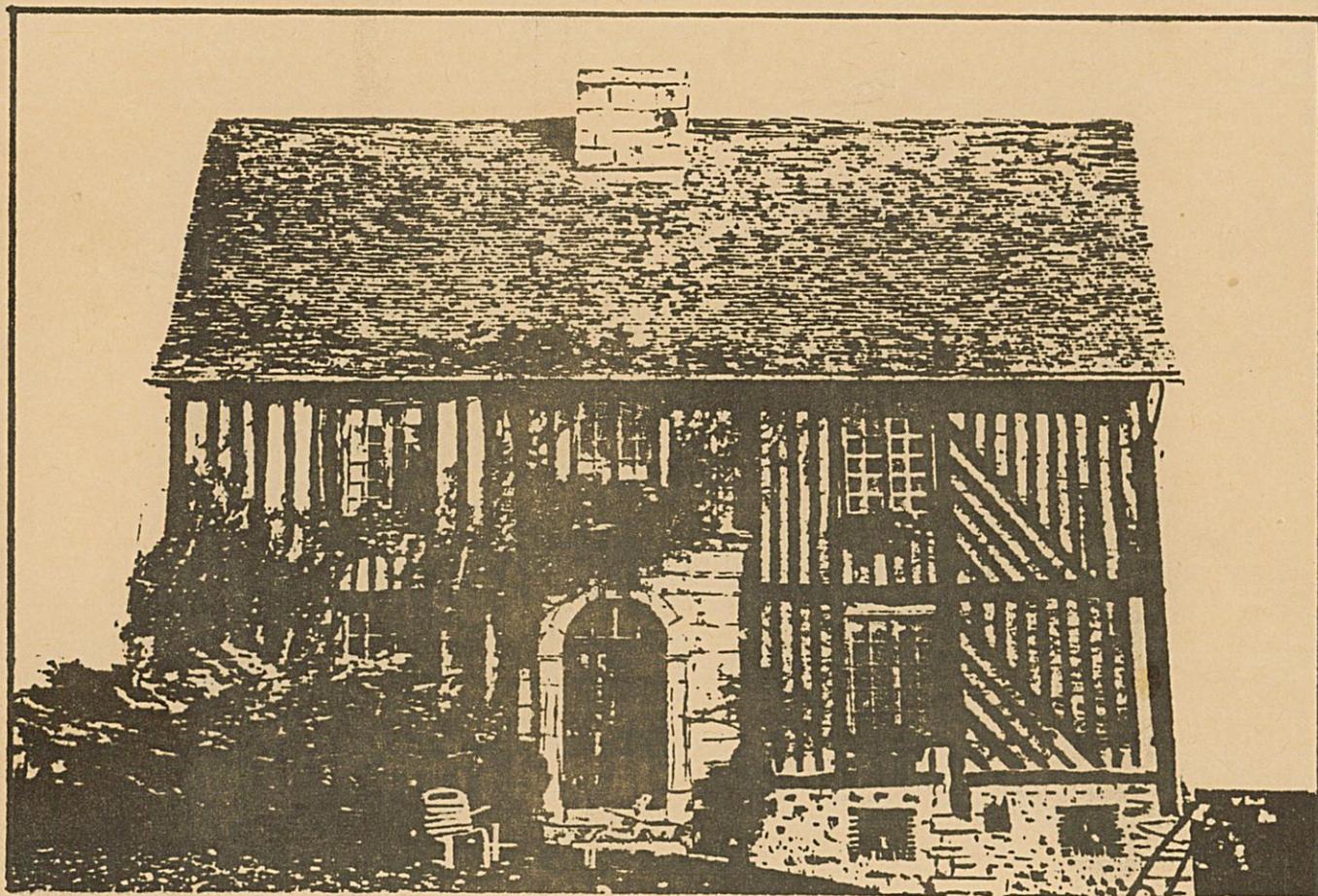


N. Leduc

Histoire et Traditions Populaires

du Canton
de Saint-Pierre-sur-Dives



SEPTEMBRE 1984

N°7

Bulletin trimestriel publié par le Foyer Rural du Billot
L'Oudon-Montpinçon - 14170 Saint-Pierre-sur-Dives

**HISTOIRE ET TRADITIONS POPULAIRES
DU CANTON DE SAINT-PIERRE-SUR-DIVES**

Bulletin trimestriel publié par le Foyer Rural du Billot



Abonnement pour l'année (4 numéros) — Ordinaire 25,00 F
— Soutien 50,00 F

(Pour une expédition par la poste, il convient d'ajouter 20 F pour frais de port)

Histoire et Traditions Populaires du canton de Saint-Pierre-
sur-Dives.

Bulletin trimestriel publié par le Foyer Rural du Billot

14 170 Saint-Pierre-sur-Dives

N° en cours-Imprimerie spéciale: Foyer Rural du Billot

Responsables de publication : Gérant J. Maneuvrier

Membres : M. T Hugot, P. et T. Bricon, Y. Denis, G. ET C. Guillin
D. Bordeaux, D. Plékan, D. Fournier, J. P Pflieger, C. et D. Maneuvrier

Abonnement : (4 numéros) Ordinaire 25 F

Soutien 50 F

(pour un envoi par la poste, frais de port : 20 F)

Couverture Manoir du Vigan - Saint-Martin-de-Fresnay.

Commune de l'Oudon.

Photo : Christophe Maneuvrier.

* S O M M A I R E *

EXPOSITION : Femmes du Pays d'Auge		pages 5- 6
LA FERME MANOIR DU VIGAN St Martin de Fresnay	J. Maneuvrier	pages 7-12
MONOGRAPHIE DE BOISSEY d'après une monographie de 1881	C. Maneuvrier	pages 13-23
LES RIPAILLES	A. Duclos C. Depraetere	pages 23-34
CONSEILS AUX JEUNES MENAGES	J. Denis	pages 37-37
SOUVENIRS DE L'ECOLE DE MONTPINCON	G. Aussant	pages 38-42
LE COMLOT	B. Grenon	pages 43-51

EXPOSITION

Femmes du sud Pays-d'Auge

Recherches sur le rôle et la condition de la femme dans la société rurale du sud-pays d'Auge, de 1780 à 1940.

Salle des fêtes du Billot du 28/10 au 18/11

A l'occasion de cette exposition le Foyer Rural va tenter de présenter à l'aide d'objets, de gravures, de photographies, de cartes postales, d'archives, quelques vies de femmes de notre région.

Comment vivaient les couturières, blanchisseuses, repasseuses, laveuses, fermières, domestiques, servantes, gardiennes, épicières, aubergistes, nourrices, institutrices..... de nos communes rurales ?

- Quelles étaient leurs conditions de travail?
 - Quels rôles tenaient-elles dans la communauté paysanne ?
 - Comment s'habillaient-elles ?
 - Quels étaient leurs loisirs, leurs distractions ?
- En un mot quelle était leur vie de chaque jour ?

Voilà les principales questions que se sont posées les membres du Foyer et auxquelles ils ont essayé de répondre

en menant des enquêtes, en collectant des objets, en rassemblant photos, gravures, documents familiaux, communaux ou départementaux.

Mais à la veille de nos manifestations, nous ressentons, chaque fois, le même sentiment de frustration, la même impression de n'avoir pu explorer qu'une maigre partie de notre thème et que lors de l'exposition nous entendons de nombreux visiteurs nous dire : " C'est dommage, j'aurais pu vous prêter... où avez vous rencontré Madame ".

C'est pourquoi, nous nous permettons de vous solliciter. Nous recherchons encore des photos représentant des femmes dans leurs activités, des objets usuels de la couturière (en particulier la petite machine à coudre qu'elle emportait chez leurs clients), le fourneau sur lequel la repasseuse faisait chauffer ses fers, la boule grossissante de la brodeuse, des biberons utilisés par les nourrices,.... tout objet employé à l'occasion d'une profession mais aussi des vêtements, sous-vêtements, souliers, chapeaux, bonnets du début du siècle, des objets de vie quotidienne, nécessaire de toilette, à maquillage, des travaux de broderie, de macramé, de filet

Nous serions particulièrement heureux que vous acceptiez, d'une façon ou d'une autre, de participer à la réalisation de cette manifestation. Des réunions ont lieu, au Foyer, tous les vendredis à 21 heures, vous y êtes cordialement invités.

LA FERME - MANOIR DU VIGAN

La ferme-manoir du Vigan, commune de St Martin de Fresnay - L'Oudon, canton de St Pierre sur Dives, est située sur les ultimes côtes d'Auge, à la pointe sud du bois d'Ecots en lisière des derniers défrichements. A 155 m d'altitude, elle domine au sud-ouest, la plaine de Morteaux-Couliboef.

Surplombant le vallon où serpente le ruisseau de Croquemain, le chemin creusé à flanc de coteau qui y conduit est pentu, pierreux, malaisé. De ci, de là, quelques brèches dans la haie vive qui le borde, telles des fenêtres ouvertes sur l'horizon, préparent le visiteur au surprenant spectacle qu'il découvrira lorsqu'il aura, enfin, atteint la séduisante demeure.

Sur un modeste terre-plein en pente douce, face à vous, se dresse la ferme-manoir, dans son écrin semi-circulaire d'arbres et de frondaison verdoyante. L'endroit est beau. Le regard, tout d'abord arrêté par la crête du sommet boisé, se perd ensuite dans les amples ondulations des terres environnantes. L'endroit, baigné d'un imposant silence, fait immédiatement penser aux lieux d'élection érémitiques.

