

LES MENUS DU COLLÈGE DES JÉSUITES ANGLAIS DE LIÈGE À LA FIN DU XVIII^e SIÈCLE

par

Jean HOYOUX

Le collège des Jésuites anglais de Liège était situé entre les actuelles rues Montagne Sainte-Walburge et des Anglais, à l'emplacement de ce qui fut longtemps dans la suite l'Hôpital des Anglais, abandonné aujourd'hui au profit du nouvel hôpital de la Citadelle. Il avait été fondé, en 1613, par des Jésuites fuyant leur pays d'origine, l'Angleterre, où ils étaient persécutés. Ils parvinrent à s'installer à Liège et à s'organiser dans le court délai de quatre années et débutèrent leur enseignement en 1617. Ils l'exercèrent avec un grand succès durant plus d'un siècle et demi et formèrent des centaines d'élèves. Ces professeurs anglais s'étaient spécialisés dans l'étude des sciences exactes, surtout les mathématiques et l'astronomie, et ils comptèrent parmi eux des savants de renommée internationale notamment le père Linus ⁽¹⁾.

(1) Père Linus alias Hall (Francis), naquit en Angleterre en 1595, il entra dans la Compagnie de Jésus en 1623 et fut ordonné prêtre en 1628. Arrivé à Liège en 1672, il y mourut le 25 novembre 1675. La Bibliothèque générale de l'Université de Liège possède deux livres dont il est l'auteur :

Le collège avait été fondé au départ pour « y édifier et cultiver des sujets [anglais] destinés au rétablissement de la religion catholique dans la Grande Bretagne ⁽²⁾ ». De fait le collège comptait sans doute beaucoup de petits Liégeois mais également des enfants anglais que leur famille catholique voulait soustraire à une éducation protestante. Cette manière d'agir, lorsqu'elle était réalisée sans l'accord de tous les parents, notamment dans le cas de mariages mixtes, pouvait amener des conflits aigus qui étaient parfois conduits et arbitrés en cour de Rome ⁽³⁾.

Mais ces problèmes philosophiques ne font pas l'objet du présent article, il se veut, au contraire, entièrement attentif aux aspects matériels de la vie des pensionnaires du collège anglais, plus spécialement aux menus des repas qui leur étaient quotidiennement servis. Un document conservé à la Bibliothèque générale de l'Université de Liège, héritière d'une partie des livres et des manuscrits du collège des Jésuites anglais, nous permet de le faire. C'est un registre de format octavo, relié en veau brun, comptant 144 feuillets qui contient jour par jour la liste des menus des repas servis au collège de 1783 à 1793 ⁽⁴⁾. C'est probablement le livre de

./.

— *Explicatio horologii in horto regio Londini... an. 1669 erecti, in quo plurima horologiorum sciaticorum genera continentur, quibus... multa... ad geographiam, astrologiam et astronomiam spectantia, per solis umbram oculis cernenda subjiciuntur....*, Leodii Eburonum, 1673, 4° (B.U.L. I.105.2)

— *An explication of the diall sett up in the King's garden at London an. 1669 in which very many sorts of dyalls are conteined....*, Liège, 1673 (B.U.L. I. 118.1)

(2) **Saumery**. *Les délices du pays de Liège*, t. 1, p. 219.

(3) **J. Hoyoux**, *Un drame à l'Académie anglaise de Liège en 1787*, dans le *Bulletin de la Société royale Le Vieux Liège*, t. 5, n° 114, juil. sept. 1956, pp. 84-87.

(4) Ms 3186 B de la Bibliothèque de l'Université de Liège, cfr. **J. Hoyoux**, *Inventaire des manuscrits de la Bibliothèque de l'Université de Liège*, t. 1, p. 130, article 915. Liège, 1970.

comptes d'un père économe particulièrement soigneux qui a recopié, en anglais, scrupuleusement tous les jours la liste des plats servis aux pères et aux élèves du collège.

La période allant de 1783 à 1793 qui couvre le registre du père économe est évidemment tardive dans la vie du collège. La compagnie de Jésus avait été supprimée en 1773 par une bulle du pape Clément XIV, mais le prince-évêque Velbruck avait maintenu le collège et autorisé les jésuites anglais à poursuivre leur enseignement en prenant le costume des prêtres séculiers. Le nom du collège fut transformé aussi, il devint l'Académie anglaise et, en 1794, lors de l'invasion française qui mit fin à l'activité de l'école, il y avait encore trois cents élèves inscrits.

