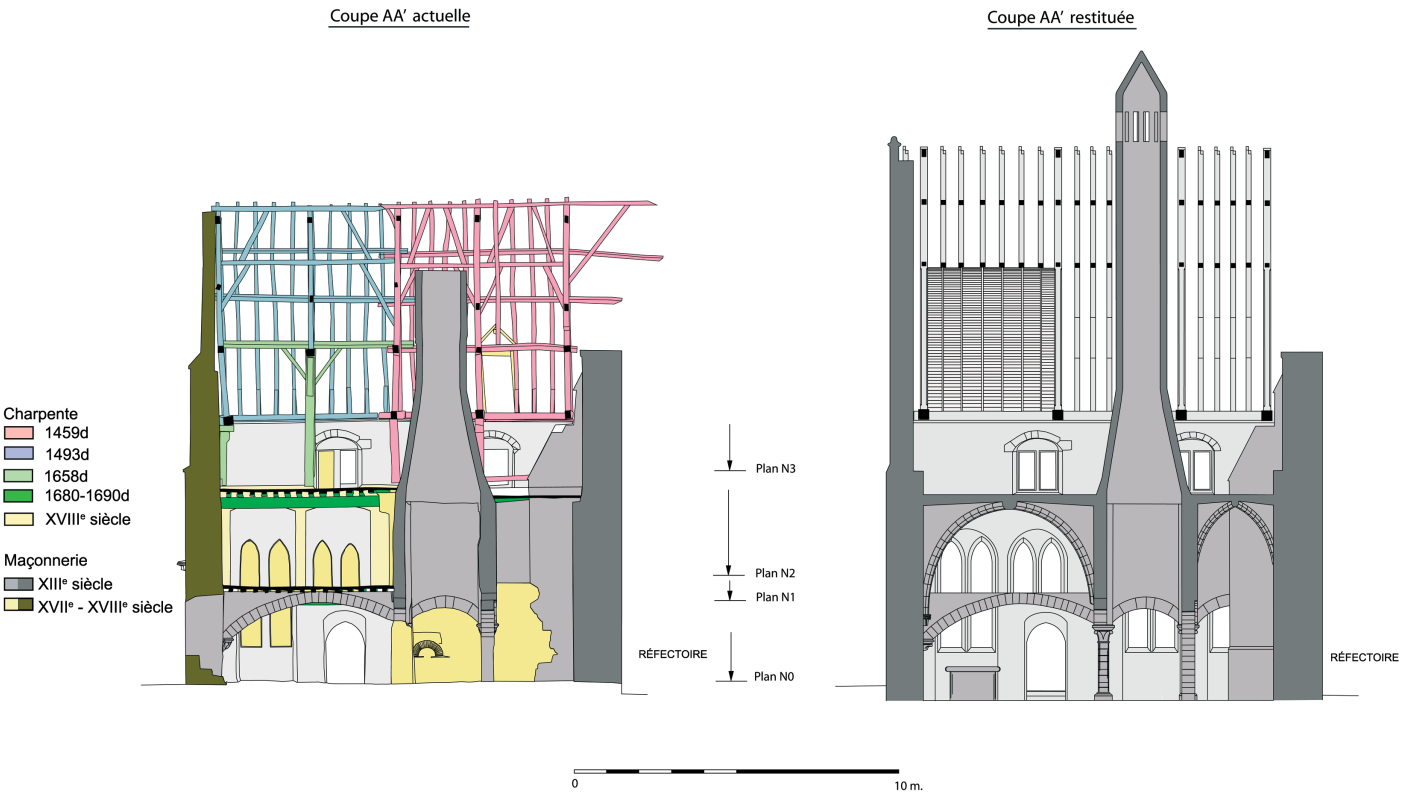


Fig. 10 - Pont-de-l'Arche, abbaye de Bonport, cuisine, coupes longitudinales AA' : actuelle et restituée (relevé J.-B. Vincent et F. Épaud, dessin F. Épaud).

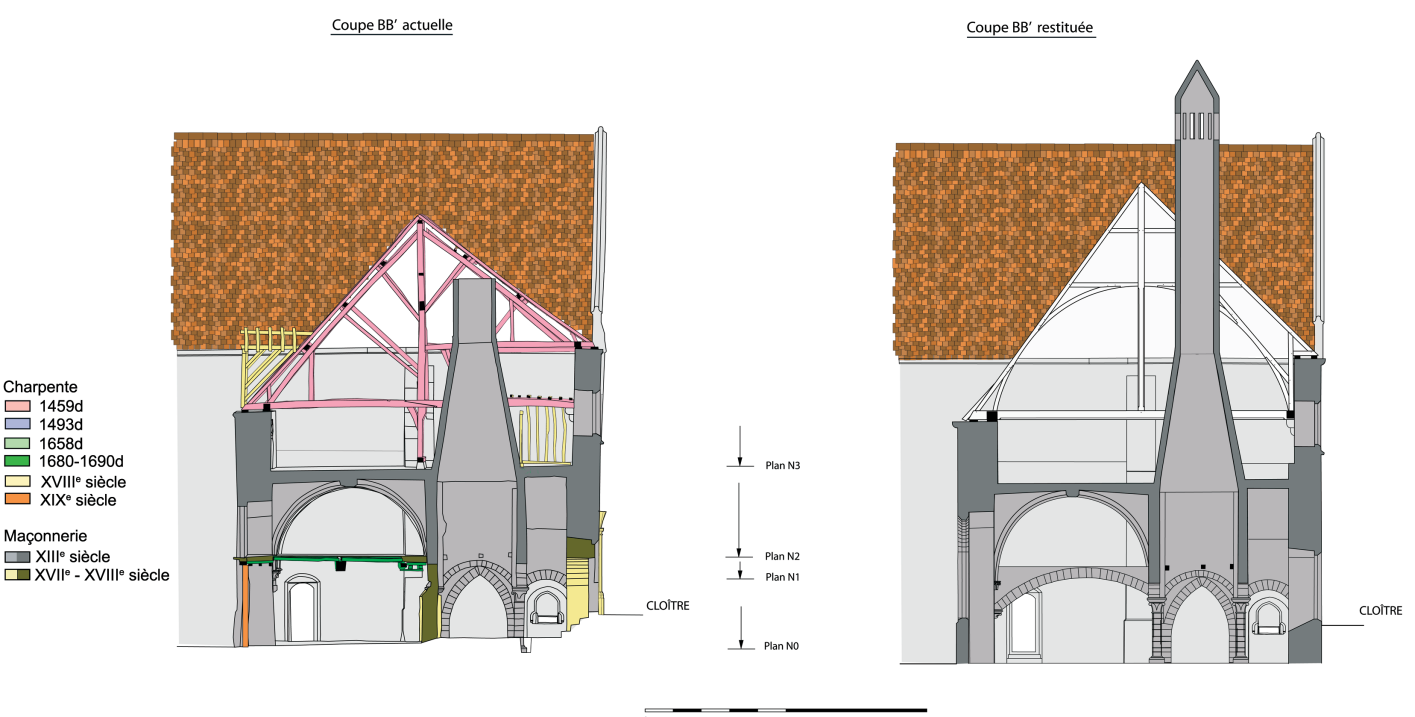


Fig. 11 - Pont-de-l'Arche, abbaye de Bonport, cuisine, coupes transversales BB' : actuelle et restituée (relevé J.-B. Vincent et F. Épaud, dessin F. Épaud).