Séduits par le cadre et le charme rustique de l'habitation, Monsieur et Madame Langlois, quittent, en 1948, la ré-

gion parisienne et s'installent à Vigan où ils créent une petite fromagerie qui produira des ponts l'évêque fermiers fabriqués selon les méthodes traditionnelles puis, ces dernières années, des fromages de chèvre.

La dénomination Vigan est moderne. Au XIX ème siècle, l'anthroponyme issu de la famille qui a possédé ce lieu pendant plusieurs siècles s'est substitué à l'ancien toponyme: Punelay. En 1636, la terre de Punelay formait un quart de fief appartenant à Gilles Vigan et dépendait de la baronnie d'Ecots qui relevait du comté de Montgomery.

C'est, paraît-il, par le mariage, en 1540, de Catherine Macé, dame de Punelay, avec N. Vigan que la seigneurie de Punelay entre dans la famille Vigan. Le second fils de Catherine Macé, Jean Vigan, hérite de cette seigneurie et l'aîné de ses fils, Gilles Vigan, écuyer, seigneur de Punelay, reçoit du roi Henri IV, en 1609, ses lettres de noblesse. (Renseignements fournis par Monsieur Langlois).

Parmi les propriétaires de Vigan, citons: Jacques Vigan, seigneur de la Boullaye et de Punelay, marié à Marguerite Bouisard, décédé à St Martin de Fresnay le 12 octobre 1663.

Michel Vigan, écuyer, sieur de Boullaye puis de Punelay, décédé à St Martin de Fresnay le 9 avril 1696.

François Vigan, son fils, baptisé à St Martin de Fresnay, le 13 septembre 1688, marié à Marie Joachime Le Cornu le 17 mars 1712.

François Félix Joachim de Vigan marié le 18 février 1733 à damoiselle Marguerite Marie Bréant, fille de Jacques Bréant ex conseiller du Roy et de noble dame Marguerite Desperroys de la paroisse de la Couture de Bernay

Jacques François de Vigan, chevalier, seigneur de Punelay, La Fosse et autres lieux, mousquetaire de la seconde compagnie du Roy qui épouse en mai 1772 Jeanne Antoinette Charlotte Godefride de La Lande.

D'après la déclaration d'Elisabeth Le Hure, sa veuve, Michel de Vigan avait pour armoiries: " d'hermines à un chevron de gueule accompagné de trois roses de même deux en chef et une en pointe. Accolé d'argent à trois hures de sanglier arrachées de sable deux et une. (Le Prévost T. 1 p. 51).

Primitivement enclose d'un mur de moellons dont il ne subsiste que quelques pans, la maison bâtie sur un plan rectangulaire, repose sur un solin calcaire de type cénomane qui forme le sous-sol du coteau. Ce solin qui épouse la pente naturelle du sol atteint une hauteur de 2,50 m au pignon est et a permis l'aménagement d'une cave. Les angles sont montés en gros appareillages, récupérés, sans doute, lors de la destruction de constructions antérieures.

La toiture à deux pans couverte de tuiles en façade et d'ardoises à l'arrière, est coiffée d'une cheminée centrale en pierre datée 1515. Cette souche porte sur la face sud un curieux masque sculpté, d'expression naïve. S'agit-il d'un réemploi ou bien d'un signe symbolique placé en évidence par le constructeur afin de souligner, malgré ses apparences modestes, la noblesse du logis? (1)

La façade est orientée au sud-ouest. La partie centrale est constituée de colombes verticales avec un remplissage de tuileaux délicatement disposés. Cinq écharpes obliques contrebalancent la poussée provoquée par la pente naturelle du sol et maintiennent l'équilibre de l'ensemble de l'édifice.

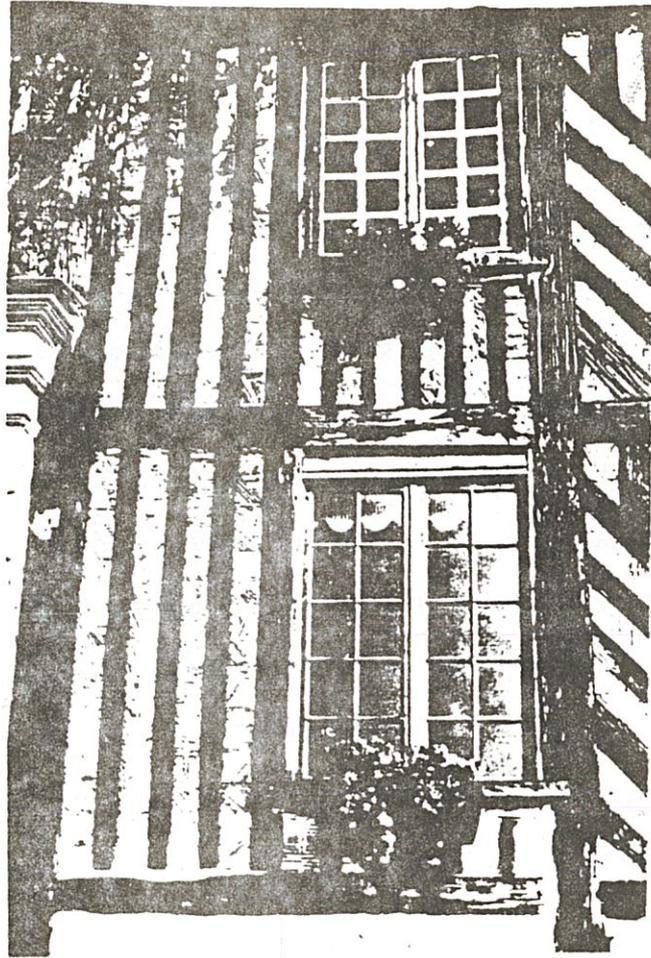
La porte d'entrée est soulignée d'un massif de pierres calcaires et l'imposte est surmontée d'une voussure également en pierre. Ce massif, daté 1713, n'est pas fréquent dans les constructions en colombages et, curieusement, on rencontre le même type d'entrée au manoir du Home, sur cette même commune de St Martin de Fresnay. Ce dernier, édifié au milieu du XVIII ème siècle, est coiffé d'un fronton triangulaire.

Outre la sole, le pignon ouest comprend deux sablières supportant des colombes verticales. A l'étage, deux grandes écharpes obliques maintiennent l'écartement des poteaux corniers.

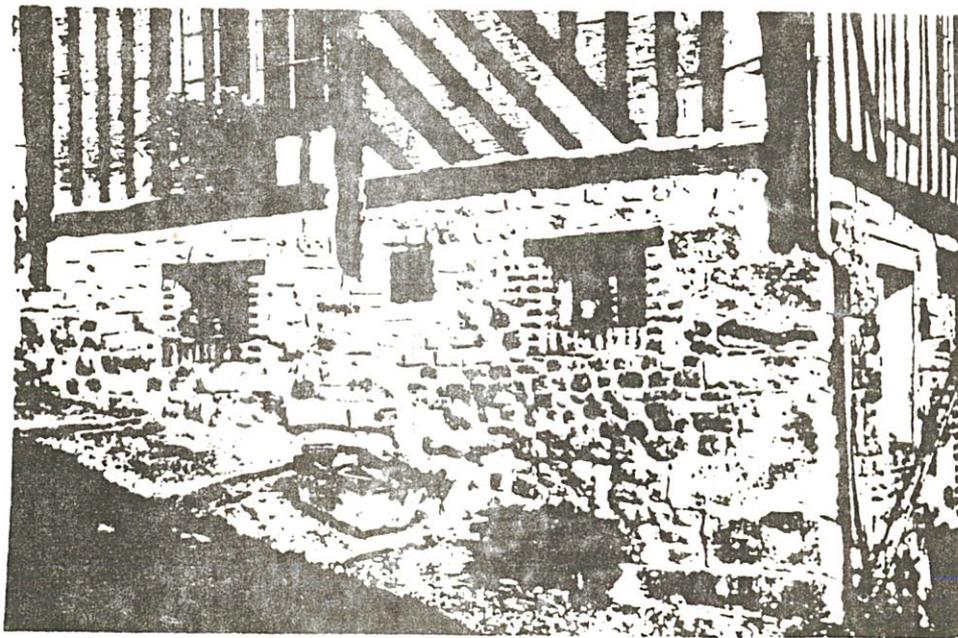
L'arrière de la maison est monté en moellons calcaires. Cette construction, après modification de la charpente, a permis d'agrandir l'édifice primitif et d'abriter un très élégant escalier à vis en pierre qui dessert l'étage.

A l'intérieur, les deux pièces du rez de chaussée sont séparées par une belle cheminée en pierre, à deux foyers. L'âtre est surmonté d'un four et les jambes sont coiffées d'un chapiteau délicatement mouluré.