Les jésuites anglais, après l'arrivée des Français émigrèrent vers l'Angleterre où ils fondèrent le collège de Stonyhurst du nom du père Stone, dernier supérieur liégeois et premier directeur du nouvel établissement. Les années 1783 à 1793 donc ne sont pas les plus prospères du collège des Jésuites anglais mais ceux-ci, à cette époque, exerçaient encore à Liège une activité certaine et le manuscrit conservé à la Bibliothèque de l'Université reste le reflet de la vie quotidienne d'une maison encore florissante. Soulignons que ce document est rédigé en anglais ce qui indique la constance de la tradition anglaise dans le collège.

Après ce préambule destiné à situer le collège anglais de Liège, son évolution et la période à laquelle le manuscrit que nous voulons étudier se rapporte, examinons le document de plus près.

Rédigé en anglais, le livre de comptes du père économe est disposé comme un agenda, le mois et l'année indiqués au haut de chaque page, le jour et le mois en marge à gauche.

Les menus, d'abord celui du dîner, ensuite celui du souper, sont chaque fois résumés en deux ou trois lignes. Les dimanches sont mis en exergue et souvent situés par rapport au calendrier liturgique. Leur intitulé est précisé en latin, par exemple : *Dominica secunda Quadragesimae, Dominica Paschae, Dominica quinta post Pentecoste.*

Voici, en exemple, d'abord en texte original, ensuite en traduction quelques pages du manuscrit :

f° 31

August 1783

- Thursd. 14.* soupe ⁽⁵⁾, pudding, boiled eggs, stockfish and potatoes. *coll^{ne}* raisins ⁽⁵⁾.
Frid. 15. rice milk tart, hard eggs and kidney beans, fresh fisch, fruit, wine. *sup.* sallad and boiled eggs.
Saturd. 16. pease soup, pain perdu, triped eggs, saltfish and potatoes. *sup.* kidney beans and boiled eggs.

Dominica 3^a Augusti

- Sund. 17.* boiled mutton and kidneybeans. R. Veal. *Sup.* sallad R. mutton and veal.
Mond. 18. boiled beaf and carrots, mutton chops. *Sup.* potatoes stewed veal.
Tuesd. 19. boiled mutton and capers. ham and kidney beans. R. Fowls wine fruit. *Sup.* hard eggs and sallad R. mutton and veal fruit.
Wedn. 20. sausages and cabbage R. beef. *Sup.* potatoes and mutton chops.

(5) L'auteur vivant à Liège introduit parfois des mots français dans son texte.

- Thursd. 21.* prinsel kidney beans stewed mutton with endive. *Sup.* sallad. R. veal.
Frid. 22. milk tart, kidney beans fresh fish. *Sup.* potatoes buttered egges and toasts.

f^o 31 v^o

August 1783

- Saturd. 23.* pease soup. baked pudding boiled eggs saltfish and potatoes. *Sup.* sallad boiled eggs.

Dominica 4^a Augusti

- Sund. 24.* boiled beaf and carrots R. veal. *Sup.* sallad. R. mutton.
Mond. 25 stewed veal and french beans R. mutton. *Sup.* potatoes mutton chops.
Twesd. 26. boiled veal and bacon french beans R. beef. *Sup.* sallad R. mutton.
Wend. 27. Sausages and cabbage R. veal. *Sup.* french beans mutton chops.
Thursd. 28. beefsteak potatoes R. mutton. *Sup.* sallad. R. veal and mutton.
Frid. 29. milk tart. kidney beans fresh fish. *Sup.* potatoes boiled eggs.
Saturd. 30. pain perdu eggs saltfish and potatoes. *Sup.* salad and boiled eggs.

Dominica 1^r sept.

- Sund. 31.* boiled beef and carrots R. veal. *Sup.* sallad R. mutton

September

- Mond. 1.* stewed veal french beans R. mutton. *Sup.* potatoes mutton chops.

