

HISTOIRE ET TRADITIONS POPULAIRES



Presbytère Saint Georges en Auge

Décembre 1992 N° 40

Prix 30 F

Bulletin Trimestriel publié par le Foyer Rural Le Billot

14170 L'LOUDON - NOTRE DAME DE FRESNAY

HISTOIRE ET TRADITIONS POPULAIRES

SOMMAIRE

A nos lecteurs		p.3
J'étais cardeuse à Thiéville	F. Havin - J. Maneuvrier	p.4
Techniques potières des ateliers du Pré d'Auge au XIXe s.	C. Lemaître	p.7
Déclaration de revenus de la cure de St-Georges, 1751	J. Maneuvrier	p.33
L'atelier public	J. Denis	p.38
Vers un retour de la pomme et du cidre	C. Bosshard	p.41
La boucherie de carême		
Le boeuf viellé à Saint-Pierre-sur-Dives	S. et H. Paumier	p.57
Association "Les Amis de la Monne"		p.73
Associations amies		p.74
Liste des Membres Bienfaiteurs 1992		p.75
Répertoire des articles parus depuis 1983		p.78

J'ETAIS CARDEUSE A LA FILATURE DE THIEVILLE

Pendant près d'un siècle, Thiéville a été le siège d'une activité industrielle importante avec sa filature. Rares sont les témoins de cette période révolue dont le souvenir s'est estompé dans les mémoires.

Nous avons rencontré Mademoiselle Madeleine HUET qui a vécu cette époque.

Je suis née à Thiéville le 23 décembre 1904 et, alors que je venais d'avoir 13 ans, je suis entrée, comme rattacheuse à la filature de Thiéville, le 2 janvier 1918. J'aurais préféré être modiste, mais quand on habitait Thiéville, il était naturel, d'aller travailler, comme presque tous les habitants du village, à la filature. D'ailleurs, mon père qui avait fait le Tour de France comme compagnon teinturier, y avait travaillé, dans cette spécialité, jusqu'en 1914.

A 6 heures 20, j'entendais la sirène de l'usine (nous disions le sifflet) et il fallait être à l'intérieur de la filature avant 6 heures 30. Les portes étaient alors fermées et les retardataires restaient à l'extérieur. Le travail s'arrêtait à 11 h 30, reprenait à 13 h 30 jusqu'à 18 h 30. Le plus souvent j'apportais mon repas dans une gamelle que je réchauffais sur une plaque de la chaudière de la machine à vapeur.

J'ai commencé comme rattacheuse. Je devais surveiller le filage et, lorsqu'un fil cassait, je courais le rattacher en entrelaçant les deux extrémités.

En 1918, l'usine de Thiéville pratiquait l'effilochage. Les chiffons de laine arrivaient à l'usine en paquets très serrés liés par du fil de fer. Des ouvrières, souvent les plus âgées, défaisaient les paquets et enlevaient les boutons. C'était alors la guerre, et parmi les paquets de chiffons, nous

découvriions fréquemment, avec un serrement de coeur, des vêtements militaires souvent tachés de sang.

Les chiffons étaient ensuite placés dans les déchireuses; tout ce qui sortait des déchireuses était étalé dans "le lou", arrosé et passé dans une machine pour recevoir une teinture avant d'être porté aux cardeuses. Il y avait trois machines:

L'une ressortait la laine, une autre faisait des rouleaux et la troisième le fil qui était mis en bobines par les ouvriers fileurs. Ces bobines de fil étaient expédiées à Elbeuf ou à Sedan.

Les incendies étaient fréquents. Dès que l'on apercevait de la fumée on criait "Au feu ! ". Si l'incendie se déclarait, on faisait la chaîne avec des seaux de toile qui étaient remplis au canal qui faisait tourner la turbine. L'eau était versée dans des pompes (une grosse et deux petites) qui étaient mises en place par des ouvriers de la filature qui étaient aussi pompiers.

A dix-huit ans, j'ai travaillé sur les cardes. Je préférais cet emploi qui était mieux payé mais il ne fallait pas perdre de temps car j'étais rémunérée à la pièce. Trop de précipitation provoquait de fréquentes blessures aux mains. Les accidents étaient d'ailleurs fréquents et je me souviens d'un ouvrier qui avait été complètement désarticulé, après avoir été happé par une machine.

En 1928, je travaillais 13 heures par jour. Une fois un inspecteur qui faisait une tournée m'a demandé combien de temps durait ma journée de travail. J'ai répondu: " Huit heures ". Le Directeur m'a dit après: "Heureusement que c'est vous qu'il a interrogée, car on aurait pu avoir des ennuis très graves".

En 1931, il y avait beaucoup moins de travail à la filature, mais ce n'est pas sans regret que j'ai dû, pour cette raison, la quitter pour aller travailler à l'usine LEROY de Saint-Pierre-sur-Dives, où je suis restée deux ans. En 1933, avec ma soeur Thérèse, nous avons pris en gérance le

magasin "La Ruche", rue de Falaise à Saint-Pierre-sur-Dives. Nous avons acquis ce commerce en 1947 et l'avons tenu jusqu'en 1970.

L'usine de Thiéville a été fondée au milieu du XIXème siècle par M. AUMONT et reprise ensuite par M. PLANTEFOL. On y travaillait du coton et des déchets de coton pour la fabrication du fil destiné exclusivement à la bonneterie. En 1917, la Société Anonyme des Filatures de Thiéville fait l'acquisition de l'usine et en entreprend la transformation. La fabrication des filés de coton y est maintenue, et l'ancien outillage laissé en l'état. Mais il fallait en transformer une autre partie pour les fabrications de filés de laine et des mélanges de laine et coton. Les matières premières étaient achetées: les cotons dans la région rouennaise, et les laines à Mazamet ou ailleurs en France et même en Angleterre. Les laines pour la fabrication du drap bleu-horizon étaient fournies par l'intendance militaire. (1) C'est sans doute dans cet atelier d'effilochage que travaillait Madeleine HUET.

Après deux incendies, la filature de Thiéville fermera ses portes en 1936 pour être transférée à Elbeuf. Elle sera reprise par l'entreprise Deruelle, fabricant de couverts en inox. (2)

1) Rapport de l'attaché à l'intendance A. Scheitevitch: enquête sur la situation des industries dans le département du Calvados, Caen 1918.

2) Renseignements fournis par Mlle HUET.

Enquête: François HAVIN - Jack MANEUVRIER

TECHNIQUES POTIERES DES ATELIERS DU PRE D'AUGE AU XIXE SIECLE.

INTRODUCTION

Dans un précédent article (1) nous avons présenté les poteries domestiques de la région de Lisieux des XVIIIe et XIXe siècles mais les procédés de fabrication n'ont été que peu ou pas abordés.

Le but de cet article est de combler au moins partiellement cette lacune en prenant appui notamment sur l'enquête menée par Jules Morière au milieu du XIXe siècle (2) et sur les informations recueillies par l'Abbé A. Lefevre, Curé du Pré d'Auge, dans les années 1920 - 1930, auprès des dernières personnes qui ont oeuvré dans les ateliers du Pré d'Auge (3).

Nous avons utilisé un article de Charles Texier, Membre de l'Institut, qui enquêta aussi sur le terrain et publia plans et coupes des fours à pots fonctionnant dans les années 1860 (4).

Nous avons fait appel aussi à l'article de M. F. Rault paru en 1972 dans la revue "le Pays d'Auge" (5).

Enfin nous incluons en tête d'article, une note sur l'origine de l'argile du Pré d'Auge rédigée par le centre de géomorphologie de Caen ¹

Afin de rester au plus près des travaux de Morière, Lefevre, Texier et Rault nous avons rapporté le plus intégralement possible leurs propos. Chaque paragraphe ainsi repris est suivi des initiales de l'auteur : Morière = J. M ; Lefevre = A. L ; Texier = C. T. ; Rault = F. R.

ORIGINE DE L'ARGILE DU PRE D'AUGE²

Dès 1850 M. de Morière décrivait de façon très détaillée l'argile utilisée par les potiers du Pré d'Auge :

"La terre qui sert à fabriquer la poterie du Prédauge est une argile supérieure à la craie, très onctueuse, quelquefois micacée. Souvent elle se divise en deux parties : l'une supérieure, blanchâtre, grisâtre ou jaunâtre ; l'autre inférieure, verdâtre, un peu sableuse et moins onctueuse que la précédente, dont elle est quelquefois séparée par une couche de sable. Les nuances blanchâtres et verdâtres sont fréquemment marbrées de jaune et de rouge. On trouve presque constamment dans cette argile, principalement dans les parties basses, une multitude de silex pyromiques semblables à ceux qu'on exploite dans le diluvium de la craie pour l'entretien des routes, avec cette différence que leur surface est le plus souvent passée à l'état de "cacholong" et tend à se décomposer".

En 1933 A. Bigot (6) reprenait cette description dans des termes quasiment identiques, mais il tentait en plus de donner une explication sur l'origine de cette argile. A. Bigot pensait que cette argile pouvait être comparable aux limons exploités à l'Est de Lisieux malgré la différence très nette d'aspect (ancienne briqueterie Jacquemard depuis longtemps abandonnée et briqueterie Lagrive toujours en exploitation).

En 1970 C. Pareyn (7) écrivait que :

"l'argile du Pré d'Auge, exploitée autrefois par des poteries réputées, pourrait être un faciès spécial, très blanc, de l'argile à silex".

Des études récentes sur les limons de Glos (M. Helluin, J.P. Lautridou et J.C. Ozouf, 1977) (8) ont permis d'établir que ces formations ont été déposées par le vent pendant des périodes froides qui ont régné sur notre région entre 200000 et 130000 ans puis entre 75000 et 15000 ans avant nous.

Au contraire, les argiles du Pré d'Auge sont des formations beaucoup plus anciennes dérivant, comme le propose A. Pareyn de la craie crétacée. Cette argile aurait donc le même âge et la même origine que l'argile à silex qui existe dans toute la région. L'argile du Pré d'Auge est donc l'équivalent de l'argile à silex qui constitue le plancher de l'exploitation de la briqueterie Lagrive à Glos.

Cette altération de la craie c'est effectuée pendant une période très longue, plusieurs millions à plusieurs dizaines de millions d'années, sous un climat chaud et humide au cours de l'ère tertiaire.

Des analyses minéralogiques des argiles confirment les relations entre la craie et l'argile.

Des analyses granulométriques permettent de différencier des limons des argiles. La fraction fine, inférieure à 2 micromètres, représente 20% du total dans les limons alors qu'elle atteint 75% dans les argiles du Pré d'Auge.

L'argile du Pré d'Auge provient donc de l'altération de la craie.

Nous pouvons ajouter que l'argile du Pré d'Auge renferme des poches d'argile blanche sans oxyde de fer. Un échantillon prélevé a gardé sa couleur blanche après cuisson.

EXTRACTION DE LA "TERRE A POTS"

"Oh ! la précieuse argile du Pré d'Auge, qui permet aux céramistes du XVIIe siècle de rivaliser avec ceux de Venise !! Elle s'étend sur une très large zone, surtout dans la partie sud-ouest de la Commune, depuis la Boquetière jusqu'à Gaugy et aux Godets, sur la lisière des bois du Val-Richer, avec, pour centre, les villages Vattier, Poterie et Croix-de-Pierre.

Très compacte, imperméable, la terre à pot s'arrachait difficilement du sol. Pour cela, le terrassier se servait d'un outil spécial, muni d'un manche très court et qui se terminait en forme de roue.

Elle se rencontrait, nous a dit M. Emile Grip, le dernier potier, quelquefois à 0m60 de la terre végétale, au dessus d'une couche d'espèce de sable vert. A la profondeur de 1m50, souvent elle était bonne. Mais pour

découvrir cette précieuse matière, cachée dans les couches plus profondes, on pratiquait des sondages avec une barre de fer pointue qu'on enfonçait en versant de l'eau à l'entour. C'était un moyen très primitif de prospection, si on le compare aux mèches creuses qui servent aujourd'hui à forer des puits!

Après avoir constaté qu'on se trouvait sur un banc de terre à pot, on ouvrait une fosse qui pouvait varier de 1 mètre à 8 mètres de profondeur. La très bonne terre était découverte très rarement à moins de 4 mètres du sol.

L'approfondissement de la fosse se faisait alors (par escamées), ce qui signifiait, dans le langage de potier, qu'on procédait par étages, par degrés, par escaliers, afin de pouvoir enlever d'un degré à l'autre, plus facilement, cette argile très collante.

Ce travail, dans un sol dépourvu d'ossature, présentait les mêmes périls pour le terrassier que ceux qui se rencontrent dans les carrières à sable. La terre détrempée par les pluies à la surface, se lézardait souvent et menaçait d'ensevelir l'ouvrier au fond de l'entonnoir.

Pour s'assurer si les crevasses du sol faisaient des progrès, le terrassier y plaçait des témoins en bois. Nous ne croyons pas que les accidents fussent fréquents. Toutefois, l'état civil du Pré d'Auge en a enregistré un qui causa mort d'homme :

«Aujourd'hui, trois août 1730, par nous prêtre, levé de Corps de Joseph Jacquette, âgé de 22 ans, qui avait eu le malheur d'être écrasé dans une fosse à tirer de la terre pour faire de la tuille. -Signé : Adam, Curé.»

Observons que beaucoup de fosses étaient ouvertes aux flancs des coteaux, couronnés de petits bois.

Quand un maître-potier venait à manquer de matière première aux environs de son four, il en achetait ; il payait 2 francs une somme de terre-à-pot, c'est-à-dire deux brouettées". (A.L)

F. Rault précise que la barre de fer destinée à faire les sondages portait le nom de "broche". Il rapporte en outre deux autres décès dus à l'exploitation de la terre : "Ainsi en 1723 Jean Bompain fût "écrasé en tirant de la terre dans la Couture au Bled appartenant aux moines du Val-Richer ; l'année suivante, Robert Bordeaux subit le même sort en extrayant de la terre à brique".

PREPARATION DE L'ARGILE

1ère PHASE - LE POURRISSAGE

"Les potiers de Prédauge emploient quelquefois la pâte au sortir de la carrière ; le plus ordinairement, cependant ils la laissent séjourner quelque temps en tas ; quelques uns même ne s'en servent que un an, dix huit mois et même deux ans après son extraction, lorsqu'elle a été exposée à la gelée et qu'elle a subi la pourriture". (J.M.)

2ème PHASE - LE MALAXAGE DES MATERIAUX

L'argile ne pouvait être utilisée seule. Les poteries se seraient déformées à la cuisson.

"Les potiers ont-ils soin d'y ajouter une matière dégraissante, qui consiste en sable siliceux que l'on prend à St Jacques de Lisieux : on tamise ce sable et on l'unit à l'argile, dans la proportion de 1/8 ; on obtient ainsi des vases qui ne se déforment pas par la cuisson et qui vont beaucoup mieux au feu". (J.M.)

Les opérations liées à la réalisation d'une pâte homogène sont les suivantes :

Le lavage, le broyage, le marchage, le battage.

1) - Le lavage n'est pas utilisé au Pré d'Auge. Il est seulement utilisé à St Désir de Lisieux, chez Mr. Leblanc.

Il en résulte la présence de *"petites parties calcaires [entraînant] les écaillures que l'on remarque sur plusieurs vases fabriqués au Prédauge". (J.M.)*

2) - Le marchage ou pétrissage *"se fait pieds nus à Prédauge, on étend la pâte sur le sol, qu'on a recouvert auparavant de sable doux ; on en forme un cercle plein, d'une épaisseur d'environ 3 décimètres, que l'ouvrier marcheur pétrit en partant du centre et marchant vers la circonférence, et en revenant de la circonférence au centre". (J.M.)*

Pour cette opération, A. Lefevre, utilise le terme "marquer" et F. Rault précise que l'ouvrier chargé de cette tâche utilisait des "bas à pétrir" (inventaire du 27 ventôse, an IV, après le décès de Nicolas Toussaint).

"La pâte est ensuite relevée avec une pelle et mise en ballons ; elle est encore coupée. On parvient ainsi à découvrir des corps étrangers, que l'on rejette, et en même temps on chasse l'air qui pouvait être engagé entre les parties". (J.M.)

A. Lefevre utilise le terme "elier" pour évoquer le malaxage effectué manuellement par les femmes et les enfants.

Il est le seul à évoquer le travail des femmes et des enfants dans les ateliers du Pré d'Auge.

Après cette dernière opération la pâte est prête à l'utilisation.

TOURNAGE DES POTS

"Le façonnage se borne à l'ébauchage, qui, dans toutes les fabriques de Prédauge, se fait encore au moyen de la roue, instrument grossier et incommode, que l'on aura beaucoup de mal à faire disparaître". (J.M.)

Ce tour, ou "tour à bâton", était lancé à l'aide d'un bâton qui donnait un mouvement. Ce mouvement s'arrêtait par la force d'inertie, mais il n'était pas possible de l'augmenter ou de le ralentir à l'aide des pieds.

"L'ébauchage ne peut donner que des parties unies ou que des portions de vases qui ne présentent aucune partie dégagée et indépendante. On fait séparément le corps de la pièce, les anses, les becs, les pieds, etc..., et on réunit toutes les pièces de garniture à la pièce principale par un véritable collage. Les garnitures se font à la main, sans aucun modèle ni moule, et s'ajustent immédiatement sur la pièce". (J.M.)

"Le potier était assis, en bras de chemise, sur un banc de bois très stable, une roue placée horizontalement entre ses jambes largement écartées. Avec un manche à balai il imprimait à sa roue un très rapide mouvement de rotation jusqu'à ce qu'elle marchât d'elle-même. Quand elle se ralentira pendant le travail il la relancera et la gouvernera avec le pied, suivant la vitesse nécessaire du moment^B.

La roue mise en mouvement, le maître-potier saisissait sur une étagère, une boule d'argile préparée. Il la collait sur un piquet de bois, fixé verticalement au moyeu de la roue. A portée de sa main, sur une autre étagère, il avait placé un vase rempli d'eau pour détremper la terre à son gré ; il importait de la bien tasser...

S'il entreprenait un vase, il allongeait d'abord sa terre en forme de tube. Pour faire la panse il creusait ce tube avec ses doigts ; puis il descendait l'argile avec ses mains et obtenait le renflement souhaité. Alors il arrêtait sa roue et greffait sur le vase des anses préparées.

Les maîtres-potiers du Pré d'Auge fabriquaient aussi des marmites, des cruches, les larges terrines, faites à la main et calibrées à l'oeil, sans l'aide d'aucune machine". (A.L.)

En 1779 au décès de François Etard, le Notaire de Cambremer relève dans l'inventaire une "roue à faire les pots" F. Rault précise que le bâton destiné à lancer la roue, se nomme "tournoir".

GLACURAGE DES POTERIES

La présence de sable dans la pâte des poteries du Pré d'Auge leur permettait d'aller au feu mais elle les rendait poreuses.

