



**HAL**  
open science

## C'étaient des fonts baptismaux, ce n'était pas une marmite! Stockage, cuisine et service dans les monastères byzantins, Xe-XIVe siècles

Véronique François

### ► To cite this version:

Véronique François. C'étaient des fonts baptismaux, ce n'était pas une marmite! Stockage, cuisine et service dans les monastères byzantins, Xe-XIVe siècles. Séminaire transversal de recherche du LA3M "Monastères, couvents, confréries": Vivre en communauté en Méditerranée médiévale et moderne [2]. La vaisselle dans les monastères, Christine Gadrat-Ouerfelli, Dec 2019, Aix en Provence, France. halshs-03469209

**HAL Id: halshs-03469209**

**<https://shs.hal.science/halshs-03469209v1>**

Submitted on 10 Jan 2022

**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.

Communication présentée dans le cadre du  
Séminaire transversal de recherche du LA3M, 2019-2020, coordonné par Ch. Gadrat-Ouerfelli  
*Monastères, couvents et confréries : vivre en communauté en Méditerranée médiévale et moderne*  
Thématique de la séance du vendredi 6 décembre 2019, 14h-17h, MMSH, salle Georges Duby :  
*Vaisselle dans les monastères*

« C'étaient des fonts baptismaux, ce n'était pas une marmite ! »

Stockage, cuisine et service dans les monastères byzantins (X<sup>e</sup>-XIV<sup>e</sup> siècles)

Véronique François, CNRS, Aix Marseille Université, LA3M, Aix-en-Provence

Les monastères byzantins, leur création, leur développement, leur mode de fonctionnement, leur fortune et leurs relations avec le pouvoir impérial ont fait l'objets de nombreuses études. Dans ce cadre, les icônes et les objets liturgiques et précieux ont suscité l'intérêt des chercheurs mais pas les biens ordinaires, de peu de prix et d'un usage quotidien. Cette communication leur est donc consacrée. Les contenants de stockage, de cuisine et de service présentés ici, à partir d'une étude conjointe des textes et des données archéologiques, sont replacés dans leur contexte d'utilisation, c'est-à-dire les celliers, les cuisines et les réfectoires des monastères byzantins entre le X<sup>e</sup>-XIV<sup>e</sup> siècles.

### **Les sources et leurs limites**

Les aspects matériels de la vie dans les monastères sont documentés dans plusieurs types d'archives.

Les *typika*, qui sont des chartes de fondation dont l'usage s'est généralisé à partir du XI<sup>e</sup> siècle, renseignent sur le fonctionnement liturgique et les obligations des moines mais traitent aussi de l'économie du monastère, ses biens, ses revenus, ses dépenses. On y trouve parfois des informations sur l'approvisionnement des établissements, sur le régime alimentaire, sur le service dans les réfectoires et sur certains contenants.

Les hagiographies, destinées à l'édification religieuse, accordent peu de place aux questions matérielles mais, lorsqu'elles évoquent le quotidien des saints, elles fournissent quelques fois des données sur la préparation des repas et sur le type de vaisselle employé.

La *Satire contre les Higoumènes*, un poème populaire composé au XII<sup>e</sup> siècle par Ptochoprodromos et adressé à l'empereur Manuel I<sup>er</sup> Comnène, donne, pour sa part, une image très vivante de la vie dans un grand monastère de la capitale. Ce texte met en scène frère Hilarion qui distingue les moines pauvres de basse naissance dont il fait partie et sur qui pleuvent punitions et injures, des moines riches de noble origine qui ont droit à tous les égards. Amateur de bonne chair, ce frère détaille avec complaisance la table de l'higoumène et ses protégés et celle des moines ordinaires. Il est précis dans la description des aliments servis et fournit aussi des éléments de recette.

Ces sources bien sûr n'ont pas vocation à détailler l'équipement complet des celliers, des cuisines et des réfectoires des établissements monastiques. Les indications qu'on y recueille sont partielles et manquent souvent de précision. De plus, les termes employés pour désigner des ustensiles apparemment semblables sont souvent différents d'une source à une autre et leur traduction varie selon les éditeurs scientifiques. La réalité à laquelle ils renvoient est difficile à appréhender et doit être considérée au regard des découvertes archéologiques.

Seules quelques fouilles en contexte monastique ont livré un matériel exploitable.

Un premier ensemble de poteries, daté de la première moitié du XIII<sup>e</sup> siècle, provient d'un monastère mis au jour près **du village de Sosti**, sur le mont Papikion en Thrace dans les Rhodopes.

Des céramiques moins nombreuses ont été recueillies dans les fouilles du monastère de **Synaxis**, à l'est de Maronnée, en Thrace encore. Construit aux IX<sup>e</sup>-XI<sup>e</sup> siècles sur les ruines d'une ancienne basilique, cet établissement est occupé jusqu'au XIII<sup>e</sup> siècle.

Quelques pièces proviennent de la fouille partielle du monastère de Saint-Aberkios à **Elegmoi/Kurşunlu** en Bithynie, dans la plaine côtière de Gemlick, une fondation prospère, établie au début du IX<sup>e</sup> siècle et rénovée au XII<sup>e</sup>.

Du matériel des XII<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècles a été recueilli dans des sondages ouverts à **Küçükyağlı** sur la rive asiatique d'Istanbul dans un complexe identifié comme le monastère de Satyros fondé à la fin du IX<sup>e</sup> siècle et affilié au monastère du Christ Pantocrator en 1136.

Enfin, on peut aussi utiliser les tessons recueillis en surface dans une le cadre d'une **prospection** en Bithynie, ils trouvaient parmi les vestiges d'un monastère à Ayazma/Mesudiye à l'entrée du golfe de Gemlik, un monastère qui est une riche fondation aristocratique dont l'occupation s'étend du XI<sup>e</sup> au XIII<sup>e</sup> siècle.

Dans la plupart des articles qui traitent de ces découvertes, les céramiques culinaires et de stockage sont à peine évoquées, c'est donc une partie seulement des objets du quotidien qui est présentée. Par ailleurs l'absence de comptages – comptages qui mettent en évidence l'importance relative des types les uns par rapport aux autres – nuit beaucoup à l'interprétation des données.

Avant de présenter ces contenants, il me semble nécessaire de présenter assez rapidement le régime monastique.

La cuisine dans les monastères respecte des règles strictes en matière de régime alimentaire. Aux époques médio-byzantine et byzantine tardive, la prospérité économique des établissements et l'origine sociale des moines dont de nombreux aristocrates ont pour conséquence une diversification du régime alimentaire qui inclut des produits qui ne se trouvaient pas sur les tables des moines du désert égyptien. Les *typika* précisent quels types d'aliments et quelles quantités sont servis selon les jours de la semaine et les périodes liturgiques. Le régime ordinaire est amélioré les jours de fête et de commémorations, il est au contraire réduit lors des périodes de jeûnes qui s'élèvent tout de même à 170 jours par an.

Dans ces établissements, les cuisiniers préparent beaucoup de **bouillons de légumes** cuisinés avec un peu d'huile d'olive ou de sésame, parfois assaisonnés de muscade moulue et accompagnés de pains divers et des soupes plus riches et plus épaisses. Toutes sortes de poissons, de coquillages et de crustacés sont bouillis ou frits à l'huile. Des légumes frais ou secs, bouillis, sont parfois assaisonnés de verjus, de miel au verjus ou de *garos*, une sauce faite d'entrailles de poisson fermentée additionnées d'huile et de vinaigre. On sert aussi des choux marinés dans la saumure et le vinaigre, des cornichons assaisonnés à l'huile d'olive, des œufs et de petites portions de fromage. Les fruits de saison sont consommés frais ou cuits. Les fruits secs sont parfois accommodés dans des desserts très riches. Le vin est toujours coupé d'eau chaude et l'*eukraton* est une boisson préparée avec du poivre, du cumin, et de l'anis infusés dans de l'eau bouillante.

Les moines byzantins ne mangent pas de **viande**. C'est d'ailleurs une privation insupportable pour les hauts dignitaires reclus dans ces établissements : Alexis Comnène, un temps enfermé dans un monastère par Isaac II et finalement rappelé par l'empereur, met fin à sa vie monastique en mangeant de la viande dès son retour chez lui. La viande est certes prohibée mais les Vies témoignent du relâchement de la règle à ce sujet. Ainsi, dans un couvent près de Reggio en Calabre, à la fin IX<sup>e</sup>-X<sup>e</sup> siècle, des effluves de graisse brûlée provenant de

viandes cuisinées par un moine se répandent dans tout le monastère. Les nombreux ossements d'animaux recueillis dans des dépotoirs d'établissements de Serbie révèlent effectivement une transgression aux règles monastiques à moins que cette viande n'ait été consommée par des laïcs vivant dans l'enceinte monastique. En effet, dès la fin du XI<sup>e</sup> siècle, Jean d'Antioche s'offusque de la présence, à l'intérieur du saint monastère, de laïcs qui égorgent des bêtes et mangent de la viande. Ceux dont il condamne l'intrusion sont les charistocaires qui gèrent les biens des grandes fondations, les hommes et les femmes du monde, leurs serviteurs et leurs servantes qui y cohabitent et ne sont pas soumis au même régime alimentaire que les frères.

La nature et la fréquence des repas varie selon les activités des moines, leur état de santé et leurs origines sociales. Les veuves de la haute aristocratie réfugiées dans les monastères de même que les hauts dignitaires forcés de prendre l'habit peuvent choisir de suivre le régime alimentaire des moniales et des moines mais, le plus souvent, ils conservent un mode de vie proche de leur ancien statut. Ainsi par exemple, Grégoire Pakourianos, général en chef de l'armée byzantine, accueille dans le monastère de la Théotokos de Pétritzos qu'il fonde en 1083 en Bulgarie, les militaires géorgiens de sa suite venus y finir leur vie. Le régime alimentaire mis en place dans cet établissement pour ces 51 soldats devenus moines tient compte de leur mode de vie antérieur. Leur régime est adapté et encore amélioré lors de la commémoration de l'anniversaire de la mort du frère du fondateur : Grégoire Pakourianos commande en effet de préparer « un somptueux banquet, une table garnie de tous les mets excellents...et de servir à chacun des frères, en sus de ceux prévus par la règle, deux verres de vin. »

**L'alimentation n'est donc pas la même pour tous et, sur ce point, la *Satire contre les Higoumènes* est édifiante.** Selon Frère Hilarion, les simples moines sont réduits à un régime de famine et contraints au pain sec, au fromage de Crète, aux sardines salées, au thon infect, au pain de son grossier couvert de cendres et au misérable bouillon et, pour se désaltérer, ils n'ont droit qu'à de l'eau ou du vinaigre et parfois du vin de Varna allongé d'eau. En revanche, chaque jour, l'higoumène et son fils se régalent d'une multitude de poissons bouillis ou frits très bien assaisonnés dont il dresse une longue liste. Le tout est arrosé de quatre gobelets de vin de Chios. Les jours maigres, les dignitaires se nourrissent d'une grande variété de crustacés, de coquillages, de légumes, de caviar, de fruits frais et secs et de confiture. Ils boivent du vin doux de Ganos, de Crète et de Samos tandis que les pauvres moines étanchent leur soif avec une infusion de cumin et mangent des fèves trempées dans l'eau.

Dans l'étude des contenants, il faut donc tenir compte de cette différence de régimes, en termes de variétés et de quantités, et il faut également prendre en compte le nombre de moines à nourrir.