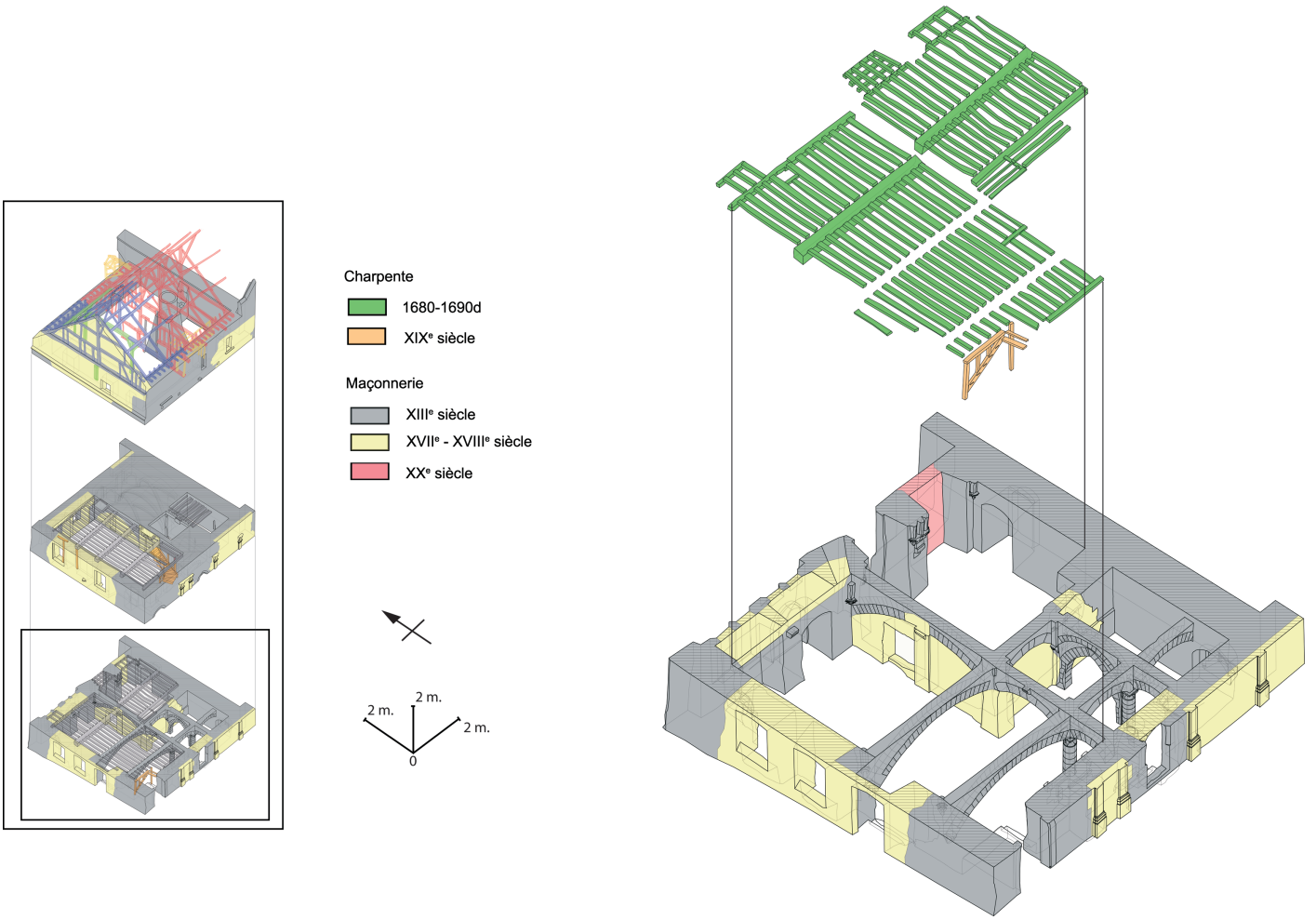


Fig. 12 - Pont-de-l'Arche, abbaye de Bonport, cuisine, vue axonométrique du rez-de-chaussée actuel (relevé J.-B. Vincent et F. Épaud, dessin F. Épaud).

50 cm plus bas, pour mieux contrebuter la hotte (fig. 20). Ces arcs, surmontés à l'extrados de l'arcature d'un petit mur aux assises horizontales, étaient donc apparents sous les voûtes. Les retombées des arcs nord et ouest sont portées par des culots à crochets ou feuillagés, surmontés d'un large tailloir carré.

Le voûtement

La position de la cheminée détermine, par ces arcs diaphragmes, un maillage de travées irrégulières, couvertes chacune d'une voûte sur croisées d'ogives, à l'exception de la travée médiane sud qui est voûtée en berceau brisé. Les arcs doubleaux sont donc situés à la verticale des arcs diaphragmes.

Du fait de l'irrégularité des travées et de la nécessité de placer au même niveau toutes les clefs de voûte, à 6 m du sol d'origine, les retombées des arcs d'ogives s'effectuent à des hauteurs différentes, au plus bas pour les plus grandes voûtes et au plus haut pour les plus étroites. Par ailleurs, les arcs d'ogives sont chaînés directement aux parois de la cheminée, contrairement aux retombées du pourtour qui reposent sur des culots. De plus, pour les voûtes nord et ouest, le départ des arcs d'ogives et des doubleaux sur la cheminée est plus haut que du côté des murs, là aussi pour mieux contrebuter la hotte. Ces voûtes étaient donc toutes distinctes et dissymétriques, ce qui suppose un travail de conception et d'exécution très précis.

Les branches d'ogives ont un profil chanfreiné et retombent sur des culots coudés ornés de feuilles d'eau, à tailloir polygonal. Leurs doubleaux, quant à eux, présentaient un tore encadré d'un cavet et venaient à leur base se chaîner à l'arc diaphragme sous-jacent.

Au nord, les charges des voûtes sont reprises extérieurement par un épais contrefort en milieu de façade. Au sud, en raison de la présence du cloître et donc de l'impossibilité d'établir un contrefort saillant au droit des retombées d'ogives, le maître d'œuvre a opté pour une voûte en berceau brisé, perpendiculaire au mur, qui assure à elle seule l'épaulement de la hotte.

Cl. F. Épaud.

Fig. 13 - Pont-de-l'Arche, abbaye de Bonport, cuisine, grande salle du premier étage (N2) avec son plafond de 1680-1690d.

Cl. F. Épaud.

Fig. 14 - Pont-de-l'Arche, abbaye de Bonport, cuisine, deuxième salle du premier étage (N2) sous les voûtes gothiques.

L'éclairement et les équipements

Le rez-de-chaussée était éclairé depuis la façade nord par six grandes lancettes et deux autres, plus réduites, au-dessus de la porte. Depuis la façade sud, une baie en tiers-point couverte d'une voussure segmentaire éclairait directement la cheminée depuis la galerie du cloître. Un gond d'origine prouve qu'un volet fermait cette baie depuis l'intérieur. Elle a été convertie en porte à l'époque moderne lors du rehaussement du sol et du creusement dans le mur, au-dessus d'elle, d'une voûte de décharge.

À proximité immédiate de la cheminée, un passe plat aménagé dans un renfoncement couvert en plein cintre permettait la transmission des plats directement au réfectoire (fig. 22). Son ouverture est de 68 x 10 cm, à la base d'une niche couverte en tiers point, élargie en bas et à l'encadrement chanfreiné.

Il y avait un puits au nord-ouest de la cuisine [12]. Bouché au début du XX^e^ siècle, nous ignorons s'il était un point d'alimentation ou s'il était relié à un canal d'évacuation pour servir d'égout, comme dans les cuisines de l'abbaye de Royaumont [13]. Un fragment de margelle, réemployé au XVII^e^ siècle dans le mur ouest, pourrait provenir de ce puits.

La salle de l'étage

Une salle occupait l'étage au-dessus des voûtes (fig. 5, 10 et 20). La hotte la traversait sur toute sa hauteur et contribuait à chauffer en partie cet espace, en supposant que le foyer était entretenu en permanence. On y accédait par une porte percée dans le mur ouest, reconstruit à l'époque moderne, porte qui communiquait avec le bâtiment des convers. Elle était éclairée, au nord, par deux baies géminées, dont la première était en arc brisé et la seconde surmontée d'un arc trilobé ; au sud, par une baie quadrangulaire identique à celles du dortoir. On notera que, du fait de la faible hauteur du mur, l'appui des deux baies se trouvait au ras du sol et que, pour une raison encore inconnue, les baies jumelles du côté ouest sont décentrées. Au sud, la baie unique est située à la verticale de celle du rez-de-chaussée.

Le long des murs sud, est et ouest [14] de cette salle, on observe un retrait de maçonnerie à 50 cm du sol, sur 20 cm de profondeur. Seul le mur nord conserve une épaisseur constante (1,36 m) sur toute sa hauteur. En général, les retraits intérieurs de maçonneries situés entre deux niveaux s'effectuent au niveau du sol, et non pas à 50 cm au-dessus de celui-ci. Il n'est donc pas interdit de penser que ce retrait pouvait aussi servir de banquette, présente sur le pourtour de cette salle, face aux fenêtres géminées.