Afin de palier à cet inconvénient les potiers les vernissaient.

Ce vernis ou glaçure était apposé partiellement ou totalement sur la face externe des pichets et des cruches, totalement sur la face interne des chanes à lait et de tout récipients destiné à recevoir des aliments. Certaines formes, selon leur usage, sont vernissées ou non.

Fabrication de la glaçure

"L'enduit vitreux employé se prépare de la manière suivante : on met des lingots de plomb dans une chaudière en fonte que l'on place sur le feu ; quand le plomb est en fusion, on l'agite pendant deux heures avec une spatule de fer, en maintenant la même température et en y mélangeant un sable très fin ; on y ajoute ensuite de la limaille de cuivre provenant des fabriques d'épingles, puis on tamise". (J. M.)

"Le rapport entre la limaille et le plomb était d'un verre à boire de limaille pour quinze livres de plomb". (A.L.)

Application de la glaçure

"Les poteries de Prédauge sont vernies avant toute cuisson, immédiatement après la dessiccation de la pièce.

La poudre [plombifère] est appliquée par aspersion sur les vases que l'on veut vernir et que l'on a préalablement humectés avec une bouillie claire de farine, que l'on applique avec un pinceau ou quelquefois même avec une chiffon. - La limaille de cuivre donne le beau vernis vert que l'on admire dans les poteries de Lisieux ; les violets s'obtiennent au moyen du peroxyde de manganèse". (J.M.)

Ce procédé était déjà en usage au XIIe siècle (9) :

"Si tu veux vernir au plomb, prend de la farine de froment ; fait la bouillir avec de l'eau, puis laisse la refroidir et enduis en le vase complètement ... lorsque le vase aura été humecté d'eau de farine, soupoudre le avec du plomb".

Il ne s'agit que du procédé de fixation du plomb qui est identique et non comme peut le laisser supposer ce que nous avons rapporté dans l'article sur les productions potières domestiques des ateliers de la région de Lisieux, de la réduction du plomb en matière poudreuse. (10)

Dangers de la glaçure au plomb

"Ce mode de vernissage est on ne peut plus nuisible à la santé ; aussi il n'est pas rare de rencontrer des hommes qui sont perclus de leurs membres ou qui ont contracté des tremblements nerveux, funestes effets du vernis plombifère. Il serait vivement à désirer que les potiers de Prédauge abandonnassent complètement un procédé qui entraîne pour eux des conséquences si déplorables". (J.M.)

"Toutefois on évite l'employer ce vernis dans la fabrication des pots et des poêles à lait à cause de la réaction que peut exercer l'acide lactique sur les sels de plomb." (F.R.)

"Pour lutter contre les dangers de la fabrication des glaçures plombifères, les potiers buvaient du lait". (F.R.)

Négoce du plomb

Les potiers utilisaient des quantités importantes de plomb. Au recensement de 1836, Pierre Joachim Vattier, était marchand de plomb au village de la Croix de Pierre. (A.L.)

A l'occasion, les potiers n'hésitaient pas à s'en procurer frauduleusement, voire brutalement :

"Le 8 septembre 1792 où dans les temps suivants, les potiers du Prédauge pillent le grand orgue de l'Abbaye du Val Richer, composé de 30 jeux, 500 livres de ce même métal ont été arrachés à l'emplacement du cadran de l'horloge et sur la corniche du bâtiment". (F.R.)

FOURS

Il n'existe plus depuis longtemps de four au Pré d'Auge et à Manerbe.

Structures fragilisées par les chocs thermiques qu'ils subissaient, les fours étaient généralement détruits peu de temps après leur extinction.

Le dépouillement de la matrice cadastrale du Pré d'Auge est à ce sujet révélatrice. Entre 1840 et 1845 neuf fours sont démolis. Le fait qu'ils supportaient l'impôt n'est peut-être pas non plus étranger à leur destruction rapide.

Leurs débris ont souvent été réutilisés dans la maçonnerie des maisons du Pré d'Auge : briques de soles glaçurées par la cuisson, pots de voûtes de fours fixés dans les entrecolombages.

Jusqu'en 1850 les poteries étaient cuites dans des fours "tout à fait primitifs" dont Morière donne la description:

"Ils sont placés en plein air. A l'extrémité opposée à la bouche, il n'y a point de tuyau de cheminée ; mais, à la partie inférieure, on forme de petites arcades pour la dissipation de la fumée. C'est par cet endroit qu'on met les pièces dans le four ; ensuite on le ferme avec une cloison en briques et en pots. La voûte du four est aussi construite en grande partie avec des pots reliés entre eux avec de l'argile ; les parois latérales sont en briques. Ces fours ont à peu près 6 à 8 mètres de long sur 2 à 3 de large au milieu, et une pareille hauteur sous la voûte ; mais, à leur embouchure, ils n'ont qu'environ 1 mètre à 1 mètre 50 de haut. Je ne puis mieux donner une idée de leur forme qu'en les comparant aux fenêtres en tuile que l'on place sur les couvertures. - Avant de mettre aucune pièce dans le four, on élève avec des briques en avant, et jusqu'à la voûte, une cloison qui est à jour ; on laisse des intervalles entre les briques ou, comme disent les ouvriers, des créneaux, afin que la chaleur du fourneau qui est en avant se communique dans le four.

Quoique très grossièrement construits, ces fours paraissent donner de bons résultats : ils tamisent, pour ainsi dire, la chaleur qui se dégage du combustible, ils la répandent assez également dans le four ; il s'y fait une grande réverbération, et la chaleur y est plus égale qu'on ne pourrait le croire au premier abord. La plupart des pièces que nous avons vues dans divers établissements présentaient un degré de cuisson convenable".

La sole des fours était réalisée avec des briques que les potiers fabriquaient avec de l'argile résiduelle, souvent constellée de petits silex. A la cuisson, la glaçure provenant des poteries coulait sur les briques de la sole.

L'utilisation des pots dans la construction de la voûte des fours est une technique ancienne, attestée à Lisieux au XI^e ou XII^e siècle (four du Centre Hospitalier).

Les pots étaient des rebuts de cuisson ; les anses étant cassées et les fonds très souvent perforés.

Il semble bien toutefois que dans certains cas les potiers du Pré d'Auge aient tourné spécialement des poteries très simples pour construire leurs fours. Les exemples que nous avons examinés présentent un bord rond et le fond est percé d'un petit trou central ménagé lors du tournage

FOURS A POTERIES AU PRÉ-D'AUGE.

Échelle de 0m,005 par mètre.

(Fig. 1.)

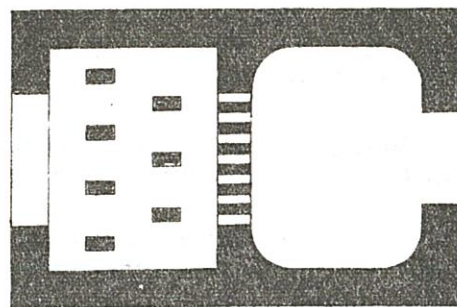
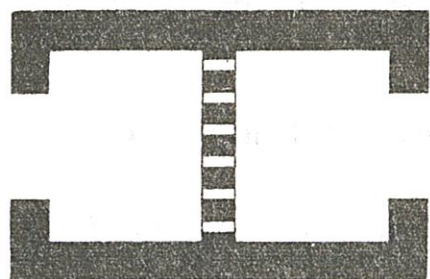
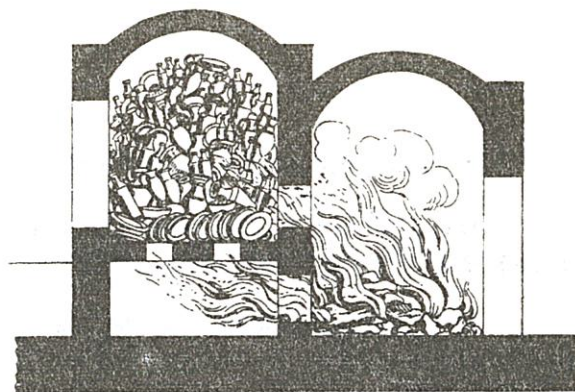
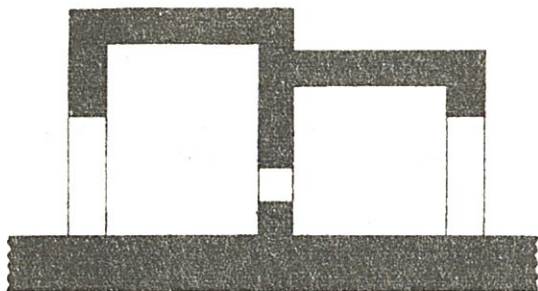


figure 1

figure 3

Figure 1



Une cuisson d'après Piccolpasso

figure 2

Ils étaient encastrés les uns dans les autres pour former un arc de cercle implanté perpendiculairement au grand axe du four.

Un essai de restitution d'un four du Pré d'Auge d'après la description de Morière est proposé en annexe I.

Un plan et une coupe schématiques ont été publiés par Ch. Texier en 1866. (figure 1)

Les fours de St Désir de Lisieux, de construction plus récente, entre 1837 et 1843 étaient construits selon une technique différente :

"Les fours de St Désir sont à deux étages, parfaitement construits, ayant à l'extérieur une forme parallélépipédique, et à l'intérieur celle de demi-cylindres couchés. La bouche du fourneau par où l'air est aspiré, et le foyer où se place le combustible, sont presque confondus. - La chambre du foyer est voûtée et percée d'ouvertures par lesquelles la flamme pénètre dans les laboratoires, dont les voûtes présentent des ouvertures qui font arriver les flammes du laboratoire inférieur dans le supérieur, ou bien qui font l'office de cheminées par où se dégagent les produits de la combustion". (J.M)

Les potiers de St Désir, MM Leblanc et Barbier, n'étaient pas originaires de la région.

On peut se faire une idée de ce type de four, d'après la gravure de Piccolpasso (11) ; toutefois il semble qu'il n'y ait qu'un laboratoire et non deux comme à St Désir (figure 2):

Morière ne précise pas si les fours sont construits tout en brique ou si les potiers ont utilisé la technique mixte brique-poterie, comme au Pré d'Auge.

Sous le second Empire une nouvelle technique de construction de four apparaît au Pré d'Auge, postérieurement à l'enquête de Morière.

Elle est rapportée par Ch. Texier :

"D'autres fours, plus complets ont l'étuve portée sur un plancher également percé de trous de sorte que le calorique et la flamme entourent de toutes parts les objets à cuire". (figure 3)

A. Lefevre donne une description du four d'Armand Bellière-Leroux, éteint en 1893 et rasé en 1897, qui recoupe celle de Texier :

"Il paraît qu'il était droit et non circulaire comme ceux du Japon. Le soubassement était en briques et le haut en terre ; il devait être muni d'une cheminée à axe oblique. Il y avait deux compartiments ; celui de la chaufferie et celui de la chambre aux piliers de briques hauts d'un mètre, sur lesquels on entassait les poteries. Au moment de cuire on bouchait l'entrée du deuxième compartiment avec de la brique et un peu de terre. Un seul foyer ; une seule gueule".

ENFOURNEMENT DES POTERIES

"Dans les fours de Prédauge il n'y a pas d'encastage ; les pièces même vernissées s'enfourment en charge, c'est à dire les unes sur les autres, de manière qu'elles se soutiennent mutuellement ; seulement, comme

les parties sont recouvertes d'un enduit qui doit se vitrifier par la cuisson, il faut faire en sorte qu'elles ne touchent que par le plus petit nombre de points aux pièces qui doivent les supporter. Pour cela on devrait les faire porter, par les points les moins nombreux et les plus petits possibles, ou sur elles-mêmes ou sur des supports appropriés ; il n'en est pas toujours ainsi et l'on remarque sur beaucoup de vases des parties peu étendues qu'on appelle touches, et dont le vernis a été enlevé par son adhérence avec celui de la pièce qui le touchait. Ordinairement le lit d'en bas se fait avec des briques posées de chant. On a soin de mettre tout d'une même file les vases d'une même grandeur, en observant que le rang de dessus porte sur le milieu des vases qui forment le rang de dessous. Mais, comme une des principales attentions des potiers est de remplir exactement leur four et d'y faire tenir le plus de pièces possible, on met quelquefois de petites pièces dans les grands vases, et entre les grands vases on en place de petits pour remplir le plus exactement possible tous les vides". (J.M.)

F. Rault parle pour cette opération "d'encastage" ce qui est en contradiction avec les propos de Morière.

Ch. Texier précise qu'en 1866 "les poteries vernissées sont placées dans le bas, les autres dans le haut".

CUISSON

"Lorsque le four est entièrement chargé, on bouche la porte avec des tessons et on allume le feu. Le combustible employé à Prédauge est le bois. Il y a deux époques de cuisson : d'abord, le petit feu que l'on nomme trempe, fait avec du bois de corde ; il dure environ douze heures ; ensuite le grand feu qui va toujours en croissant rapidement et qui se fait avec des bourrées ; on le maintient pendant douze à quinze heures. La cuisson dure de vingt quatre à trente deux heures, selon les circonstances.

On débraise deux fois.

Les fabricants reconnaissent que leur poterie est cuite par la couleur qu'elle acquiert. Ils n'ont aucune espèce de pyromètre ; seulement, quelquefois, certaines pièces appelées montres, placées dans des endroits du four d'où on peut facilement les tirer, et dont l'état de cuisson fait connaître exactement celui des pièces contenues dans le four". (J.M.)

Pour suivre la cuisson une autre technique est consignée par A. Lefevre :

"Le four à poterie était édifié de manière qu'aux quatre encoignures on avait encastré, dans la maçonnerie, quatre grandes poêles de terre cuite. Le fond de ces poêles se trouvant tourné vers l'intérieur du fourneau, prenait un degré de température identique à celui des vases placés sur les piliers ; leur large orifice se trouvait à l'extérieur du mur. Alors le chauffeur qui voulait se renseigner sur la cuisson, plaçait, au milieu de l'orifice des poêles, un bout de bois très sec qu'il tenait à la main. Si ce bois, sous l'influence de la chaleur dégagée, se mettait à brûler comme une allumette, il en concluait que la cuisson de la fournée était à point".

La conduite de la cuisson décrite par A. Lefevre, en 1933, est identique à celle rapportée par Morière en 1850. Il tenait cette information d'Emile Grip, dernier chauffeur de poterie au Pré d'Auge qui décéda en 1934. (F.R.)

DEFOURNEMENT

"Après avoir cessé le feu, on laisse refroidir ordinairement deux ou trois jours avant de défourner ; quelquefois on défourne le lendemain, ce qui est une grande imprudence, car le four est alors chargé de vapeurs plombifères qui occasionnent souvent les accidents les plus graves. - Dans tous les cas, on ferme exactement le four pour qu'il conserve sa chaleur et que la poterie refroidisse par degrés. Lorsque le four est assez refroidi, on en retire les pièces qui ont reçu leur cuisson ; mais il arrive souvent que le vernis, en fondant, a coulé d'un vase sur un autre, et que plusieurs vaisseaux sont collés les uns aux autres. Quand l'adhérence n'est pas considérable, on les sépare aisément ; mais quelquefois on rompt les pots en les séparant. Lorsque les pièces sont tirées du four, on enlève avec des couteaux les morceaux de terre qui se sont attachés aux vases ; quelquefois on recouvre ces taches d'un nouveau vernis, mais il faut alors remettre les pièces au four pour les soumettre à une deuxième cuisson". (J.M)

CONCLUSION

Nous avons dans ces quelques pages regroupé les observations faites au 19e siècle et pendant la première moitié du 20e en essayant de restituer la forme des fours du Pré d'Auge à l'époque de J. Moriere. (annexe I)

Il semble bien que seules des recherches archéologiques permettront d'apporter des informations précises sur les structure des fours - et pas seulement pour ceux du 19e siècle.

Toutefois, hormis pour les ateliers de St Désir de Lisieux, il apparaît que ces fours n'étaient pas très éloignés des "fours en long" du Beauvaisis, de la Puisaye et de La Borne.

La seule différence mais fondamentale, réside dans l'existence, ou non, d'une sole inclinée qui est déterminante pour une bonne cuisson des grès.

Là encore, seules des recherches archéologiques pourraient apporter des éclaircissements.

Claude LEMAITRE

NOTES

¹ Qu'il nous soit permis à cette occasion de remercier Monsieur J.C Ozouf pour l'aide qu'il a bien voulu nous apporter.

² Note du Centre de Géomorphologie de Caen.

³ Ce qui selon les potiers consultés serait impossible du fait que le potier en action sur son tour est en appui sur ses deux pieds et ne peut faire usage que de ses mains.

NOTES BIBLIOGRAPHIQUES

(1) C. LEMAITRE :

Histoire et traditions populaires n 37, juin 1992, page 57 - les glaçures.

(2) J. MORIERE :

Industrie potière dans le département du Calvados (Pré D'Auge, Manerbe, Lisieux, St Pierre Canivet, Caen). Annuaire des cinq départements de l'ancienne Normandie, Association Normande - 1850 - seizième année.

(3) A. LEFEVRE :

La céramique du Pré d'Auge - Les cahiers de Haute et Basse Normandie 1933-1936. 7 fascicules.

(4) C. TEXIER :

La céramique rustique en Normandie - Epis de faitage en faïence - Revue de l'Architecture et des Travaux Publics - XXIVe volume - année 1866

(5) F. RAULT :

L'Art de la céramique au Pré d'Auge et à Manerbe - Le Pays d'Auge - septembre 1972.

(6) A. BIGOT :

1933 Notes géologiques sur les environs de Lisieux Bulletin de la Société Linnéenne de Normandie, 8ème série, t VII, p. 9-23.

(7) C. PAREYN :

Carte géologique Lisieux au 1/50000ème sous la direction de 1970.

(8) M. HELLUIN, J.P. LAUTRIDOU et J.C. OZOUF :

1977. Loess et fentes de gel de la briqueterie de Glos près de Lisieux (Calvados). Bulletin de la Société Linnéenne de Normandie, t. 105, p.45-56.

(9) C. GUIBERT :

La céramique de la citerne de l'Echiquier du château de Caen - étude chimique - Annales de Normandie - XVIII n°4 - décembre 1968 - page 431.

(10) C. LEMAITRE :

Op. cité.

(11) C. POPELYN :

Les troys livres de l'art du potier du cavalier Cyprian Piccolpasso, Paris 1861, 88 p, 37 pl.

ANNEXE I

ESSAI DE RESTITUTION D'UN FOUR DU PRE D'AUGE D'APRES J. MORIERE.

Selon Morière, l'aspect des fours était à rapprocher de la forme "*des fenêtres en tuile que l'on place sur les cheminées*". C'est à dire des chatières. Comme il existe de nombreuses formes de chatières nous devons avoir recourt à des hypothèses pour tenter une reconstitution graphique d'un four de potier du Pré d'Auge vers 1850.