Le Vigan



Détail de la façade



Solin côté est

Le manoir de Vigan, dont certaines parties peuvent remonter au XVI ème siècle mais qui a été fortement remanié au début du XVIII ème siècle, est une petite construction simple, modeste mais élégante, à l'architecture caractéristique des petits manoirs où vivait la petite noblesse rurale, fière de ses titres mais peu argentée. Monsieur et Madame Langlois y perpétue une ancienne tradition fromagère locale : " En 1690, le 30 mai, un texte tiré du fonds du baillage de Caen, nous apprend que M. Vigan, écuyer, sieur de la Bellaye et Auguste Trinité, propriétaires du fief de la Pugnelay et de la Rivière à St Martin de Fresnay seront payés " du traiziesme d'une partie de 80 livres de rentes foncières et de deux douzaines de fromages de Livarot, pour héritages fieffés ..." (2)

Jacky MANEUVRIER

BIBLIOGRAPHIE

(1) - Max André Brier - " Les cheminées des maisons rurales en Normandie. Etude typologique. In Recueil d'Etudes Offert au Doyen Michel De Bouard. N° spécial Annales de Normandie. Tome 1

(2) - Deschamps : " Bulletin de la Société des Antiquaires de Normandie " Tome XLVIII - 1940, 1941 -

Piel : Inventaire historique des Actes transcrits aux Insinuations Ecclésiastiques de l'ancien diocèse de Lisieux
Registres Paroissiaux commune de St Martin de Fresnay

MONOGRAPHIE COMMUNALE DE BOISSEY

Cette monographie de la commune de Boissey, rédigée par Madame Lebourgeois, institutrice dans cette commune à la fin du siècle dernier, comprend 12 pages manuscrites sur un cahier d'écolier ainsi qu'une carte.

Elle est aujourd'hui conservée aux archives départementales. Nous publions ici le document dans son intégralité, seule la carte a été pour des raisons techniques, réduite de moitié.

Cette monographie fut envoyée à l'inspection académique pour servir à la réalisation d'un livre "livre départemental", lequel devait regrouper les monographies de toutes les communes du département. Ce livre ne fut jamais publié, mais de nombreuses monographies sont encore consignées aux archives départementales. (Pour le canton de Saint-Pierre-sur-Dives, subsistent encore outre celle de Boissey, les monographies de Lieury et de Vieux Pont).

Ce texte de Madame Lebourgeois peut être daté des années 1881-1885. C'est en effet le recensement de 1881 qui donne pour Boissey une population de 416 habitants, tandis qu'en 1886, la population est passée à 420 habitants. Boissey est alors par sa population, la troisième commune du canton.

Après un bref chapitre consacré à la situation géographique de Boissey, Madame Lebourgeois nous parle des activités industrielles et agricoles, des traditions locales, avec par-

parfois beaucoup de précisions.

Cependant d'autres chapitres sont davantage sujets à caution ou demandent des éclaircissements, comme par exemple les commentaires sur les " bonnes moeurs " des habitants de Boissey, sur leur gaieté ou leur propreté. De même, on voudrait savoir ce que sont ces "pierres extraordinaires", s'il s'agit de minéraux, de fossiles ou de pierres taillées?

Quant au bois de Quevrue qui rappelle " les anciennes guerres ", Il s'agit en fait du camp romain, situé sur la commune de Mittois.

Il serait intéressant de savoir ce qu'est devenu la croix aux ladres, car le calvaire situé sur la route départementale est une croix moderne. Mais peut-être cette ancienne croix a-t-elle disparu ?

A ce propos, nous savons qu'un médecin de Saint-Pierre sur-Dives, le docteur Pépin, a rédigé de nombreuses monographies communales, sur Vendoeuvre, Courcy, Grisy, Barou mais aussi sur Mittois et sur Tôtes. Or ces brochures furent éditées à un petit nombre d'exemplaires, aucune bibliothèque de Caen ne les possède aujourd'hui. Si par hasard un lecteur les possédait et pouvait nous les confier afin de les photographier , nous lui en serions reconnaissant.

Christophe Maneuvrier

Monographie communale de Boissey
(Vers 1881)

Boissey est une jolie petite commune du canton de Saint-Pierre-sur-Dives, située sur les bords de la route départementale de Saint-Pierre-sur-Dives à Livarot, elle est arrosée par plusieurs rivières et ruisseaux qui la rendent féconde et productive. (Voir la carte ci-jointe).

La commune de Boissey est bornée au nord par Vieux-Pont, Castillon et Saint-Marguerite-de-Viette, à l'est par Viette au sud par Viette et Mittois, à l'ouest par Mittois et Bretteville sur-Dives.

Son territoire est divisé en hameaux qui portent différents noms provenant de noms d'habitants, de rivières, d'histoires plus ou moins curieuses. Un vieillard plus qu'octogénaire m'a aidé dans ces détails.

Cette commune est très industrielle, son commerce de beurres, de fromages, de bestiaux gras, de tuiles, de pavés, de briques est très développé. Bien des envois se font à Paris et dans les grandes villes françaises. L'Angleterre recherche le beurre et même les fromages et les fruits. Les beurres rivalisent de qualité avec ceux d'Isigny. On emploie à sa fabrication de la crème très fraîche car il faut laisser le lait gras pour obtenir de bons fromages. Il y a 3 grandes fabriques de Camemberts dont une en fait 1 700 ou 1 800 par jour, et plus de 18 ou 20 fabriques de fromages Livarot.

Les fromages Camembert se font avec le lait légèrement écrémé que chaque fabricant va recueillir dans les fermes. Ce lait est acheté très cher. Les fromages Livarot se font avec du lait écrémé par chaque fermière. On les porte blancs aux marchés voisins et les marchands vont les acheter pour les faire fermenter chez eux avant de les livrer à la consommation.

L'aisance est à peu près générale dans cette commune, les ouvriers et les ouvrières employés à ces fabriques reçoivent un salaire rémunérateur. Il y a des ouvrières à 1fr50 par jour et la nourriture en plus. Les fermes sont d'un prix élevé. On loue environ 400 frs le terrain nécessaire à la nourriture d'une vache. Il faut savoir en tirer parti pour recueillir pour soi quelques bénéfices.

Heureusement que les fruits se vendent cher à des marchands de cidre et d'eau-de-vie. Tous les herbages sont en général bien plantés : 30 000 - 40 000 et même 50 000 doubles litres de cidre se trouvent ainsi obtenus par quelques marchands.

L'industrie tuillièrre, briquetière convertit aussi les terres argileuses à ces produits. Depuis quelques temps les briquetiers ont trouvé dans cette terre quelques petites pierres extraordinaires. Je les ai mises dans le musée scolaire.

On ne cultive presque pas de blé et autres céréales, heureusement que l'importation se fait facilement.

La population est de 416 habitants, encore cette population est flottante à cause du grand nombre de serviteurs qu'elle nécessite les diverses industries locales.

Les habitants y sont gais, propres, bien vêtus, ils sont même un peu amis du luxe. Ils aiment les fêtes, les danses, pour cela il y a l'été dans chaque commune, les jours de fête du patron, fête, bal, jeux divers, feu d'artifice, banquet, illumination, frais payés par souscription. Garçons et filles, toute la jeunesse des environs viennent y prendre part et réciproquement celle de Boisse y vole dans les communes voisines.

Les moeurs sont en général bonnes, la religion Catholique est la religion de tous. Les habitants ont conservé quelques pratiques superstitieuses. Atteints de quelque maladie, vite ils ont recours à des feuilles de lierre, les mettent dans l'eau bénite après avoir écrit le nom d'un des saints de la contrée. Si la feuille tache, il faut aller vite en pèlerinage à la statue du saint, faire des neuvaines, des prières, se laver à l'eau voisine s'il y en a. Cela d'après les indications faites par quelques personnes qui s'occupent de cette pratique.

Cela s'appelle "Le mal de Saint !" Le malade doit quêter pour les dépenses.

A Boisse, il y a le patron Saint Julien. Une fontaine dite Saint Julien où bon nombre de pèlerins viennent aussi après l'usage des feuilles de lierre.

Cette fontaine sourd au pied d'un mont très à pic. Cette eau possède cependant une propriété qui soulage et guérit les maladies de la peau. Elle peut être minérale, alcaline ou ferrugineuse. Si elle était analysée un chimiste la trouverait sans doute bonne à quelque chose. A l'hiver, on la voit moins froide que l'air, ne gèle jamais, ne tarit pas. Elle est très utile à Boisse qu'elle arrose sur une longueur de 3 kilomètres

— *Grimata N° 51* —

*Observation. La Marque
ci contre sera collée
sur des boîtes
rondes, en carton,
ou en bois et
attachée sur des
boîtes égales.
Toutes rondes
en carton et
bois.
Le déposant
Roussel-Desvaux
Le Greffier
Alcaniz*



*Cette Marque a été déposée
le quatre avril mil huit
cent quatre-vingt-sept
au Greffe du Tribunal
de Commerce de Lisieux,
par M. Etienne
Roussel-Desvaux
fabriquant de Camembert
à Boissev.
Elle est destinée à
servir employée à
marquer les produits de
la fabrication du déposant
Le Greffier
Alcaniz
Le déposant
Roussel-Desvaux*

Prototype d'étiquette déposé le 4 Avril 1896 pour les camemberts de la fromagerie Roussel- Desvaux à Boissev.
Cette fromagerie était l'une des trois fabriques de camemberts citées par Madame Lebourgeois.

environ. Avec elle on ne craint pas les sécheresses. A l'été, cette eau est glacée. De tous les points de la commune on voit les fermières aller laver le beurre à cette fontaine. Et soit préjugé, soit réalité, elles croient et disent que cette eau rend le beurre plus dur et plus facile à vendre dans la chaleur .

L'église est très antique. Les couvreurs m'ont dit qu'il y a des tuiles remontant à 200 ans au moins. Les murs sont très épais ce qui en rappelle l'antiquité. Les tuiles d'aujourd'hui sont d'une qualité bien inférieure. Dans le cimetière il y a un if que le vieillard me dit avoir toujours vu comme il est aujourd'hui; il mesure une circonférence de plus de 5 mètres à sa base.