Le couvrement de cette salle reste hypothétique en l'absence de bois d'origine [15]. Néanmoins, la différence de hauteur entre les murs gouttereaux nord et sud suppose

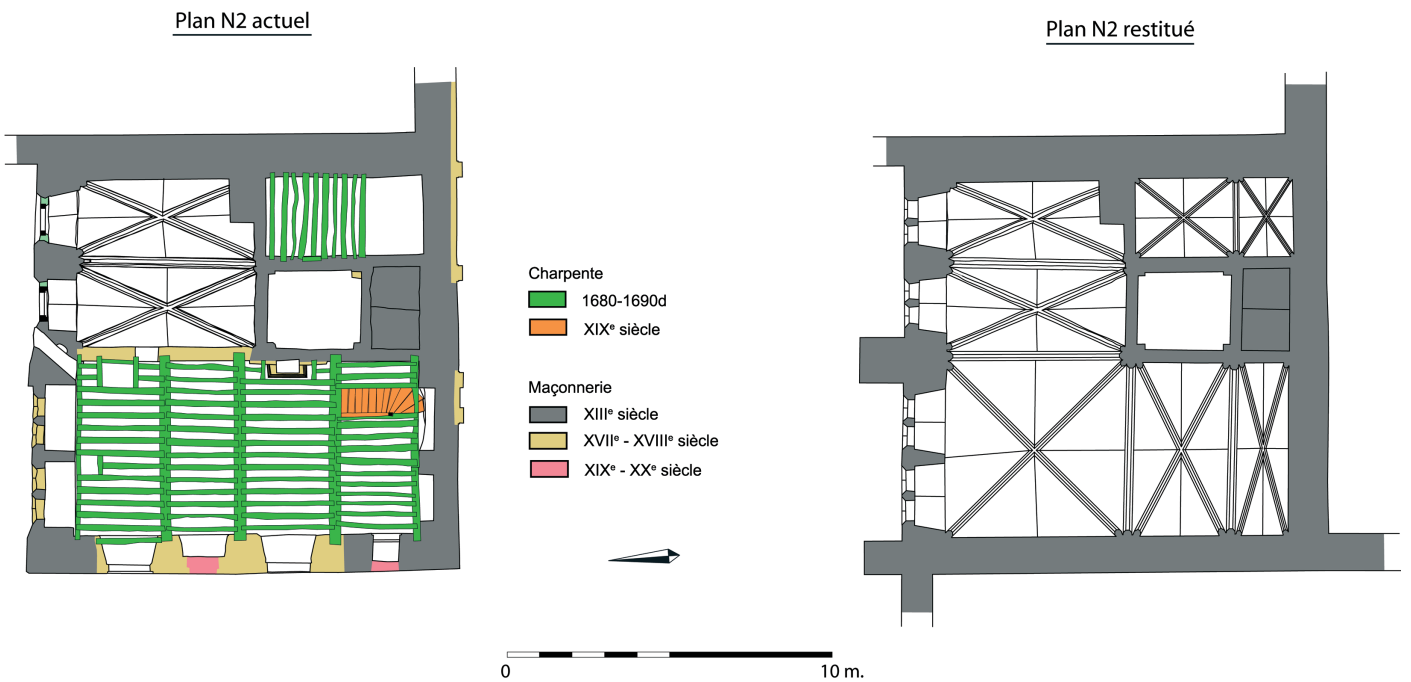


Fig. 15 - Pont-de-l'Arche, abbaye de Bonport, cuisine, plans N2 : actuel, avec projection du plafond, et restitué (relevé J.-B. Vincent et F. Épaud, dessin F. Épaud).

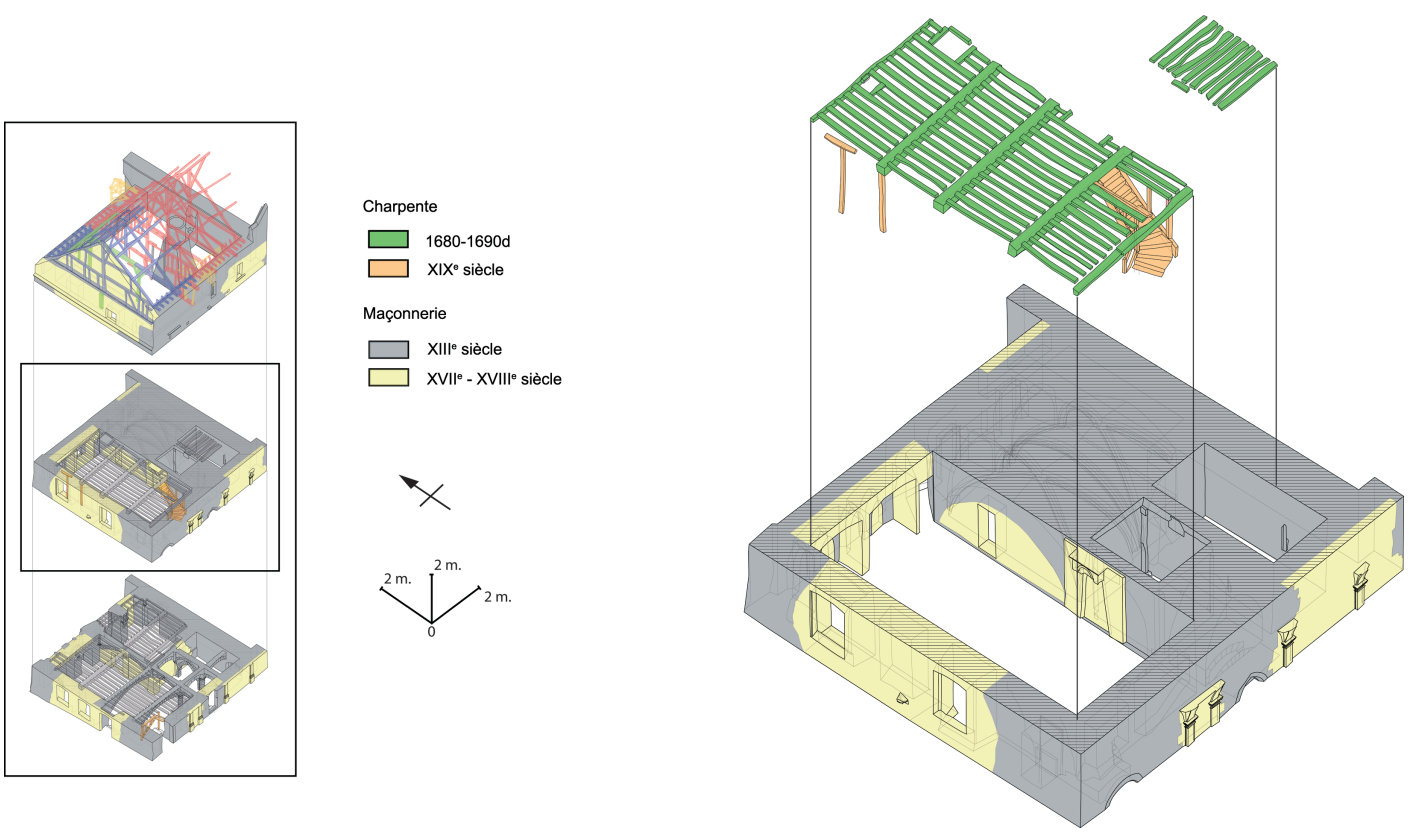
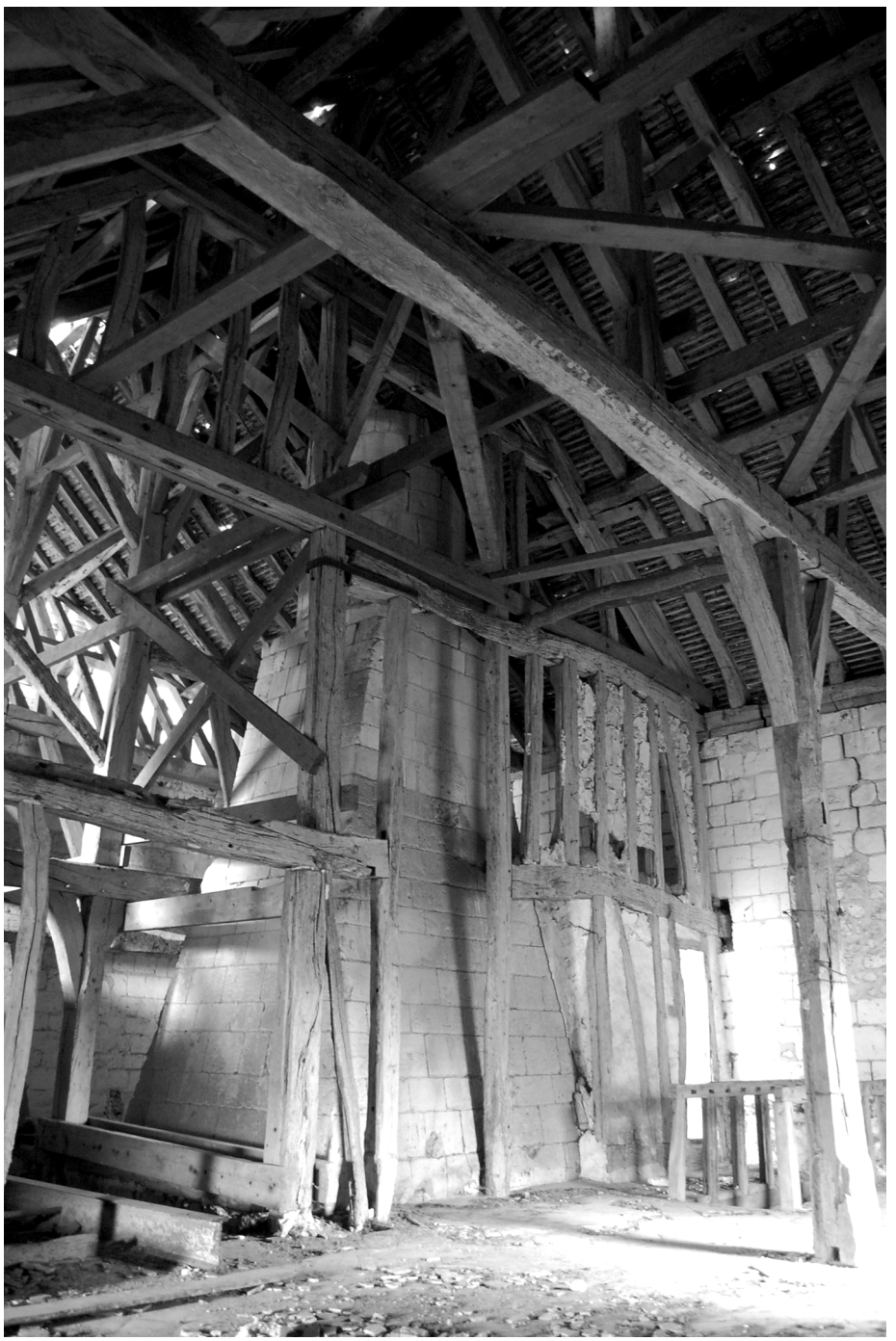