Nous pouvons considérer que dans l'esprit de Morière, l'ouverture de la chatière correspondait à la porte donnant accès au laboratoire et non à la gueule du foyer.

A titre de comparaison un four de "La Borne" (Cher) datant du siècle dernier, donne une assez bonne idée du type de four vu par Morière (figure 1 et 2)

Eléments surs :

La longueur, la hauteur sous voûte au milieu du four, la hauteur de la gueule, la voûte en "pots", les parois latérales en brique.

Eléments incertains :

La largeur de la gueule, le plan, le profil en long de la voûte, la largeur et la hauteur de la porte d'accès au laboratoire, l'épaisseur des murs et de la voûte, le nombre et la dimension des ouvertures d'évacuation des gaz et de la fumée, la place de la cloison séparant le foyer du laboratoire, l'inclinaison éventuelle de la sole.

Dimensions :

Les dimensions retenues sont celles du four le plus grand : longueur 8m ; plus grande largeur : 3m ; plus grande hauteur sous voûte : 3m ; hauteur de la gueule du foyer : 1.50m

Ces dimensions sont toutes considérées comme se rapportant au volume interne du four.

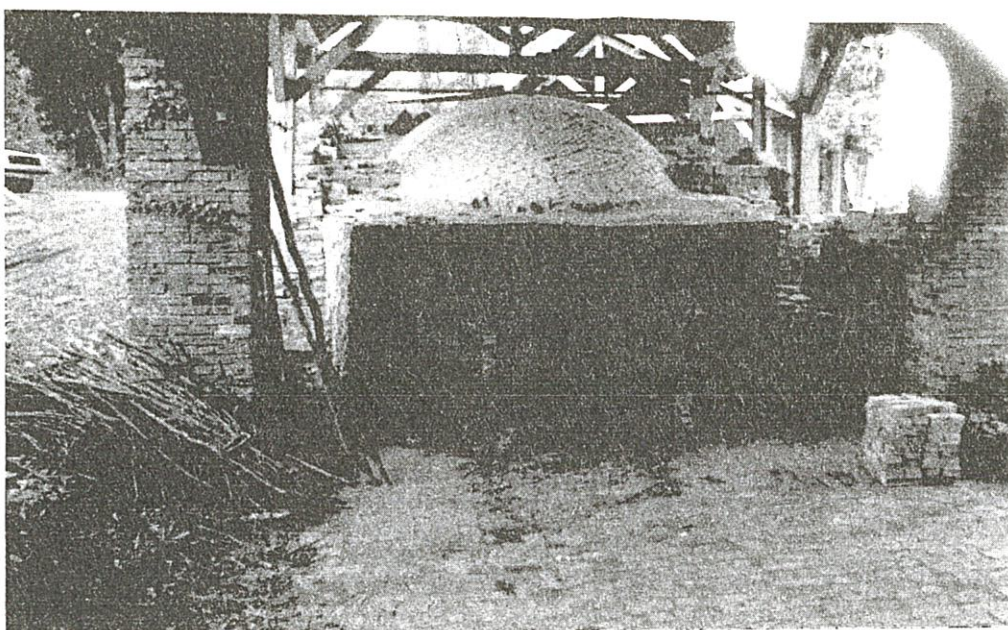


FIGURE 1 - LA BORNE : LA GUEULE DU FOUR

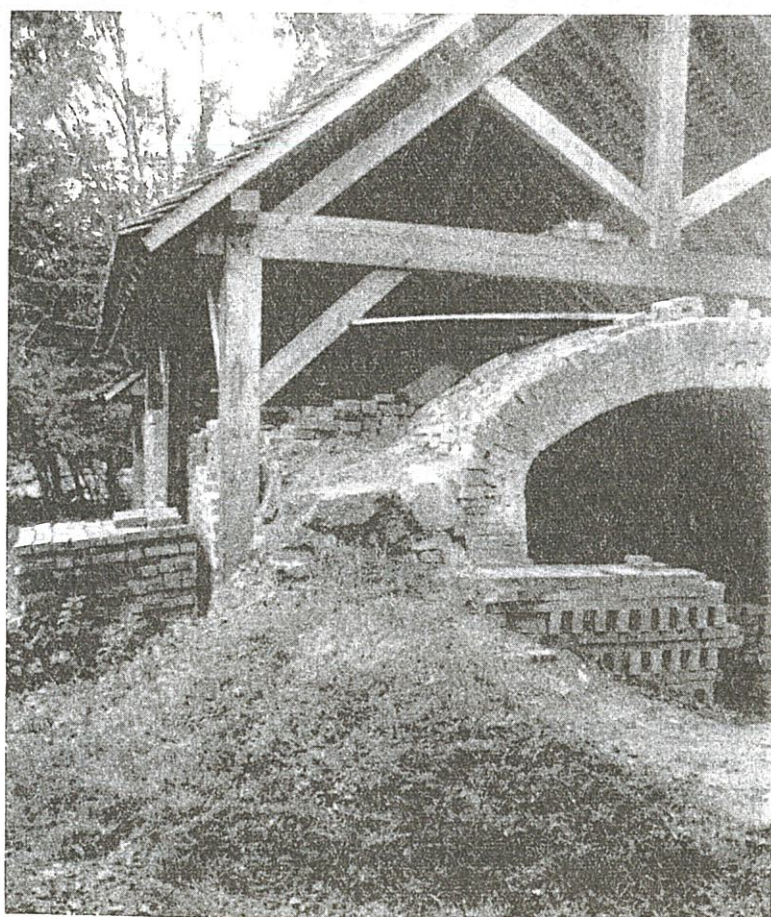


FIGURE 2 - LA BORNE : FACE ARRIERE DU FOUR

LE PLAN

Le four est composé de deux parties ; le "*fourneau*" ou foyer et le laboratoire, séparés par une cloison à claire-voie qui au Pré d'Auge "*est édifée avant chaque cuisson*".

Deux hypothèses peuvent être retenues :

1) Un plan avec foyer semi elliptique et laboratoire rectangulaire ou proche du rectangle.

2) Un plan affectant la forme d'une ellipsoïde très allongée.

1ère hypothèse :

Le plan peut être rapproché du schéma des figures 3 et 3 bis.

Morière donnant au four une largeur de 3 m "au milieu" les parois du foyer ou "*fourneau*" devaient être courbes, la gueule du four (a) étant par nature relativement étroite comme on peut le constater en examinant les illustrations des fours de potiers français du XIXe siècle. La largeur de la gueule ne devait pas excéder la hauteur, soit 1.50m au maximum ; elle devait même plutôt se situer autour d'un mètre.

Le laboratoire devait être rectangulaire ou présenter des parois latérales légèrement courbes prolongeant celles du foyer ; on y accédait par une porte que l'on "*bouchait avec des tessons*". Cette précision est importante, car Morière faisant allusion à une chatière, il était envisageable d'opter pour un laboratoire sans mur de fond permanent. Le four de La Borne est de ce dernier type, le mur était édifié après chaque enfournement. (figure 1)

Les dimensions non connues de la porte, peuvent être estimées à 2m de haut et 1 m à 1.30 m de large.

"Il n'y a point de tuyau de cheminée".

"A la partie inférieure" étaient ménagées "*de petites arcades pour la dissipation de la fumée*." Les dimensions et le nombre ne sont pas connues, F. Rault (1) parle de 5 à 6 orifices par où s'échappaient la fumée et les gaz ; il précise "*le laboratoire est parfois surmonté d'une cheminée rudimentaire*". Mais il s'agit certainement d'aménagements postérieurs à l'enquête de Morière.

La technique des ouvertures ménagées dans le mur d'accès du laboratoire était utilisée à La Borne et en Puisaye où ce mur appelé tétin, était percé, outre la porte de petites ouvertures dont les dimensions diminuaient vers le haut (2)

Ces parois latérales étaient réalisées avec des briques.

Leur largeur n'est pas connue, elle ne devait pas excéder 0.50 m sauf peut-être à la base pour donner une meilleure assise à la voûte.

2ème hypothèse.

Le plan peut être rapproché du schéma de la figure 4.

Ce plan diffère peu du précédent. La seule variante réside dans la courbure du mur où sont ménagées la porte d'accès, a, et les évacuations, d.

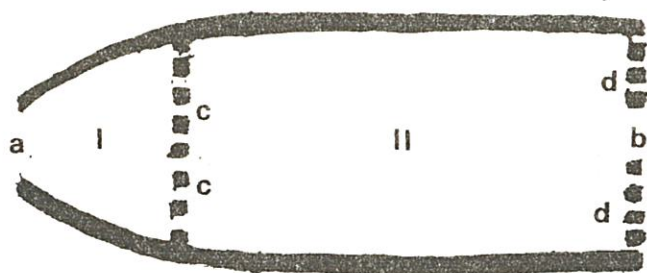


Figure 3

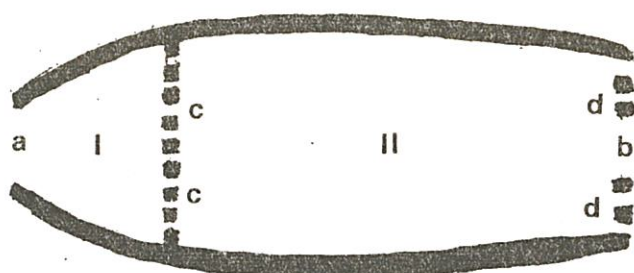


Figure 3 bis

- I - Foyer du fourneau
- II - Laboratoire
- a - Gueule du four
- b - Porte d'accès au laboratoire
- c - Cloison de séparation entre le foyer et le laboratoire
- d - "arcades" d'évacuation du gaz et des fumées.

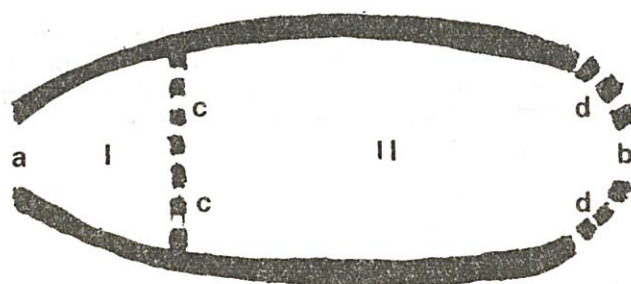


Figure 4 - I Foyer, II Laboratoire

En hypothèse cette courbure aurait pour intérêt de prévoir plus d'évacuations que sur un mur droit.

En outre cette cloison courbe faciliterait la construction d'une voûte en cul de four, dont on ne perçoit pas à priori l'intérêt ; par contre il faudrait envisager dans cette hypothèse une porte d'accès peut-être moins haute, 1.70m environ.

LA COUPE LONGITUDINALE

Plusieurs données sont à considérer :

- 1) L'inclinaison de la sole.
- 2) La présence éventuelle d'un cendrier sous le foyer.
- 3) Le profil et la composition de la voûte.
- 4) L'emplacement de la cloison de séparation entre le foyer et le laboratoire.

1°/ Inclinaison de la sole :

Morière ne fait aucune allusion à une éventuelle inclinaison de la sole. Les coupes des fours, illustrant l'article de C. Texier, pour schématiques qu'elles soient, montrent des soles parfaitement horizontales.

Il existe, "des fours en long" présentant des soles très inclinées. Il semble que cette technique soit très liée à la cuisson du grès - 1300° - Ces fours se rencontrent dans le Beauvaisis (4), en Puisaye (2) et en Berry (La Borne).

Vers 1846 à Noron, Calvados, les soles de four étaient horizontales (5).

Morière dans son étude sur Noron (6) précise *"quand on veut cuire convenablement les pièces situées au fond du fourneau laboratoire, il arrive toujours que celles qui sont placées près du foyer sont trop cuites ; si au contraire on arrête le feu à temps pour que les pièces qui voisinent le foyer ne soient pas brûlées, celles qui occupent le fond du laboratoire ne sont plus assez cuites ; elles possèdent alors une couleur rouge, tandis que la poterie de Noron, pour être cuite convenablement, doit avoir la couleur connue sous le nom de brun de Van Dick"*.

Si Morière avait eu connaissance de l'existence des soles inclinées, du foyer vers le mur de fond, assurant un meilleur tirage, il n'aurait pas manqué de les préconiser, alors qu'il propose pour Noron, une amélioration technique beaucoup plus complexe.

Au Pré d'Auge où la cuisson de la poterie ne demande qu'une température environnant les - 1000° - il ne semble pas indispensable d'aménager des fours à sole très inclinées ; cette technique aurait peut-être été d'ailleurs contraire à une bonne conduite de la cuisson.

Dans l'attente d'observations archéologiques indispensables il semble, à titre d'hypothèse, possible d'opter pour la solution d'une sole horizontale.

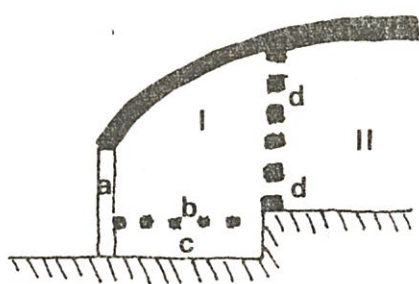


Figure 5

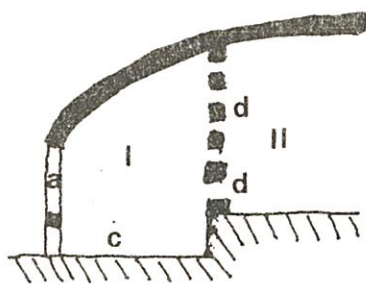


Figure 6

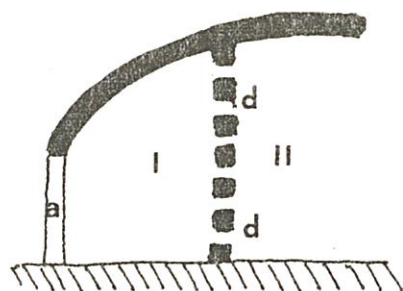


Figure 7

a - gueule du four
b - grille du cendrier
c - cendrier
d - cloison de séparation.

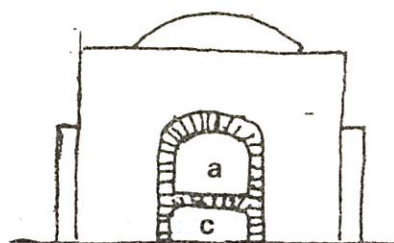


Figure 8

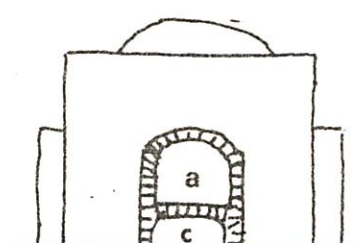


FIGURE 9
Gueules vues de face

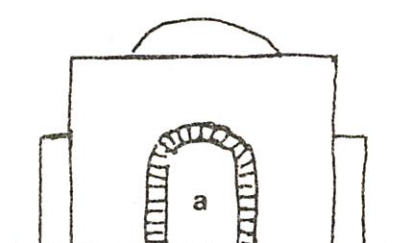


Figure 10

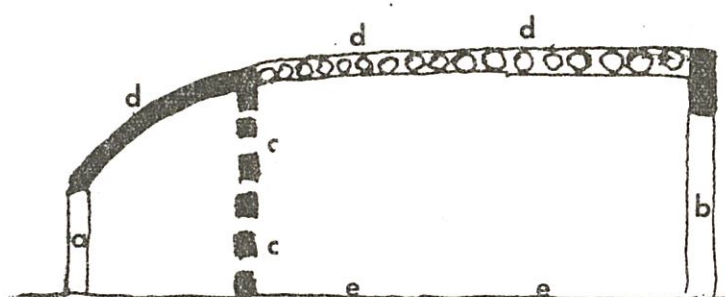


Figure 11 - I Foyer, II Laboratoire

a - gueule du four ; b - porte du laboratoire ;
c - cloison de séparation ; d - voûte ; e - sole.

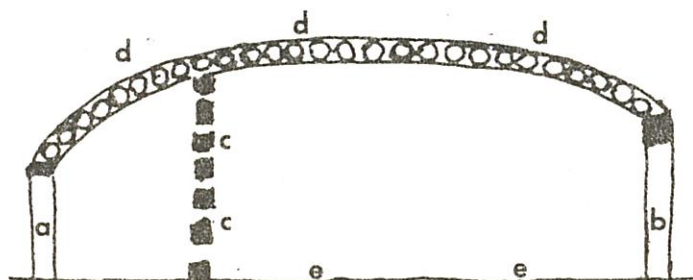


Figure 12

2°/ présence d'un cendrier :

Certains types de fours présentent en dessous du foyer une fosse dont la voûte est composée d'une grille et dont l'accès est situé à la perpendiculaire de la gueule du four (figures 5 et 8).

Sur des modèles plus simples la gueule du four présente deux ouvertures superposées, sans grille de séparation entre le foyer et le cendrier (figures 6 et 9).

Au Pré d'Auge, Morière ne désigne que la "*bouche*" dont la hauteur varie de 1m à 1.50m selon la dimension du four ; il semble donc qu'il n'y ait eu qu'une seule ouverture. (figures 7 et 10). Ce type de gueule simple est représenté par Brongniart (7).

3°/ profil en long de la voûte :

La hauteur de la gueule du four étant de 1.50m et la hauteur sous voûte, au centre du four, de 3m de profil est de type ellipsoïdal dans tous les cas de figure.

Pour le mur opposé à la gueule où se trouvent la porte et les ouvertures d'évacuation, deux hypothèses peuvent être envisagées (figures 11 et 12).

1er cas : (figure 11)

La voûte forme un angle droit avec le mur de fond du laboratoire.

2ème cas : (figure 12)

La voûte présente, de la gueule à la porte, un profil de type ellipsoïdal, lié ou non, vers la porte du laboratoire à un mur de fond courbe (voûte en cul de four) ou à un mur de fond droit.

Nous privilègerons la première hypothèse (figure 11) mais la seconde n'est pas à écarter totalement.

4°/ Emplacement de la cloison de séparation du foyer du laboratoire. (figures 11 et 12).

J. Morière précise : *"avant de mettre aucune pièce dans le four, on élève avec des briques en avant, et jusqu'à la voûte, une cloison qui est à jour ; on laisse des intervalles entre les briques ou, comme disent les ouvriers, des créneaux"*

La distance de cette cloison, de la gueule du four, n'est pas indiquée ; elle ne peut toutefois excéder 2m.

F. Rault précise *"le foyer, long d'à peu près 5 pieds était séparé du «laboratoire»... par une cloison en argile percée de douze à quinze ouvertures rectangulaires, de douze cm sur dix, au travers desquelles les flammes venaient lécher les pots"*. Cette observation concerne peut-être des fours postérieurs à 1850.

L'emplacement de cette cloison construite à chaque cuisson pouvait varier d'un four à l'autre, de 1.50 à 2m, en fonction de la configuration du four, de façon à assurer une cuisson optimum.