Dans l'église de Boissey se trouve un petit édifice en coquillages représentant Saint Pierre de Lisieux, avec une montre antique placée en haut, donné par feu Monsieur Ouen décédé il y a environ 30 ans. Une rente de 50 f garantie par l'Etat a été donnée aussi à la fabrique de Boissey. Cette rente, le prix des places de l'église, plusieurs souscriptions, les quêtes aux grandes fêtes ont permis d'orner cette église à l'égal des grandes villes.

A Boissey, il y a aussi le bois dit " La Chenaie " à cause des gros chênes qui y ont crû. Maintenant on le défriche pour le coucher. (Terme employé pour dire, le mettre en herbage et le planter).

Puis le bois de Quévrue qui borne Boissey et qui rappelle les anciennes guerres, est presque à certains endroits regardé comme étant de Boissey.

Le manoir est très curieux par ses bâtiments antiques, il forme une presqu'île entourée d'un ruisseau appelé Les Mottes et qui vient de la fontaine Saint Julien. Une promenade à cette ferme donne l'idée aux enfants d'une presqu'île, d'une île. C'est dans ce manoir qu'un jeune garçon d'une quinzaine d'années fut tué pendu, il y a quelques années durant la messe. Deux verres furent trouvés sur la table. C'est à partir de ce malheur que le sacrement de la messe n'est plus sonné à Boissey.

La croix aux ladres fut, dit-on, élevée autrefois pour que les ladres, les lépreux, obtiennent guérison. Une source se trouve à 50 mètres au dessous. Cette croix a été restaurée et est maintenant le calvaire de la commune. L'ancien calvaire de la commune a été détruit par le temps et l'emplacement vendu aux riverains.

Il y a deux écoles. L'école des filles vient d'une donation de feu Monsieur Lebouret en 1848 qui l'entretint libre et paya l'institutrice. Son légataire, Monsieur Lormier, en 1873 en fit don à la commune avec 1500 f pour réparations. Liberté de la vendre au profit du bureau de bienfaisance.

Ce bureau de bienfaisance distribue le pain et les fournitures classiques aux indigents reconnus tels.

Il y a deux bibliothèques communales très fréquentées. Un musée scolaire à l'école des filles. Les dons particuliers de dames charitables complètent le soulagement des petites filles malheureuses. Je demande et je reçois largement.

Aux distributions de prix, pour 18 élèves, la somme de 100 f est dépensée. (Commune et dons volontaires).

La discipline est facile, une juste ambition des parents fait qu'ils engagent leurs enfants à bien faire. C'est ainsi que l'instruction des enfants unie aux sorties que font tous commerçants à fait disparaître presque généralement de Boissey un patois qui serait curieux de nos jours.

Autrefois on disait : un cat, un guen, une vac, un viau, un toriau, un coutiau, une équille, un martiau, mon devantiau, ma cotte, ma quêfe, mes sablots, mes cauches, mes cauchettes, de la cotonette, donne mai à maguer, à baire, y en à là en ré, assiéssous v'là des chaires, ma blaude pour ma blouse, mon chapiau. Même les noms d'individus étaient changés, on disait : Jeanneton, Gothon, Nannon, Fanchon, Sino au lieu de François, Nana pour Anna, Nézida. Maintenant les vieillards portent leurs vrais noms depuis que dans les écoles on a exigé que chaque enfant s'appelle de son vrai nom sans rien ajouter.

Mai, tai, ben sont les trois mots qui ont du mal à être abandonné. Dans peu ce sera fini car les parents, en grand nombre, veulent que leurs enfants parlent bien.

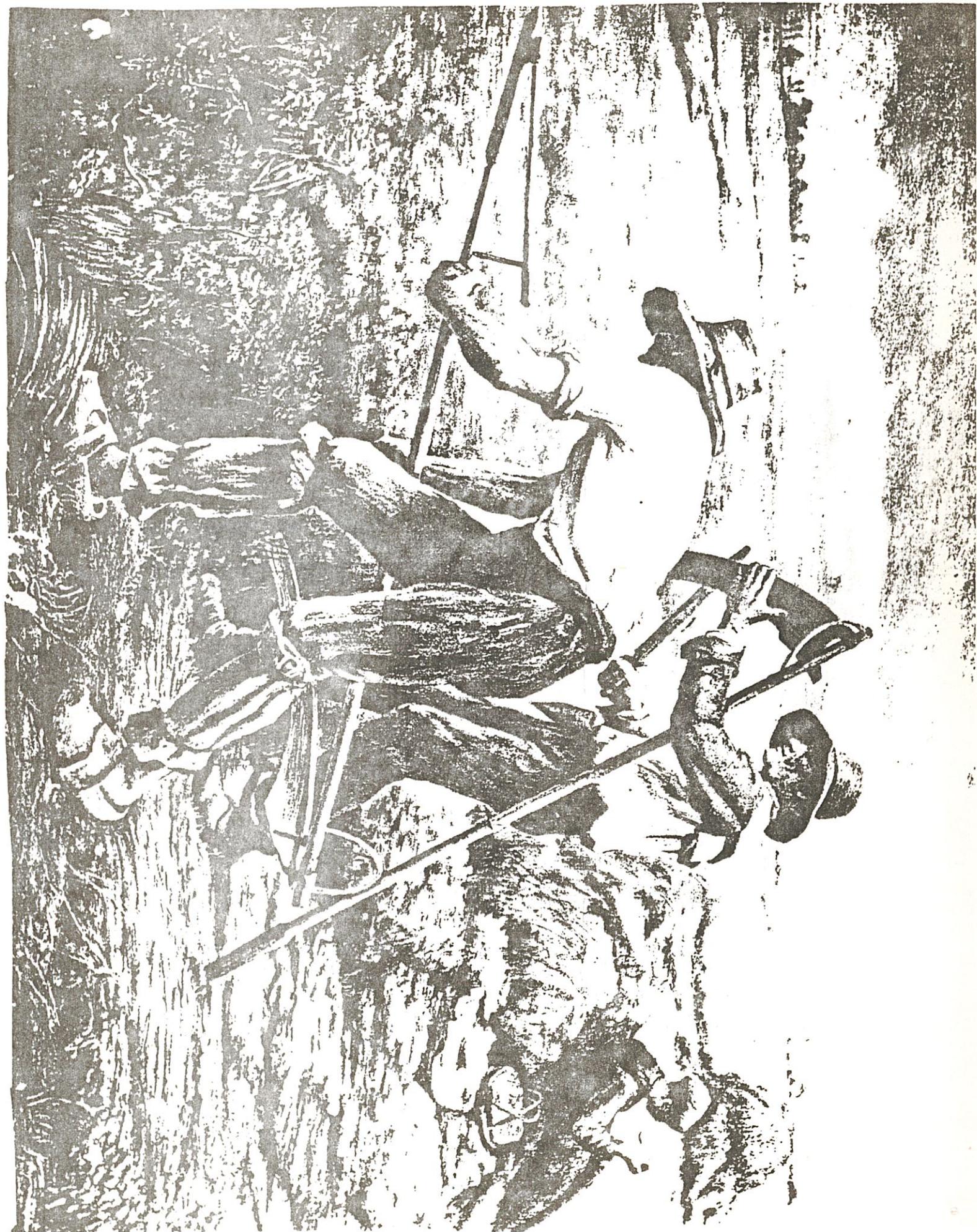
Cette monographie est celle actuelle de Boissey. Quant à l'ancienne, elle a été faite dans un livre que possède Monsieur l'instituteur de la Chapelle Yvon. Je lui demanderai et la copierai s'il est nécessaire. Je l'aurais déjà fait si l'avais pu me la procurer. D'ailleurs, c'est peut-être inutile, puisque le livre départemental pourra bien se faire sur la monographie ancienne augmentée de détails actuels.

J'attendrai, Monsieur l'inspecteur, que vous
me disiez s'il faut en faire copie.

Alors, je m'empressemerai de l'envoyer dans le
plus bref délai.

L'instutrice de Boissey
(signé) Madame Lebourgeois née Pottier.

Christophe Maneuvrier.



Une tradition perdue

LES RIPAILLES

Les ripailles, combien de souvenirs de jeunesse ce mot évoque-t-il pour moi. C'était le dernier jour de la moisson. Les chevaux tiraient allègrement la dernière charrette de gerbes. A leur allure dégagée, ils nous faisaient comprendre qu'ils savaient que la saison était terminée et qu'eux aussi pourraient profiter de leurs congés d'été en gambadant dans les herbages.

L'attelage, au lieu de prendre comme à l'habitude le chemin de la meule ou de la grange, vint s'arrêter devant la maison de ferme. Il fallait faire contempler ce chargement admirablement rangé, qui se trouvait pour la circonstance surmonté d'un bouquet de fleurs. Bien en apparence, sur l'échelon, était attachée la dernière gerbe de la saison toute enrubannée. Cette gerbe souvent composée des trois principales céréales (orge, avoine, blé) était destinée à témoigner de la fin de la moisson et était ~~condamnée~~ à rester accrochée au dessus de la porte de la grange pendant toute une saison.

Quant au bouquet de fleurs, il était offert à la patronne, qui, pour la circonstance, avait déjà préparé la fête.

En attendant le repas du soir que tous envisageaient comme un festin, le patron la mine réjouie, très heureux de voir sa récolte rentrée et mise à l'abri des intempéries, faisait nettoyer et ranger le matériel qui ne ressortirait pas avant l'an prochain. Les femmes s'affairaient à la cuisine car, en plus de

leur travail quotidien elles avaient la charge de tout organiser.