Fig. 16 - Pont-de-l'Arche, abbaye de Bonport, cuisine, vue axonométrique du premier étage actuel (relevé J.-B. Vincent et F. Épaud, dessin F. Épaud).



Cl. F. Épaud.

Fig. 17 - Pont-de-l'Arche, abbaye de Bonport, cuisine, étage du comble sous charpente avec la hotte médiévale.

que les fermes principales d'origine devaient s'ancrer, comme les fermes actuelles, dans les maçonneries du mur sud où les fermes actuelles 1 et 4 reprennent des logements plus anciens, associés à des corbeaux pouvant être attribués au XIIIe siècle (fig. 18). À mi-distance de ces deux fermes, on observe un ancien logement, ultérieurement rebouché. Quant à la dernière ferme à l'est, l'extrémité du mur sud a été reconstruite au XVIIe siècle. Il est donc possible de restituer quatre fermes principales ancrées dans le mur sud et soutenues par des corbeaux. Il est, de même, probable que la charpente était à chevrons-formant-fermes, voûtée et lambrissée comme celles du chauffoir et du dortoir (1221d) et non à fermes et à pannes comme celles du réfectoire (1241d) ou de la grange abbatiale (1228d). En effet, les charpentes à fermes et pannes ne se rencontrent à cette période dans le nord-ouest de la France que dans des granges et des combles fermés, au-dessus de voûtes maçonnées [16]. Par ailleurs, à l'abbaye cistercienne de la Cour-Dieu à Ingrannes (Loiret), l'étage de la cuisine est couvert d'une charpente à chevrons-formant-fermes, voûtée mais non lambrissée, datée du début du XIIIe siècle [17]. Elle conserve encore le négatif d'une trémie pour le passage du conduit de la cheminée centrale qui reposait, comme à Bonport, sur quatre colonnes isolées sur un plan carré.

Cette charpente devait comporter quatre fermes principales triangulées par un poinçon de fond, en raison des 13 m de longueur des entraits (fig. 21). Trois travées de quatre à cinq fermes secondaires devaient donc compartimenter ce comble, une trémie étant aménagée dans le versant sud pour le passage du conduit de la cheminée. En raison de la différence de hauteur entre les murs gouttereaux, le voûtement devait être indépendant du chevronnage sud grâce, vraisemblablement, à un système de sous-chevrons et de potelets assis sur des entretoises.

Le fonctionnement de la cuisine

L'étage de la cuisine, qui était accessible depuis le bâtiment des convers, pouvait servir d'officine au moine cellerier chargé de l'administration du temporel et des dépenses de bouche de l'abbaye, ainsi que de lieu de conservation des archives [18]. La présence de banquettes le long des murs, dos au cloître et face aux fenêtres géminées, suggère aussi une fonction communautaire, peut-être de parloir pour les convers. En effet, selon les coutumes cisterciennes, le bureau du cellerier, situé près de la cuisine, était utilisé par celui-ci pour donner aux convers les ordres nécessaires à la vie matérielle de l'abbaye [19].

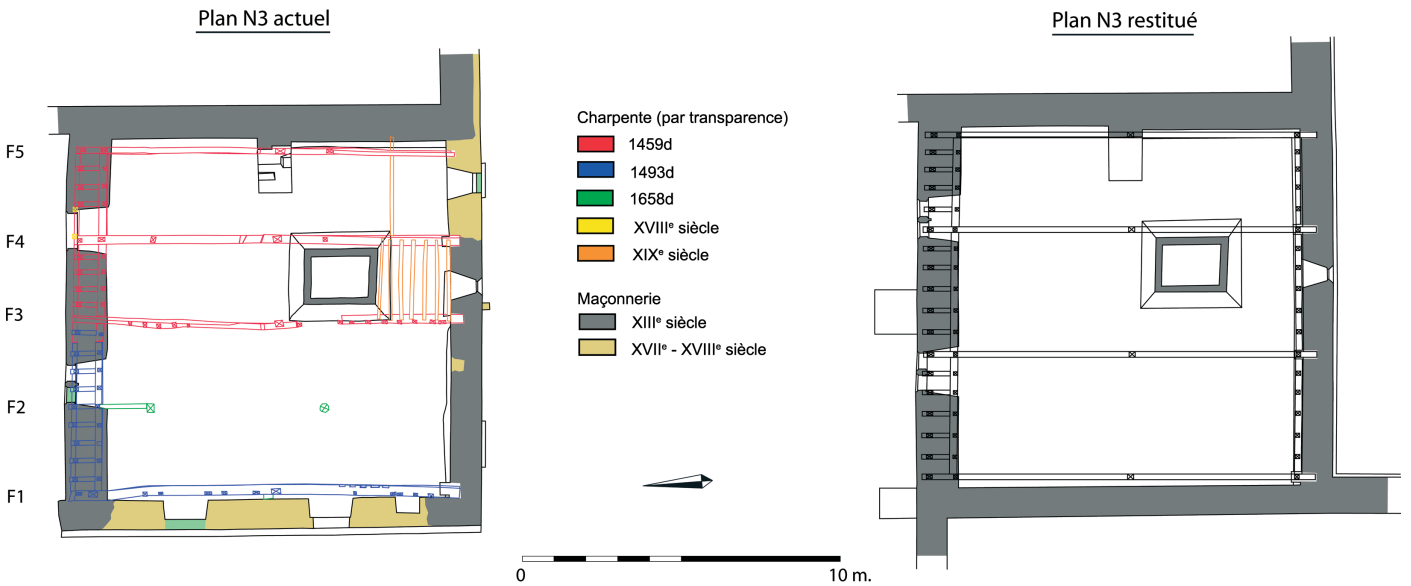


Fig. 18 - Pont-de-l'Arche, abbaye de Bonport, cuisine, plans N3 : actuel, avec projection des entraits et des sablières, et restitué (relevé J.-B. Vincent et F. Épaud, dessin F. Épaud).