LES STRUCTURES EXTERIEURES DU FOUR

"Les fours employés à Prédauge sont tout à fait primitifs. Ils sont placés en plein air". Il n'est fait aucune allusion aux éventuelles structures extérieures de four, maçonnerie ou couverture.

La structure interne qui affecte la forme d'un demi ovale en long, sectionné à ses extrémités, ne présentait vraisemblablement pas tout à fait cette forme extérieurement.

La voûte était *"construite en grande partie avec des pots reliés entre eux avec de l'argile"*.

"En grande partie" laisse supposer l'emploi de la brique pour une "petite partie". Il est possible que la voûte du foyer ait été réalisée en brique, surtout si l'on considère que le foyer était inclus dans un massif de protection.

En effet les structures internes des "fours en long" sont en règle générale insérées dans des maçonneries qui renforcent le four : exemple le four de La Borne (figure 1 et 2). Elles peuvent être aussi partiellement enterrées, ce qui n'était semble-t-il pas le cas au Pré d'Auge.

Ces structures concernent notamment le foyer et la partie inférieure et médiane du laboratoire ; la voûte composée en grande partie de pots faisant l'objet de réfections plus ou moins fréquentes, n'est pas directement protégée, elle est assez souvent surmontée d'une couverture reposant sur une charpente en bois, sorte de hangar ouvert à tous vents, la protégeant des infiltrations d'eau (figures 1 et 2).

En dehors de toutes données, hormis le plan et la coupe représentés par C. Texier, nous sommes réduits à émettre deux hypothèses :

1°/ pas de structures extérieures.

2°/ Structures extérieures réduites au renforcement du foyer ou fourneau, et de la partie inférieure et médiane du laboratoire pour assurer une bonne stabilité de la voûte notamment.

Nous opterons, sans preuves matérielles, pour la seconde solution qui paraît la plus logique (figures 13 et 14).

L'éventualité d'une couverture peut être envisagée mais Morière n'y fait pas allusion.

LES MATERIAUX UTILISES

"La voûte du four est aussi construite en grande partie avec des pots reliés entre eux avec de l'argile ; les parois latérales sont en briques". Ajoutons que la sole est construite en briques.

Tous ces matériaux étaient fabriqués sur place par les potiers ou provenaient des briqueteries locales au XIX^e siècle.

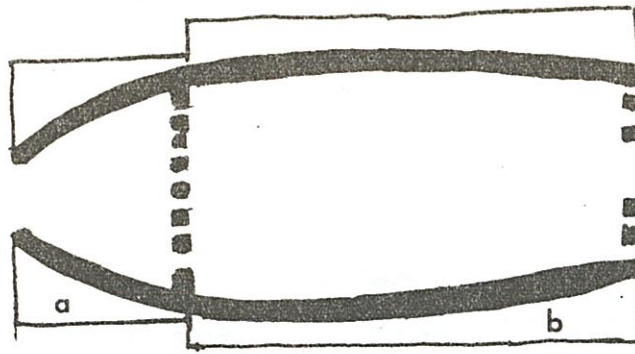


Figure 13

a - renfort du foyer b - renfort du laboratoire

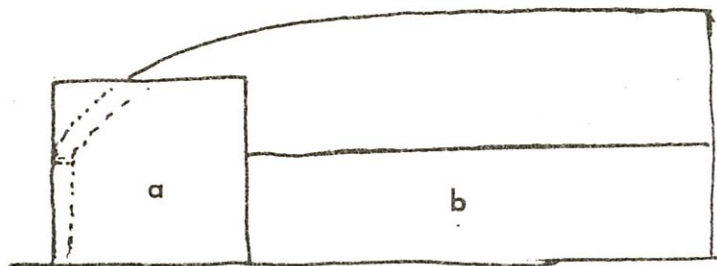


Figure 14 - vue extérieure en long.

a - renfort du foyer b - renfort du laboratoire



Figure 15 - briques de four.



Figure 16 - pots utilisés en voûte.

1°/ les briques : (figure 15)

Les briques, fabriquées par les potiers, qu'elles soient destinées aux parois, à la cloison séparant le foyer du laboratoire ou à la sole, étaient réalisées avec de l'argile résiduelle des ateliers de potiers. Elles étaient souvent constellées de petits silex.

Les dimensions des briques étaient variables ; voici quelques dimensions relevées :

27x11x8 ; 18x11x7 ; 14x13x4 ; 22x9x7 ; 16x15x7.

Les briques utilisées pour la sole sont très reconnaissables à leur glaçure verte ; elles présentent en outre les traces, en arc de cercle, du premier rang de poteries qu'elles supportaient. Il semble que cette sole était refaite avant chaque cuisson *"ordinairement le lit d'en bas se fait avec des briques posées de chant"*.

Les briques étaient posées soit de chant, soit à plat comme le montrent les briques observées :

- 13 x 9.5 x 5.3 entièrement vernissée, posée à plat.
- 18 x 17 x 6.5 peu vernissée, posée à champ.
- ? x ? x 3.5 entièrement vernissée, posée à plat.

2°/ les pots : (figure 16)

Les pots étaient des rebuts de cuisson, les anses étaient cassées et les fonds très souvent perforés ; il semble bien toutefois, que, dans certains cas, les potiers du Pré d'Auge aient tourné des poteries très simples pour construire la voûte de leurs fours.

Les dimensions des trois poteries, (figure 16), présentées à l'exposition et découvertes à l'emplacement d'un four (8) sont les suivantes : hauteur 18, 18.5, 19 ; diamètre le plus grand 17.5, 17.5, 18 ; les pots étaient encastrés les uns dans les autres pour former un arc de cercle implanté perpendiculairement au grand axe du four.

CONCLUSION

Nous concluons cet essai de restitution par la présentation de plusieurs vues, figures 17 et 18, dont une perspective éclatée, figure 19, qui tentent d'évoquer la forme des fours du Pré d'Auge à l'époque de Morière.

Tous les éléments de cette restitution peuvent être discutés mais leurs formes ou leur dimensions ne semblent pas devoir fondamentalement être éloignées des fours que Morière a pu observer.

Techniquement, seule la position de la sole, horizontale ou en pente, présente un problème important susceptible de reconsidérer la cuisson des poteries du Pré d'Auge si des recherches archéologiques révélaient la présence de soles pentues ; cela semble apparemment exclu les ateliers du Pré d'Auge n'ayant pas fabriqué de grès.

Claude LEMAITRE

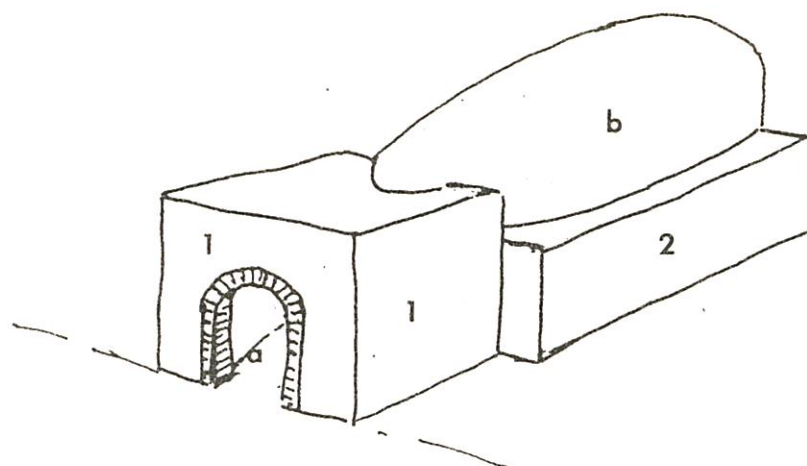


Figure 17 -

Perspective schématique d'un four, selon la seconde hypothèse (figures 11 et 13) vue de face.

- a - gueule du four
- b - voûte du laboratoire
- 1 - bloc de maçonnerie chemisant le foyer
- 2 - maçonnerie bloquant la partie inférieure du laboratoire.

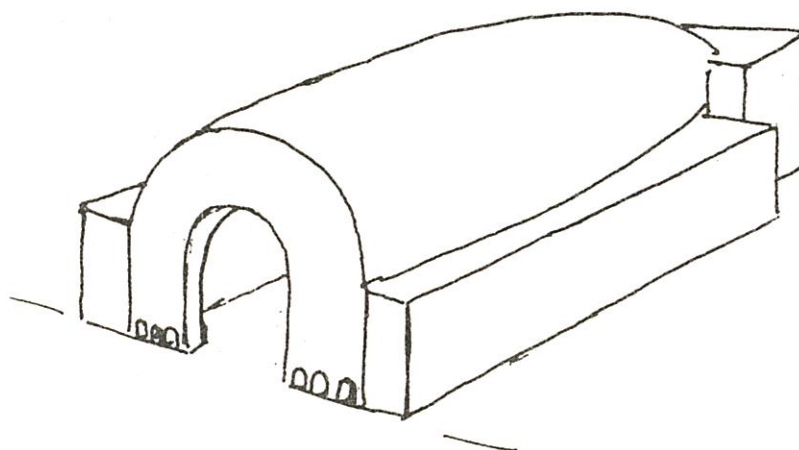


Figure 18 - vue perspective arrière.

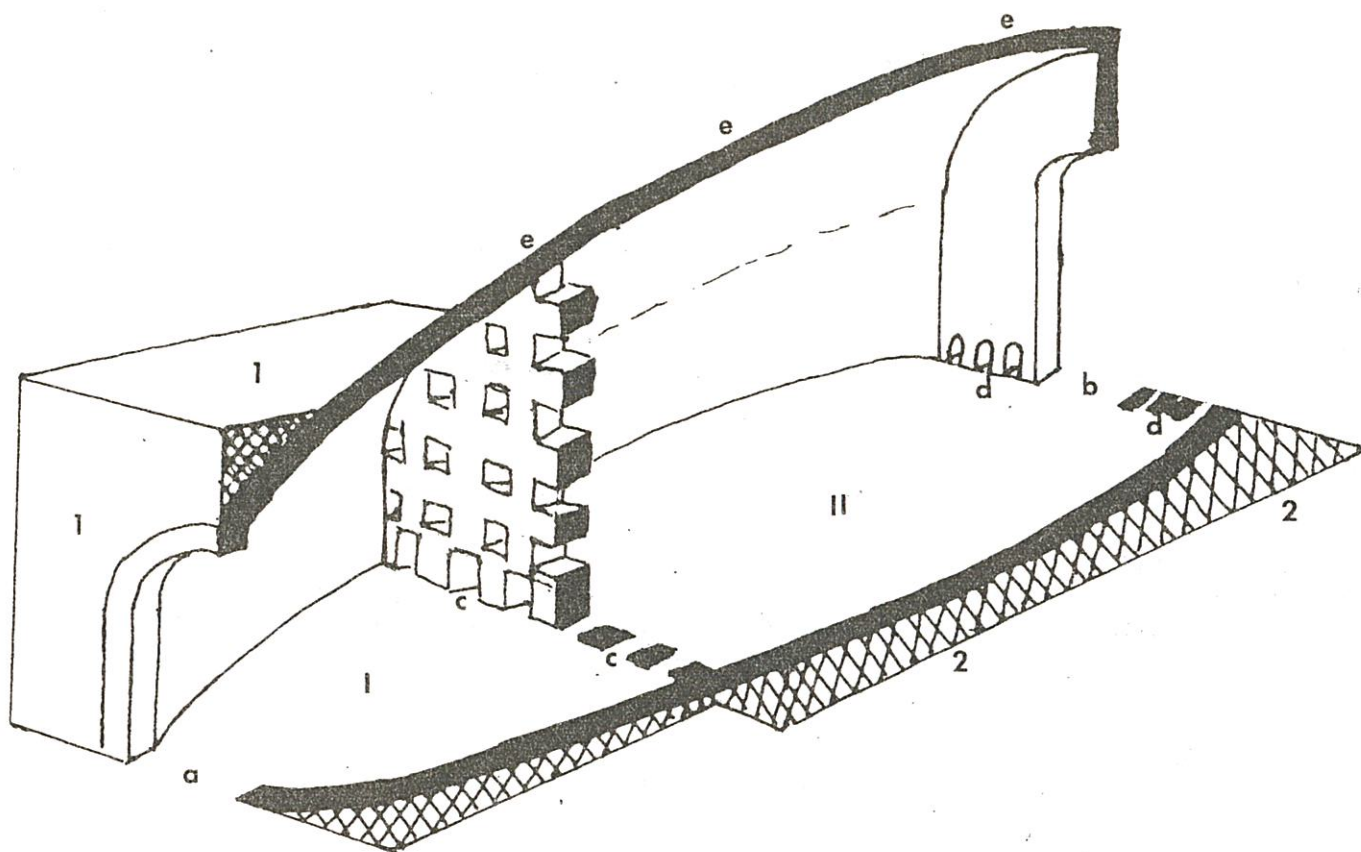


Figure 19 - vue perspective éclatée.

- I - foyer
- II - laboratoire
- a - gueule du four
- b - porte du laboratoire
- c - cloison de séparation
- d - "arcades" d'évacuation
- e - voûte
- 1 - bloc de maçonnerie chemisant le foyer
- 2 - maçonnerie bloquant la partie inférieure du laboratoire.

BIBLIOGRAPHIE.

(1) F. RAULT :

L'art de la céramique au Pré d'Auge et à Manerbe - Le Pays d'Auge - septembre 1972.

(2) M. POULET :

La poterie traditionnelle de grès de Puisaye, Basse Bourgogne, Auxerre - 1975 - page 36.

(3) A. BRONGNIART :

traité des arts céramiques - Paris 1877 - TII - pages 198,199 - PL XXXVIII.

(4) C. CARTIER :

Tradition et innovation dans la conception des fours de potiers L'exemple du Beauvaisis entre le XVe et le XIXe siècle. La céramique (Ve - XIXe s.) Fabrication, commercialisation, utilisation. 1er congrès international d'archéologie médiévale - Paris 1985 - Caen 1987.

(5) S. CHAUVET :

La céramique bas-normande ancienne - Mortain 1950 - pl.5.

(6) J. MORIERE :

Essai sur la poterie de Noron - Mémoires de l'Institut des Provinces de France, classe des sciences - tome 1er - Caen 1848.

(7) A. BRONGNIART :

op. cité - pl XXIII - fig I,A,B,C,D.

(8) CADASTRE 1819-1823 :

Le Pré d'Auge - Section D - 1ère feuille - D 322 -

DECLARATION DES REVENUS DE LA CURE DE SAINT-GEORGES-EN-AUGE 12 MARS 1751

Déclaration que donne à Messieurs du Bureau du diocèse de Lisieux Jean Jacques MANNOURY, Curé de la paroisse de Saint-Georges-en-Auge, Evêché de Lisieux, Doyenné du Mesnil-Mauger, des biens et revenus de la dite cure pour satisfaire à la déclaration du Roi, du douze août mil sept cent cinquante.

La dite cure dont est patron principal Saint Georges est à la nomination des messieurs les Abbés de Saint Pierre sur Dive et consiste en grosses, menues et vertes dîmes, desquelles le déclarant est seul décimateur et en jouit par ses mains depuis mil sept cent quarante qu'il en est pourvu jusqu'à présent.

1°) Le manoir presbytéral consistant en quatre corps de mauvais bâtiments à différents usages, une cour et jardin contient environ demie-acre et vaut de revenu annuel vingt livres.

2°) En pâturages, bois et taillis environ deux acres en huit morceaux mauvais fond, toutes lesquelles pièces valent ensemble de revenu annuel environ 40 livres.

3°) La dîme des blés se monte année commune à 150 gerbes de blé qui fournissent environ 30 boisseaux mesure de Saint Pierre sur Dive, le boisseau pesant 38 livres qui vaut annuellement 35 sols et fait de revenu chaque année 52 livres 10 sols.

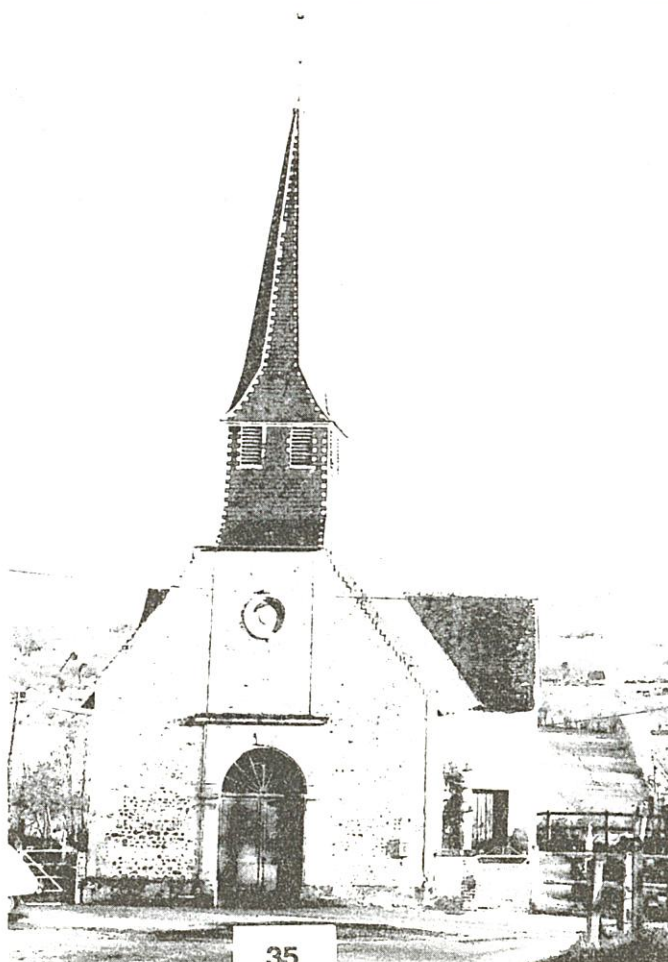
4°) Les avoines se montent à 60 gerbes dont il revient 20 boisseaux susdite mesure valant annuellement 15 sols le boisseau et font de revenu 15 livres.

- 5°) Les seigles et orges qui sont en petite quantité se montent communément à 15 gerbes qui fournissent les deux espèces 3 boisseaux à 18 sols le boisseau et font de revenu annuel 54 sols.
- 6°) Il y a d'ordinaire 7 à 8 gerbes de pois gris et blancs dont il revient un boisseau estimé année commune à 25 sols, 10 gerbes de vesces estimées à 2 sols la gerbe et font les dites deux espèces de revenu annuel 2 livres 5 sols.
- 7°) La dîme des foins se monte à 20 bottes par chaque année à 2 sols la botte et fait annuellement 40 sols de revenu.
- 8°) Arbres de pépinières, dix par chacun an, valant 6 sols pièce et font ensemble annuellement 3 livres.
- 9°) Depuis dix ans que je suis en possession du susdit bénéfice, il y a eu 6 cochons de lait de dîme valant 30 sols pièce qui font annuellement 18 sols.
- 10°) Il y a par chacun an 12 fagots bourrées de dîme à 2 sols pièce qui font annuellement 24 sols.
- 11°) La dîme des chanvres se monte annuellement à 40 livres à 4 sols la livre font 8 livres.
- 12°) Les laines des agneaux sont estimées année commune à 10 livres et les nonvalles à 12 qui font en tout 22 livres.
- 13°) Il y a une donation de 20 livres par chacun an faite au curé du dit lieu pour acquitter 52 messes.
- 14°) Les fruits, année commune, produisent 5 tonneaux de cidre et 3 de poiré, le tonneau contenant 500 pots mesure de Caen et vaut année commune, le cidre 25 livres le tonneau et le poiré 12 livres 10 sols le tonneau, qui font en tout un revenu annuel au déclarant 162 livres 10 sols.
- Le casuel de l'église n'est d'aucun revenu n'y ayant ni trésor ni confrérie.