La basse-cour avait souffert. Les poussins nés du printemps étaient gras à point. Les canetons qui avaient perdu leur livrée de page, semblaient s'offrir à nos convoitises. Combien avaient été sacrifiés ? Combien ne pourraient plus suivre les dindonneaux abandonnés par leur mère et qui, tout en gloussant, se gavaient des dernières grenailles perdues en campagne, dans cette campagne dénudée où le gibier, devenu adulte, avait appris à se cacher, à se protéger des prédateurs.

La journée de travail terminée, toute la famille se trouvait donc réunie autour de la table, qui en cette occasion avait été allongée. Tous ceux qui avaient participé à la moisson étaient invités, très souvent accompagnés de leurs épouses ou leurs enfants. Quelquefois, des voisins amis qui avaient participé à des travaux d'entraide étaient aussi de la fête.

Qu'il était agréable d'admirer cette gaieté et cette ambiance ; le charretier coupait le pain, le petit commis avait été autorisé à tirer le cidre du tonneau de " pur jus", les femmes surveillaient la cuisson et servaient les convives. Le patron avait employé tout son talent pour découper les volailles rôties, car c'était un honneur qui lui revenait de droit à cette époque.

En ce jour de fête, les ragoûts de volailles ou le lard salé omniprésent avaient été oubliés, il fallait les voir ces gourmets d'un jour, s'empiffrer des viandes grillées, il fallait le voir le coup de fourchette de ces moissonneurs.

Tout en mangeant, chacun avait sa petite histoire à raconter et des anecdotes à évoquer sur la moisson passée. La bonne chair aidant, c'était à qui se souviendrait de la plus saugrenue ou de la plus cocasse. Déjà, la querelle des générations se faisait sentir. Les anciens ne manquaient jamais de critiquer la maladresse des jeunes pour se servir du javelier, pour le rangement de leurs bottes en faisceaux ou pour le tassage et l'alignement des chargements. La génération de l'espoir n'était pas en reste et lançait des taquineries pour chacune des erreurs qu'avaient pu commettre les aînés.

Quand arrivait l'heure du café qui se trouvait en ce jour, copieusement arrosé de vieille goutte, les plus anciens entonnaient les refrains de leur jeunesse.

Les jeunes profitaient de cet entr'acte pour respirer l'air encore chaud de cette nuit de fin d'été et se livrer aux plaisirs de leur âge. S'ils ne pouvaient disposer d'un accordéoniste d'occasion, ils se contentaient d'un phonographe et de quelques rengaines qui rythmaient les "one-step" et les "polka" de l'époque, et ce, jusqu'au matin, sans oublier qu'il y aurait de nouveau "fête à bras" comme il se disait en ce temps.

Tout en dansant sur l'herbe à la lumière d'un fallot combien se sont liées d'histoires d'amour car, de quelques couples de départ, les jeunes des alentours attirés par la musique, venaient élargir le cercle.

C'est ainsi que de fermes en fermes, les cultivateurs s'entr'aidaient sur un pied d'égalité et sans jalousie.

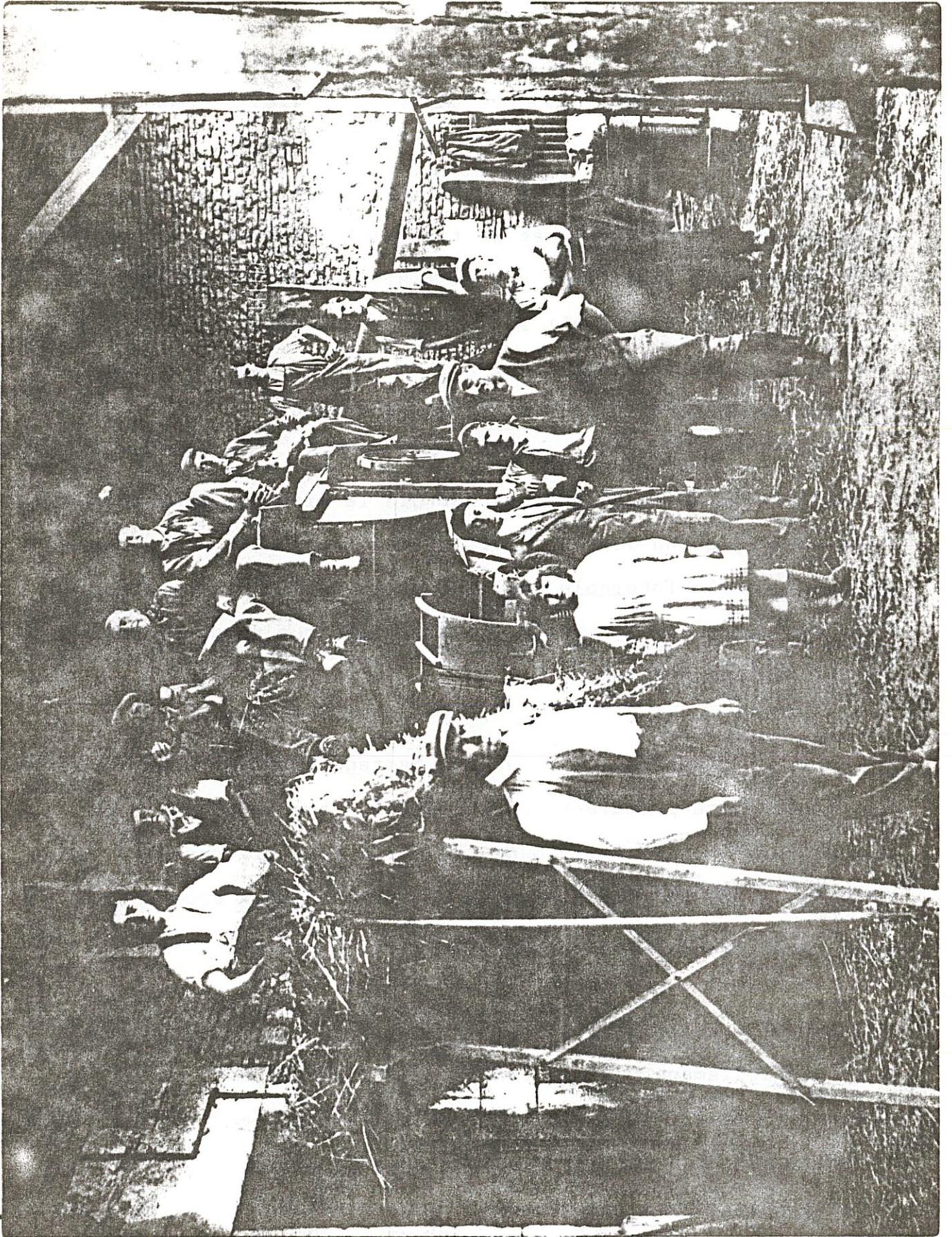
Il en était de même quand arrivait dans notre secteur la machine à battre le grain. Cette machine gigantesque d'environ dix pieds de haut sur vingt de long, ressemblait de loin à une immense boîte d'allumettes. Sur les côtés s'entre-croisaient sur tous les sens des courroies qui entraînaient des poulies de dimensions impressionnantes.

Tout cet ensemble était mis en mouvement par une locomobile, celle-ci placée à une distance réglementaire crachait continuellement des jets de vapeur qui noyaient les flammes et les étincelles qui s'échappaient de sa cheminée ou de son foyer. Un chauffeur et un mécanicien étaient chargés de l'entretien et de l'alimentation de toute cette mécanique.

C'est par un ronflement entendu à plusieurs kilomètres à la ronde que cet engin signalait sa présence.

Pendant deux à trois semaines, dans la poussière et souvent par une chaleur accablante nous suivions cette machine infernale. Chacun à son poste depuis la passage des gerbes jusqu'à l'évacuation et le bottelage de la paille, sans oublier le transport du grain. Nous devions pendant environ onze heures par jour alimenter ce monstre.

Je me demande aujourd'hui comment nous pouvions avoir une si grande résistance. Sur une vingtaine de personnes employées à cette tâche, nous étions bien une dizaine de jeunes qui, après une journée bien remplie, nous nous amusions, discussions jouions, faisons des tours de force inimaginables jusqu'à une heure avancée de la nuit. Nous croyions par nos extravagances épater les servantes et les filles des fermiers qui tenaient sou-



vent le rôle de spectatrices.

Ceci n'empêchait pas que le lendemain matin, avant les six heures, il fallait être sur le chantier si nous voulions profiter du petit déjeuner car, pour les sept heures un coup de sifflet strident de la machine à vapeur nous avertissait qu'une nouvelle journée de travail était commencée. C'était avec une grande impatience que nous attendions le prochain coup de sifflet qu'actionnerait le chauffeur. Celui-ci nous avertissait d'un arrêt de travail qui nous permettrait, grâce à une nourriture abondante, de récupérer nos forces.

Tous les jours et parfois le dimanche pendant quelques heures, quand il s'agissait de terminer un chantier, nous menions une vie infernale. Je plains maintenant ces ouvriers d'un âge avancé qui, bien que dormant plus que nous, se lamentaient de leur fatigue.

Aussitôt la corvée de battage terminée dans une ferme les charretiers prenaient possession de ces engins, assis sur leurs quatre roues métalliques, pour les conduire dans une ferme voisine. Il ne fallait pas moins de trois chevaux pour effectuer le transbordement de chaque pièce.