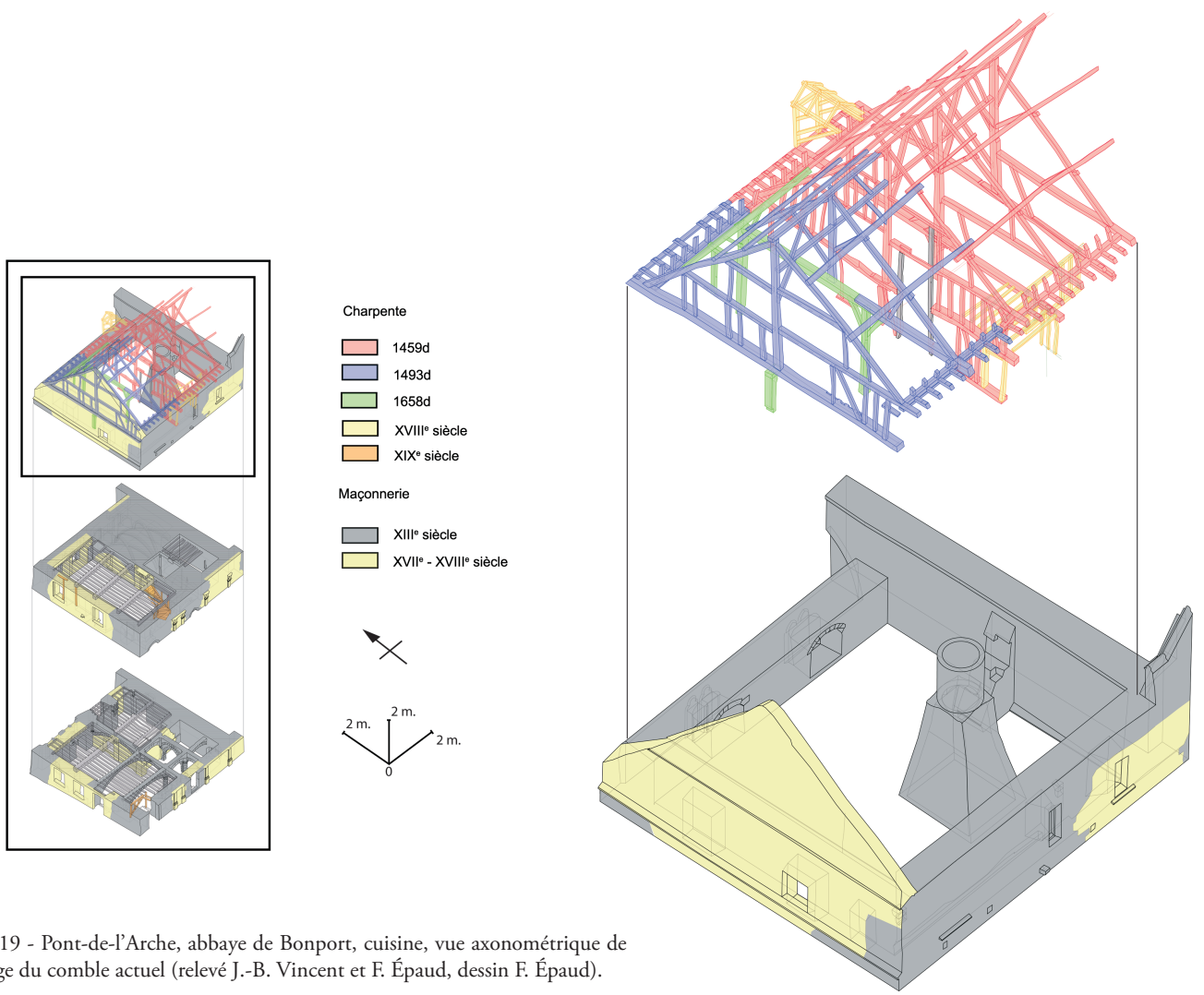


Fig. 19 - Pont-de-l'Arche, abbaye de Bonport, cuisine, vue axonométrique de l'étage du comble actuel (relevé J.-B. Vincent et F. Épaud, dessin F. Épaud).

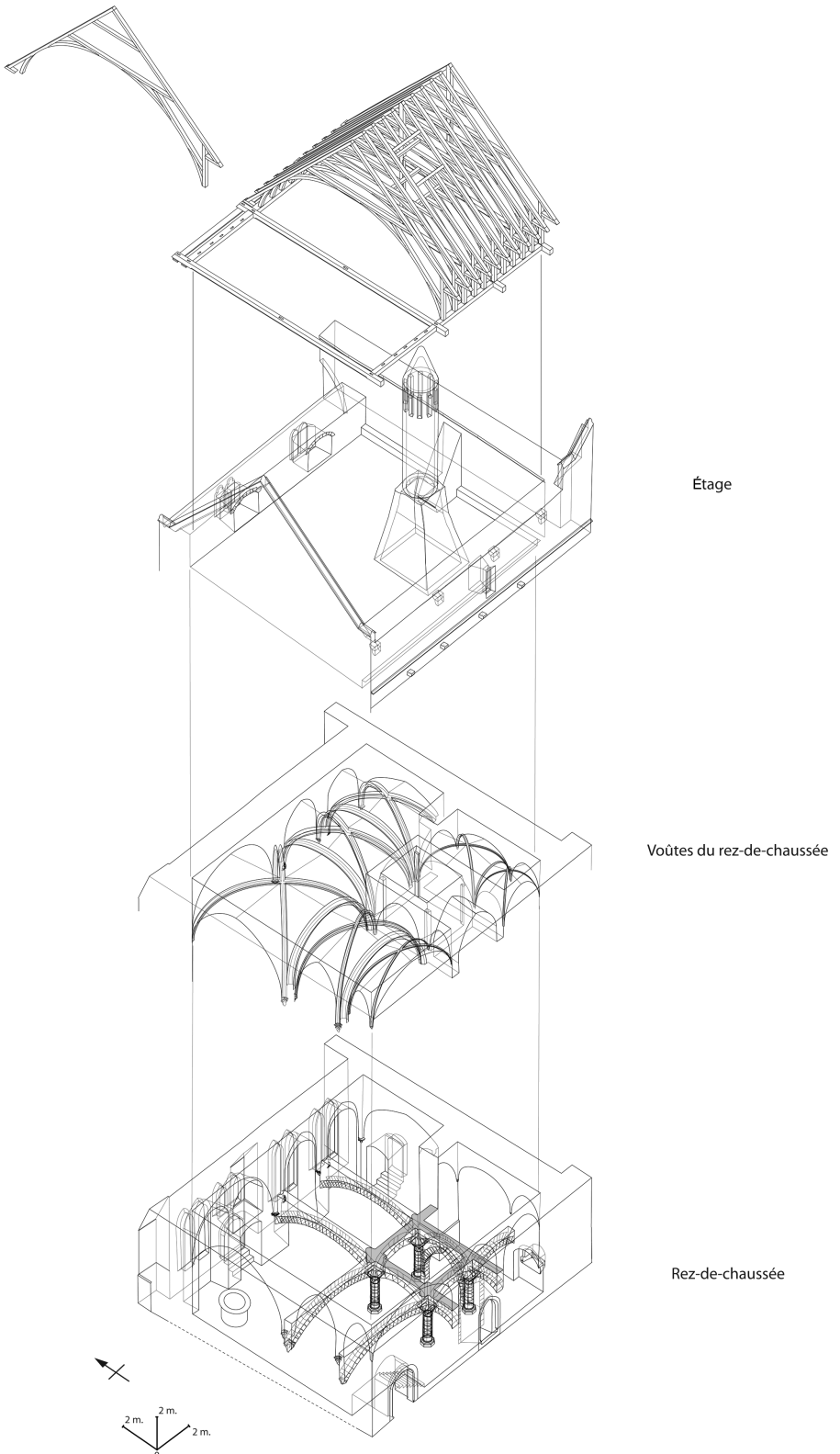
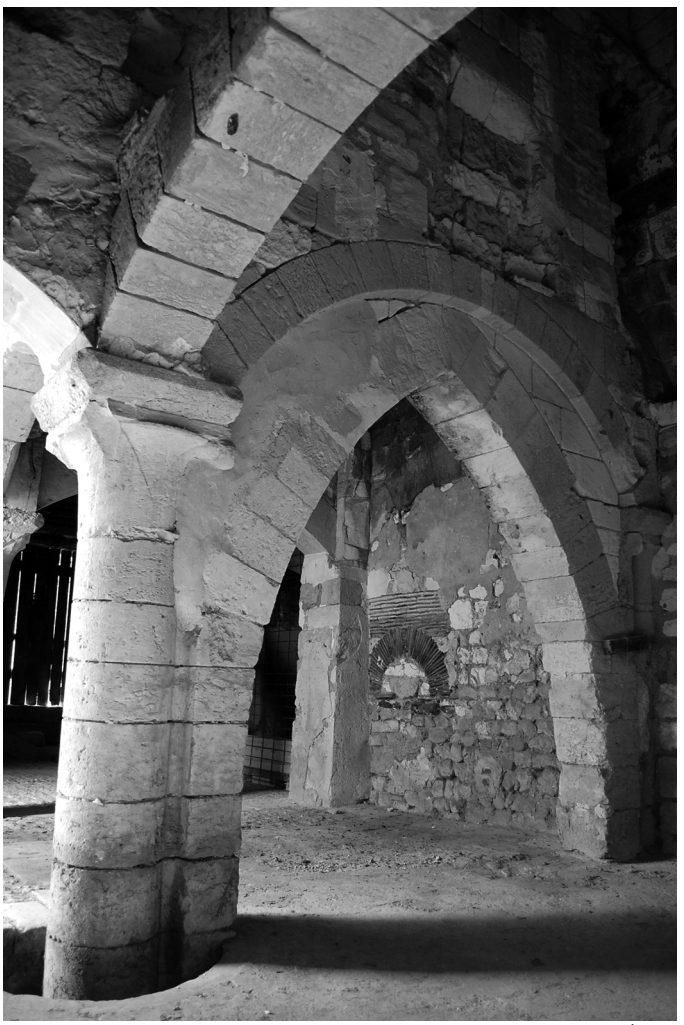