Le total du revenu de la dite cure de Saint Georges se monte à 351 livres 16 sols.

SAINT GEORGES EN AUGE

PRESBYTERE



EGLISE

Sur laquelle somme de 351 livres 16 sols, il doit être fait déduction des charges ci-après énoncées.

1°) Pour les décimes et capitation, 30 livres.

2°) Pour le droit de visite de Monsieur l'Archidiacre, 25 sols

3°) Pour l'entretien et réparations du chœur de la dite église et bâtiments du presbytère et autres bâtiments suivant les mémoires qui ont été faits et les quittances que j'ai encore, six cent cinquante livres, qui font par chacun an, 65 livres.

Il m'en coûtera encore, cette présente année, si Dieu me laisse vivre, plus de 100 livres pour l'entretien et réparations des dits bâtiments.

4°) Pour les gages d'un domestique à qui je paye, chaque année, depuis dix ans, 70 livres et un autre homme sur le même pied pendant trois mois, chaque année, à qui je paye pour les dits trois mois 17 livres 10 sols, sans la nourriture et une servante qu'il faut encore payer et nourrir, lesquelles deux sommes se montent à 87 livres 10 sols.

Total à déduire pour les charges sur les 351 livres 16 sols de revenu du dit bénéfice 193 livres 15 sols.

Partant reste au dit curé pour se nourrir et entretenir, sain et malade, desservir et faire desservir en cas d'incommodité, nourrir pendant l'année un domestique, pendant 3 mois un autre homme, nourrir et payer une servante et assister les pauvres, 158 livres 1 sol.

Je soussigné Jean Jacques MANNOURY, curé de la paroisse de Saint Georges en Auge, Evêché de Lisieux, Doyenné de Mesnil-Mauger, certifie la présente déclaration véritable laquelle ce double acte a été remis au bureau du diocèse de Lisieux, déclarant au surplus n'avoir rien omis des biens

dépendant de la dite cure en foi de quoi j'ai signé la présente à Saint Georges , ce 11 mars 1751.

(Archives Départementales du Calvados G.421)

Jean Jacques MANNOURY, après avoir été vicaire de la paroisse, a pris possession de la cure de Saint Georges en Auge, le 27 avril 1740. L'ancien curé, Guillaume AUBERT "se réserve une pension annuelle de 200 livres à prendre sur les revenus du bénéfice ainsi que plusieurs appartements du presbytère et la moitié du jardin.

(Piel, Insinuations Ecclésiastiques, T. III, reg. XVII, 225, p. 479)

Le 21 avril 1774, Me Jean Jacques MANNOURY, prêtre curé de Saint Georges en Auge, étant devenu infirme, donne sa procuration pour résigner sa cure entre les mains de N.S.P le pape, en faveur de Me Pierre Guillaume LE COMTE, prêtre vicaire de la paroisse depuis deux ans. Il se réserve une partie du presbytère et une rente viagère de 300 livres à prendre sur les revenus de la dite cure qu'il a gouvernée pendant trente trois ans. Fait et passé dans la cuisine de la maison presbytéral du dit lieu, en présence de Me Nicolas LEVILLAIN, prêtre, et de Me Eustache PERINELLE, Me en chirurgien demeurant en la paroisse de Saint Georges en Auge.

(Piel, Insinuations Ecclésiastiques, T. V, reg. XXXIV-392, p.195)

Jack MANEUVRIER

Chaque année, jusqu'en 1950, les cultivateurs pouvaient, sans payer de droits, distiller 10 litres d'alcool pur pour la consommation annuelle de la ferme. L'alambic s'installait alors dans chaque commune à un endroit convenu qui était toujours le même chaque année.

A Berville, cet endroit se situait dans un petit herbage à quelques centaines de mètres de la Mairie-Ecole.

C'étaient des journées souvent folkloriques, car les quelques "soiffards" de la commune, par l'odeur alléchés ne manquaient pas ce rendez-vous.

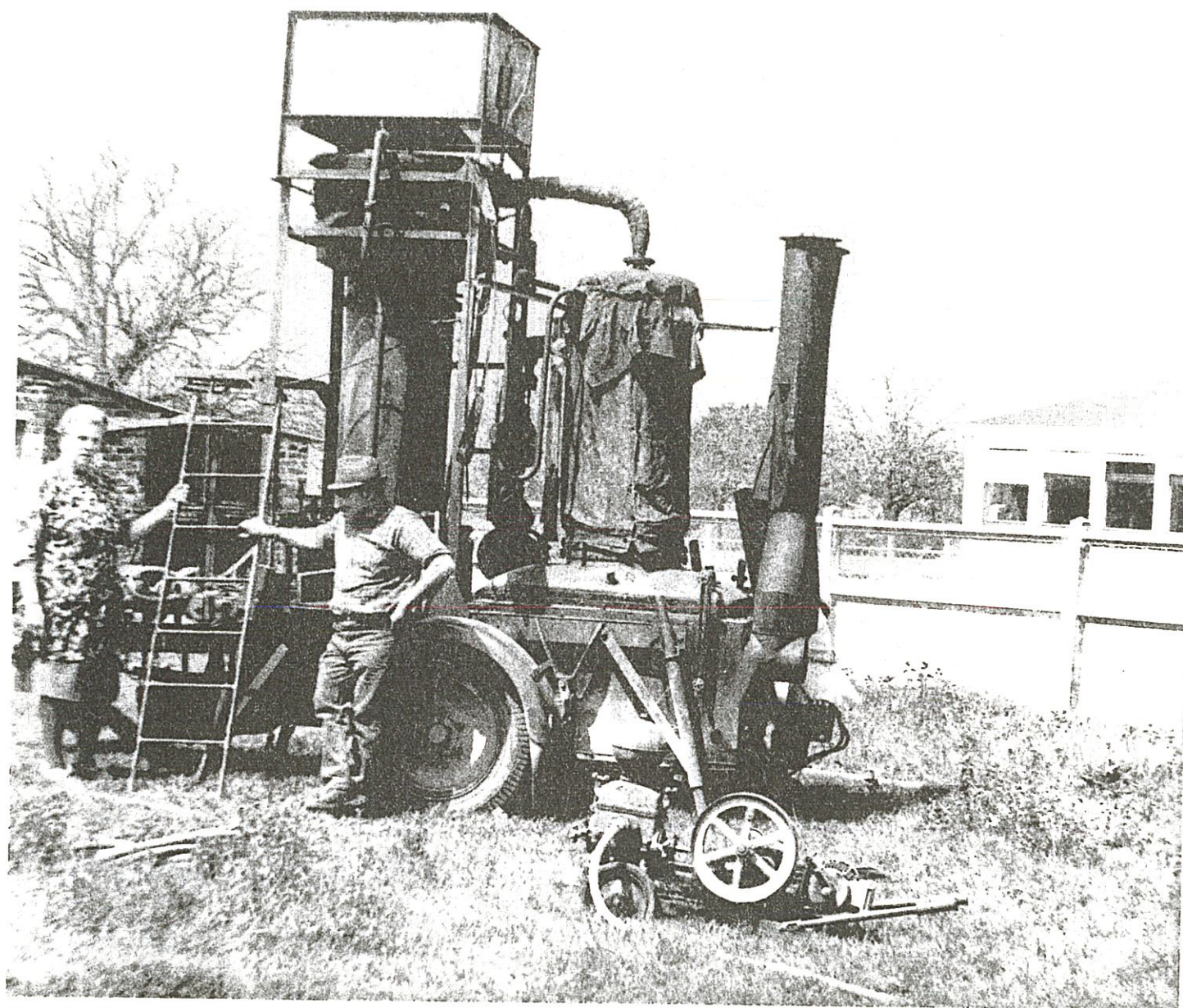
Un assidu de ces rendez-vous, le père Parmant, s'y trouvait de bonne heure, cette année-là. Gourmand comme pas un, il s'enfila sans aucune retenue, sous la risée des présents, deux verres à cidre de cette eau-de-vie de premier jet.

Titubant, tout en chantant et dansant, il prit le chemin de sa maison. Après quelques centaines de mètres sur la route du retour, sous l'effet du grand air et l'abus, mon bonhomme s'affala, ivre mort, sur la berme, en face de la ferme d'un de mes amis.

On crut qu'il en était fini du père Parmant.

Pris de pitié, mon ami attela son cheval sur le "banneau", et sur un lit de paille, avec quelques voisins, on chargea le grand gaillard, une loque, en se disant que dans quelques heures, il serait passé de vie à trépas.

Arrivé chez lui, l'épouse n'en voulut pas à la maison et c'est en ouvrant le deux-battants de la porte de la cave que l'individu fut déposé en acculant "le banneau".



UN ALAMBIC AU BILLOT VERS 1970

La mère Parant referma les deux portes et le bonhomme cuva tout à son aise, dans la pénombre de la cave, cette boisson qui aurait pu le tuer.

Dès le lendemain, dans la matinée, Parmant était de nouveau sur pied et de retour à l'atelier public il en reprenait un verre.

Parmant termina ses jours à l'hospice de Lisieux où il mourut à plus de 80 ans, malgré ses nombreuses cuites dont la plupart furent mémorables.

Jean DENIS

VERS UN RETOUR DES POMMES ET DU CIDRE ...

La première exposition du Foyer Rural du Billot à l'automne 1975 était consacrée au **"Cidre et à la Pomme en Pays d'Auge"**. L'histoire de cette production phare de notre région se terminait par l'espoir d'un retour aux valeurs traditionnelles et l'évocation nostalgique d'un cidre pétillant à nouveau dans nos verres.

La surproduction causée par l'abandon progressif des achats d'alcool d'état à partir de 1953 a provoqué une crise qui a désemparé de nombreux agriculteurs : ils se sont sentis trahis par ce fruit qui avait établi la richesse et l'image de leur pays. Pourtant, les Augerons n'ont jamais complètement renié leurs pommiers et beaucoup continuent de planter simplement parce qu'ils n'imaginent pas habiter une Normandie sans ses arbres fruitiers.

Les évolutions (sinon révolutions) de la conjoncture agricole se sont précipitées depuis ces 17 ans. Dans un contexte aujourd'hui très différent, tout se met en place pour un renouveau durable de la production. La nostalgie ne peut suffire à imposer le pommier dans notre cadre de vie. Seules des raisons économiques et l'espoir d'un revenu réel peuvent garantir durablement ce retour.



1. L'EVOLUTION DU VERGER ET DE LA PRODUCTION FRUITIERE

1.1. Le vieillissement et la disparition du verger traditionnel

L'apogée du verger cidricole se situe entre les deux guerres. A cette époque, il contribue largement à la prospérité des exploitations de notre région. L'arrêt progressif de la distillation pour l'alcool d'état marque le début d'une dégradation qui va s'accélérer avec le vieillissement du verger. Des inventaires périodiques permettent de mesurer l'évolution de la disparition des arbres.

Evolution du verger de pommes à cidre

	Nombre d'arbres (en milliers)					Taux annuel de régression	
	1929	1963	1980	1986	1990	1963/80	1980/90
Bretagne	18 000	9 500	4 500		2 400	- 4,3 %	- 6,7 %
Pays de Loire	7 800	4 200	2 850		1 500	- 2,3 %	- 6,4 %
Haute-Normandie	5 300	5 800	3 560		1 900	- 2,8 %	- 5,5 %
Basse-Normandie	13 500	12 600	8 400	6 200	4 675	- 2,3 %	- 6,0 %
France cidricole	44 600	32 100	19 310	-	10 475		
dont							
. Calvados			3 182	2 313	1 665		- 6,27 %
. Pays d'Auge			1 783	1 272	9925		- 6,35 %

Source : C.F.C.

Environ 3/4 des arbres ont disparu depuis 1929 ou les 2/3 depuis 1963...

La différence entre les régions apparaît toutefois évidente. D'un côté, une Bretagne réaliste qui en 1963 a déjà arraché la moitié de ses arbres pour se spécialiser avec le succès que l'on connaît dans la production de lait, de porcs et de volailles... De l'autre, une Normandie plus traditionnelle et hésitante qui ne réagit que tardivement.

Gardons nous de la caricature qui attribue aux primes à l'arrachage la cause de la disparition du verger normand. Pour cela, il faut incriminer :

- l'absence de la rentabilité de cette production fruitière qui, certaines années, ne couvre même plus le coût du ramassage manuel confié alors aux "allouants",
- la modernisation de l'élevage devenu plus rémunérateur et l'introduction de cultures fourragères souvent réalisées au détriment des surfaces plantées,

- la cause essentielle est liée à un problème de démographie : il n'y a pratiquement plus eu de replantation entre 1940 et 1980, si bien que les pommiers âgés en majorité de plus de 50 ans meurent aujourd'hui de vieillesse...
- les calamités agricoles. Différents événements climatiques : sécheresse de 1976, givre de février 1978, tempête d'octobre 1987 et les sécheresses des derniers étés accélèrent le phénomène.

Ainsi, 320 000 arbres ont été déclarés détruits au cours de la seule nuit de tempête du 16 octobre 1987 et seulement 130 000 (soit 40 %) ont été replantés malgré les indemnités du Fonds de calamités agricoles.

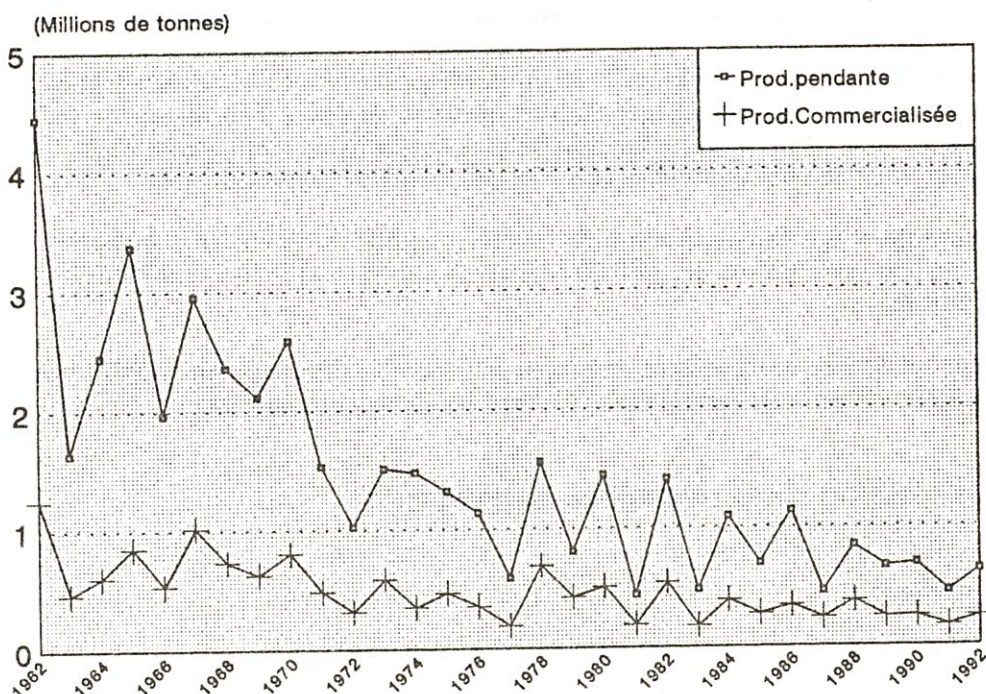
1.2. La diminution de la production fruitière

La production de pommes chute proportionnellement à la disparition des arbres mais avec l'irrégularité d'une alternance toujours difficile à gérer pour les transformateurs. De 3 millions de tonnes dans les années 1960 (entre 1,5 et 5 millions de tonnes en fonction de l'alternance), la production est descendue durablement au-dessous de 600 000 t en France.

Seulement 40 % de cette production est commercialisée.

Malgré les (trop) récentes replantations, la pyramide des âges du verger est telle que la chute de production risque de s'accélérer dans les années qui viennent. Le prolongement de cette tendance inéluctable à la baisse a, depuis longtemps, provoqué l'inquiétude et l'étude de décisions longues... à porter leurs fruits.

Evolution de la production de pommes à cidre (1962 à 1992)



Source C.F.C.

1.3. Les politiques d'encouragement à la rénovation du verger

En 1975, les familles professionnelles de la transformation, du négoce et de la production créent l'ANIEC (Association Nationale Interprofessionnelle des Entreprises Cidricoles). Son action prioritaire est dirigée vers la rénovation du verger ancien et la replantation de nouveaux vergers. L'ANIEC garantit un prix minimum pour chaque campagne et favorise la signature de contrats entre producteurs et transformateurs.

Dans notre région, la première réunion de réflexion sur l'avenir du verger se déroule en 1977 au Lycée Agricole du Robillard. Des visites de vergers demi-tiges, plus intensifs, sont organisées dans la Sarthe, puis en Angleterre.

Progressivement, on recommence à parler pommiers, notamment au CIPPA (Comité Interprofessionnel pour la Promotion du Pays d'Auge) jusqu'à la constitution d'une Association Régionale pour le Développement de l'Economie Cidricole de Basse-Normandie en 1980.

L'ARDEC coordonne les actions régionales et obtient des financements de la Région puis de l'Etat pour :

- subventionner des plantations neuves, rationnelles, comportant un nombre minimum d'arbres : 50 pommiers en haute-tige et 0,5 ha en basse-tige (cette surface est portée aujourd'hui à 2 ha)
- permettre la spécialisation de techniciens chargés de conseiller les producteurs dans leurs projets de plantation et de développer une recherche appliquée en liaison avec le Comité des Fruits à Cidre qui se réorganise en Institut.

Beaucoup de producteurs souhaitent éviter la cohabitation du bovin et de l'arbre qui finit toujours par souffrir de la proximité du tondeur d'herbe ! Une culture plus spécialisée basse-tige se développe alors. L'herbe n'est plus exploitée, mais gyrobroyée.

La seule culture est celle de l'arbre avec un porte-greffe plus faible que le franc du haute-tige. Le MM106 choisi permet une densité pratique de 600 à 650 arbres/ha (écartement moyen de 5,5 m x 2,5 m) et une mise à fruits plus rapide : peu d'emprunteurs parviennent à convaincre leur banquier d'attendre 10 à 15 ans le début de la fructification !