Quand j'étais tout jeune enfant, j'ai vu battre le grain manuellement. Mes souvenirs sont trop vagues pour décrire ces scènes de battage. Je me rappelle seulement avoir vu des hommes armés de fléaux, frapper sur des gerbes pour faire éclater les épis tandis que d'autres tournaient le tarare pour trier le grain de la menue paille.

Plus récemment, avec le progrès, les fêtes de fin de moisson se transformèrent en un voyage au bord de la mer. Nous avons connus des déplacements en chariots remorqués par des tracteurs. Les repas encore assez copieux, étaient consommés en plein air, entre deux promenades sur la plage ou entre deux dégustations de fruits de mer. Ce nouveau mode de récompense des durs travaux de la moisson a permis à nombre d'ouvriers qui n'étaient jamais sortis de leur environnement de faire connaissance avec la " grande bleue".

Que la vie nous paraissait monotone en reprenant le travail normal de la ferme, après cette période d'intense activité; nous avons l'impression d'être en vacances et la solitude nous pesait.

Des nostalgiques du temps passé, veulent recréer de temps à autre des fêtes de battage à l'ancienne, Ces manifestations ne sont que du folklore, car le sentiment n'y est plus et les acteurs de ces scènes ne pourront jamais nous redonner ni recréer l'ambiance de notre jeunesse.

Chaque régions ayant ses productions et ses coutumes particulières, la manière de remercier les ouvriers qui avaient participé aux durs travaux des récoltes étaient différentes suivant les saisons. Dans le vrai "Pays d'Auge" région de production cidricole, pour fêter la fin du ramassage des pommes, certains exploitants invitaient à un repas amical les allouants et les ouvriers qui avaient participer à la cueillette. C'était une façon de ripailler qui devait être bien agréable mais qui ne pouvait être comparée à nos festivités estivales.

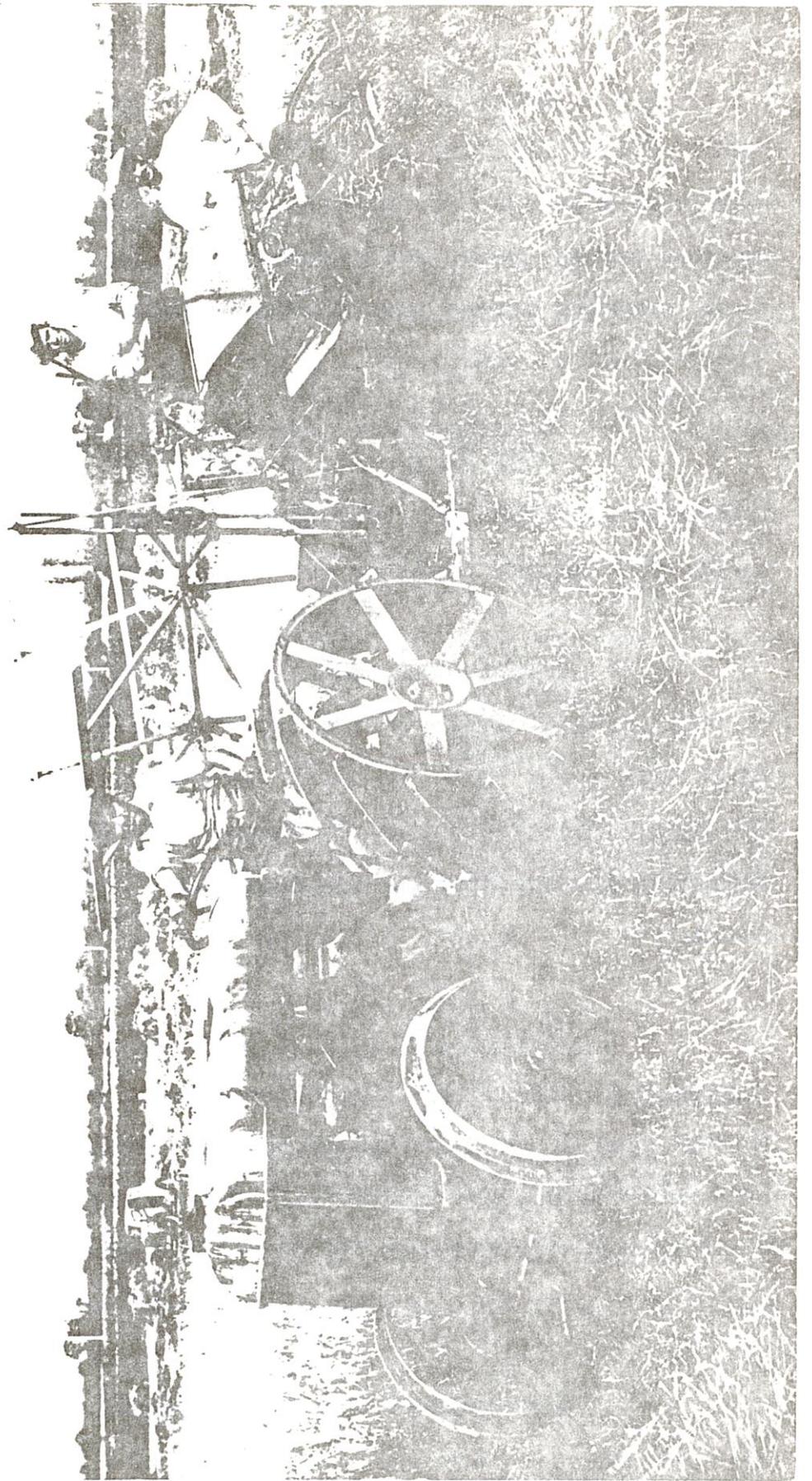
Cependant grâce aux offrandes ces ripailles d'hiver revêtaient aussi une certaine sincérité.

Que devaient être admirables ces pièces formées de pommes difformes (jumelles ou triplées) entrelacées de rameaux de pommiers effeuillés par les gelées. Les artisans de ces merveilles pouvaient être fiers de leurs réalisations et nous supposons que les employeurs étaient flattés de recevoir ces offrandes.

Souvent les hôtes profitaient de cette réunion pour fabriquer une compôte qui se trouvait toujours la bien-venue quand la saison des fruits était terminée.

C'était une recette dont les vieux paysans de nos régions avaient le secret. Il s'agissait de faire réduire d'environ de moitié le contenu d'un chaudron en cuivre de cidre pressé des dernières heures. Ce chaudron le plus grand possible, était suspendu dans la cheminée où devait constamment régner un feu doux pour favoriser l'évaporation. Il fallait continuellement surveiller le feu car toute flambée trop vive risquait de brûler ou de faire déborder ce jus de pommes. Si le feu tombait, une gelée pouvait se former et, de ce fait, rendait irrégulière l'onctuosité de ce sirop.

Pendant la soirée, tandis que certains jouaient aux cartes ou discutaient, d'autres épluchaient et coupaient en tranches des pommes de "bedan" (variété impérative pour cette recette) Il y était toléré quelquefois quelques pommes de "Moulin à vent). Les gourmets ajoutaient à ces fruits quelques rondelles de carottes et une branche de céleri.



Dès que la réduction du cidre doux était suffisante, notre chaudron de cuivre était rempli à ras bord avec ces pommes coupées en tranches. La cuisson durait environ vingt quatre heures, jusqu'à la formation d'une pâte onctueuse couleur jaunâtre tirant sur le marron. Cette mixture sucrée et parfumée était un vrai régal.

Pour en assurer la conservation, celle-ci était versée avec soin dans des pots de grès hermétiquement fermés jusqu'au jour où nos ancêtres aussi gourmands que nous la dégustait.

Les travailleurs qui avaient participé à la récolte fabriquaient aussi leur compôte grâce à la migôts (autorisation leur était faite de trier des fruits sur la cueillette qu'ils avaient effectuée) en accord avec leur employeur. Cette migôts était une coutume que nous avons connu dans notre jeunesse.

Maintenant avec la modernisation, les fêtes d'antan n'existent plus. Il est regrettable de voir nos campagnes s'enfermer dans un individualisme que les groupements d'exploitation en commun ne peuvent combattre. Les jeunes s'orientent de plus en plus vers les plaisirs de la ville, plaisirs qui ne ressemblent en rien à ceux de l'unité paysanne, simples et sincères.

En évoquant tous ces souvenirs que j'ai connus ou que j'ai vécus, c'est avec regret que je tourne une nouvelle page des histoires de ma jeunesse.

Albert Duclos

Avec la participation de Claudette Depraetere

CONSEILS AUX JEUNES MENAGES

Feuilletant les archives de la commune, il me tombe sous la main un petit fascicule qui était délivré, après la grande guerre, aux jeunes mariés par Monsieur le Maire, livret édité en 1919 et remis le jour de la cérémonie nuptiale.

Le livret intitulé " Conseils aux jeunes ménages " comporte comme son nom l'indique, des conseils en particulier sur l'hygiène du corps, de l'alimentation, de l'habitation, l'hygiène des nouveaux-nés, la sobriété, les gestions de Foyer, les économies à réaliser, le placement d'argent à la Caisse d'Epargne; ce livret conseille également de s'assurer, d'adhérer à une société de secours mutuels, aux caisses de retraites ouvrières et paysannes etc...

Rien de bien particulier à recevoir un tel livret, me direz-vous, et de tels conseils sont des plus utiles pour un jeune ménage qui va affronter les difficultés de la vie. Mais j'y ai relevé quelques phrases qui risquent de nous faire sourire de nos jours.