Le *typikon* du monastère du Christ Pantocrator à Constantinople permet d'appréhender les volumes de denrées nécessaires à l'approvisionnement d'un grand établissement urbain à la fin du XII<sup>e</sup> siècle. Comme vous le voyez, ce sont au moins 319 individus qu'il faut nourrir quotidiennement. Les denrées les plus communes consommées annuellement s'élèvent à 17 tonnes de pain, 39 tonnes de blé, 55 hectolitres de vin et 11 hectolitres d'huile.

Un autre monastère constantinopolitain est lui aussi fort bien pourvu en provisions comme en témoigne une anecdote rapportée par Eustathe de Thessalonique. Tard dans la nuit, l'empereur Manuel I<sup>er</sup> Comnène décide d'organiser une fête de mariage de façon inopinée. Ses serviteurs ne trouvant pas suffisamment de nourriture dans les réserves du palais des Blachernes et comme ce n'est pas l'heure de faire des achats, il les envoie au monastère voisin de Saint-Jean-Prodrome de Pétra pour s'y approvisionner. Avec l'accord de l'higoumène, plusieurs ânes transportent alors des réserves monastiques aux cuisines du palais des pains de diverses natures, des légumes, des gâteaux d'orge, des vins secs et doux, des fromages, des olives salées, des poissons séchés et salés et du caviar de La Tana.

Peu de choses sont connues sur les espaces de stockage. Au Pantocrator, le *meizotéros* est commis à l'intendance générale de l'établissement, il veille en particulier à fournir les denrées comestibles et la boisson. Le cellier est responsable de leur garde tandis qu'un sommelier s'occupe de la réception et de la dépense du vin avec l'aide d'un préposé au grenier, grenier dans lequel sont entreposés le blé, les légumes secs, le vin et autres denrées dans plusieurs types de contenants.

Le cellier du monastère de la Grande Météore tel qu'il est aménagé aujourd'hui permet d'imaginer un peu ceux d'époque byzantine : il contient des tonneaux de diverses capacités, des jarres de terre de toutes tailles, de grands paniers d'osier, des outres de peau, des pots de conserve fermés d'un couvercle.

Les tonneaux et les tonnelets, mentionnés dans les archives de l'Athos, sont liés pour l'essentiel à l'activité viticole et sont attachées aux propriétés qui sont léguées aux monastères mais ils apparaissent aussi comme contenants de stockage dans plusieurs établissements pour conserver le vin, le blé, l'orge, le millet, les fèves et les fruits secs.

Ces mêmes denrées ainsi que l'huile et le vinaigre sont également stockés dans de grandes jarres de terre, les *pitharia* dont la capacité varie de 400 à 1000 litres. Le vase siphon,

mis au jour dans le monastère du mont Papikion, montre comment, au XIII<sup>e</sup> siècle, les moines tirent le vin de ces jarres. Les *pitharia* qu'on trouve en ville et à la campagne en contexte séculier, d'une contenance comprise entre 100 et 1 000 litres, sont enterrées partiellement ce qui assure une protection thermique à leur contenu. Ce mode de conservation est aussi pratiqué dans les monastères comme en témoignent les grandes jarres alignées et à demi enfouies trouvées dans le riche monastère médio-byzantin de Cumalıkızık dans le nord de l'Olympe de Bithynie.

Aux côtés de ces énormes contenants, on trouve aussi dans les textes monastiques des jarres plus petites dont on ne connaît pas toujours la nature du contenu.

Enfin, dans un document de Lavra de 1065, il est précisé que le moine Stéphane reçoit chaque mois une amphore de vin. Ce type de contenant est rare dans les textes mais les nombreux fragments d'amphores recueillis dans les prospections de Bithynie ainsi que ceux trouvés dans les fouilles du monastère de Satyros à Istanbul, confirment leur présence en contexte monastique.

## **Cuisiner**

Dans les *typika* rien n'est dit sur les cuisines. On supposera qu'elles sont proches des réfectoires et, de ce fait, se trouvent donc au cœur du monastère.

Dans l'étude des batteries de cuisine un facteur important à prendre en compte est le nombre de moines à nourrir. On ne cuisine pas de la même façon dans les grands monastères qui accueillent plusieurs centaines de personnes et dans ceux réunissant seulement une vingtaine de frères.

Pour la cuisson des bouillons de légumes comme pour celle des poissons et des crustacés, la marmite et le pot à cuire s'imposent. Cependant les objets découverts en contexte domestique séculiers sont peu appropriés pour la cuisson de gros volumes de nourriture. Entre le X<sup>e</sup> et le milieu du XIII<sup>e</sup> siècle, la contenance moyenne des marmites est comprise entre 2 et 3 litres, celle des pots à cuire est de 1 à 3 litres.

Dans les documents monastiques, les marmites de terre apparaissent sous les termes *tzykalion* et *chytrè*. En 1136, l'intendant du Pantocrator reçoit 4 *nomismata hyperpera* par an pour l'achat de pots à cuire. Compte tenu du faible coût des pots de terre, on supposera donc qu'il en achète un grand nombre. La présence de marmite de terre en contexte monastique est aussi attestée par le récit d'une bien punition infligée par saint Nil de Rossano au moine Stéphane chargé de la cuisine dans son monastère de Calabre byzantine au milieu du XI<sup>e</sup> siècle. Celui-ci ayant brisé une marmite de terre qu'il a rempli à ras bord de légumes secs et qu'il a

laissé trop longtemps sur le feu, doit porter, en collier, les fragments de ladite marmite assemblés avec une ficelle, lorsqu'il se tient au réfectoire. Théodore Stoudite, à la fin du VIII<sup>e</sup> siècle, rapporte que les moines cuisiniers sont sanctionnés lorsqu'ils ne couvrent pas la marmite de son **couvercle**.

Pour la cuisson de gros volumes de nourriture, il y a dans ces établissements religieux des marmites en cuivre et des chaudrons métalliques de toutes tailles. Frère Hilarion explique que les cuisiniers de Philothéou préparent la soupe appelée « pot pourri » dans « d'énormes marmites, à la panse rebondie ». La recette justifie à elle seule l'emploi de tels contenants. Il faut en effet mélanger quatre gros cœurs de choux blancs, plusieurs espèces de poissons frais et séchés, 14 œufs, du fromage crétois, 4 fromages frais, un peu de fromage valaque, une livre d'huile surfine, une poignée de poivre, 12 têtes d'ail, et une écuelle de vin doux. Frère Hilarion s'exclame « Ah ! Quelle marmite (*tsouka*) il a fallu pour contenir tout cela ! Comment ne s'est-elle pas fendue par le milieu ? C'étaient des fonts baptismaux, ce n'était pas une marmite ! ». Le « saint-bouillon » (*hagiozoumin*) dont il donne aussi la recette est également cuit dans un chaudron mal étamé car Frère Hilarion remarque que « Le vert-de-gris de la chaudière verdoie sur la surface du bouillon ». Ptochoprodemos joue d'ailleurs sur les mots puisque *Hagiozoumin*, le saint bouillon, est proche d'*iozoumin* qui signifie soupe empoisonnée. La taille imposante des chaudrons est aussi soulignée dans la Vie de saint Nil de Rossano dans laquelle on apprend que, dans les monastères de Calabre, les moines cuisinent d'énormes quantités de nourriture dans des marmites où peuvent loger un cavalier et son cheval. Les chaudrons les plus chers sont en bronze. Certains ont été découverts dans les fouilles de Corinthe. Le mieux conservé provient d'un dépotoir de la fin du XIII<sup>e</sup> siècle et le plus grand d'entre eux peut contenir jusqu'à 20 litres.

Pour nourrir les 24 moines du monastère de la Théotokos de Xylourgou, le cuisinier dispose de 4 marmites ou chaudrons en cuivre tandis que celui du monastère de la Vierge de Boreinè, où vivent 20 moines, en a 6. Assez curieusement dans ce monastère, on recense aussi 30 *tzykalika* ou marmites de terre. Dans ce cadre, la petite marmite pourrait être un contenant culinaire et de service.

Les chaudrons vont de pair avec les trépieds en fer sur lesquels ils sont posés au-dessus du foyer. Celui trouvé à Sparte est daté de la première moitié du XIII<sup>e</sup> siècle. L'utilisation de ces supports métalliques est encore attestée de nos jours à l'Athos.

Quant aux chaudrons à crémaillère, ils sont d'un usage plus récent car ce n'est pas avant la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, qu'on en trouve mention dans les textes monastiques. Ils s'apparentent sans doute à celui d'une cuisine des monastères des Météores.

Grégoire Pakourianos interdit aux moines de son monastère « d’avoir un ustensile pour faire bouillir de l’eau » dans leur cellule alors que, selon Ptochoprodromos, chez les moines comme chez les laïcs, la bouilloire fait partie des ustensiles indispensables. Dans les inventaires, quelques bouilloires sont en cuivre et dans les fouilles des pots ansés à bec tubulaire, de diverses contenances, aux parois internes couvertes d’un dépôt calcaire qui témoigne de remplissages et d’évaporations successifs, pourraient être identifiés comme des bouilloires.

Pour les cuissons rôties, les cuisiniers utilisent des poêles : Hiérophile conseille de mettre à la poêle diverses espèces de poissons, l’ermite Jean sert des poissons cuits à la poêle à un marchand qui lui rend visite dans sa caverne et Frère Hilarion rêve des crevettes, des rougets moustachus et de la limande, frits à la poêle et des œufs frits fourrés aux oignons servis à l’higoumène. De rares poêles à frire sont mentionnées parmi les biens monastiques mais leur nature n’est pas indiquée. Celles faites de métal, même si elles sont abondamment utilisées, sont rarement retrouvées en fouilles, c’est pourquoi les poêles de bronze et de cuivre, du XII<sup>e</sup> siècle et des années 1270-1280, découvertes à Corinthe, sont exceptionnelles. Les poêles de terre, sont souvent glaçurées et portent des traces de feu sur leur paroi externe. On en trouve par exemple dès les X<sup>e</sup>-XII<sup>e</sup> siècle à Constantinople (diamètre compris entre 17 et 25 cm).

### Servir

Plusieurs chartes de fondation insistent sur l’interdiction faite aux moines de conserver de la nourriture dans leur cellule et d’y manger seul au risque d’être expulsés s’ils récidivent. Dans les monastères, les repas sont pris en commun dans un espace consacré exclusivement à cette activité. Le réfectoire appartient à l’espace sacré du complexe monastique. Le repas communautaire représente en effet le dernier acte de la liturgie auquel les moines se préparent en se dirigeant, en procession, de l’église au réfectoire.

Voici quelques-uns de ces réfectoires qui accueille un nombre variable de moines. Celui de Lavra abrite 21 tables de marbre blanc, organisées en deux rangées parallèles dans l’axe principal, et trois tables devant l’abside.

Au monastère de Vatopédi, l’organisation de l’espace est identique et les tables de marbre sont de même forme. En revanche, à la Nea Moni à Chios, le réfectoire, est équipé d’une seule longue table maçonnée couverte de plaques de marbre et flanquée de bancs également maçonnés. Le réfectoire du monastère de Synaxis est équipé de la même façon pour accueillir ses 24 moines. Le trône de l’abbé fait de *spolia* est placé à l’extrémité de la table.