Avec ces vergers spécialisés et dans de bonnes conditions de sol et d'entretien, on peut obtenir 5 à 10 t en 4^{ème} année, 12 à 20 t en 6^{ème} année et 25 à 30 t vers 8 ans où le verger devient adulte.

Remarque : A titre de comparaison, ce niveau est atteint en 3^{ème} ou 4^{ème} année en pomme de table où les rendements varient de 40 à 50 t dans les plantations adultes.

1.4. Les résultats de la rénovation du verger

. En haute-tige

Entre 1980 et 1990, la Basse-Normandie a perdu 3,7 millions de hautes-tiges. Pendant la même période, au terme de 11 années d'aides financières, 1 066 plantations représentant 84 000 arbres seulement ont été réalisées.

Il convient toutefois d'ajouter les 130 000 arbres replantés après la tempête et toutes les plantations qui n'ont pu rentrer dans le cadre des subventions mais que la politique régionale de rénovation a encouragées : vergers de moins de 50 arbres, ou contreplantations pour remplacer les arbres morts dans les vieux vergers, ou encore les investissements réalisés par des non-agriculteurs à titre principal.

L'absence de déclaration justifie les enquêtes périodiques qui permettent de suivre le potentiel de production. Ainsi, le dernier inventaire a noté 20 % de jeunes arbres en Basse-Normandie en 1990 (850 000 âgés au maximum de 12 à 13 ans) contre 10 % en 1980 (18 contre 4 % dans le Pays d'Auge) ce qui traduit un rajeunissement réel du verger perceptible dans le paysage.

Il conviendrait donc de multiplier par 3 ou 4 les plantations déclarées. Mais au total, moins d'un pommier sur 4 est remplacé en haute-tige.

Notons toutefois que seule la Normandie continue de planter de façon significative en haute-tige.

. En basse-tige

En 10 ans, 5 430 ha ont été plantés par 1 293 producteurs avec une surface moyenne par exploitant de 4,20 ha qui tend à s'accroître par spécialisation. Cette production nécessite en effet des soins adaptés et exige une compétence technique, du temps (80 à 100 heures de travail par ha) et des investissements en matériels qui ne peuvent s'amortir que sur des surfaces suffisantes. Ces économies d'échelle expliquent le regroupement de producteurs en CUMA (Coopération d'Utilisation de Matériel Agricole).

	1980	1985	1992	
	Surface (ha)	Surface (ha)	Surface (ha)	%
Basse-Normandie	122	394	1 900	35 %
dont . Calvados	70	153	927	
. Manche	8	72	451	
. Orne	44	169	522	
Bretagne	71	493	1 376	25,34 %
Haute-Normandie	346	511	1 109	20 %
Pays de Loire	131	262	633	11,65 %
Autres			412	8 %
TOTAL			5 430	

Si la Basse-Normandie reste l'aire privilégiée du pommier (les usines du Pays d'Auge transforment à elles seules 33 % des fruits), la tendance observée depuis 1 ou 2 ans est la délocalisation des plantations vers des zones périphériques où la crise céréalière libère des surfaces menacées de jachères.

. Les incidences sur la qualité des fruits

- Les plantations sont plus rationnelles avec des variétés implantées par rangées en fonction des dates de floraison et de récolte. Cette simple précaution facilitera une récolte à bonne époque de maturité et permettra d'éviter l'arrivée de "Noël des Champs" dans les silos en octobre.
- Le choix variétal est modifié. Au lieu de la multitude anarchique des variétés d'autrefois, une trentaine de variétés composeront 90 % de l'approvisionnement.

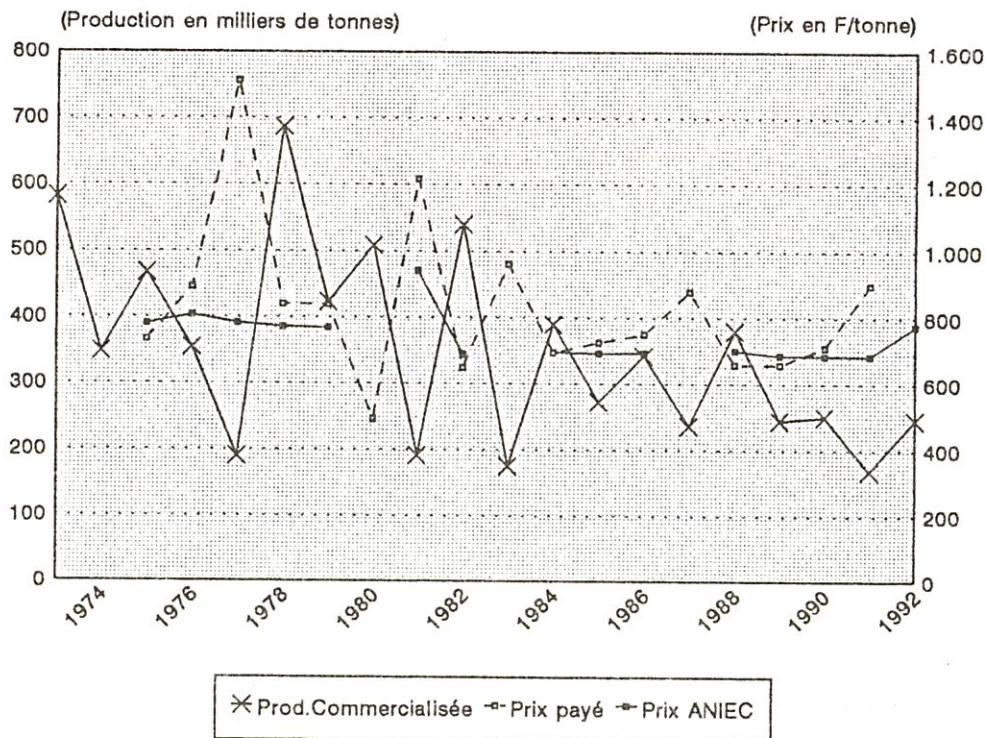
Cette réduction est susceptible de gêner les usines de transformation par un resserrement de la période de brassage, si elle n'est pas corrigée. En contrepartie, les jus devraient être de qualité supérieure. Ces variétés ont en effet été sélectionnées sur un compromis satisfaisant entre leur bon comportement agronomique : productivité, résistance aux maladies, rapidité de mise à fruits... et une forte valeur technologique.

Néanmoins, ce changement aura obligatoirement une incidence sur la typicité des produits caractérisant la région que veulent préserver les partisans des A.O.C.

- La mécanisation de la récolte se généralise avec des conséquences sur la propreté des fruits et sur leur conservation rendue plus délicate par la multiplication des chocs.

1.5. Le prix de la pomme

Evolution du prix de la pomme à cidre depuis 1973



(Source C.F.C.) Prix actualisés en F 1992 selon l'indice INSEE

La raréfaction de l'offre était supposée entraîner une revalorisation des cours. En effet, les prix payés varient en fonction inverse du volume de production.

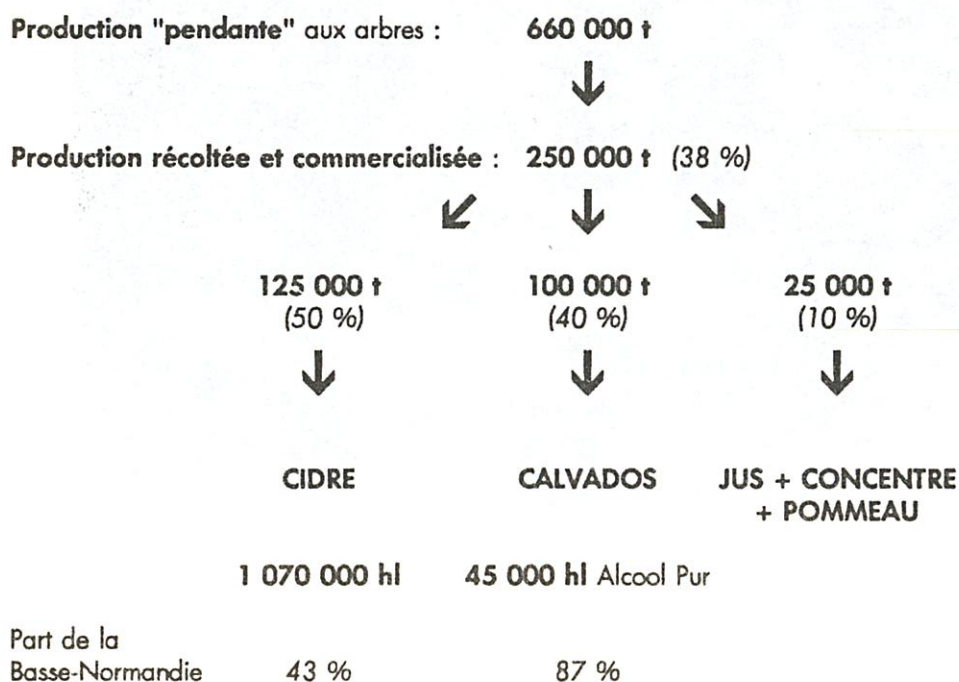
La réalité oblige à reconnaître que cette attente n'est qu'un espoir qui pourrait bientôt se concrétiser. Car si l'actualisation des prix garantis par l'interprofession (ANIEC) ne montre aucun progrès depuis 1973, le marché semble, depuis deux ans, augurer d'une hausse légère, au moins pour les variétés destinées à des produits d'appellation contrôlée.

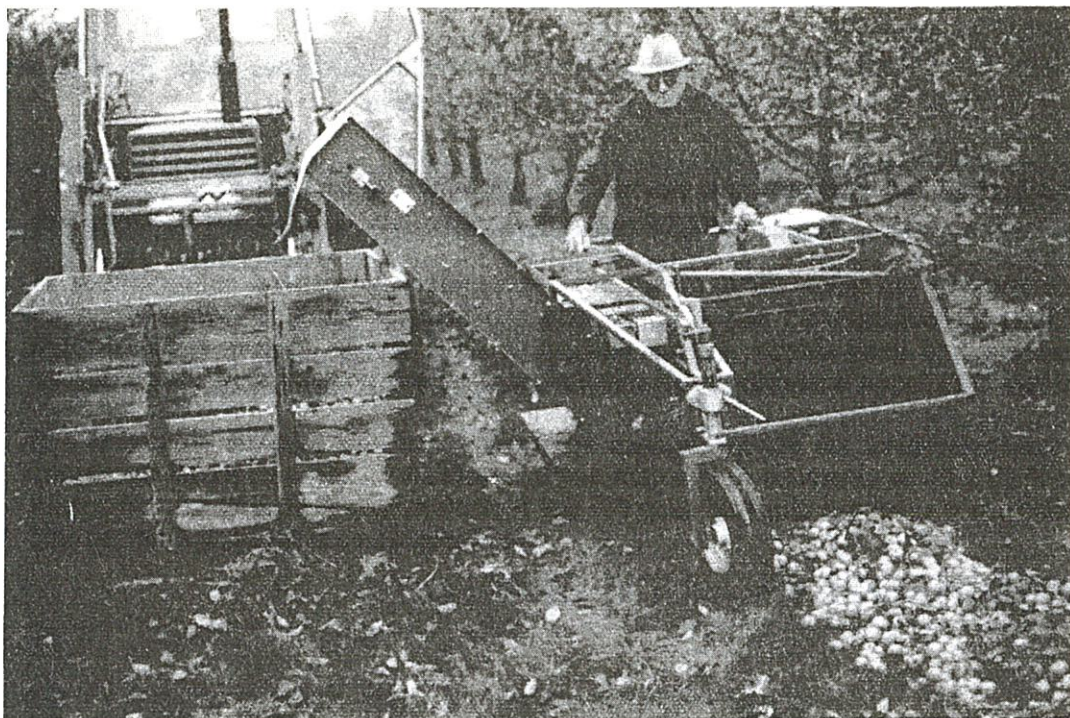
Il convient de signaler que les producteurs engagés envers les transformateurs par un contrat de livraison exclusif bénéficient d'une majoration convenue de 15 à 25 % selon les entreprises. Le prix payé atteignait ainsi 968 F/t pour les fruits des vergers spécialisés sous contrat livrés pendant la campagne 1992.

2. LE MARCHÉ DES PRODUITS CIDRICOLES

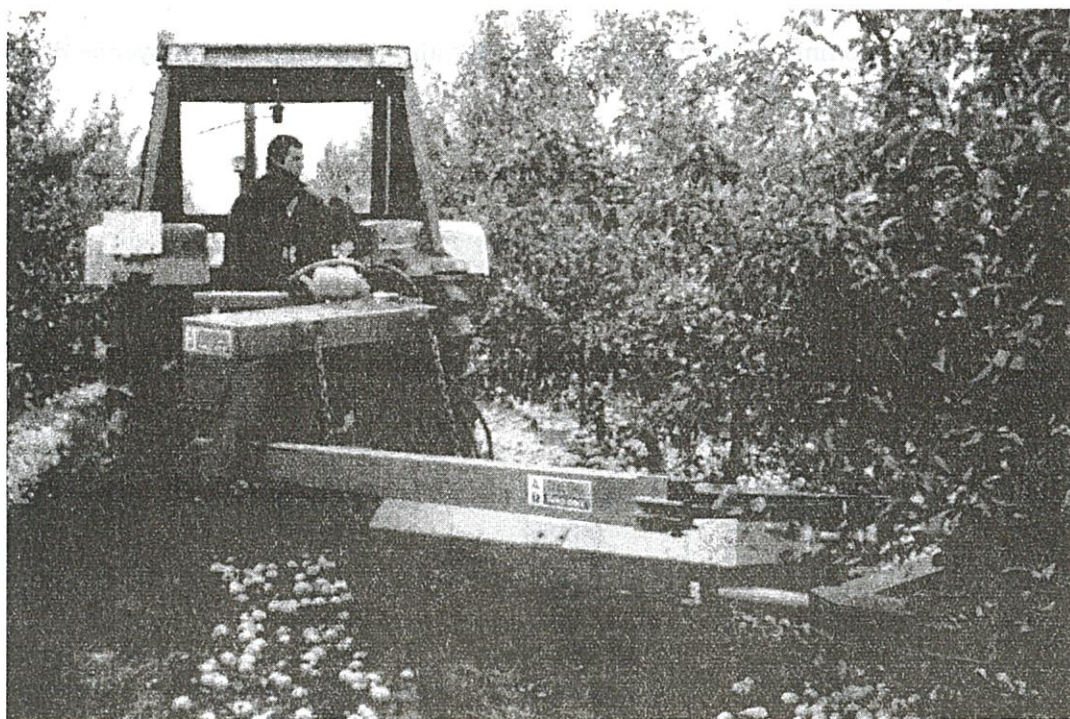
Les transformateurs se sont adaptés à la diminution de leur approvisionnement en matière première en laissant le marché des produits se dégrader, puis en abandonnant les plus concurrencés : jus et concentrés.

Les débouchés de la pomme peuvent être actuellement ainsi schématisés : (moyenne des 4 dernières campagnes)





RECOLTE MECANIQUE EN CONTINU

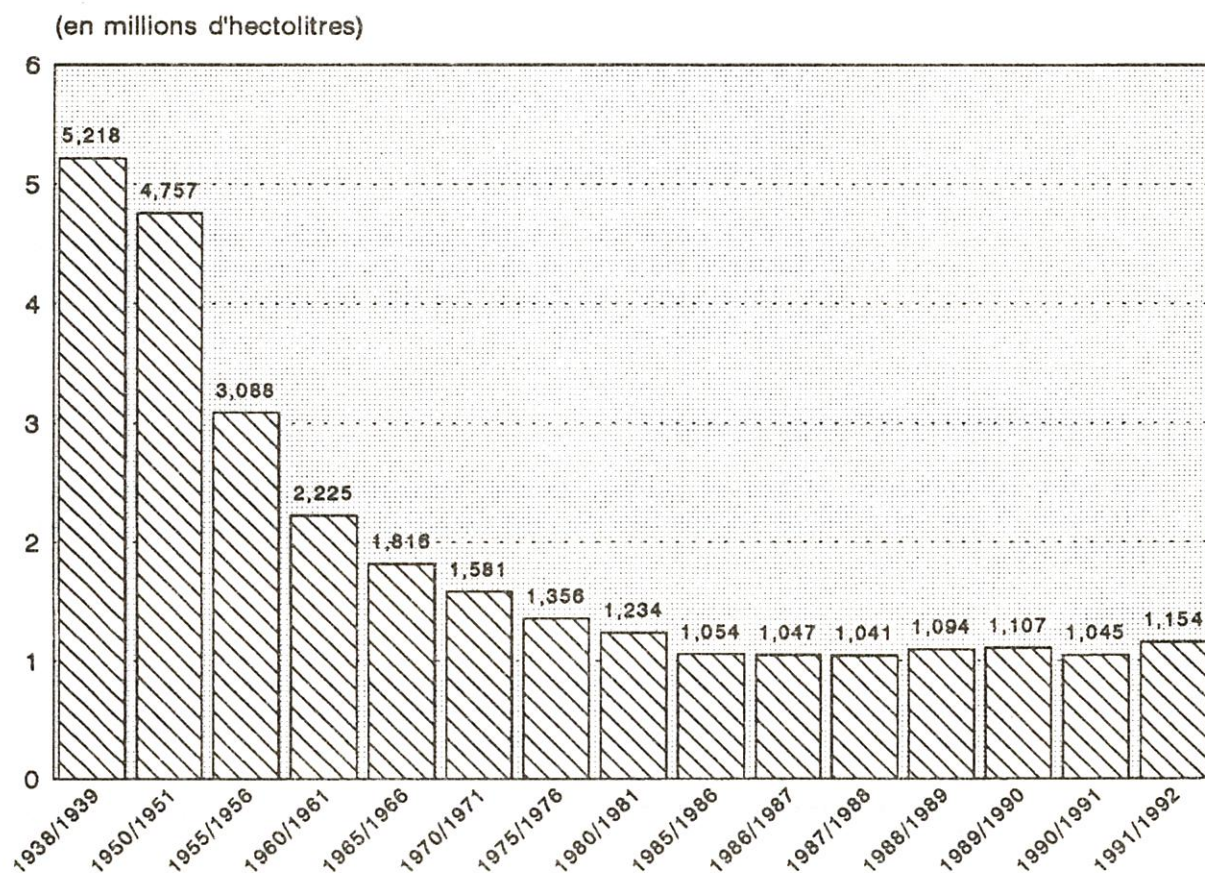


UN VIBREUR HYDRAULIQUE, 200 à 250 ARBRES/HEURES

2.1. Le cidre

Sa consommation a été divisée par 5 entre 1940 et 1985, en passant de 5,2 millions d'hectolitres en 1938 à 1,050 million d'hectolitres en 1985, niveau où elle s'est pratiquement stabilisée.

