

Zeitschrift: Revue historique vaudoise
Herausgeber: Société vaudoise d'histoire et d'archéologie
Band: 14 (1906)
Heft: 10

Artikel: Boissons, buveurs et tempérants à l'époque mérovingienne
Autor: Besson, Marius
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-14627>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

REVUE HISTORIQUE VAUDOISE

BOISSONS, BUVEURS ET TEMPÉRANTS

A L'ÉPOQUE MÉROVINGIENNE

(Suite et fin.)

Avant d'énumérer les différentes sortes de vins, rappelons que les raisins eux-mêmes portaient des noms divers suivant leur forme, leur couleur, leur précocité.

Parmi les raisins de table, il y a le raisin *précoce*, le raisin *hâtif*; la palme appartient au raisin *lièvre*, ainsi nommé parce qu'il court comme un lièvre vers la maturité.

Il y a le raisin *couronne* dont les grains sont ronds; le raisin *oncial*, dont les grains sont longs comme une once; le raisin *dactyle*, dont les grains rappellent la forme des doigts ¹.

Parmi les raisins employés pour faire le vin, on distingue les espèces suivantes :

1. Le raisin *sans minium*, c'est-à-dire blanc, qui donne un vin de même couleur.
2. Le raisin *laineux*, couvert d'une poussière laineuse, et qui tire un peu sur le rouge.
3. Le raisin *faecina*, plus productif, moins savoureux; son vin dépose une abondante lie.
4. Le raisin *des abeilles*, très doux, recherché par ces insectes.

¹ *Etymol*, xvii, 1-5; Migne, t. 82, p. 604-605.

5. Le raisin *gris*, ni blanc ni rouge, qui donne une sorte de moût, couleur de terre.
6. Le raisin *d'améthyste*, pas mauvais, mais sans force.

Ces raisins, qui d'ailleurs changeaient de nom suivant les pays, étaient généralement plus ou moins additionnés de matières diverses.

Voici une liste de boissons¹ qui nous donnera une idée de ce qu'on servait alors dans les auberges :

Vinum, le vin proprement dit, ainsi nommé, d'après Isidore, *quod eius potus venas sanguine cito repleat*.

Mustum, le moût. Gardez-vous de le mettre dans des bouteilles bouchées, sinon il fera tout sauter.

Vinum spurcum, le vin sale, c'est celui dans lequel on a mis de l'eau.

Mulsum, boisson faite de miel et d'eau.

Oenomelum, vin ou moût dans lequel on met de l'eau et que l'on agite avant de s'en servir.

Hydromel, eau et jus de fruits.

Saccatum, eau et lie, mises dans un sac et pressées.

Oxymel, boisson aigre douce faite de vinaigre et de miel.

Rhodomel, miel et eau de roses.

Melicratum, vin et miel. Les formules de St-Gall l'appellent *vinum melle dulcoratum* (31 ; éd. Zeumer, p. 417).

Faecula, bouillie assez épaisse obtenue en cuisant de gros raisins. Excellent pour l'estomac, dit Isidore.

Sicera, toute boisson autre que le vin et capable d'enivrer. On paraît l'avoir faite surtout avec le suc du froment et des pommes.

Garum, liqueur faite avec du jus de poisson.

J'en passe, et des meilleures !

Quels étaient les vins les plus fameux ? La lettre ix^e d'Au-

¹ *Etymol.*, xx, 3 ; Migne, t. 82, p. 711-714.

sone prouve que le Bordeaux était célèbre au iv^e siècle. On faisait grand cas du Falerne et des crus orientaux. Sidoine Apollinaire invitait un ami en lui disant ¹ : « Je ne t'offrirai pas, mon cher, du vin de Gaza, de Chio, de Sarepta ; je n'ai pas de Falerne ; mais nous tâcherons de nous arranger quand même ». Grégoire de Tours ² loue les vins du Latium et ceux de Gaza, qu'il appelle puissants. Il raconte à ce propos l'histoire scandaleuse d'un diacre lyonnais ³ : une bonne femme apportait tous les jours à ce peu scrupuleux lévite un setier de vin de Gaza pour le service liturgique ; mais l'autre le gardait pour son usage, et portait en place à l'église de la vulgaire piquette... Beaucoup d'anciens mentionnent ce vin de Gaza, *gazetum*, qui paraît vraiment avoir délecté les gourmets. Chacun du reste aimait bien les vins de son pays. Le noble vin de Bourgogne, dit Grégoire de Tours ⁴, est si bon qu'il laisse derrière lui celui qu'on apporte à grands frais d'Orient. Et Cassiodore ⁵ parle d'un petit vin, sec, aigrelet, mais d'un fumet délicieux, qu'il compare sans hésiter aux meilleurs crus de la Sabine, et même au *gazetum*.