" Il est tout à fait essentiel de laver, chaque jour, à grande eau et plutôt deux fois qu'une, toute la région des parties génitales "

" Le plus souvent possible, les pieds doivent être baignés, mais toujours en dehors du temps de la digestion. "

" La nourriture essentielle de l'enfant est le lait et il ne doit prendre que cela pendant les premiers mois; vers l'âge d'un an, on pourra lui donner des bouillies des panades, des oeufs clairs, jamais de viande avant que la dentition soit complète."

" L'ouvrier se devra de payer comptant toutes ses dépenses, sans jamais acheter à crédit. "

" On peut verser à la Caisse d'Epargne toute somme à partir de 1 F ."

" Il est bon d'habituer les enfants, avec les sous qu'ils reçoivent dans diverses occasions, à acheter des timbres à 0,05 F et à les coller sur des feuilles appelées bulletins d'épargne, données gratuitement dans les bureaux de poste. Quand la feuille contient 20 timbres de 0,05 F c'est à dire 1 F, on la porte à la Caisse d'Epargne et le receveur inscrit le versement sur le carnet. Les petits ruisseaux font les grandes rivières.

" La loi a organisé pour tous les ouvriers et employés un système de retraites, dont le fonds est constitué par des versements obligatoires des employeurs et par des allocations viagères de l'Etat. Les versements annuels sont seulement de 9 F pour un homme, 6 F pour une femme et 4,50F pour un mineur de moins de dix-huit ans. Ils sont prélevés

lors de chaque paye par l'employeur qui doit y joindre une contribution égale, le tout à l'aide de timbres qui sont apposés sur des cartes délivrées aux intéressés. Les artisans et paysans peuvent en obtenir le bénéfice, mais ce n'est pas obligatoire pour eux. "

Les mentalités ont bien changé depuis cette époque, mais que de conseils utiles et toujours d'actualité sont mentionnés dans cette brochure réalisée par le " Comité de patronage des habitations à bon marché et de la prévoyance sociale du Calvados ."

Jean DENIS

D'autres conseils

1912



Inutile de vous serrer, Madame, vous arriverez à un bien meilleur résultat sans souffrir, ni compromettre votre santé, en vous savonnant simplement avec le SAVON AMIRAL, à base d'extrait de fiel spécial.

Le SAVON AMIRAL est en vente partout et à la SAVONNERIE AMIRAL, rue Le Pelatier, 35 Paris, qui en envoie franco une boîte de 2 pains, en France, contre mandat de 10 fr. ; à l'Etranger, de 11 fr. Envoi partout discrètement et franco sur demande de la Notice explicative.



CRÈME ICILMA

La Crème Icilma embellit parce qu'elle purifie.

Ne devant son excellence qu'à l'Eau de Source Naturelle Icilma qui entre dans sa composition, la Crème Icilma nettoie complètement toute souillure, et dissipe ainsi points noirs, rougeurs, marbrures, acné. Elle laisse une peau d'une blancheur éblouissante, un teint pur idéalement. Elle évite l'emploi de la poudre. En été, elle procure une sensation durable de fraîcheur. Elle guérit les piqûres des moustiques.

Elle est toujours utile à Monsieur, parce qu'elle calme les feux du rasoir.

Le pot de Crème Icilma coûte 1 fr. 50 franco (étranger, 2 francs) contre mandat adressé à SCOTT et Cie, 38, rue du Mont-Thabor, Paris. Grands Magasins, Pharmacies, Parfumeries. Agents pour la Belgique : « Old England », Bruxelles ; pour la Suisse : Nadolny et Cie, Bâle ; pour l'Italie : H. Roberts et Co, Milan, Florence, Naples, Rome.

ICILMA Co Ltd, LONDON (Angleterre)

QUELQUES SOUVENIRS DE L' ECOLE DE MONTPINCON

A l'occasion de l'exposition de 1982 consacrée à l'enfant en Pays d'Auge, nous avons tenté de reconstituer l'école de Montpinçon au début de ce siècle.

Madame Gisèle Aussant, actuellement domiciliée à Ifs, nous avait alors écrit:

" J'ai lu et relu l'article " Une année de recherches pour recréer l'école de Grand-papa " paru dans Ouest-France de ce mardi 2 novembre 1982. Cet article m'a d'autant plus intéressée que mon cher papa a été lui-même instituteur à Montpinçon de 1907 à 1912.

Et les détails mentionnés dans cet article m'ont ramenée à ces lointaines, mais bien précises années... C'est là que j'ai appris à lire ...

Je me souviens, en effet, de ces tables-pupitres et leurs encriers en porcelaine... de ces plumes (sergent - major) avec lesquelles il fallait faire pleins et déliés ... D'ailleurs la composition d'écriture était de rigueur, comme pour les autres matières (ce qui je crois n'existe plus ... dommage !!!)... de ce poêle au fond de la classe avec toute sa longueur de tuyaux pour chauffer au mieux avec le minimum d'énergie (charbon à l'époque)... "

Madame Aussant a bien voulu, par la suite, nous confier trois anecdotes qui se sont déroulées entre 1907 et 1912:

" Papa avait envisagé pour l'hiver et pour un chauffage plus rationnel, de placer le poêle au fond de la classe et d'avoir une longueur de tuyaux suffisante pour atteindre la cheminée qui se trouvait derrière le bureau du maître. Il fallait pour cela huit mètres de tuyaux...

Un conseiller devait rapporter ces tuyaux dans sa carriole. Quand papa lui annonça la longueur, le regard de ce brave homme allant de bas en haut, s'écria :

" Ca m'en f'ra une hauteur !!! "

J'assistais à la conversation ainsi que maman qui lui répondit aussi net:

" Mais ça s'démonte !!! "

Les anciens élèves peuvent se souvenir que Papa était très strict en classe, mais savait détendre ses élèves en jouant, avec eux, pendant la récréation.

Le grand jeu de l'époque c'était "le drapeau". Un jour, une élève, Nella Godefroy, tellement partie dans l'action, courant à fond, frappe le dos à Papa en lui criant:

" Tu y es ! "

Tutoyer un maître était loin de la normale, aussi bien souvent, j'ai entendu mes parents répéter cette petite histoire qui les amusait beaucoup.

Je dois ajouter que le coup de sifflet donné, la récréation terminée, le maître redevenait le maître... On aurait entendu une mouche voler.



Vous serez fière de ce que votre
peau aura gagné en beauté, quand
vous aurez pris l'habitude d'user dans
vos bains et dans vos ablutions de la
précieuse

EAU DE LUBIN

sans laquelle il n'est pas de toilette
bien achevée.

En vente partout

LE COMLOT

La lumière du crépuscule éclaire la tapisserie mordorée de la Grandville. Elle semble regretter d'être l'avant-garde de l'invasion opaque qui vient bientôt coiffer le décor de l'inimitable automne augeron.

Montant du joyau médiéval, les accents lamartiniens de la cloche argentine égrènent l'angélus du soir. Tout est serein apparemment dans ce quartier de la Maison Commune, en cette fin de semaine. Et pourtant

Et pourtant, qui pourrait se douter que, tapis dans l'ombre, des conspirateurs en manteau couleur de muraille, ourdissent de noirs desseins !

Simone de la Poutrelle et la svelte Suzanne vaquent aux derniers préparatifs sous le regard amusé de Maurice-l'Absent-Tranquille. Sur la nappe blanche, la porcelaine et les couverts d'argent le disputent en éclat à la verrerie cependant que le contenu des flacons disséminés sera le promoteur de l'euphorie, tout au long de ce rassemblement amical.

Gisèle de la Syntaxe et Jack le Financier rejoignent le Rêveur qui les attend sur la berme. Ils s'engagent dans la rade où Claudius Billard, que l'on devine dans l'ombre, embouche un clairon et lance à la cantonade l'exhorta-

tion bien connue conviant les militaires à venir honorer un menu dont les recettes sont ignorées de Curnonsky.

" C'est pas d'la soupe..."

De l'intérieur, sous la pulsion de Simone, la Fée Electricité arrache aux ténèbres extérieures un bon morceau de territoire. Venant de la plaine, la calèche moderne aux palefrois d'acier d'André des Tourelles vient se ranger le long du buisson ouest. Pierre, le citadin qui vit parmi les fleurs, arrive à moto qu'il gare sur le côté précité.

Tout le groupe est accueilli par le maître de céans, Bernard de Grandville qui invite tout un chacun à pénétrer dans le sanctuaire des agapes. . Salutations, exclamations, congratulations, brumaire , commentaires, vestiaire...

Les convives ont pris place. Bernard, qui s'est éclipsé subrepticement revient et dépose au beau milieu de la table une énorme carafe d'eau aussi limpide que ses intentions sont troubles. Huées, imprécations, protestations, vociférations; l'impertinent bat en retraite emportant le liquide provocateur. Gisèle qui a dirigé l'orchestration est ovationnée.

Pierre, promu à la dignité de grand échanson, fait le tour de la table pour proposer les liquides couleur d'espérances ou couleur de sang généreux destinés à favoriser un appétit qui ne demande qu'à se manifester. A preuve, l'accueil fait à la soupière dont le potage-maison veloute les

gosiers ce qui suspend tout commentaire.

On se sent meilleur. Le Rêveur, le premier rompt le répit pour louer le talent inégalé des femmes françaises dans la préparation des mets. Ce propos vaut au féministe affirmé la tendresse du regard des merveilles de la Création.