Dans ces espaces, le service respecte un strict cérémonial. L'higoumène et le clergé de haut rang s'assoient les premiers aux places d'honneur, souvent à l'extrémité de la table. Ils sont suivis par les prêtres, selon leur ancienneté, et ensuite par les diacres et les moines ordinaires qui s'assoient selon un ordre strict. Le silence se fait, les lectures pieuses commencent et le premier plat, une fois béni, est servi. Le repas de la mi-journée se fait en plusieurs services, trois plats au Pantocrator, cinq à Philothéou. Celui du soir est plus léger sauf les jours de fête.

Dans ce cadre, on s'interrogera sur les modalités du service. Les mets cuisinés passent-ils directement des marmites ou des chaudrons aux assiettes ou bien sont-ils présentés dans des plats ? Le fait est que nous ne trouvons pas trace de plats de service dans les textes et qu'ils sont rares parmi le matériel archéologique.

Dans les sources monastiques, les contenants de table sont nommés *pinakoskoutelon*, *orthomilion*, *pinax*, sans qu'il soit possible de savoir si ces termes sont des synonymes désignant un même type d'objet ou s'ils introduisent des spécificités que nous ne percevons pas aujourd'hui. C'est par commodité que les éditeurs scientifiques des textes grecs traduisent ces termes par assiette alors qu'il n'existe pas à Byzance d'objets correspondant à l'assiette telle que nous l'entendons aujourd'hui. Les assiettes des textes sont en fait les coupes et les coupelles des fouilles. Elles apparaissent en nombre variable. L'inventaire de Xylourgou mentionne 24 « assiettes » avec leurs cuillers, un chiffre qui correspond vraisemblablement au nombre de moines de cet établissement de l'Athos.

Il arrive parfois, dans ces documents, que la nature des assiettes soit précisée.

**La vaisselle de service peut être en bois.** On trouve ainsi, au monastère Xéropotamou en 1270-1274, 20 grandes assiettes en bois. Le service de table en bois mis au jour dans les fouilles de Yeni Kapı à Istanbul ainsi que les pièces plus standardisées du monastère de la Grande Météore offrent un aperçu de ce que peut être cette vaisselle bon marché.

Dans les donations, ce sont pour l'essentiel les pièces faites **de métal précieux**, les plus coûteuses, qui sont mentionnées mais on ignore dans quel cadre elles sont utilisées au monastère. **La vaisselle de terre** étant d'un coût assez faible il n'est guère étonnant qu'elle ne figure quasiment pas dans les legs faits aux monastères. Néanmoins les fouilles montrent qu'elle a tout de même une certaine valeur puisqu'une fois brisée, elle n'est pas systématiquement jetée et peut être réparée avec des agrafes de métal comme aux monastères de Papikion et Synaxis. On trouve la trace de vaisselle de terre dans un legs fait à Xéropotamou à la fin du XIII<sup>e</sup> siècle : 24 assiettes sont en terre et quatre autres en terre encore sont qualifiées d'orientales (*anatolika*).

Ce terme désigne probablement des productions islamiques qu'on retrouve parfois dans les établissements monastiques comme les quelques fragments de coupes fatimides de Syrie au monastère du mont Papikion.

La vaisselle de terre, employée dans les complexes monastiques de Thrace, de Bithynie et dans la capitale, ne se distingue guère de celle utilisée en contexte séculier.

On trouve dans ces établissements :

1) de grandes coupes à pâte claire kaolinitique de type *Glazed White Ware II*, ornées de décors sommaires incisés, poinçonnés ou imprimés sous une glaçure plombifère jaune ou verte, une production constantinopolitaine du X<sup>e</sup> au début du XII<sup>e</sup> siècle ;

2) de plus petits récipients *Polychrome Painted Ware* qui selon les types sont datés entre la seconde moitié du X<sup>e</sup> et le début XII<sup>e</sup> siècle et proviennent aussi de la capitale ;

3) des *Glazed White Wares III et IV*, elles aussi d'origines constantinopolitaines entre le XII<sup>e</sup> et le troisième quart du XIII<sup>e</sup> siècle ;

4) des *Aegean Wares*, des coupes à pâte rouge de toutes formes, incisées, peintes à l'engobe et champlevées notamment réalisées dans les ateliers de Chalkis en Eubée, une production de masse partout présente dans l'empire et même hors ses frontières ;

5) des *Zeuxippus Wares*, tournées dans pâte rouge fine, elles sont ornées de décors incisés et rehaussés de pigments colorés, et sont très populaires entre la fin du XII<sup>e</sup> et le troisième quart du XIII<sup>e</sup> siècle ;

6) et diverses autres céramiques byzantines, incisés, champlevées, peintes à l'engobe, à simple glaçure monochrome, dont les origines ne sont pas connues, sont également employées dans ces établissements au XIII<sup>e</sup> siècle ;

7) les monastères thraces s'approvisionnent aussi localement comme en attestent les coupes réalisées dans les ateliers voisins de Gratianou et Mosynopolis.

Pour l'essentiel, la vaisselle de table trouvée en fouille est constituée de coupes plus ou moins profondes à panse hémisphérique, tronconique ou carénée presque toutes montées sur une base annulaire et d'une ouverture comprise entre 19 et 23 cm. On trouve aussi quelques coupelles de 10 à 15 cm de diamètre. Les formes et les dimensions ne sont pas standardisées. Ces objets semblent peu appropriés à un service commun de rations identiques et leurs profils variés avec des bases annulaires assez hautes sont autant d'obstacles à un rangement aisé comme celui évoqué dans le *typikon* du Pantocrator qui prescrit que chaque moine dépose les assiettes, les cuillers et les restes du repas dans trois corbeilles au sortir du réfectoire.

Le vin est coupé d'une grande quantité d'eau chaude. Le moine sommelier béni d'abord le vin puis chaque moine lui tend son gobelet et en reçoit alors une mesure. L'eau chaude est également bénie, elle circule d'un moine à l'autre, chacun pouvant ainsi diluer son vin à volonté.

L'eau peut être mise à rafraîchir dans des cruches appelées *kriontèrion*. Elles sont donc probablement fabriquées en terre poreuse qui favorise l'évaporation de l'eau et confère ainsi au contenant des qualités frigorigènes. Les sources mentionnent également des *mastrapas* que les éditeurs scientifiques traduisent tantôt par gobelet à pied, récipient ou cruche. Ce terme peut en fait être rapproché du mot arabe *mašraba* qui désigne habituellement une cruche en terre, avec ou sans filtre, pour mettre l'eau à rafraîchir.

Dans les textes, il est aussi question d'une grande cruche sarrasine pour le vin aromatisé (*oinantharion to mega to sarakinikon*) offerte au monastère d'Ivroux à la fin du XI<sup>e</sup> siècle. Il s'agit peut-être d'un contenant venu de Syrie, identique à celui présenté au musée de Thèbes.

On trouve aussi, de la fin XII<sup>e</sup> jusqu'à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, des cruches faites en alliage cuivreux ou en métal précieux, une carafe en cristal et deux aiguières en verre avec des ornements ou les accessoires en argent.

Au réfectoire, chaque moine dispose d'un *krasobolion* pour le vin, autrement dit une sorte de chope-mesure. Ce terme renvoie en effet au récipient mais désigne aussi une mesure de vin. Il est parfois traduit par pinte et sert aussi à mesurer d'autres denrées. Selon les *typika* cette chope-mesure a plusieurs tailles, la plus grande est réservée aux jours de fête. Les moines utilisent aussi un gobelet en terre, en laiton ou en bois. Le *baukalion* désigne une cruche ou un gobelet à usage individuel. Euthyme rapporte que l'empereur, venu incognito dans un monastère, partage le repas des moines et, « comme les *baukalia* étaient posés devant chacun, l'Empereur réclama le sien », le prieur lui dit « si tu veux boire, Seigneur, donne ton *baukalion* » pour mélanger le vin et l'eau chaude.

Vin et eau sont aussi être servis dans de petites coupes à boire en céramique (*kaukion ostrakinon*) ou en verre, en argent ou en argent doré avec un couvercle

## Conclusion

Cette proposition de restitution montre la nature variée, en termes de matériaux et de formes, des contenants de service pour le manger et le boire et qui sont identiques à ceux employés en contexte séculier aux mêmes époques.

La vaisselle de terre est représentée par des productions de masse diffusées à travers tout l'empire, par des céramiques produites à proximité des monastères et distribuées à une échelle moins vaste et par quelques pièces importées de Syrie. Cet approvisionnement confirme

que ces établissements sont bien intégrés dans l'économie de leur temps et ouvert à de multiples apports extérieurs.

Il arrive parfois que les monastères soient leur propre fournisseur comme en témoignent des découvertes récentes faites dans quatre monastères du Mont Athos. Des fouilles de sauvetage ont mis au jour des vestiges de fours de potiers et des outils d'enfournement qui pourraient dater du XII<sup>e</sup> siècle. La céramique issue de ces officines monastiques n'ayant pas été publiée, il est impossible de la caractériser. Toutefois la présence des pernettes révèle que les moines potiers y réalisaient de la vaisselle glaçurée. La question est de savoir si ces céramiques de la Sainte Montagne se distinguent, en termes de formes ou de décors, des productions contemporaines fabriquées et employées à l'extérieur. Et, dans ce cadre, s'agit-il d'une vaisselle monastique, c'est-à-dire possédant des caractéristiques particulières pour un usage communautaire en contexte cénobitique. Ces caractéristiques pourraient être des symboles et des scènes à caractère religieux comme ces croix incisées ou peintes. Il est possible que ces pièces aient été fabriquées pour une utilisation dans un contexte ecclésiastique, peut-être même sur commande, ce qui est sûrement le cas de vaisselle peinte trouvée dans le quartier de Sultan Ahmet. Au fond d'une coupe à pâte claire, on reconnaît une Vierge à l'enfant en buste et, au fond d'une autre, le visage barbu nimbé d'un saint. Ces représentations, exceptionnelles sur des pièces de vaisselle, sont de même nature et de même facture que celles peintes sur des plaques de revêtement mural en céramique utilisées pour des iconostases d'églises constantinopolitaines entre le IX<sup>e</sup> et le XI<sup>e</sup> siècle. Le Christ avec son nimbe cruciforme et des figures de saints identifiées comme Saint Démétrius sont aussi plus grossièrement incisés sur des coupes des XIII<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> siècles à Istanbul et Thessalonique. Les contextes de découverte de ces pièces rares ne permettent pas de définir le cadre de leur utilisation mais, à l'évidence, il ne s'agit pas de vaisselle de table.

Selon les *typika*, les moines mangent ensemble, dans le même lieu, au même moment et la même chose en termes de qualité et de quantité, à quelques exceptions. Dans ce contexte, on imagine que les contenants de service sont standardisés en termes de forme et surtout de capacité pour répondre à un service égalitaire des mets. Or les coupes de terre découvertes en fouilles et en prospection ne répondent absolument pas à cette normalisation. Faut-il imaginer qu'il existe des sortes d'écuelles de terre sans glaçure que les fouilleurs ont négligé sur les fouilles ?

De même qu'il existe une différence de traitement entre les moines selon leurs origines sociales, il est envisageable que les récipients de service qu'ils utilisent sont de différentes natures : du bois ou de la terre pour les simples moines, de l'or, de l'argent, du cristal ou de la

vaisselle de terre étrangère pour les higoumènes, les aristocrates et les laïcs qui profitent de l'institution. C'est-à-dire des produits moins courants dont la présence est limitée et qui révèlent l'originalité des apports et les goûts luxueux de certains occupants du monastère. L'idéal égalitaire, perverti dans ces lieux durant les siècles centraux du Moyen Âge, se manifeste peut-être aussi dans les objets du quotidien dont on a sans doute retrouvé qu'une partie.