Consommation taxée de cidre (1938 à 1991) - Source DGI



Avec un petit sursaut en 1992 consécutif à la publicité collective, la consommation nationale de boissons se répartit entre :

. Vin	62 litres/habitant	. 38 litres vins de table (62 %)
		. 25 litres V.Q.P.R.D. (38 %)
. Bière	40 litres	
. Soft drinks	30 litres	
. Eaux minérales	80 litres	
. Cidre	2 litres	soit 1 % seulement
	214 litres	

Le cidre de table en litre étoilé, consommé surtout dans la zone de production par une clientèle fidèle et généralement plus âgée, perd du terrain au profit de la bouteille champenoise (66 % du marché).

Le cidre brut et traditionnel (dont les produits fermiers et artisanaux) l'emporte à 61 % sur le cidre doux : 39 %).

La saisonnalité des ventes est moins marquée que ce qu'observent les producteurs fermiers dont la clientèle est essentiellement touristique. Deux pointes sont toutefois perceptibles : en février-mars avec la Chandeleur, et en juillet-août pour la consommation estivale.

. Distribution

La vente se réalise à : 28 % dans les Cafés - Hôtels - Restaurants

60 % dans le secteur alimentaire dont

- . 31 % hypermarchés
- . 42 % supermarchés > 800 m²
- . 10 % superettes
- . 17 % magasins de proximité

12 % à l'exportation : en progression et dirigé essentiellement sur l'Allemagne (78 %) et les pays européens. Il convient de remarquer que l'Allemagne consomme 1,5 fois les volumes français, et la Grande-Bretagne 3 fois !

. Le consommateur et l'image du produit

Le cidre est considéré comme un produit naturel, sympathique, agréable, festif, peu alcoolisé. Il rencontre peu de phénomènes de rejet : seuls 18 % des personnes ne l'aiment pas du tout.

Mais :

- le cidre est une boisson à laquelle on pense peu (sauf avec les crêpes : la Chandeleur est la "fête nationale" du cidre ! Ceci explique en bonne partie son développement dans les crêperies bretonnes),
- le rayon en magasin est estimé difficile à trouver et le repérage des différentes qualités peu clair,
- le cidre a l'inconvénient d'être plutôt une boisson d'accompagnement, et rarement consommé seul, comme la bière ! Encore que la vente de cidre à la pression semble bien fonctionner. C'est le cas en Grande-Bretagne où il est essentiellement diffusé par les brasseurs.

. Promotion du produit

Après avoir fait réaliser des enquêtes d'opinion auprès des consommateurs et distributeurs, l'interprofession a engagé depuis 1990 des campagnes de promotion vigoureuses sur les Cidres de France. Le budget est important puisqu'il représente une cotisation de 0,40 F par

bouteille en 1990, 0,60 F en 1991 et 0,80 F depuis 1992.

Cette promotion qui ne peut plus s'exprimer à la télévision, se manifeste dans des messages radiodiffusés, dans la presse, les magazines, sur des panneaux d'affichage 4 x 3 m et par des animations en supermarchés. Depuis 1991, a été développé le "cidre nouveau, tout frais pressé", selon un concept qui a si bien réussi au Beaujolais.

Malgré ces efforts, les ventes de cidre ne parviennent guère à décoller. Faut-il mettre en cause la teneur des messages publicitaires ou bien rechercher dans la qualité des cidres jugés hétérogènes, un manque de réponse du consommateur ?

La publicité semble en tous cas profiter aux bons cidres fermiers ou aux artisans qui proposent des produits non pasteurisés. Un créneau à développer pour notre région dont l'image est associée à la pomme.

. La concentration des entreprises dans le secteur de la transformation

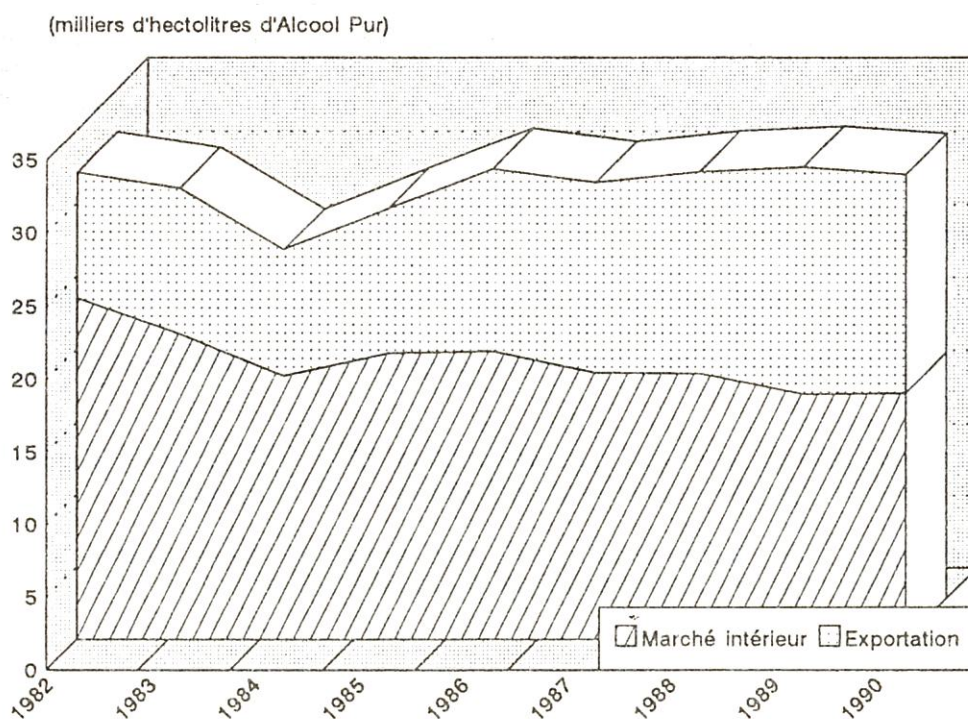
Sur les 240 établissements cidricoles acheteurs de plus de 50 tonnes de fruits en 1970, n'en subsistaient en 1988 que 60. La concentration se poursuit et le groupe C.S.R. (Cidreries Sopagly Réunies) filiale de Pernod-Ricard représente à lui-seul environ les 2/3 de la capacité des transformateurs. Dans le même temps des vocations apparaissent partout en Normandie, Bretagne et ailleurs parmi les producteurs de fruits.

2.2. Le Calvados

. Les ventes

Les habitudes de consommation évoluent et l'apéritif s'est institutionnalisé aux dépens des digestifs. D'autre part les mesures dissuasives contre l'alcoolémie freinent la consommation des alcools dont notre eau de vie fait les frais sur le marché intérieur.

Les ventes de Calvados (de 1982 à 1990) en hectolitres d'Alcool Pur



L'évolution de la commercialisation n'est guère différente de celles des deux autres eaux de vie d'AOC ou d'autres spiritueux. Toutefois, les alcools de grains continuent de progresser. Voici à titre de comparaison les consommations des spiritueux en France, exprimés en hl d'alcool pur.

	Marché intérieur		Exportation
	en 1981 (en hl AP)	en 1991 (en hl AP)	en 1991 (en hl AP)
Anisés	548 500	585 000	
Amers, bitters, gentianes	28 700	29 000	
Alcools de céréales, whisky, gin	198 000	302 000	
Autres apéritifs	66 000	116 300	
Pineau des Charentes	9 300	11 100	
Cognac	44 600	25 700	400 000
Armagnac	20 100	12 100	12 000
Calvados	28 900	16 100	15 550
Vins mousseux VDN	66300	50 500	
Crème de cassis	16 700	24 100	
Rhum	100 000	72 500	
Autres digestifs, liqueurs	122 500	175 000	
TOTAL spiritueux	1 249 600	1 419 900	

Source D.G.I.

L'exemple du développement du Cognac à l'exportation montre qu'une progression est possible sur les marchés extérieurs.

Nous livrons environ 90 pays mais les 5 premiers représentent 80 % des volumes : Allemagne (55 %) puis Belgique (8,4 %), Suisse (6,7 %). Viennent ensuite Japon, Pays-Bas et Grande-Bretagne.

Malheureusement 60 % du Calvados est encore livré en vrac et donc moins bien valorisé que la bouteille vendue 2,5 fois plus chère (la différence inclut évidemment le contenant, le surcoût de transport mais peut-être aussi une différence de qualité ou d'âge non indiquée dans les chiffres du Bureau des Calvados).

. Les stocks

La promotion n'est possible qu'avec des stocks suffisants dans les qualités demandées par les pays prospectés. L'Allemagne et la Belgique, par exemple, apprécient des Calvados jeunes et forts. La richesse de ces produits en acétate d'éthyl les rend un peu agressifs pour certains palais.

Avec l'âge, l'évaporation au travers du bois réduit ces esters ; le Calvados gagne ainsi en "rondeur", se boise et s'affine au cours du vieillissement en fût de chêne.

Or, actuellement, 75 % environ des Calvados sont vendus très jeunes parmi les comptes 1 et 2 : 56 % pour le "Pays d'Auge" et 84 % pour le "Calvados AOC".

Cela correspond encore au "Calva", synonyme d'alcool de comptoir, consommé avec le café, sympathique, mais pas très noble.

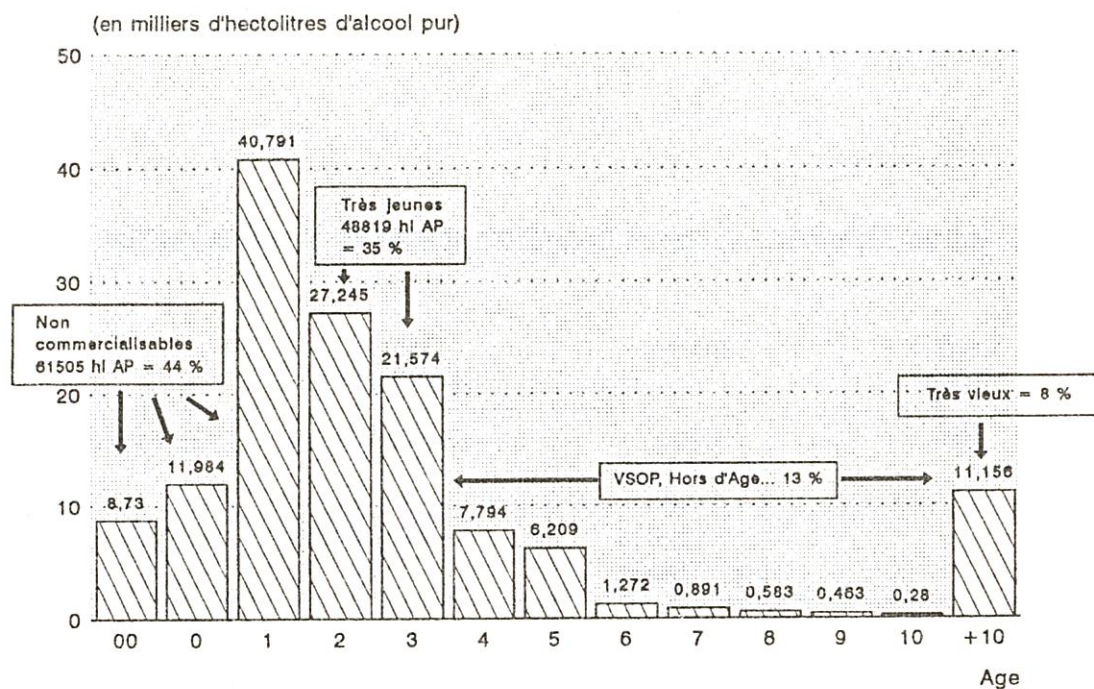
La profession veut mettre en évidence ses qualités de grand alcool et a prévu d'interdire, à partir de juillet 1995, sa commercialisation avant le compte 2. Ne parlons plus de "Calva" mais de "Calvados" !

L'âge des Calvados, Cognacs et Armagnacs et leurs désignations commerciales

Comptes d'Age	Age réel	Cognac et Armagnac	Calvados
00	Année de distillation	non commercialisable	non commercialisable
0	0 à 12 mois puis distillation	non commercialisable	non commercialisable
1	12 à 24 mois	3 étoiles	aucune désignation
2	2 à 3 ans	3 étoiles	3 étoiles ou 3 pommes
3	3 à 4 ans	3 étoiles	Vieux ou Réserve
4	4 à 5 ans	V.O. (Very Old) ou V.S.O.P. (Very Spécial Old Pale)	V.O. ou Vieille réserve
5	5 à 6 ans	<i>idem</i>	V.S.O.P.
6	plus de 6 ans	Napoléon Extra Vieille réserve	Extra Napoléon Hors d'âge Age inconnu
7 - 8	7 ans et plus		<i>idem</i>

Exporter dans certains pays nécessite de pouvoir faire vieillir de l'alcool ce qui, surtout en cette période d'argent à taux élevé, coûte très cher. Or la structure des stocks, globalement satisfaisants puisqu'ils représentent 4-5 ans de ventes, est pauvre en qualités VSOP ou Hors d'Age.

Stocks de CALVADOS en hectolitres d'Alcool Pur (fin Octobre 1992)



Stocks totaux = 138 972 hl AP dont 61 102 Pays d'Auge (44 %)
(Source : BNICE)

Les producteurs agricoles représentent 8 % de ces stocks avec 11 000 hl d'AP. 560 producteurs ont un compte d'entrepôt avec des stocks déclarés et suivis, mais 61 seulement sont spécialisés et détiennent plus de 50 hl d'AP (équivalent de plus de 7 000 litres de Calvados).

2.3. Le Pommeau de Normandie

Apéritif récent puisque sa commercialisation n'a commencé qu'en 1982, il progresse de façon régulière en qualité et en volume. Il ne représente toutefois encore que 500 000 bouteilles environ, soit 17 fois moins que le Pineau des Charentes auquel il s'apparente.

Avec son prix rémunérateur, une récente Appellation d'Origine Contrôlée, obtenue en avril 1991, il suscite beaucoup d'intérêt parmi les producteurs normands, d'autant que son vieillissement est plus court : 2 ans en fût de chêne.

A partir de la récolte de pommes destinées au cidre distillé en Calvados, il s'écoulera tout de même 5 ans avant la première dégustation du Pommeau. Il faut savoir compter avec le temps !

2.4. Le jus de pomme et le concentré

La consommation de jus ne se développe que pour les jus d'orange. Le jus de pomme stagne en France à un très faible niveau (1,03 litre/habitant) alors que Suisses et Allemands sont des consommateurs beaucoup plus importants : 15 à 20 litres/habitant.

A la décharge des français dont on peut ironiser sur leur préférence pour les boissons alcoolisées, il faut reconnaître que les produits sont en général fades et que les purs jus sont rares.

Le conditionnement finit par coûter aussi cher que la matière première. Pour réaliser des économies ou valoriser leurs installations, certaines laiteries ont même entrepris la mise en tétra-brik du jus livré sous forme concentrée et dilué pour être prêt à la consommation.

. Le concentré

La concentration (comme la distillation) constitue la meilleure forme de stockage en diminuant les volumes qui peuvent être ultérieurement :

- transportés plus aisément,
- dilués en jus,
- remis après dilution en fermentation pour l'élaboration de cidres industriels.

Cette autorisation, très contestée par les producteurs fermiers et les artisans, a été donnée en 1987. Les Anglais qui produisent 3 millions d'hectolitres de cidre, avec moins de 100 000 t de pommes, ne procèdent pas autrement.

Or, à cause de sa facilité de stockage et de transport, le concentré est un produit international, beaucoup plus souvent produit à partir d'écarts de triage de pommes de table, c'est-à-dire à partir de fruits invendus ou invendables : trop petits calibres, fruits grêlés ou avec des défauts d'aspects, excédents de production, fruits sans débouché solvable dans les Pays de l'Est...

En période de grand excédent (la production de 1992 dépasse les besoins de plus de 30 % dans la CEE), l'effondrement des cours est tel que notre pomme à cidre, pourtant très peu chère, n'est même plus compétitive sur ce marché extrêmement spéculatif.

Début 1992, en période de faibles stocks, le concentré a été demandé jusqu'à 12 F/kg tandis qu'il ne vaut plus aujourd'hui que 7 F/ kg

Remarque : il faut environ 8 kg de pommes pour 1 kg de concentré.

Le concentré n'est donc plus un débouché sérieux ou valorisant pour la pomme à cidre. D'origine incontrôlée, il peut même devenir un concurrent qui pèsera sur les cours. Son utilisation est d'ores et déjà envisagée par de grandes usines qui recherchent des variétés correctrices acides (ex. : Avrolles) ou amères (ex. : Frequin Rouge, Kermerrien, Marie Ménard...) pour améliorer les jus obtenus.

Toutes ces productions se situent dans un contexte concurrentiel fluctuant au gré des politiques (libéralisation des frontières ou des réglementations), des volumes liés aux variations climatiques, et à l'humeur d'un consommateur de plus en plus sollicité.

Ainsi, seuls les produits de qualité pourront conserver leur place et se développer. Les Normands, et particulièrement les Augérons, ont entamé une démarche vers l'Appellation Contrôlée du Cidre.

Le prochain article présentera l'évolution de la technique et des moyens recherchés pour mieux maîtriser et valoriser le cidre

LA BOUCHERIE DE CAREME
LE BOEUF VIELLE
A SAINT-PIERRE-SUR-DIVES

- Deux mystérieux documents
- La Communauté des bouchers
- La boucherie de Carême à Caen
- Découverte d'autres documents
- Le Carême et son calendrier
- Le boeuf viellé à Saint-Pierre-sur-Dives



Deux mystérieux documents

Sentence de 1726 avec mention marginale:

"Boeuf viellé" (transcription littérale ponctuée)

Aujourd'hui lundy vingt quatre (iesme) jour de febvrier mil sept cents vingt six sur les neuf heures du mattin au pavillon de police de Saint Pierre sur Dive devant nous Jacques de Brossard écuyer, sieur de La Chapelle, bailli de la haute justice de Saint Pierre sur Dive civil et criminel et juge gruyer dudit lieu sont comparus...Jacques Lecoq et Pierre Morand maistres gardes jurés bouchers vendants et étallants dans la halle dudit lieu. Lesquels après avoir d'eux pris le serment en tel cas requis, nous ont atesté que la meilleure chair de boeuf étallée et exposée en vente sous ladite halle appartient a Georges Quesnot boucher étallant dans ce bourg et qu'ils n'en ont pas trouvé d'autre plus capable pour cervir de boeuf viellé en conséquence de quoy ils l'auraient fleury de buis (ladite viande) ce qu'ils ont signé et marqué.

La marque du dit Jacques Lecoq

P. Morand

De laquelle déclaration nous avons (veu) le procureur fiscal accorde acte...quoy faisant nous adjudé le **boeuf viellé** audit <Georges Quesnot a luy permis de vendre a tel pris qu'il jugera a propos et a luy de se conformer **aux antiens usages** a peine d'amende et mandement.