Fig. 20 - Pont-de-l'Arche, abbaye de Bonport, cuisine, vue axonométrique éclatée du rez-de-chaussée et de l'étage restitués de la cuisine médiévale (relevé J.-B. Vincent et F. Épaud, dessin F. Épaud).

Il apparaît qu'il n'existait pas d'autre foyer au rez-de-chaussée que celui couvert par la cheminée à hotte. L'espace de travail, situé au nord et à l'ouest de la cheminée, était largement éclairé par les baies de la façade nord, près du puits et de l'accès à l'arrière cour, et donc aux celliers, pour l'approvisionnement de la cuisine. Quant à la nature des mets préparés, la règle de Saint-Benoît proscrivait la consommation de la chair de tous les « quadrupèdes ». Si cette interdiction a dû être respectée au XII^e^ siècle [20], un certain relâchement s'instaura au cours des siècles suivants. Les études archéozoologiques réalisées à partir des restes osseux issus de fouilles d'abbayes médiévales [21], ainsi que l'étude des livres de comptes [22] révèlent, en effet, à partir du XIII^e^ siècle, une consommation importante de mammifères (porc, bœuf, caprinés), outre les oiseaux et les poissons [23]. La cuisine de Bonport a vraisemblablement été conçue en fonction d'une stricte observance de la règle mais il est probable, avec le relâchement de ses prescriptions, après le XIII^e^ siècle chez les cisterciens [24], que des viandes y furent préparées et qu'une aire d'abattage et d'équarrissage fut aménagée à proximité ou à l'intérieur, ce qui suppose l'existence d'annexes et un système d'évacuation des eaux usées.

La question du statut des occupants et des effectifs reste également en suspens. Si la règle de Saint-Benoît attribue à un moine particulier chacune des fonctions administratives du temporel du monastère (le réfectorier, le cellerier, le pitancier, le portier…), la charge de la cuisine revient à tour de rôle à un religieux de la communauté. La question se pose donc de savoir comment était dirigée la préparation des mets, avec quel niveau de compétence, du fait de la succession des cuisiniers, et avec quel effectif, surtout lorsqu'il s'agissait de servir une grande communauté. Le fonctionnement du passe-plat suggère que les occupants de la cuisine n'étaient pas en contact avec les moines présents dans le réfectoire. Dans ce cas, la porte de communication entre le réfectoire et la cuisine devait être utilisée en dehors du service des repas, probablement pour préparer et desservir les tables.



Cl. F. Épaud.

Fig. 21 - Pont-de-l'Arche, abbaye de Bonport, cuisine, arc oriental soutenu par un arc de renfort.

Cl. F. Épaud.

Fig. 22 - Pont-de-l'Arche, abbaye de Bonport, cuisine, passe-plat.

Comparaisons avec d'autres cuisines monastiques

Les comparaisons avec d'autres cuisines monastiques sont délicates, tant les exemples conservés sont rares ou peu étudiés. Les plans d'époque moderne ainsi que ceux du *Monasticon Gallicanum* révèlent, pour des grandes abbayes bénédictines, l'existence d'une cuisine isolée, à l'angle du réfectoire et de l'aile des hôtes [25], présentant un plan carré, circulaire ou polygonal, coiffée d'une toiture maçonnée de forme conique ou pyramidale, avec une cheminée centrale et une couronne périphérique de cheminées secondaires (abbayes de Marmoutier, de Saint-Florent de Saumur, de Saint-Père de Chartres [26], de la Trinité de Vendôme, de Pontlevoy, de Saint-Pierre de Bourgueil, de Saint-Cyprien de Poitiers, de Thiron, de Saint-Aubin d'Angers, de Saint-Ouen de Rouen, de l'abbaye aux Hommes de Caen [27], de la Trinité de Fécamp). Ce type de cuisine est le plus souvent attribué à la seconde moitié du XII[e] siècle ou au début du XIII[e] siècle. À l'abbaye de Fontgombault (Indre), il ne subsiste que les bases des huit colonnes engagées dans les angles, noyées dans des constructions récentes : elles dessinent un édifice de plan octogonal aplati, suggérant là aussi une hotte centrale [28]. L'exemple le mieux conservé est celui de l'abbaye de Fontevraud, au milieu du XII[e] siècle, dont la vaste hotte centrale maçonnée répartit ses charges sur quatre arcs doubleaux et quatre arcs-boutants qui délimitent au sol huit absidioles saillantes pour des foyers secondaires [29]. Dans ce type de cuisine, où le couvrement constituait la hotte, les fumées emplissaient la salle et n'étaient évacuées qu'au sommet de celle-ci, percée d'un orifice surmonté d'un conduit. Ces espaces voûtés pouvaient donc servir aussi pour le fumage [30], à supposer que ces conduits d'évacuation puissent être fermés à la demande.

L'isolement de ces cuisines ainsi que la couverture maçonnée de certaines d'entre elles traduisaient peut-être un souci de

sécurité vis-à-vis du risque d'incendie. Cette architecture monumentale, presque ostentatoire, renvoie à celle des cuisines des résidences princières, également isolées des logis et de plan centré, comme celles du château de Saumur, représentée dans les « Très Riches Heures du duc de Berry » [31], celle du XIVe siècle découverte en fouille à Château-Thierry [32], celles du début du XVe siècle du château de Montreuil-Bellay (Maine-et-Loire) et du Palais des Ducs de Bourgogne à Dijon. À Château-Thierry, les fouilles ont révélé, à proximité immédiate de la cuisine, plusieurs annexes dotées d'une cheminée, qualifiées de *sausserie* ou de *fruiterie*, d'un vivier, d'une aire de débitage des animaux, d'un bassin et d'un puits associé à des canalisations d'évacuation des eaux usées, le tout constituant un vaste complexe culinaire [33], comme cela devait être le cas pour les autres cuisines seigneuriales.