Vous me demanderez, maintenant, quel usage on faisait de ces boissons. Buvait-on beaucoup ? Oui, certainement. L'abus du vin paraît avoir été alors tel qu'aujourd'hui, peut-être plus lamentable encore.

Les historiens du temps sont des hommes d'église, et ils ont parlé d'une façon très spéciale, de leurs confrères. Les ecclésiastiques sont les héros ordinaires des anecdotes que les chroniques nous ont conservées. Aussi, pour avoir des faits concrets, devons-nous de préférence nous occuper du monde ecclésiastique. Avouons franchement que l'abus des boissons était, je ne dis pas fréquent, mais réel

¹ Sidoine Apoll., *Carm.*, XXII, 15 ; éd. Lütjohann, p. 242.

² Grég. de Tours, *Hist. Franc.*, VII, 29 ; éd. Arndt, p. 309.

³ Grég. de Tours, *Glor. Conf.*, 64 ; éd. Krusch, p. 786.

⁴ Grég. de Tours, *Hist. Franc.*, III, 19 ; éd. Arndt, p. 129.

⁵ Cassiodore, *Variae*, XII, 12 ; éd. Mommsen, p. 369.

parmi ceux qui auraient dû donner l'exemple de la sobriété, je veux dire parmi les dignitaires ecclésiastiques. Grégoire de Tours, qui raconte tout ce qu'il voit, signale des faits déplorables.

Sans parler du prêtre Euphrasius de Clermont, homme du monde, plus habile à griser les barbares qu'à secourir les pauvres ¹, quelques évêques sont restés célèbres par leurs tristes excès.

Léonce, de Vannes, était si encroûté dans le vice d'ivrognerie, qu'après certaines libations, il ne pouvait plus marcher ². Il finit par tomber d'une attaque.

Droctigisèle, de Soissons, perdit la tête après quatre ans d'épiscopat. Les uns disaient qu'on lui avait jeté un sort. Les autres se demandaient s'il n'était pas plutôt victime de ses excès dans le boire ³.

Mais le plus ignoble de tous ces personnages est sans doute l'évêque Cautinus. Comme il avait un extraordinaire embonpoint, il fallait se mettre quatre pour l'emporter hors de la salle à manger ⁴.

S'étonner de ces hontes serait naïf. La nature d'un barbare ne saurait être changée du jour au lendemain. Et la goutte d'huile de la consécration épiscopale ne pouvait faire un ascète d'un grossier guerrier franc. Beaucoup d'évêques n'étaient que des hommes du monde, mis à la tête d'un diocèse par leur souverain, en récompense de quelque service d'ordre purement matériel ou politique. Si de tels pontifes se sont conduits d'une façon peu édifiante, l'Eglise chrétienne n'en peut rien. Elle a souffert du mal la première, elle a fait son possible pour le guérir, elle y a réussi, non pas toujours, mais souvent.

¹ Grég. de Tours, *Hist. Franc.*, IV, 35 ; éd. Arndt, p. 170.

² Grég. de Tours, *Hist. Franc.*, V, 40 ; éd. Arndt, p. 233.

³ Grég. de Tours, *Hist. Franc.*, IX, 37 ; éd. Arndt, p. 391.

⁴ Grég. de Tours, *Hist. Franc.*, IV, 12 ; éd. Arndt, p. 148.

Le monachisme a été un de ses principaux moyens de réforme. La main de fer de saint Colomban, l'autorité plus douce, plus sagement énergique de saint Benoît, furent d'un incomparable secours pour corriger les abus.

L'Eglise réagit par la parole, mais surtout par l'exemple.

Nous avons un spécimen de sermon de tempérance dans Isidore de Séville ¹. Le prédicateur constate que beaucoup sont ivres du matin jusqu'au soir ; que certains même s'en font un honneur. Il renouvelle les menaces de la Sainte Ecriture contre les uns et les autres. Il cite l'exemple de certains ascètes qui, non seulement s'abstiennent de vin, mais mesurent même la quantité d'eau qui doit les désaltérer. Au reste Isidore ne combat point l'usage du vin, mais l'abus. Il rappelle que saint Paul recommande à Timothée de mettre du vin dans son eau. Il commente ingénieusement ce texte de Joël : *Flete omnes qui bibitis vinum in dulcedine*. Le prophète, observe-t-il, ne dit pas : *pleurez, vous qui buvez*, comme si le vin était interdit, mais : *pleurez, vous qui buvez dans les plaisirs*, c'est-à-dire *vous qui trouvez dans la boisson la volupté*. C'est l'abus, la passion, que le prophète condamne.

