



Abbaye du Thoronet

L'abbaye du Thoronet est fondée en 1160 en Provence à une époque où celle-ci relevait du Saint-Empire romain germanique sous l'autorité de Frédéric I^{er} Barberousse (1152-1190). L'empire s'étendait alors de la Bohême au Rhône. Le Thoronet constitue la première présence cistercienne dans cette région.

L'abbaye ne tarda pas à connaître la prospérité, à la suite des nombreuses donations qui affluèrent, notamment de la part des seigneurs de Castellane. Au XIV^e siècle, le Thoronet, comme bien d'autres abbayes cisterciennes, connut peu à peu le déclin. Les révoltes internes, puis plus tard les guerres de Religion entraînèrent la défection des moines de l'abbaye qui, en 1787, fut rattachée à l'évêché de Digne-les-Bains. Vendue à la Révolution, puis à nouveau délaissée, elle fut rachetée par l'État en 1854. Grâce à l'intervention de Prosper Mérimée, elle échappa à la ruine. Depuis, les travaux de consolidation et de restauration se sont succédé. Ils étaient devenus d'autant plus indispensables que l'abbaye souffrait de l'exploitation de la bauxite à proximité.

L'isolement prescrit par la règle de saint Benoît est relatif au Thoronet. En effet, l'abbaye se situe à une journée de marche de l'évêché de Fréjus et on trouve dans un rayon de dix kilomètres de nombreux villages préexistants.

De plus les ressources matérielles de l'abbaye lui assurent une place importante dans le marché commercial de la région. Ces ressources se situent parfois loin de l'abbaye et les frères convers ont la charge de leur exploitation. L'abbaye du Thoronet possède en effet les marais littoraux de Marignane, au bord de l'étang de Berre où encore ceux de Hyères qui permettent la production de sel. L'activité de pêche se fait à Martigues, Hyères et Sainte-Maxime. Ce poisson représente une part plus importante de production que l'abbaye ne peut consommer, il était alors vendu directement sur les marchés locaux.

Mais la grande spécialité du Thoronet, c'est surtout l'élevage. Ces bêtes fournissaient à la fois de la viande qui n'était pas consommée par les frères puisque ceux-ci avaient un régime végétarien, et de la peau qui était utilisée pour la confection de parchemin, fait essentiellement en peau de mouton, très important pour l'abbaye puisque celle-ci possédait un scriptorium.