Les cuisines des monastères cisterciens se distinguent par leur simplicité architecturale et leur intégration à l'aile du réfectoire, même s'il existe quelques exemples de cuisines isolées en Angleterre, comme à Glastonbury, au début du XIVe siècle [34], et à Furness [35]. L'incorporation de la cuisine dans l'aile du cloître relève d'un pragmatisme économique mais aussi fonctionnel, grâce à la transmission directe des mets au réfectoire par un passe-plat mais aussi à la proximité du lavabo, situé dans le cloître, à l'entrée du réfectoire. Dans de nombreux cas, le lavabo était alimenté par des conduits d'adduction en eau de source afin de servir de point de redistribution pour l'abbaye [36], notamment pour la cuisine, par une canalisation qui récupérait le trop-plein du lavabo [37]. Cependant, cette canalisation n'était pas nécessairement destinée à la desserte en eau potable mais plus vraisemblablement à l'évacuation des eaux usées [38]. Dans ce cas, l'approvisionnement en eau potable se faisait directement au lavabo, grâce à la porte ouvrant sur le cloître, du moins lorsque la cuisine n'était pas alimentée directement par un puits [39] ou par une fontaine située à proximité [40].

Contrairement à celles des abbayes bénédictines, les cuisines des monastères cisterciens avaient, comme à Bonport, un foyer directement surmonté d'une hotte de cheminée. Celle-ci était soit adossée au mur [41], soit placée au centre de la pièce, sur quatre piles [42]. À Fountains (Angleterre), deux grandes cheminées étaient adossées l'une contre l'autre au centre d'une pièce couverte à l'origine d'une charpente apparente, puis voûtée en pierre [43]. Une vue du XVIIe siècle montre, à Longpont (Aisne), deux conduits de cheminée très rapprochés au milieu du faîtage de la toiture [44], suggérant là aussi l'existence de deux cheminées adossées ou d'une cheminée centrale à deux conduits. Les cheminées centrales étaient couvertes d'une hotte maçonnée qui retombait sur quatre colonnes disposées selon un plan carré, encadrant le foyer. À Royaumont, la hotte centrale, entourée de huit voûtes d'ogives identiques et reposant sur quatre piles, traversait à l'étage une pièce voûtée en maçonnerie [45]. De même, la cuisine de l'abbaye de La Cour-Dieu (Loiret) avait une hotte centrale assise sur quatre piles (disparue), encadrée de huit voûtes sur croisées d'ogives, qui traversait un étage couvert d'une charpente voûtée [46]. On rencontre ce même dispositif de hotte centrale sur quatre piles encadrée de voûtes sur croisées d'ogives dans les cuisines des convers de Vaucelles [47] et de Santa Maria de Huerta en Espagne [48], et également dans le chauffoir de Longpont, alors que la cheminée des chauffoirs est généralement adossée à un mur. À l'abbaye prémontrée de La Lucerne (Manche), une toiture en appentis couvrant les bas-côtés de la cheminée est substituée à des voûtes maçonnées à l'entour de la cheminée centrale. Quant aux rares exemples d'étages conservés au-dessus des cuisines, ils suggèrent un espace fonctionnel de qualité, comme à La Cour-Dieu, à Royaumont, à Savigny (Manche). Ce niveau voûté n'était accessible que par l'arrière-cour ou par le bâtiment des convers, ce qui suggère qu'il était voué à cette communauté, comme à Bonport.

Il ressort de cette étude que la cuisine de l'abbaye de Bonport semble avoir été conforme aux normes cisterciennes par sa position au sein des bâtiments conventuels et par sa structure, avec un rez-de-chaussée voûté, une hotte sur foyer et un étage sous charpente apparente, autant que par ses organes de distribution et de circulation. La hauteur des voûtes reste cependant inhabituelle, de même que les arcs diaphragmes apparents destinés à contrebuter la hotte. Le décentrage de la cheminée est également exceptionnel et rien ne permet de l'expliquer sinon le souci d'aménager, près du puits dans les travées nord et ouest, un vaste espace de travail éclairé par les grandes lancettes nord. Cette position excentrée a nécessité un rattrapage des niveaux des retombées des voûtes qui varient selon les travées et témoignent des grandes compétences techniques du maître d'œuvre. Dans l'état actuel de nos connaissances sur les cuisines des abbayes cisterciennes, ces dispositions architecturales apparaissent comme tout à fait remarquables et renvoient non seulement aux prouesses techniques développées dans les cuisines monastiques des autres ordres mais aussi dans celles des résidences princières de la même époque.

Notes

* Chargé de recherches au CNRS, Laboratoire Archéologie et Territoires, UMR 6173 CITERES.

** Doctorant en Histoire et Archéologie médiévale, Université de Rouen.

1. Arch. dép. Eure, H 180.

2. J. Andrieux, *Cartulaire de l'abbaye Notre-Dame de Bonport de l'ordre de Cîteaux au diocèse d'Evreux*, Évreux, 1862, p. 130, charte CXXXI.

3. E. Chevalier, *Notre-Dame de Bonport, étude archéologique sur une abbaye normande de l'ordre de Citeaux*, Mesnil-sur-l'Estrée, 1904, p. 9.

4. V. Bernard et Y. Ledigol, *Abbaye de Bonport - Pont de l'Arche (27469)*, Rapport d'étude dendrochronologique, Dendrotech, 2005 (http://www.dendrotech.fr/fr/Rechercher/rapport.php?id_si=033-23-27469-0001). Toute date suivie d'un d est une datation absolue, par dendrochronologie.

5. F. Épaud, *De la charpente romane à la charpente gothique en Normandie*, Caen, 2007, p. 497.

6. Ces relevés ont été réalisés par J.-B. Vincent et F. Épaud, avec l'aide de G. Ratel, P. Petit et H. Polin, avant un chantier de restauration mené par l'architecte en chef des Monuments historiques, P. Bortolussi, en 2009.

7. V. Bernard et Y. Ledigol, *op. cit.* note 4.

8. La condamnation de la trémie semble dater du XIXe siècle.

9. Cette tourelle s'observe sur une représentation publiée en 1817 (E. H. Langlois, *Recueil de quelques vues de sites et monuments de France, spécialement de Normandie, et des divers costumes des habitants de cette province…*, Rouen, 1817).

10. Un sondage du XIXe siècle effectué au pied d'une colonne de la cheminée, laissé ouvert depuis, permet d'en estimer la profondeur.

11. E. Chevalier, *op. cit*. note 3, p. 56.

12. Excepté un conduit passant sous l'édifice situé au nord de l'aile des moines, aucune canalisation n'a été identifiée sous les bâtiments conventuels. Cependant, plusieurs puits sont mentionnés au XXe siècle, un dans le cloître près du réfectoire, un deuxième au nord du dortoir des moines et deux autres près du logis abbatial (E. Chevalier, *op. cit*. note 3, p. 58).

13. M. Viré et M. Wabont, « Le système hydraulique de l'abbaye cistercienne de Royaumont du XIIIe au XVIIIe siècle », dans *L'hydraulique monastique*, Paris, 1996, p. 257-269. F. Épaud, « Royaumont du XIIIe siècle à sa reconversion industrielle » dans J.-F. Belhoste et N. Le Gonidec (dir.) *Royaumont au XIXe siècle. Les métamorphoses d'une abbaye*, Paris, 2008, p. 14-27.

14. Seul le départ de ce mur est conservé au sud mais l'arrachement de la banquette y est présent.

15. Le pan de bois médian, mis en place en 1459d, a été en partie modifié vers 1680-90d par le rajout de deux montants verticaux en bois pour tenir le conduit de cheminée de l'étage inférieur. L'un de ces montants est un chevron presque complet en réemploi (prélevé mais non daté) présentant un délardement pour une voûte. La ferme restituée à partir de ce chevron est identique à celles des charpentes voûtées et lambrissées du dortoir et du chauffoir mais inadaptée à la largeur du vaisseau de la cuisine. Comme les charpentes du dortoir et du chauffoir sont encore complètes, ce chevron pourrait provenir soit du bâtiment situé au nord de l'aile des moines, soit du bâtiment des convers, disparus tous deux.