Un autre texte nous montre qu'on avait cherché un remède contre l'ivrognerie. Voici la recette : mettez une anguille dans un pot de vin, laissez-la jusqu'à ce qu'elle soit noyée, sortez-la ensuite, et faites boire le liquide à l'ivrogne ; il sera pour toujours dégoûté du vin ¹.

Enfin, les Mérovingiens connaissaient le vin sans alcool. Rien de nouveau sous le soleil. Ce n'étaient pas les vins de Meilen, mais quelque chose qui leur ressemblait. On récoltait, paraît-il, en Crète, une sorte de pommes avec lesquelles on faisait une liqueur absolument identique au vin, pour le

¹ *Sentent.*, II, 43 ; Migne, t. 83, p. 650.

² *Etymol.*, XII, 6 ; Migne, t. 82, p. 455.

goût, la couleur, le fumet, l'apparence ; mais qui n'avait pas de force, et que même les plus faibles pouvaient consommer sans danger ¹.

Je cite ces détails à titre de curiosité. L'on ne songeait pas alors à combattre l'abus des boissons comme nous le faisons aujourd'hui. On s'en prenait à l'intempérance sous toutes ses formes, excès dans le manger comme dans le boire ; mais on ne paraît point avoir visé d'une façon spéciale l'ivrognerie plutôt que la gourmandise.

La plupart des ascètes, la majorité des religieux et des évêques avancés en sainteté, s'abstenaient de boissons alcooliques ou n'en usaient que très peu ; mais en même temps, et dans un même but de pénitence, ils se mortifiaient dans la nourriture, couchaient sur la dure et dormaient peu. Il ne semble pas qu'aucun d'eux ait jamais eu l'idée d'interdire la boisson. Ils se contentaient d'exhorter à la pénitence en général. Peut-être faut-il en chercher la raison dans ce fait que les excès dans le manger étaient alors relativement plus graves et plus fréquents qu'aujourd'hui.

Certains tempérants faisaient même preuve d'une tolérance héroïque en donnant eux-mêmes à boire aux autres. Ainsi le cas du moine Abraham est singulier. Cet ascète, arrivé d'Egypte, se fixa près de Clermont où il fonda un monastère. Jamais il ne prenait de vin. Mais le jour de la fête patronale, il se tenait dans l'atrium de la basilique, se faisait apporter des vases de vin, et restaurait le peuple ². C'était une manière de pratiquer la charité.

Voici maintenant quelques exemples de sobriété.

Sainte Radegonde, depuis sa profession religieuse, ne but ni vin ni bière, mais seulement de l'eau adoucie par un peu de miel ou du jus de poire ³.

¹ *Etymol.*, XVII, 6 ; Migne, t. 82, p. 610.

² Grég. de Tours, *Hist. Franc.*, III, 1 ; éd. Arndt, p. 673.

³ *Vita S. Radegundis*, I, 15 ; éd. Krusch, p. 369.

L'évêque Agricola, de Chalon, homme courtois et sage, bâtisseur de plusieurs belles églises, dont Grégoire de Tours admirait les colonnes et les mosaïques, était d'une telle sobriété qu'il ne prenait jamais rien avant le coucher du soleil ¹.

Saint Amé, moine d'Agaune à la fin du vi^e siècle, et fondateur de la chapelle de N.-D. du Sex, au-dessus de St-Maurice, ne buvait que de l'eau. Ses frères lui en apportaient un petit pot chaque jour. Une fois même, un corbeau s'étant posé sur les bords du vase, le renversa, et le pauvre ermite dut se passer de boisson jusqu'au lendemain ².

Le reclus Caluppanus, près de Clermont³, vivait dans l'abstinence la plus complète. Des gens charitables, voyant l'état précaire de sa santé, lui apportaient de loin en loin quelques bouteilles, mais il les donnait aux pauvres.

Je terminerai par le cas particulièrement touchant de l'abbé Senoch, né vers 536 au diocèse de Poitiers. Grégoire de Tours le visita souvent et constata qu'il se nourrissait de pain d'orge et d'eau. On lui apportait des aumônes en nature, de toutes sortes; il les conservait avec soin et les vendait de temps en temps. A la fin de sa vie, avec l'argent gagné de cette manière, il avait racheté et fait remettre en liberté environ deux cents captifs. Voilà, je crois, l'un des plus beaux, des plus pratiques exemples de tempérance chrétienne que l'on puisse mentionner.

Marius BESSON.



¹ Grég. de Tours, *Hist. Franc.*, v, 45 ; éd. Arndt, p. 238.

² *Vita S. Amati*, 4 (*alias* 3).

³ Grég. de Tours, *Hist. Franc.*, xi, 2 ; éd. Arndt, p. 710.