Comme vous l'avez compris, l'étude conjointe des textes et des objets autorisent peu de conclusions fermes mais permet toutefois d'esquisser à grands traits une image des contenants de toute nature dans les monastères à Byzance.

*MONASTÈRES, COUVENTS, CONFRÉRIES*  
*Journées d'études du LA3M*  
*Dir. Christine Gadrat-Ouerfelli*

« C'étaient des fonts baptismaux, ce n'était pas une marmite ! »

Stockage, cuisine et service dans les monastères byzantins

X<sup>e</sup>-XIV<sup>e</sup> siècles

Véronique François  
CNRS-LA3M

« C'étaient des fonts baptismaux, ce n'était pas une marmite ! »

Stockage, cuisine et service dans les monastères byzantins

X<sup>e</sup>-XIV<sup>e</sup> siècles

Les sources et leurs limites

Le régime monastique

Approvisionner et stocker

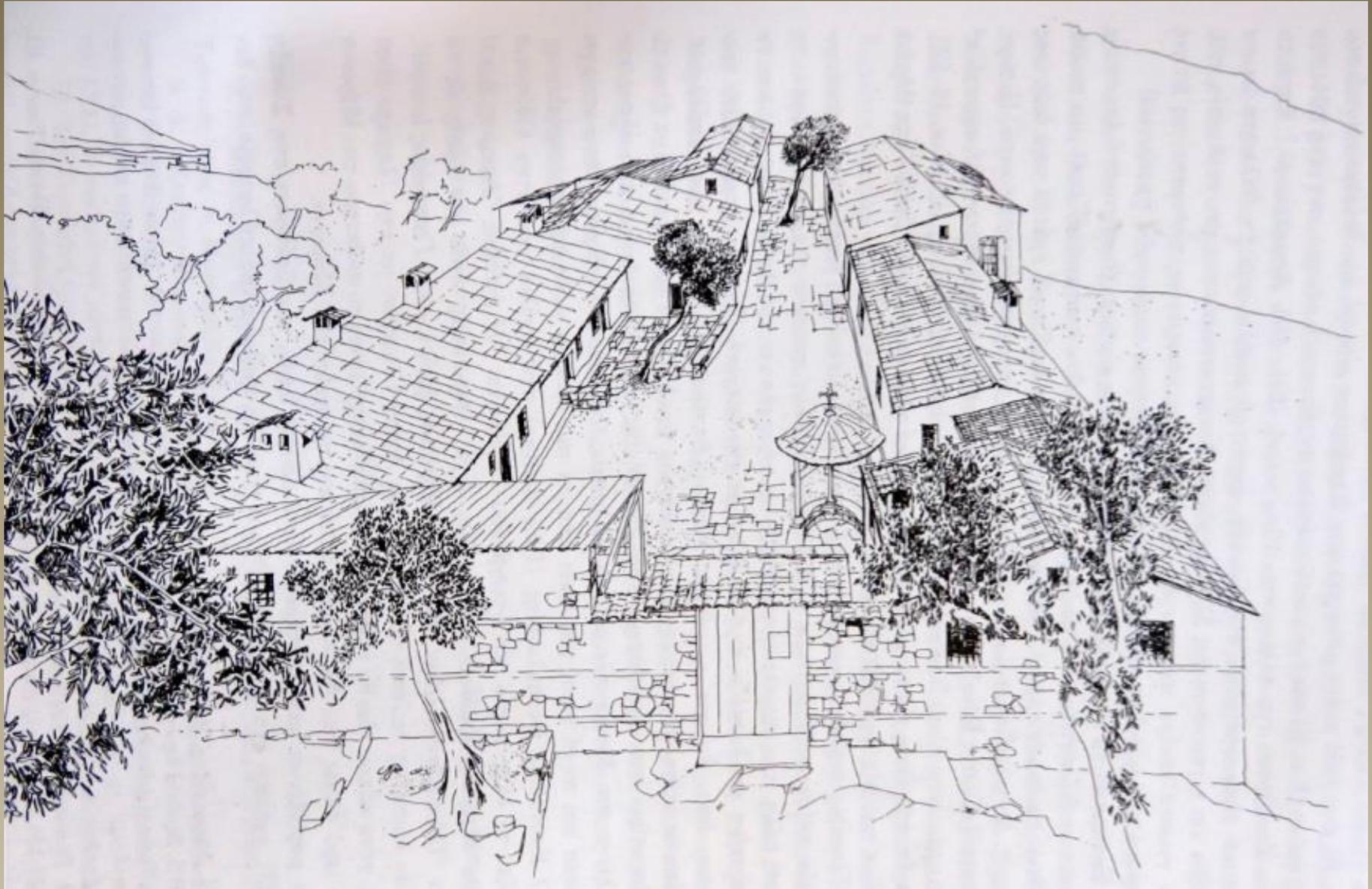
Cuisiner

Servir



Monastère du mont Papikion  
première moitié du XIIIe siècle

# Reconstitution du monastère de Synaxis XIIIe siècle



## Principaux lieux cités





## Régime alimentaire des moines

Fresque de la Cène, 1481, monastère de la Grande Météore

Etablissement monastique	Date	Nombre de moines
Monastère d'Elegmoi (Bithynie)	1162	<b>20</b>
Monastère de la Vierge de Boreinë (Lydie)	début du XIII <sup>e</sup> s.	<b>20</b>
Monastère de Synaxis (Thrace)	XIII <sup>e</sup> s.	<b>24</b>
Monastère de la Théotokos de Xylourgou	milieu XII <sup>e</sup> s.	<b>24</b>
Monastère de la Théotokos Pétritziotissa (Bulgarie)	1083	<b>51</b>
Monastère de Chilandar (Athos)	fin du XII <sup>e</sup> s.	<b>90</b>
Monastère de la Théotokos Kosmosôteira (Thrace)	milieu XII <sup>e</sup> s.	<b>74</b>
Monastère de Lavra (Athos)	milieu XI <sup>e</sup> s.	<b>700</b>
Monastère d'Ivion (Athos)	début du XI <sup>e</sup> s.	<b>300</b>
Monastère Saint-Jean-Prodrome de Pétra, Constantinople	XIII <sup>e</sup> s.	<b>200</b>

Personnes à nourrir quotidiennement au monastère du Pantocrator au XII <sup>e</sup> siècle	
Moines	<b>80</b>
Malades et vieillards dans l'hôpital, l'hospice et la léproserie	<b>74</b>
Personnel médical	<b>111</b>
Personnel dévolu à l'entretien de l'église de la Théotokos de l'Eléousa ouverte au public	<b>54</b>
Total	<b>319</b>

# Approvisionner et stocker



© L. Vallauri



© L. Vallauri

Cellier de la Grande Météore

# Tonneaux (boutzia)

## Monastères des Météores



© L. Vallauri



© L. Vallauri

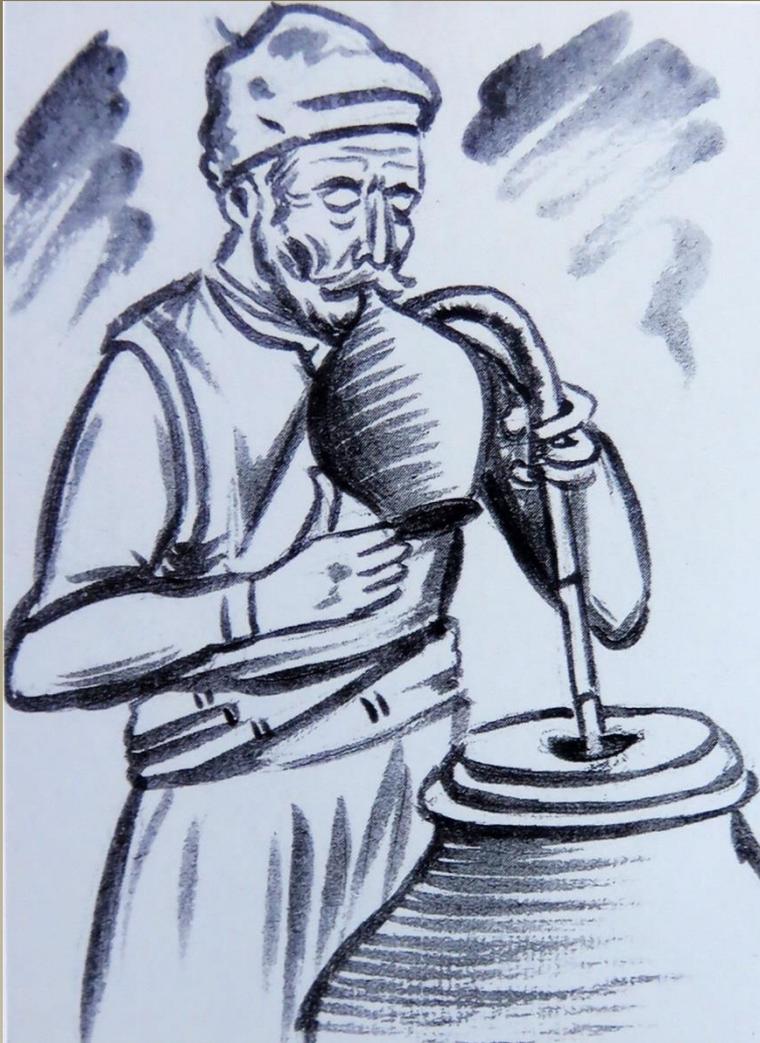


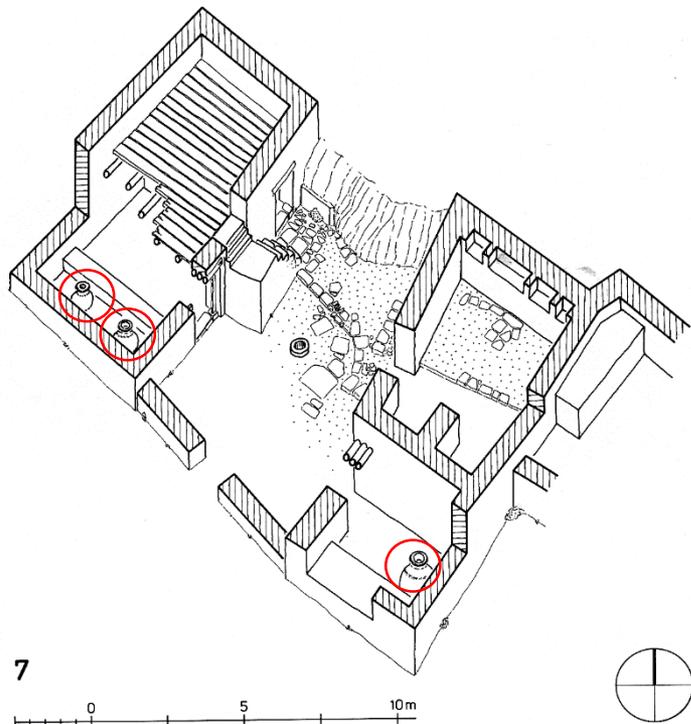
*Pitharia*

Monastères des Météores

# Siphon

Monastère du mont Papikion, XIIIe siècle





7

0 5 10m



*Pitharia*

Pergame

XIIIe siècle

*Pitharia*

Agora d'Athènes

IXe-XIIIe siècles





Jarres de tailles diverses

Monastères des Météores



Amphore (*megarikon*)  
de type Günsenin IV  
XIII<sup>e</sup> siècle

Monastère de Satyros  
Constantinople

# Cuisiner

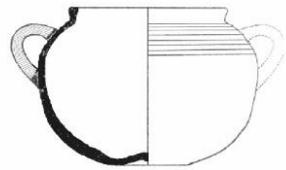


# Cuisines

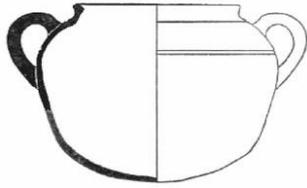


Monastères  
de l'Athos et des Météores

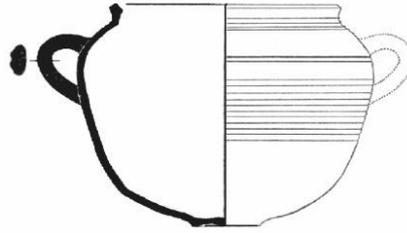
# Marmites de terre



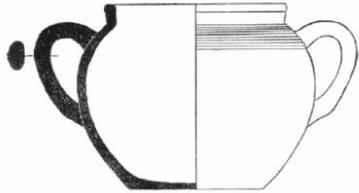
1 (1,8 l)