16. F. Épaud, *op. cit*. note 5, p. 205. F. Épaud, « Les charpentes à fermes et pannes du Nord-Ouest de l'Europe : Granges et halles Nord de la France du XIIIe au XVe siècle », dans P. Hoffsummer (dir.), *Charpentes d'Europe*, Namur, Carnet du Patrimoine, 2009, p. 33-38. F. Épaud et V. Bernard, « L'évolution des charpentes d'églises du Val d'Oise, du XIe au XXe siècle », *Revue archéologique du Centre de la France*, 2008, t. 47, (http://racf.revues.org/index1205.html).

17. F. Tournadre, « Redécouverte de la cuisine de La Cour-Dieu (Loiret) », dans *Dossiers d'Archéologie*, n° 340, juillet-août 2010, p. 32-37.

18. À l'abbaye de Royaumont, le bâtiment du cellerier était directement attenant à la cuisine.

19. H. Séjalon (éd.), *Monasticon Cisterciense, seu Antiquiores ordinis Cisterciensis constitutiones*, Solesmes, 1892, p. 208.

20. H. d'Arbois de Jubainville, « De la nourriture des cisterciens, principalement à Clairvaux, aux XIIe et XIIIe siècles », *Bibliothèque de l'École des chartes*, n° 19, 1858, p. 271-282.

21. B. Clavel (dir.), *Production alimentaire et lieux de consommation dans les établissements religieux au Moyen Âge et à l'époque moderne. Actes du colloque de Lille, 16, 17 et 18 octobre 2003*, Histoire médiévale et archéologie, 19/1, Amiens, 2006. B. Clavel, « L'Animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du nord (XIIe-XVIIe siècle) », *Revue archéologique de Picardie*, n° spécial 19, 2001, p. 21-27. F. Audoin-Rouzeau, *Ossements animaux du Moyen Âge au monastère de la Charité-sur-Loire*, Paris, 1986.

22. P. Duron, *L'alimentation en Normandie au Moyen Âge*, Mémoire de maîtrise d'Histoire médiévale, sous la direction de M. de Boüard, Université de Basse-Normandie, 1971-1972.

23. La fouille des cuisines de l'abbaye de Boscherville, tout proche, montre une consommation, pour les XIIIe-XVe siècles, de 73 % de mammifères (porc, bœuf, caprinés), 25 % d'oiseaux (coq, oie domestique, bécassine, pigeon et grive) et 2 % d'invertébrés (moule et huître). La grande variété du gibier, la sélection des meilleurs morceaux de bêtes de réforme et le choix de jeunes animaux sont proches d'un régime alimentaire de type seigneurial (C. Callou, « De la collégiale à l'abbaye bénédictine : alimentation des religieux de Saint-Georges-de-Boscherville (Saint-Martin-de-Boscherville, S.-Mme) du XIe au XVIIIe siècle, à partir des restes osseux », *Manger et boire en Normandie*, Actes du XXXIIIe congrès tenu à Argentan du 23 au 26 octobre 1998, textes réunis par P. Manneville, Annales de Normandie, Caen, 1999, p.179-197).

24. T. N. Kinder, *L'Europe cistercienne*, La Pierre-qui-Vire, 1998, p. 281-282.

25. Dans certains cas, une autre cuisine desservait l'infirmerie, le logis abbatial ou l'hôtellerie, lorsque celle-ci était séparée des bâtiments conventuels (C. Andrault-Schmitt, « Formes et fonctions des cuisines monastiques médiévales », dans E. Normand et C. Treffort (dir.), *À la table des moines charentais*, La Mothe-Achard, 2005, p. 72-74).

26. J. Valléry-Radot, « Les anciennes cuisines de Saint-Père de Chartres », *Bulletin de la Société des antiquaires de France*, 1950-51, p. 114-116 et pl. 7.

27. Je remercie amicalement François Saint-James pour cette information, tirée de l'observation d'un plan inédit du XVIIe siècle.

28. R. Crozet, « Une ancienne cuisine à l'abbaye de Fontgombault (Indre) », *Bull. mon.*, 1954, t. 112, p. 195.

29. M. Melot, « Les cuisines circulaires de Fontevrault et des abbayes de la Loire », *Bulletin philologique et historique du comité des travaux historiques et scientifiques.* Actes du 93e Congrès national des sociétés savantes tenu à Tours en 1968, Section d'archéologie, Paris, 1970, p. 339-362.

30. M. Melot, « Les fumoirs de Fontevraud », *303. Art, recherche et création*, 67, 2000, p. 73-81.

31. Chantilly, Bibl. Musée Condé, ms. 65, f.9v., 1412-1416, *Très Riches Heures du duc de Berry*, mois de septembre.

32. F. Blary, « Les grandes cuisines seigneuriales et les principaux ustensiles culinaires en terre cuite de Château-Thierry des XIVe et XVe siècles » dans F. Ravoir et A. Dietrich (dir.), *La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge. Actes du colloque de Sens, 8-10 janvier 2004*, Caen, 2009, p. 365-382.

33. *Ibid*. p. 370.

34. Il existe deux cuisines isolées à Glastonbury, la première pour le réfectoire des moines, auquel elle est reliée par un couloir, la seconde, conservée, pour le logis abbatial.

35. Cette cuisine desservait l'infirmerie : J. Hall, « East of the cloister : Infirmaries, Abbots' Lodgings, and other Chambers », dans T. N. Kinder (éd.) *Perspectives for an Arcitecture of Solitude. Essays on Cistercians, Art and Architecture in Honour of Peter Fergusson*, Cîteaux, 2004, p. 203.

36. Abbayes de Maubuisson, de Royaumont, d'Alcobaça au Portugal, d'Obazine, de Coyroux, de Sittichenbach en Allemage, d'Heiligenkreuz et de Lilienfel en Autriche (L. Pressouyre et P. Benoit (dir.), *L'hydraulique monastique*, Paris 1996, p. 146, 267, 272, 228).

37. Abbayes de Royaumont, de Christchurch de Cantorbéry, de Coyroux, de Saint-Jean-des-Vignes de Soissons (*ibid*. p. 123-133, 23, 197).

38. Les ruines des cuisines de Furness, de Kirkstall et de Sawley, en Angleterre, révèlent toutes trois la présence de systèmes d'adduction et d'écoulement d'eau (T. N. Kinder, *op. cit*. note 24, p. 283). À Heiligenkreuz (Autriche), un évier de pierre relié à un conduit d'évacuation a été retrouvé dans la cuisine (D. Leistikow, « Les systèmes hydrauliques de trois abbayes cisterciennes en Basse-Autriche Heiligenkreuz, Zwettl et Lilienfeld » dans L. Pressouyre et P. Benoit (dir.), *op. cit.* note 36, p. 277).

39. Abbaye de Maubuisson : C. Toupet, L. Costa et M. Dor, « Une restitution de l'abbaye de Maubuisson au XIIIe siècle, Saint-Ouen-l'Aumône », *Bulletin archéologique du Vexin français et du Val d'Oise*, 2006, n° 38, p. 117-139.

40. Abbaye de Fontevraud : D. Prigent, « Le système hydraulique à Fontevraud », dans L. Pressouyre et P. Benoit (dir.), *op. cit.* note 36, p. 314.

41. Abbayes d'Aubazine, d'Hambye, de Poblet, de Noirlac, de Chorin dans le Brandebourg.

42. Abbayes de Royaumont, de La Cour-Dieu, de Cîteaux, de Noirlac et peut-être à l'abbaye de Veruela en Aragon.

43. T. N. Kinder, *op. cit*. note 24, p.282.

44. Publiée par E. Lefèvre-Pontalis, « Abbaye de Longpont », dans *Congr. arch. de France. Reims*, 1911, t. 1, p. 421.

45. F. Épaud, *op. cit*. note 13, p. 14-27.

46. F. Tournadre, *op. cit*. note 17, p. 34.

47. C. Nicq-Doutreligne, « L'abbaye de Vaucelles (Nord) », *Bull. mon.*, 1914, t. 78, p. 324 cité dans M. Aubert, L'architecture cistercienne en France, Paris, 1947, t. 2, p. 118.

48. M. Aubert, *ibid*., p. 118.