Ces dames bifurquent sur un sujet qui leur est cher : les ukases de la mode. Les grands couturiers sont l'objet d'une profonde vénération. Notre mère Eve a dû regretter de n'avoir pas connu leurs parures. André, Jack et Pierre s'intéressent particulièrement à " la plus belle conquête de l'homme ... et des amazones , le cheval ". Ils se livrent à des considérations matérialistes sur le montant pharaminieux du tercié. On vante la maîtrise des jockeys.

Gisèle qui a l'esprit toujours en éveil et l'oreille partout, approuve son vis-à-vis. Les phares noirs de Jack et ceux des éleveurs signifient aux deux sensibles romantiques qu'il est préférable de ne pas insister. André est interpellé par Bernard au sujet des problèmes agricoles et l'on parle aussi des pommes ce qui fait tressaillir Suzanne née dans un pommier " pomme d'api ". La récolte a été bonne mais Jack analyse les difficultés économiques ce qui arrache à Claudius ce jugement désabusé : -c'est pas rentable....

Une aimable cacophonie s'instaure . Les propos s'entrecroisent suivant la géométrie des places, un observateur peut capter, inflation, maïs, bégonias, napperon, Méditerranée, luge, la Dives. C'est admirable !

Et c'est précisément le moment où " les langues bien pendues " se livrent à des prodiges de virtuosité qui font mentir l'apophtegme : "Il est bon de parler et meilleur "; qu'apparaît, sur la nappe, le plat qu'évoque Esope.

- Celle-ci n'a jamais menti, laisse tomber Gisèle en regardant le plafond.

Maurice sourit béatement. On remarque que les flacons subissent une dépression inversement proportionnelle à la graduation des décibels.

Chacun s'applique à rendre hommage à la langue par la langue. Avec l'ingestion ça repart? Gisèle et le Rêveur foncent sur les prix littéraires. Suzanne s'entretient avec Simone au sujet des émissions médicales télévisées, et déclare qu'elle a bien aimé l'exposé sur " la cirrhose de la foi " (rires) Simone avoue ne l'avoir " écouté que d'un oeil "; (mouvements divers) . André en profite pour rappeler au Rêveur sa réflexion, au téléphone la semaine passée: Attends que je prenne mes grosses lunettes, je t'entends mal (explosion) -on se croirait chez Joseph Prudhomme.

Mais les quolibets vont faire place à l'admiration. Voici que Bernard qui s'est absenté de nouveau, revient tenant solennellement une carafe laissant apparaître un liquide dont la blondeur fait la renommée du Pays d'Auge d'Antofagasta à Tokio et de Vancouver à Sydney. Recueillement.. Les jolis petits verres " ad-hoc" tressaillent d'honneur en recevant ce nectar. Chacune, chacun savourent avec dignité.

C'est le traditionnel gigot et son inévitable garniture flageolante (le mot du Rêveur, qui se fait tancer) Qui prend le relais, certains feront bis.. Pierre vante les bienfaits de la salade. Il recommence la promenade rectangulaire des grands crus qui mettent la France au pinacle. Ils ajouteront encore au prestige des Fromages louant Marie Harel, Pontépiscope, le " Colonel" Roquefort, la Franche-Comté et l'Helvétie.

Le regard de Gisèle exprime un tourment intérieur elle se tourne vers son mari. Jack a compris, il se lève et son regard croise celui d'André : -Excusez-moi, dit-il, je vais voir si les enfants dorment- Continuez je vous rattrapperai !

Les pupilles de nos compagnes se mouillent devant cette manifestation de la fibre paternelle. Unanimité pour louer la grâce de Véronique, la petite bonne amie du Rêveur et la fraîcheur de son petit frère Frédéric au prénom impérial.

Maintenant les propos portent sur les artistes; Nos charmantes dames donneraient volontiers une parcelle de leur coeur à certains chanteurs virils. Les spécimens de morphologie Adam sont très sensibles au charme de certaines vedettes du beau sexe. On parle films, variétés, théâtres. A la question de Gisèle, le Rêveur, comédien amateur, répond que les Compagnons de la Dives préparent "ATTENDEZ-MOI CHERIE" de Jean des Marchenelles. Bernard aime le cirque, il a vu Zawata qui lui a dédié son dernier ouvrage. André et Pierre commentent le dernier match de foot-ball.

Jack revient avec la démarche d'un démarcheur et déclare :- Tout va bien! chacun est rasséréiné . Il rattrappe aisément les vingt-cinq minutes écoulées.

Les tartes et gâteries sont très appréciées.

Se tournant vers Bernard André lui demande ex-abrupto : Et ta nouvelle voiture, ça va ?

-Oui j'en suis très content, c'est très doux à conduire.

-Quelle marque demande Jack ?

-Quelle couleur enchaine Suzanne ?

-Mais oui, insiste Jack, on ne l'a pas vue !

-Tu vas nous la montrer, dit André.

-Une autre fois, elle est au garage/

-La belle affaire, clame Gisèle.

-C'est normal que tout le monde désire la voir consent Simone.

-Assurément, ponctue le Rêveur.

Le propriétaire du véhicule obtempère avec une ardeur mesurée.

De nouveau la lumière extérieure brille de tout son éclat. Un léger vrombrissement annonce l'arrivée imminente de la merveille. La confrérie alignée devant l'immeuble, dans l'attitude des Bédasses passés en revue par le général, trépigne de joie..... LA VOICI !.....

Applaudissements bruyants... qui s'arrêtent nets..

Le descendant des PUYDECOTE DE RENNEVILLE implore ses aïeux qui ont, depuis des siècles, garni cet arbre généalogique, orgueil de son logis, ouvrage de son frère bien-aimé Paul ci-devant bourgmestre de Notre-Dame-de-Fresnay, appelé par toute la tribu " l'Oncle Vénéré ".

Au secours crie-t-il en langage intérieur..

Pour la sixième fois, il contemple l'affreuse déchirure, il s'approche, examine, marche le long du véhicule. Il tâte doucement, très doucement, recommence puis calmement lance à l'adresse de Jack /

Oui les enfants devaient bien dormir !

Et, prévenant toute réaction, le matois normand ayant remarqué le tracé rectiligne de l'affront TIRE VIOLEMENT et le ruban factice, venu tout droit de chez Ruggièri, se détache et s'enroule autour de son bras. Un rire nerveux secoue le vigilant observateur.

La machination a échoué, le chef de la conjuration est découvert. Reste à chercher les complices, ce sera le rôle de l'inspecteur Robillard.

En attendant initiés et ignorants partent d'un éclat de rire qui fait trembler les étoiles. La 4 L victime d'une souillure est revenue à sa virginité originelle et rentre dans son paisible refuge sous la direction de son maître méticuleux.

Un cri d'horreur secoue les spectateurs. Le chauffeur descend étonné et ne peut retenir un cri d'effroi, il comprend l'attitude des amis. C'est dramatique ; le côté droit, sur toute la longueur de la 4 L, gris-perle, est balaféré par une effroyable "ERAFLURE". Sortie de la Régie, elle n'a pas fait 100 kilomètres !

Chacun, suivant sa nature, est accablé, bouleversé, consterné, désolé, éberlué, figé, médusé, pétrifié, résigné. Le silence des grandes heures écrase l'assemblée.

Les yeux claires de Simone flamboient de courroux. Son cri d'indignation déchire la torpeur :

- Tu ne fais jamais attention!

- J'ai dû passer trop près de la roue du tracteur, soupire le pauvre, effondré et mortifié par la remarque de son épouse.

- Ça va couter cher gromelle Claudius

- Le mieux serait d'être assuré tous risques, fait remarquer André.

- Ça fait lourd, dit le Financier, mais dans ces cas-là.....

- C'est malheureux dit Pierre compatissant.

- Cela aurait pu m'arriver dit Gisèle, indulgente.

Suzanne entonne les lamentations de Jérémie, seul le Rêveur est muet de saisissement.

Au centre du spectacle, Bernard est plongé dans un abîme de réflexions, il cherche, essaie de se souvenir comment il a rangé la voiture, la veille au soir (car il est 0 heure12).

Tandis que les convives interpellent le café ou ce qu'on appelle tartuffement eau-chaude, André est interrogé sur sa curiosité subite, Gisèle contemple sa tasse. Ils répondent évasivement. Ils sont démasqués et, ayant fait leur acte de " contrition " (le mot est d'un barde sud-vendéen) avouent et sont aussitôt absous par le futur cardinal de Tramon-e.

Les bouteilles à capuchon doré seront savourées tout au long de la dernière phase. En effet, la table désœuvrée deux quators vont se livrer au dérivatif habituel. Il s'agit de rendre hommage au roi David, à Alexandre le Conquérant, au proconsul César et à l'empereur Charlemagne, de saluer leurs Dames, de taquiner les valets. Il faut subir la dictature des Dix, tolérer les neuf, huit, sept. Dans ce jeu singulier être un As vous situe à la place de " brillant second ". De temps en temps le poing énorme de Claudius s'abat sur la table, qui n'en peut mais, cependant le bouillant joueur crie. Je coinche !

Abomination, il faut subir la pression de la pendule tyrannique qui rappelle aux participants certains devoirs à accomplir dans les heures à venir. Un gobelet de liqueur atténuera la nostalgie de la séparation.

JUSQU'À!.....

Il est 2 heures 59 quand la torpeur tombe sur ce quartier de l'amitié agissante de la Bien-Tournée.

A l'aube, Bernard, Simone, Claudius descendent la rade pour aller " batifoler " avec les bidons, trouvent les barrières de la Grandville emprisonnées dans de gros fils de fer.

M Y S T E R E !

Bernard Grenon