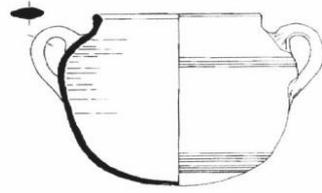
2 (2,3 l)



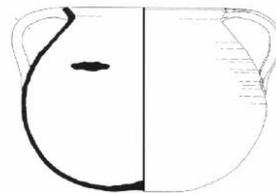
3 (4,8 l)



4 (2,5 l)



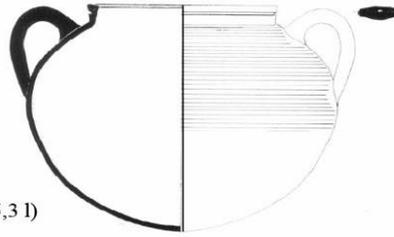
5 (2,6 l)



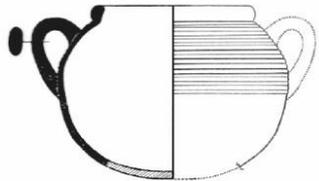
6 (2 l)



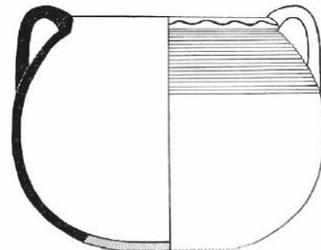
7 (2,7 l)



8 (5,3 l)



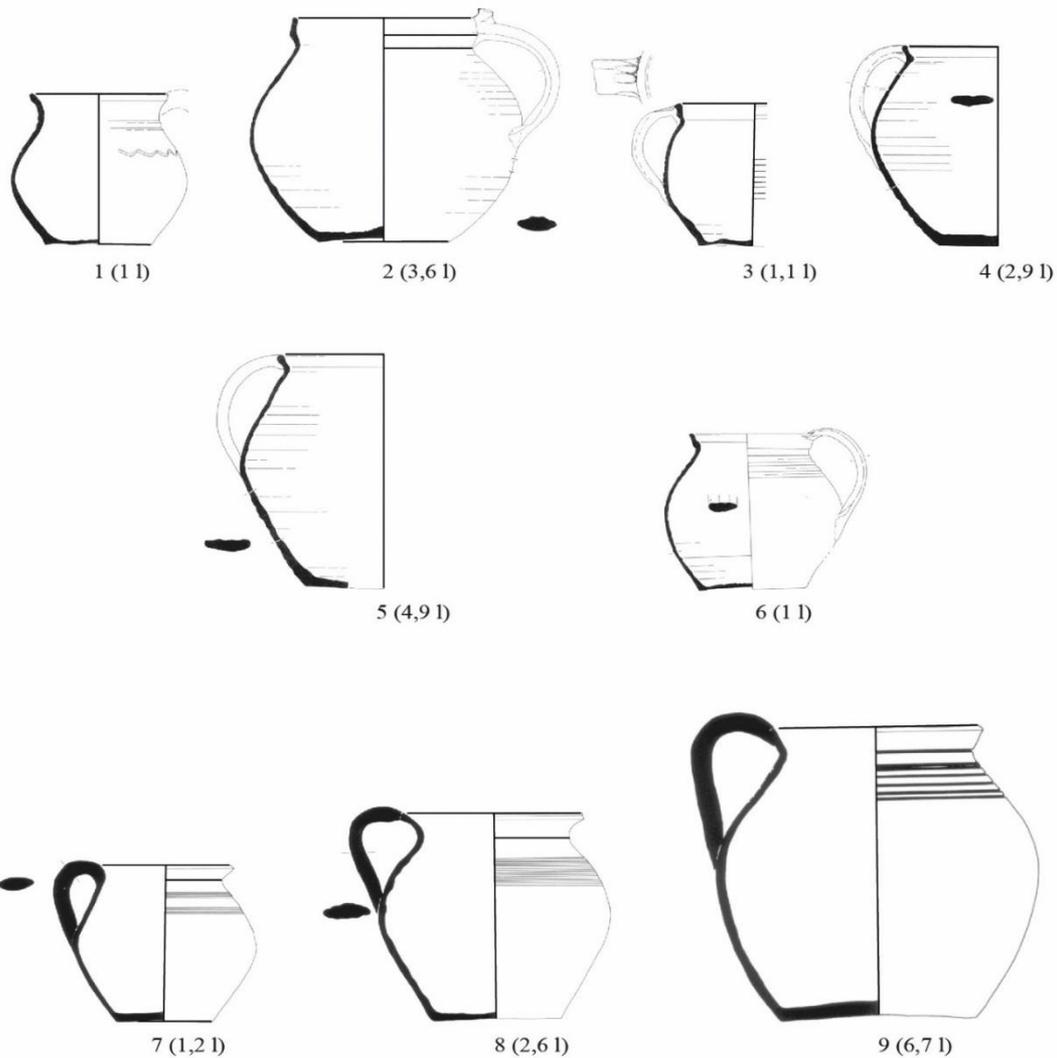
9 (2,4 l)



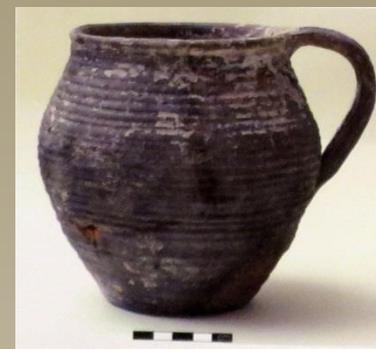
10 (6 l)



# Pots à cuire



Synaxis, XIIe siècle  
h. 14 cm ; diam. 11 cm

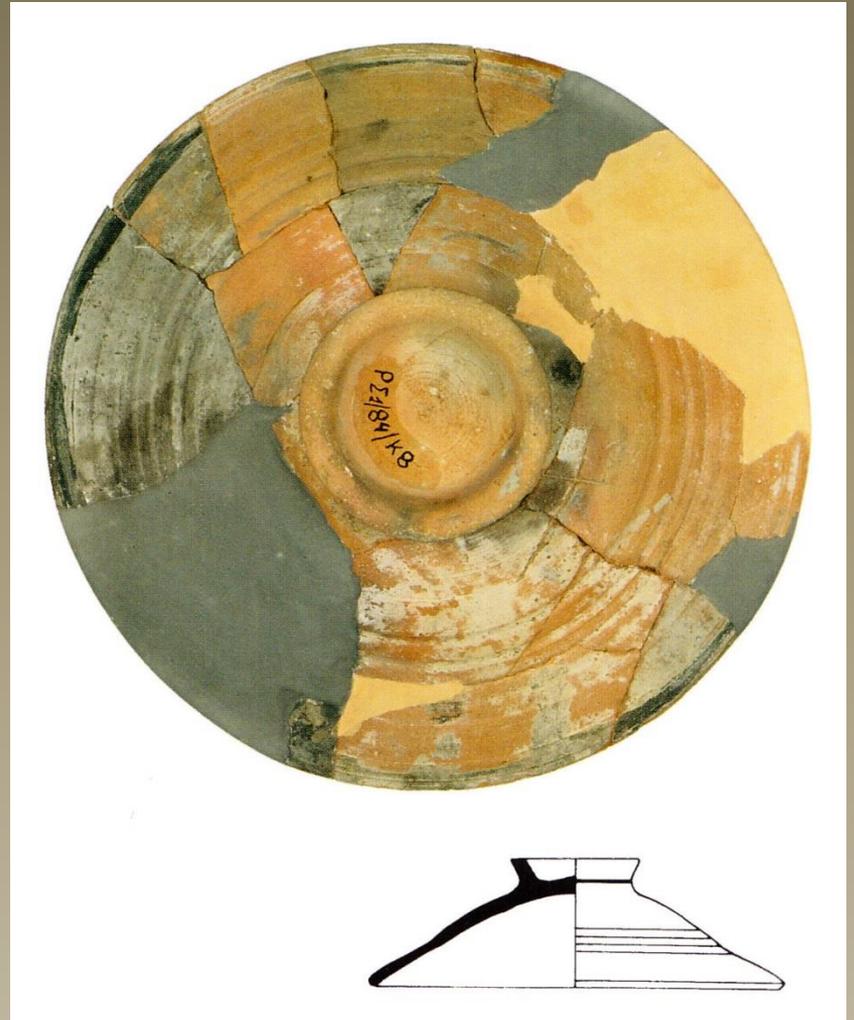


Satyros, XIIe siècle

# Couvercles



Synaxis  
(pas de dimensions)



Papikion  
diam. 22,5 cm

# Cuisiner dans les grands monastères



Фото: В. Кислов | Pravoslavie.Ru

De gros contenants

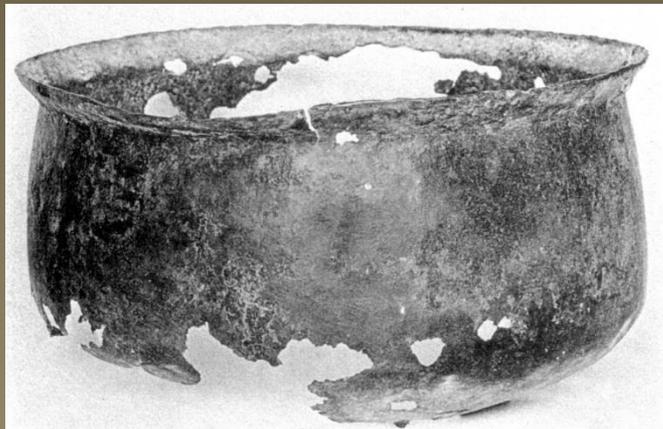


Cuisiner  
dans les grands  
monastères



De gros contenants





Chaudron de bronze  
Corinthe, fin du XIII<sup>e</sup> siècle  
20 litres



Trépieds et marmite  
miniature du XIII<sup>e</sup> siècle



Trépieds, miniature de 1128



Trépieds, 1<sup>er</sup> moitié du XIII<sup>e</sup> siècle  
Sparte  
h. 16 cm / diam. 26,4 cm