Ce qui donne en français

Août 1783

- jeudi 14.* soupe, pudding, oeufs à la coque, stockfish et pommes de terre. *Collation* — raisin
- vendredi 15.* tarte au riz, oeufs durs et rognons ⁽⁶⁾, fèves, poisson frais, fruit, vin.
souper — salade, oeufs bouillis.
- samedi 16.* soupe aux pois, pain perdu, oeufs, poisson salé, pommes de terre. *Souper* — rognons, fèves et oeufs bouillis.
- dimanche 17.* mouton bouilli, rognons et fèves, r. de veau.
Souper — salade, r. mouton et veau.
- lundi 18.* boeuf bouilli et carottes, tranches de mouton.
Souper — pommes de terre et veau étuvé.
- mardi 19.* mouton bouilli et capres, jambon et rognons aux fèves, r. volaille, vin, fruit. *Souper* — oeufs durs et salade, r. de mouton et veau, fruits.
- mercredi 20.* saucisse et chou, r. de boeuf. *Souper* — pommes de terre et tranches de mouton.
- jeudi 21.* rognons et fèves, mouton étuvé avec endives.
Souper — salade et r. de veau.
- vendredi 22.* tarte au fromage, rognons aux fèves, poisson frais. *Souper* — pommes de terre, oeufs au beurre, toasts.
- samedi 23.* soupe aux pois, crème pudding, oeufs bouillis, poisson salé, pommes de terre.
Souper — salade, oeufs bouillis.

(6) Les jours maigres, on mange des rognons ne les considérant pas sans doute comme de la viande.

Quatrième dimanche d'août

- dimanche 24.* boeuf bouilli et carottes, r. de veau.
Souper — salade, r. de mouton.
- lundi 25.* veau étuvé, haricots verts, r. de mouton. *Souper* — pommes de terre, tranches de mouton.
- mardi 26.* veau bouilli et lard, haricots verts, r. de boeuf.
Souper — salade, r. de mouton.
- mercredi 27.* saucisse et chou, r. de veau. *Souper* — haricots verts, tranches de mouton.
- jeudi 28.* beefsteack pommes de terre, r. de mouton.
Souper — salade, r. de veau et mouton.
- vendredi 29.* tarte au fromage, rognons, fèves, poisson frais.
Souper — pommes de terre, oeufs bouillis.
- samedi 30.* pain perdu, oeufs, poisson salé et pommes de terre. *Souper* — salade et oeufs bouillis.

Premier dimanche de septembre

- dimanche 31.* boeuf bouilli et carottes, r. de veau. *Souper* — salade, r. de veau.

Ces pages 31 et 31 ont été prises un peu au hasard mais d'autres auraient été pareilles, elles se ressemblent toutes et pendant dix ans les menus ont peu varié. Ce qui frappe chez eux, c'est l'abondance de viande. Tous les jours à midi, le jésuite et son élève ont droit à deux sortes de viande : du boeuf et du mouton. Le dimanche 17 août il y en a même trois (mouton, rognons et veau) et le mardi 19 trois également (mouton, rognons, volaille). Pour nos habitudes actuelles, cela est énorme. Chose étonnante on ne mange pas de porc, à part rarement du lard et du jambon. Les légumes sont peu variés (carottes, fèves, haricots verts, salade) et proviennent sans doute du potager des pères. Quand on mange du potage, et c'est rare, c'est toujours de la soupe aux pois.

Les fruits apparaissent rarement sur les tables. Une exception, le 14 août les pères ont pu déguster du raisin. Le pain n'est mentionné nulle part mais on peut imaginer qu'il figurait d'office à table.

On observe le jeûne au moins deux fois par semaine. Alors on sert soit du poisson de mer salé, soit du poisson frais, peut-être de rivière, et surtout des oeufs.

Il n'y a jamais de dessert. Quand on trouve de la crème au menu, on la consomme en début de repas.

Malgré un séjour de près de deux siècles à Liège, les Jésuites ont conservé leurs habitudes anglaises et on mange souvent du boeuf et du mouton bouillis.

Si les élèves boivent probablement de l'eau, on réserve le vin pour les pères. Les menus mentionnent souvent « wine for fathers only ».

Pour sacrifier à la mode des statistiques nous comptons qu'en vingt-cinq jours, dont sept de jeûne, les jésuites ont consommé :

- 14 fois du mouton
- 11 fois du veau
- 9 fois des oeufs
- 7 fois des rognons
- 6 fois du boeuf
- 3 fois du poisson frais
- 2 fois du poisson salé
- 2 fois de la saucisse
- 1 fois du lard
- 1 fois de la volaille

Ce qui fait la somme énorme de 42 fois de la viande en 15 jours gras !

En conclusion générale, on peut dire que les menus du collège des Jésuites anglais tels qu'ils figurent dans le manuscrit conservé à la Bibliothèque générale de l'Université de Liège sont d'une monotonie extrême, pauvres en légumes et d'une richesse anormale en viande. Ils sont à l'opposé des règles de la diététique moderne.

Dans tous les cas, les menus du collège des Jésuites anglais de Liège prouvent que la nourriture y était abondante. Nous sommes loin de l'image des collèges faméliques popularisée par Erasme.