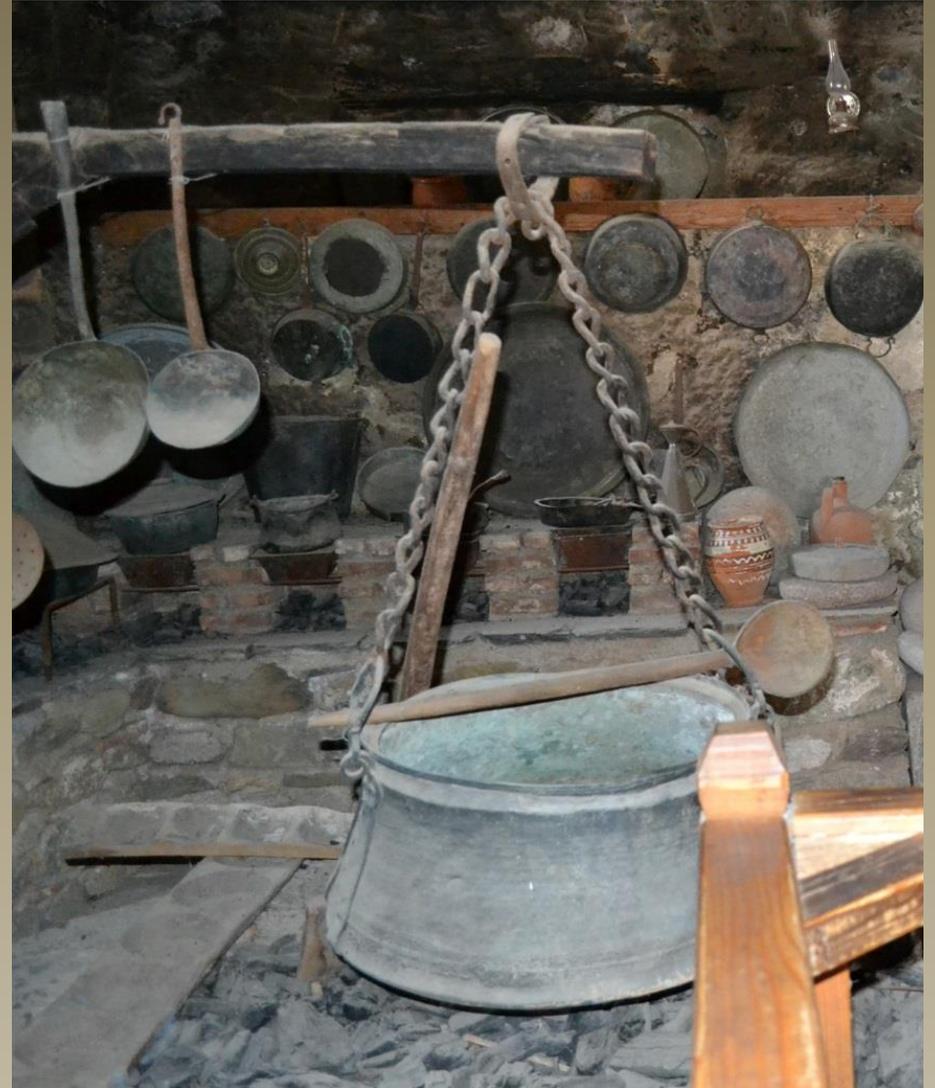


# Marmite à crémaillère

## Monastère des Météores



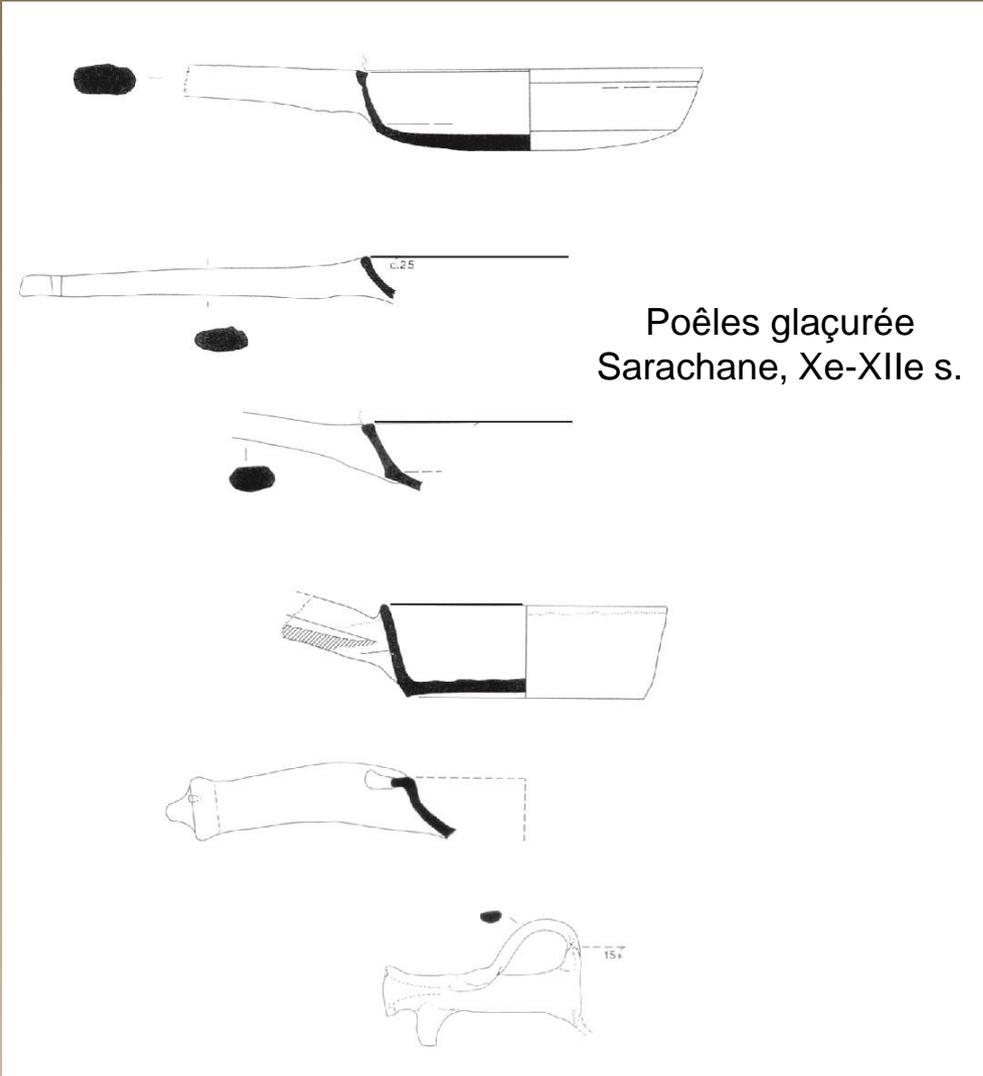
© L. Vallauri



© L. Vallauri



Manche de poêle glaçurée (*tègania*)  
VIIe-VIIIe siècle



Poêles glaçurée  
Sarachane, Xe-XIIe s.



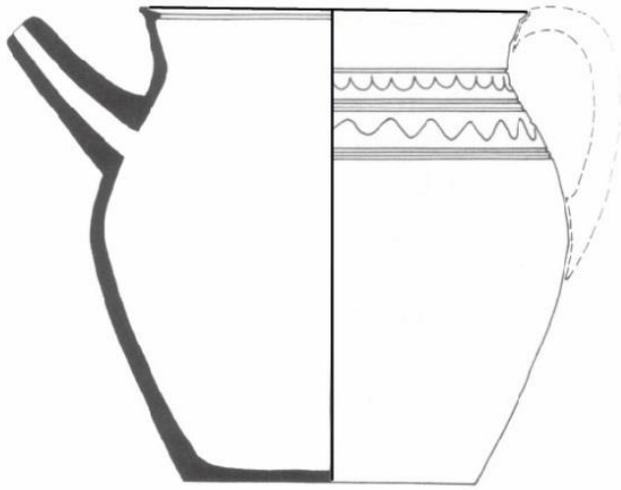
Poêle de cuivre d'époque franque  
Corinthe



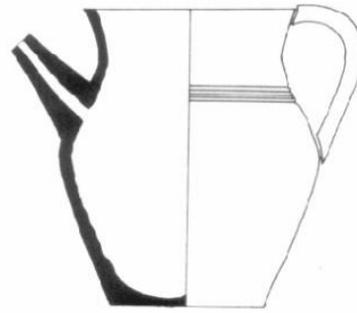
Poêle glaçurée, Rhodes, XIIIe siècle  
diam. 27,2 cm / h. 6,5 cm

# Bouilloires

fin XIe, XIIe et XIIIe siècles



1 (4 l)



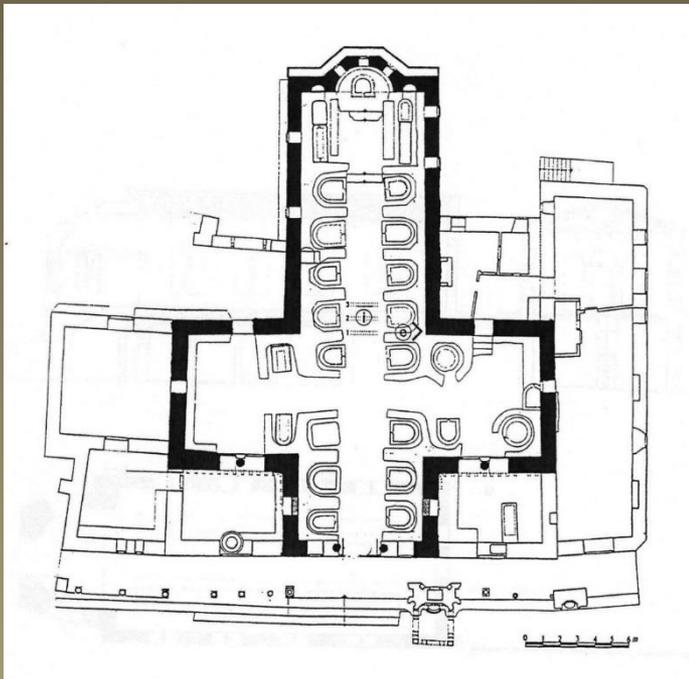
2 (0,5 l)



3 (0,3 l)

# Servir





# Réfectoire Monastère de Lavra mont Athos



# Réfectoire

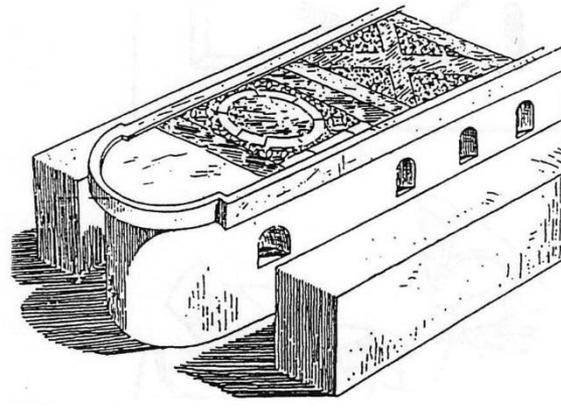
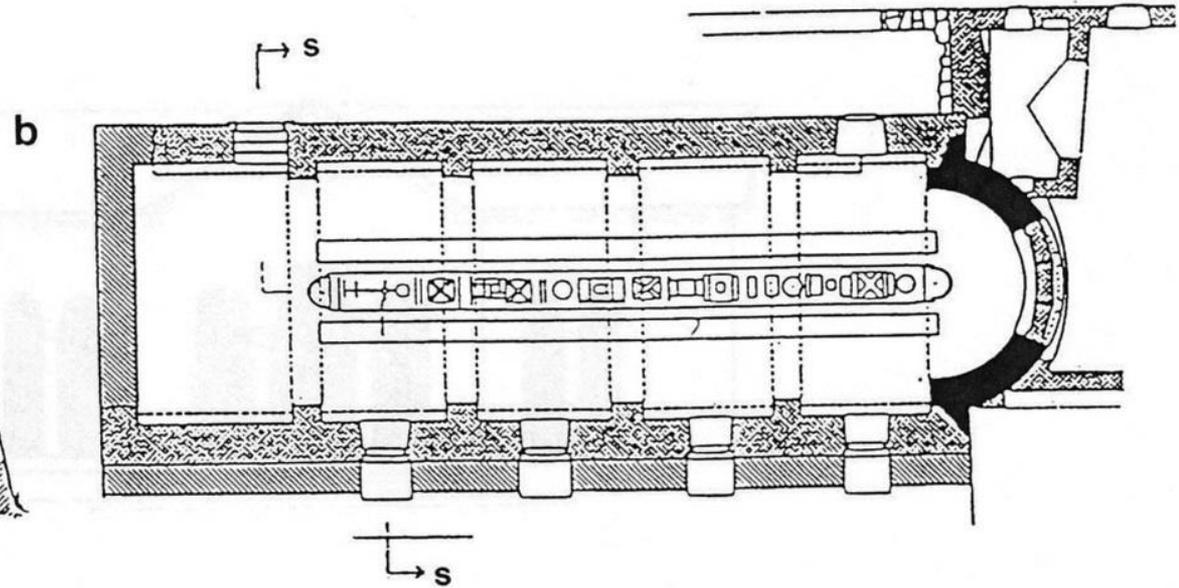
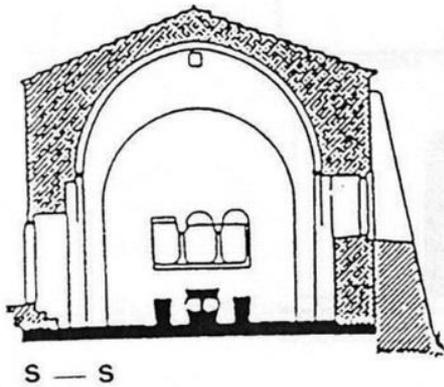
## Monastère de Vatopédi

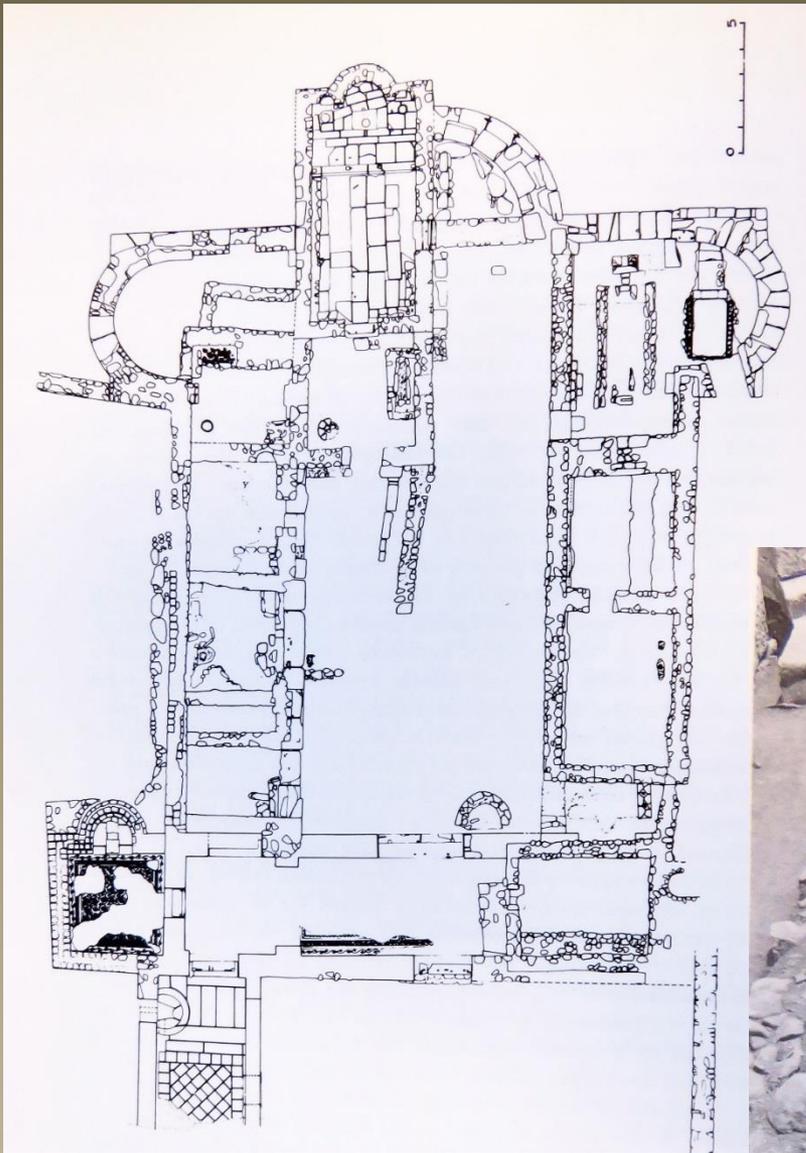


# Réfectoire

## Monastère de la Nea Moni

### Chios, XIe siècle





Réfectoire  
Monastère de Synaxis  
XIIIe siècle



# Réfectoire du monastère de Saint Pantelémôn Table de l'higoumène



## Vaisselle de bois



Fouilles de Yeni Kapı Istanbul



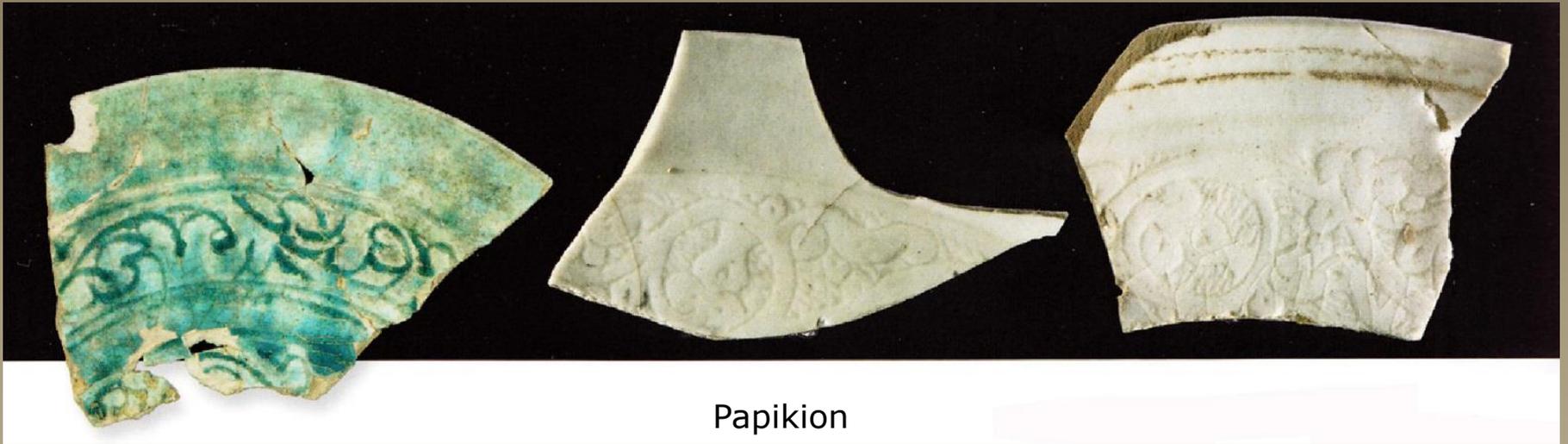
Monastère de la Grande Météore

# Vaisselle de terre réparée

Monastères du mont Papikion et de Synaxis



# Vaisselle de terre dite *anatolika*



Papikion

Céramique d'époque fatimide, fin XIIe siècle

Syrie

# Glazed White Wares II

X<sup>e</sup> au début du XII<sup>e</sup> siècle



Ayazma



Ayazma



Kurşunlu

# Polychrome Painted Ware

entre la seconde moitié du X<sup>e</sup> et le début XII<sup>e</sup> siècle



Synaxis

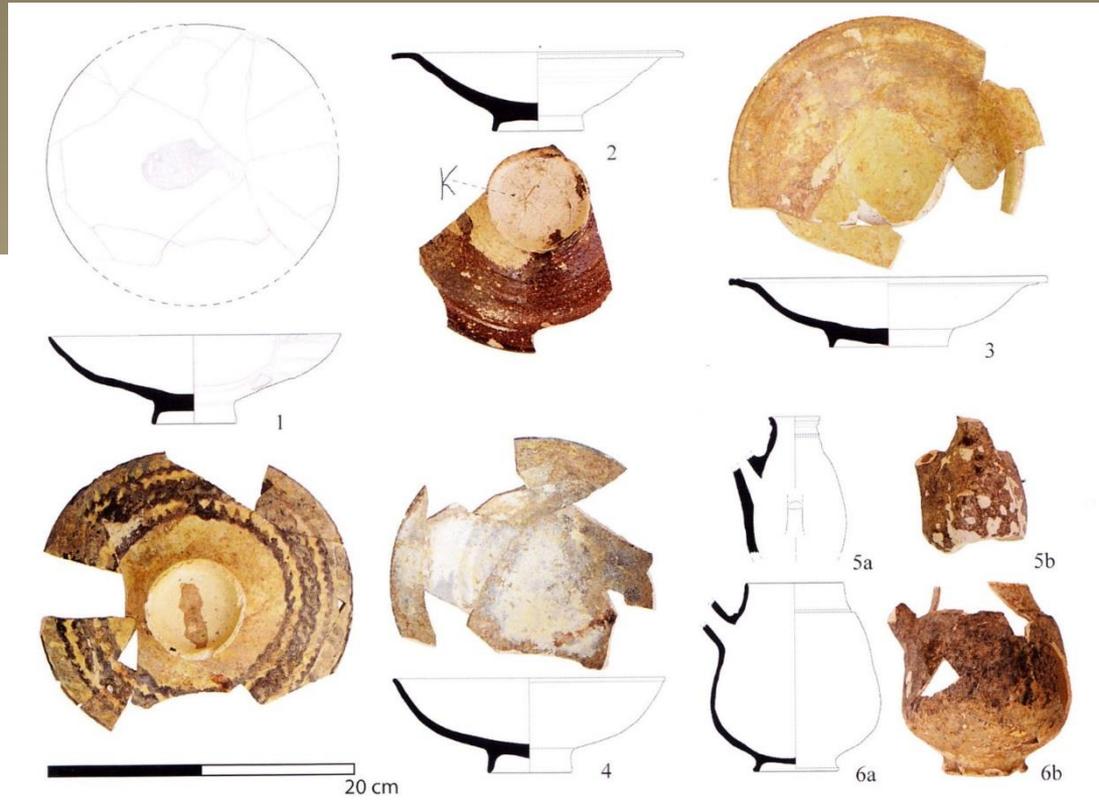
Satyros



# Glazed White Wares III, IV

XIIe – troisième quart du XIIIe siècle

Ayazma



Papikion

Satyros

# Aegean Ware

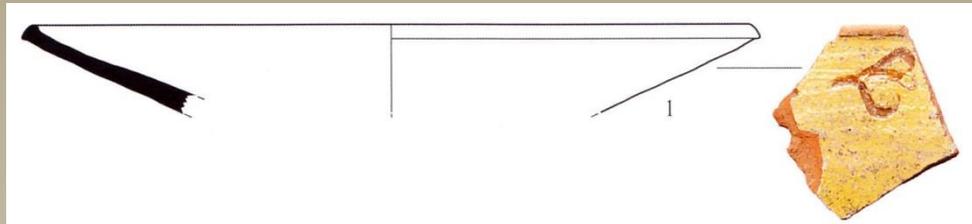
fin du XIIe-troisième quart du XIIIe siècle



Synaxis



Ayazma

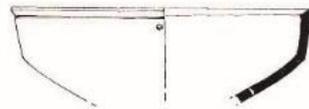


Satyros

# Zeuxippos Ware, fin du XIIe-troisième quart du XIIIe siècle



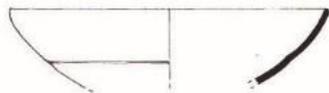
+ un exemplaire à Satyros



Papikion



Papikion



Papikion

# Vaisselle byzantine du XIIIe siècle



Papikion



Ayazma

# Vaisselle byzantine du XIIIe siècle



Satyros

# Vaisselle byzantine du XIIIe siècle



Synaxis



Synaxis



Synaxis



Kursunlu



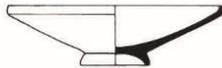
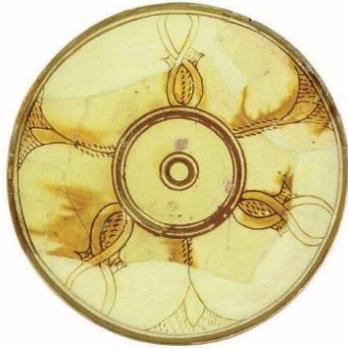
Papikion



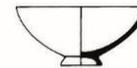
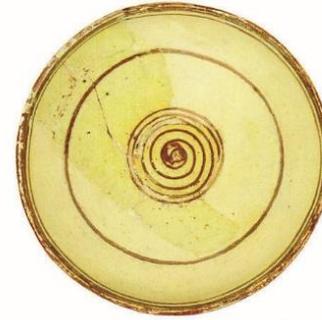
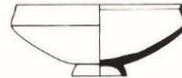
Papikion



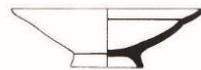
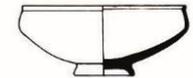
# Vaisselle des ateliers thraces de Mosynopolis et Gratianou



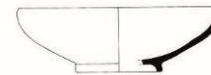
Papikion



Synaxis

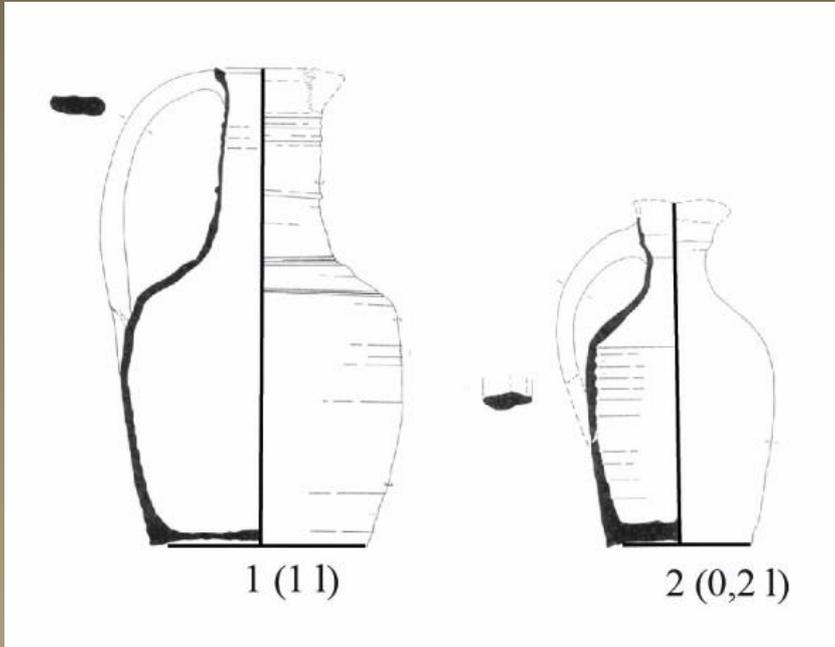


Papikion



Synaxis

# Cruches de terre



Cruches  
milieu XIIe siècle  
Sarachane



Cruche de Syrie ayyoubide  
Thèbes



Cruches  
XIIe siècle  
Thèbes

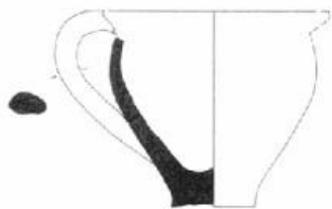
# Cruches ou pichets métalliques (*xestia*, *chalkostamnini*)



Cruche en alliage cuivreux  
Corinthe  
XIIIe siècle

Cruches  
Monastère des Météores

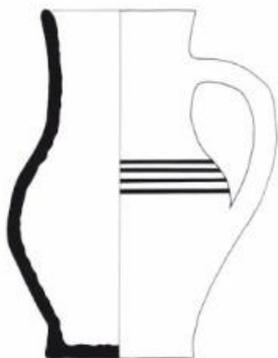




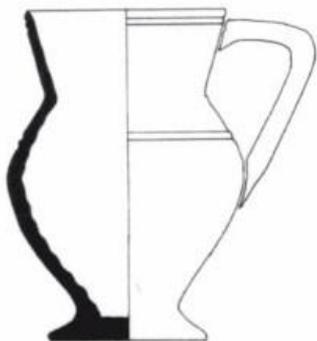
13 (0,2 l)



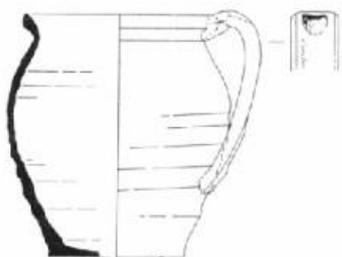
15 (0,3 l)



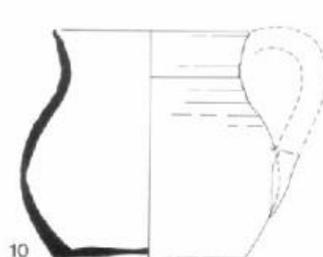
7 (0,4 l)



12 (0,5 l)



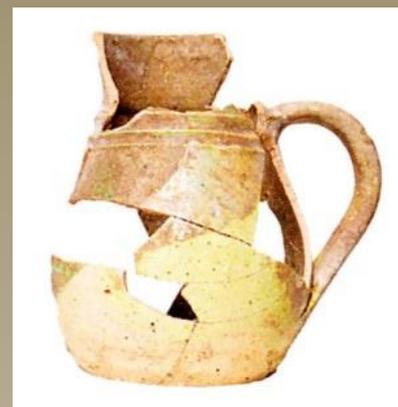
10 (0,5 l)



11 (0,5 l)

# Pinte / chope-mesure (*krasobolion*)

fin XIe-XIIIe siècle



Satyros  
Glazed White Ware IV

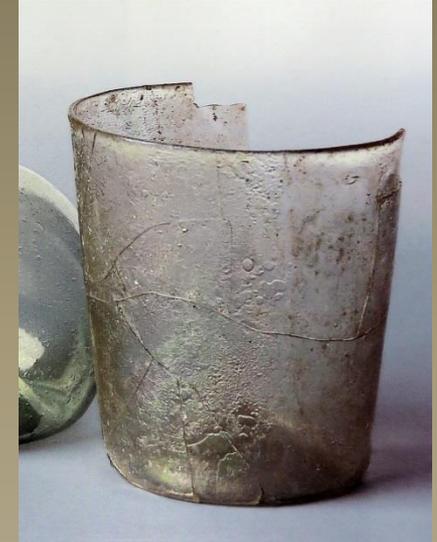
# Coupes à boire en terre (*kaukion ostrakinon*) et gobelet de verre



Synaxis,  
h. 6,5 cm / diam. 9 cm



Corinthe, fin XIe siècle  
H 7,3 cm / diam 11,4 cm



Gobelet, XIVe siècle  
cimetière du monastère des  
Vlatades  
Thessalonique  
h. 6,8 cm / diam. 6,8 cm



Papikion  
h. 6 cm /  
diam. 10 cm

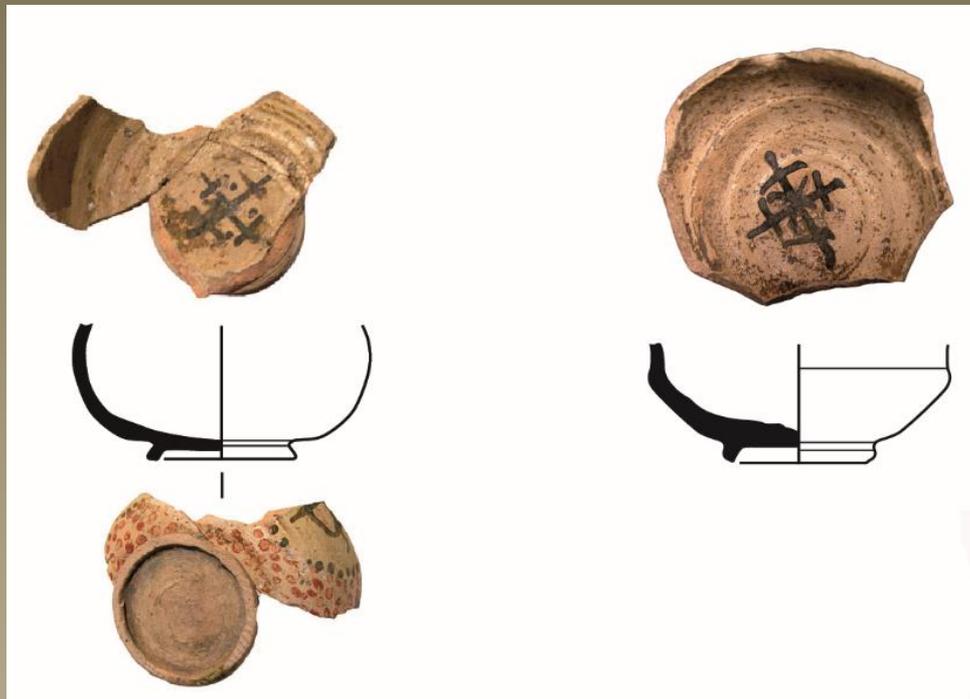


Corinthe, fin XIe siècle  
H 5,6 cm / diam 9,6 cm

## Images à caractère religieux



Croix incisée  
Papikion  
XIIIe siècle



Croix peintes  
Istanbul  
Polychrome Painted Ware  
milieu ou seconde moitié du XI<sup>e</sup> siècle

## Images à caractère religieux



Constantinople



# Images à caractère religieux

Constantinople



Thessalonique



Des récipients de service de différentes natures pour des moines d'origines sociales diverses ?