J. de Brossard

Dufour

Gourdel (pour l'absence du greffier)

Sentence de 1728 (voir dans les pages suivantes le fac similé)

De laquelle déclaration nous avons accordé acte, ce faisant ordonnons que suivant **la coutume ordinaire**, la chair dudit Quesnot sera fleurie et étallée **comme boeuf viellé** et jouira ledit Quesnot des privilèges cy attribués en s'acquittant des droits ordinaires et mandement.

J. de Brossard

Gourdel

L' année dernière, pour comprendre ces deux sentences découvertes fortuitement, nous avons consulté plusieurs dictionnaires: tous nous renvoyant au Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IXème eu XVème de Godefroy. Il faut retenir essentiellement:

- vieller, viler: c'est promener par la ville, au son de la vielle, un boeuf paré de rubans et de bouquets pendant les jours gras.

viellé: il n'a d'usage que dans cette phrase: le boeuf viellé, qui est le boeuf que les bouchers promenaient dans la ville, le jeudi gras, au son de la vielle ou de quelques autres instruments.

Dans le manuel de folklore français contemporain T III de A. Van Gennep, nous avons retenu pour la Normandie, dans la généralité d'Alençon dont Saint Pierre sur Dive faisait partie: à Sées: mascarade de 1738 - le boeuf viellé, paru dans l'annuaire normand de 1890:

"La présence habituelle d'un détachement de Sées devait donner alors une certaine animation à la ville: il s'en suivit même quelques désordres, dont le chapitre avait à se plaindre. Ainsi, le 19 février 1738, le jour du mercredi des Cendres, une mascarade composée de jeunes gens, de noir habillés, dont l'un portait, outre la soutane, un manteau de choeur de chanoine, un camail et une espèce d'étole, parcourut les principales rues de la ville et la place de la Cathédrale, traînant un mannequin vêtu de noir, qu'ils appelaient le Mardi-Gras. Arrivés aux Halles, la mascarade

s'arrêta, et le masque déguisé en chanoine fit semblant de confesser le Mardi-Gras et de lui donner l'absolution. On se remit ensuite en marche, tambour en tête, pour faire l'enterrement de Mardi-Gras, l'un des masques agitant une cloche comme on le fait aux inhumations. Le mannequin fut alors mis dans une fosse, au milieu de chants, parodie indécente des prières de l'Eglise.

Un mémoire contenant l'exposé des faits, fut adressé par le Chapitre à M. Amelot, et, le 26 février 1738, l'Intendant fut invité à faire une information à ce sujet et à faire arrêter les délinquants. L'exécution de ces ordres fut confiée à M. Soalhat, subdélégué, qui, le 12 mars, en rendit compte à l'Intendant:

" Monsieur,

J'ay fait arrester ce matin, par un cavalier de maréchaussée, le nommé Beaudoin, tambour, qui, le jour des Cendres, accompagna la mascarade scandaleuse, dont les plaintes ont été portées à la Cour. J'ay fait subir dans la prison, à ce particulier, un interrogatoire en forme, duquel il résulte que les auteurs du scandale sont sept cavaliers de la compagnie de Clermont, en quartier en cette ville, et un nommé Lefèvre, soldat au régiment du Bourbonnais, le même que vous fîtes mettre en prison il y a deux ans, pour avoir tiré son épée sur un cordelier, célébrant dans l'église de ces pères, pendant leurs vespres du jour de Noël.

La plus part des faits énoncés dans la commission que vous m'avez adressée pour informer sont établis par cet interrogatoire; mais je n'ai pu découvrir les noms que de deux cavaliers et avoir le signalement de deux autres, et en particulier de celui déguisé en prêtre... La Cour ayant à coeur, comme vous me faites l'honneur de me le marquer, de faire punir les auteurs d'un désordre aussi scandaleux, il conviendrait bien que la réparation s'en fit le Jeudi-Saint prochain, jour qu'il se tiendra une foire en cette ville, comme il s'en tenait une le jour du scandale." (A.D 61 - C 507).

On était beaucoup plus sévère à cette époque qu'au XVIème siècle. Le rituel de Sens, de l'année 1508, atteste en effet que, de temps immémorial, on célébrait le convoi de Carême-Prenant, non pas eulement sur la place, mais dans la Cathédrale même. Ce genre de divertissement passait alors pour inoffensif, et on le retrouve dans presque toutes les provinces.

On avait conservé seulement à Sées la cérémonie du **boeuf villé ou viellé** qu'à Alençon, encore aujourd'hui, on nomme par corruption le boeuf huilé. Brillon dans son Dictionnaire des Arrêts, au mot Mardi-Gras, cite un arrêt du mois d'août 1586, par lequel l'usage du boeuf violé fut maintenu à Bourges. Ce nom de viellé, violé, vient évidemment de ce que c'était au son des vieilles et des violons que le boeuf gras était promené dans les rues des villes. Voici comment le choix du boeuf avait lieu à Sées:

" Du vendredy 21ème jour de février 1721, nous Charles Le Fèvre, escuyer, sieur du Frettey, trésorier de France au bureau des finances et chambre des domaines d'Alençon, lieutenant général de police de la ville, faubourgs et banlieue de cette ville de Sées, à l'adjonction de Robert d'Enenecey, sieur du Souché, greffier en chef de l'élection d'Alençon et commis audit greffe, en présence du procureur du Roy, nous nous sommes transportés en la boucherie de cette ville, sur les dix heures du matin, aux fins de faire l'adjudication du boeuf viellé, ou estans avons visité quatre boeufs qui sont exposés devant les étaux desdits bouchers, lesquels étant convenus ensemble de celui qui étoit le meilleur, l'aurions fait visiter par Jean Lemercier, marchand, de la paroisse de Semaley...Ledit boeuf, de poil rouge, appartenant à James Hommey, l'un desdits bouchers.

Sur quoy, et du consentement du procureur du Roy, nous luy avons adjugé le boeuf viellé, et nous luy avons donné la faculté de vendre la viande pendant le cours de ce Caresme, à l'exclusion des autres bouchers, auxquels défenses sont faites de vendre ni d'exposer aucunes viandes pendant le cours de ce Caresme, à peine de l'amende et de confiscation de la viande qui se pourroit trouver chez eux."

Cette dernière sentence nous apporte une précision que nous n'avons pas dans celles de Saint Pierre sur Dive: il s'agit de la boucherie de Carême. Avant d'en approcher l'histoire, voici quelques notes de lecture sur la communauté des bouchers.

aujourd'hui le dix-neuf jour de february
mil sept cent vingt huit de main nous
Eusques de brissard et université de cluchyelle
bouillie civil et criminel et juge greyer
de cluchyelle justice de faim. Pierre Jourdine
aupres du l'abbaye de cluchyelle et de cluchyelle
de jure goudal nostre greffier ordinaire
pour prescience les maîtres gardes
maîtres bouclers de ce bourg et d'aller sous
Labouclerie pour nous dire et déclarer
lequel des bouclers a la meilleure chair
suivant la coutume ordinaire lesquels
maîtres gardes Louis Jacques Le cog de jure
mouvant les quels ont déclaré quela
meilleure chair qui est sous Labouclerie
ce jourd'hui cest George quiesnot lequel
doit avoir la d'œuvre de beaucoup de cluchyelle
ont signé Pierre Jourdine

Jacques Le cog Pellerand

de laquelle déclaration nous avons accordé
acte C'est faire ordonnons que sur la coutume
ordinaire de la chair du dit George quiesnot
seu flevie et d'aller comme d'ancien temps
et pour la chair quiesnot des jure les
attribuée y laquittant des droits ordinaires et
mandement de
de brissard

LA COMMUNAUTE DES BOUCHERS

Dans tous les documents que nous avons pu consulter pour l'histoire de Saint-Pierre-sur-Dives, ceux qui concernent les bouchers sont les plus nombreux; à tel point qu'à force d'en voir, on n'y fait plus attention. C'est surtout les procédures de justice pour réception de maîtrise et litiges de commerce qu'on les trouve principalement.

La communauté des bouchers de Saint-Pierre-sur-Dives, avant la révolution, était composée de tous les bouchers étalant et vendant sous la halle de la boucherie.

Aristide Bisson, dans son histoire de Saint-Pierre-sur-Dives parue en 1896, localise et décrit ce bâtiment (p. 345): "Tout près des halles, séparées par un étroit chemin, se trouvaient les boucheries qui n'étaient remarquables que par leurs larges tables de pierre du pays. Elles procuraient un bon revenu à l'abbaye, mais en 1709, l'abbé alloua la perception des taxes au sieur Lembre pour trois cents livres. En 1798, on les répara et on y ajouta six étaux en pierre dure... En 1876, ces vieilles boucheries ont été supprimées."

De 1658 à 1659, une trentaine de bouchers, les étaux étaient loués 610 livres avec 127 livres de vin; en 1705, pour 622 livres, avec 98 livres de vin. (A.D 14 - H 7206)

En 1710, le 20 octobre (A.D 14 - 14 B 2806), Pierre Lambert sieur de Valembert marchand bourgeois de Saint-Pierre-sur-Dives, adjudicataire des droits de la grande boucherie de Saint-Pierre-sur-Dives, par bail fait avec les sieurs religieux, cède ses droits pour 13 "estaulx" de la grande boucherie, pour 218 livres de fermage par an à Jean Quesnot.

Depuis l'affirmation de la féodalité de la vicomté, certainement antérieure au vœu et la charte de Henri Ier qui confirmait tous les biens et privilèges, en 1108, la communauté des bouchers existait déjà. Elle était indispensable au bon fonctionnement du commerce local et surtout elle était le "garant" de l'hygiène alimentaire et des prix. A ce sujet, lors des épidémies, les deux gardes jurés, sentant leur responsabilité trop lourde, demandaient deux adjoints (1746). Avant la vente, toutes les viandes étaient examinées, soit dans les "tueries" ou sous la halle, et une sélection rigoureuse était faite avec élimination de ce qui se révélait impropre à la consommation.

Nul ne pouvait vendre sans avoir été, au préalable, reçu maître boucher. Voici quelques exemples "couleur locale" qui illustre bien cette rigueur:

1710, lettre de maîtrise (A.D 14 - 14 B 2806):

A monsieur le Bailly de la haute justice de Saint Pierre sur Dive ou monsieur son lieutenant supplie humblement Jacques Le Bouvet marchand boucher de la paroisse de Boessey et vous remontre qu'il avait appris le mestier de boucher chez Pierre des Aulnées de Viette maistre dudit mestier lequel il a exercé depuis ledit temps jusqu'a présent pourquoy il désire de se faire porter maistre dudit mestier de boucher dans ce bourg.

Ce considère mondit sieur il vous plaise audit suppliant faire chef d'oeuvre pour après estre reçu maistre dudit mestier de boucher et a luy permis de vendre et débiter de la chaire tant dans ce bourg qu'autres lieux dépendant de cette haute justice comme les austres maistres dudit mestier et vous ferez justice.

LA BOUCHERIE DE CAREME A CAEN

Voici quelques extraits de l'histoire de la boucherie caennaise sous l'ancien régime de Gallier Alfred (1). Nous les avons choisis car ils sont justifiés par des copies d'actes de procédures et de sentences tirés des Archives Municipales de Caen et des Archives Départementales de Caen.

La liberté de conscience n'existait pas sous l'ancien régime, et il fallait le plus souvent, coûte que coûte, sous peine d'être emprisonné ou tout au moins condamné à une amende très sévère, se soumettre aux prescriptions de l'église.

C'est ainsi que pendant le Carême, certains bouchers avaient seuls le droit de débiter et vendre de la viande, non à tout venant, mais seulement aux malades, aux gens débiles, et ce avec permission des curés.

Le 4 mars 1699, il est représenté au Corps de ville par le procureur du Roi:

"Que pendant le Carême, les bouchers de la ville donnent de la viande à toutes personnes, *ce qui cause du scandale.*

"Il estime qu'il doit leur être fait défense de donner de la viande sans billets des curés ou vicaires des paroisses, à peine de 50 livres d'amende, et que les quatre bouchers préposés aient des balances et vendent au poids.

"Sur quoi il est fait défense aux quatres bouchers préposés, de débiter de la viande sans billets des curés ou vicaires, à peine de cinquante livres d'amende; il leur est enjoint de vendre cette viande au poids, à raison de 5 sols le boeuf et le mouton et 4 sols le veau; de remettre aux curés de Notre-Dame et Saint-Etienne 70 livres pour être distribués aux pauvres de leurs paroisses, 15 livres aux administrateurs de l'hôtel-Dieu et 15 livres aux pauvres renfermés.

"Le sieur Louis Philippe, commissaire de police, tiendra la main à l'exécution du présent réglemant, qui sera affiché à la porte des bouchers."

Si, à la fin du XVIIème siècle, quatre bouchers privilégiés avaient seuls le droit, moyennant quelques charges peu importantes au fond, de débiter et vendre de la viande pendant le Carême, dans les premières années du XVIIIème siècle, la boucherie de Carême fut mise en bannie, aux enchères, adjugée au plus offrant et dernier enchérisseur, souvent à un prix fort élevé, s'élevant parfois à 11, 12 et même 1300 livres.

Les sacrifices consentis par les adjudicataires de la boucherie de Carême l'étaient souvent en vain, les bourgeois s'ingéniant de toutes façons, pour ne pas se fournir chez eux.

Les difficultés que causent aux bouchers adjudicataires de la boucherie de Carême, non seulement les fraudes qui se commettent dans les faubourgs, mais encore les adjudications faites dans les juridictions de Saint-Etienne et de Sainte-Paix; le peu de bénéfices qu'ils retirent de leurs privilèges, étant données les charges qu'ils ont à subir, les engagent à s'affranchir du droit versé jusque-là aux pauvres et à en faire profiter, au moins en partie, leur communauté.

Réunis en assemblée générale, les maîtres bouchers s'engagent à mettre l'adjudication à un prix très bas, à ne pas surenchérir, et il est décidé que celui d'entre eux qui sera déclaré adjudicataire versera, dans le coffre de la communauté, 3 livres par boeuf et 5 sols par veau ou mouton qu'il massacrera.

Conformément aux réglemets et à une ordonnance du lieutenant de police du 18 janvier 1747, les bouchers ne devraient pas massacrer une plus grande quantité de bestiaux qu'ils ne pouvaient vendre de viande pendant les jours gras, et, "s'il leur en restait au commencement du Caresme, payer le droit dû aux pauvres suivant la fixation qui sera faite par les soins de la police".

La sentence du lieutenant de police, rendue en 1747 et permettant à tous les bouchers de vendre pendant le Carême, moyennant le paiement d'un droit sur les bestiaux massacrés au bénéfice des pauvres, tout en subissant quelques modifications, va devenir définitive. En 1755, le lieutenant de police, Revel de Bretteville, rendit une ordonnance aux termes de laquelle il était permis aux bouchers ayant passé soumission, c'est-à-dire fait leur déclaration de police, " De vendre et distribuer concurremment, pendant le Carême prochain, de la viande tant aux habitants de cette ville qu'aux gens des campagnes qui viendront en chercher en cette ville, aux conditions: 1° de vendre la viande de boeuf, veau, porc et mouton à raison de sept sols six deniers la première espèce, six sols la seconde, et cinq sols la troisième; à l'exception du veau, dont il seront libres de vendre tous les morceaux, sans distinction, à raison de huit sols la livre, jusqu'à la fin du mois de février inclusivement; 2° parce que chacun desdits bouchers, devant nommés, payera à l'entrée, aux receveurs des portes de la ville, la somme de sept livres par chaque boeuf ou vache; celle de 10 sols par chaque veau ou mouton et celle de trois livres par chaque porc; parce que tous lesdits bouchers, devant nommés, seront tenus d'exposer leur viande sous la boucherie, à la visite qui en sera faite par les gardes de ladite communauté, aux heures fixées par les statuts, et parce qu'ils ne pourront en faire la vente et distribuer que sous ladite boucherie sur les étaux à ce destinés; Défendons à tous les bouchers de cette ville, autres qu'auxdits devant nommés, ainsi qu'à tous les bouchers de la campagne et autres, de massacrer, vendre ni venir débiter en cette ville aucunes viandes non plus que dans l'étendue de la banlieue de la ville, à peine de confiscation des viandes, chevaux et voitures et de cent livres d'amende. Ordonnons que lesdits bouchers, devant nommés, ou les gardes de ladite communauté se conformeront à l'ancien usage de fournir **un boeuf villé qui sera décoré et promené au son du tambour, le jeudi précédent du carême prochain, dans les maisons et endroits accoutumés, et dont ils feront la distribution des côtes et autres morceaux comme il en a été usé par le passé.**"

"Et autant qu'il pourroit arriver que quelques bouchers non privilégiés tueroient par fraude, dans les derniers jours gras, boeufs, vaches, veaux et moutons au-delà de la consommation, afin d'avoir occasion de les vendre et distribuer, dans les premiers jours de Carême, en exemption des droits et au préjudice desdits bouchers privilégiés, ordonnons que les gardes seront tenus d'en faire la visite le mercredi des Cendres pour en empêcher la vente; et, pour ne pas préjudicier entièrement, lesdits gardes dresseront procès-verbal de la qualité et de la quantité desdites viandes et en feront l'estimation, qui sera acquittée par celui des bouchers privilégiés qui voudra s'en charger, etc."

(1) Caen, Ch Valin, 1902, 346 pages.

DECOUVERTE D'AUTRES DOCUMENTS

Après avoir analysé la documentation présentée dans la première partie de cette communication, nous étions restés dans l'ignorance de l'ancien usage, de la "coutume ordinaire" du boeuf viellé.

Sachant que la sentence de 1728 est datée du Lundi gras (pâques le 28 mars) jour d'une grande foire annuelle, il n'était pas possible que le boeuf viellé soit promené dans les rues de Saint-Pierre-sur-Dives le jeudi gras c'est à dire la semaine précédente, comme à Sées et à Caen, à la même époque.

Dès que cela a été possible, un an plus tard, nous avons entrepris d'autres recherches ailleurs. Nous avons choisi la baronnie de Mézidon.

Registre de police depuis 1709 jusqu'en 1723 (A.D 14 - 14 B 2522) résumé:

Samedi 10 février 1714: le meilleur boeuf et le plus gras c'est celui d'Anthoine Fouques, pourquoy nous luy avons permis de le faire viellé.

Samedi 22 février 1716, le meilleur boeuf et le plus gras c'est celui de Joseph Massue, pourquoy nous luy avons permis de le faire viller et vendre de la viande de Carême suivant le prix ordinaire pour les malades et défense à tout autre boucher d'en vendre "à painne de l'amande au cas appartenant".

Samedi 18 février 1719: c'est Robert Massue sieur de la Couture qui a le meilleur boeuf de la boucherie "pour quoy nous luy avons permis de le faire viellé... Il jouira des privilèges ordinaires pendant le Carême et défense à tous autres bouchers de vendre aucune viande."

14 février 1722 idem

6 février 1723 (3 bouchers) "la meilleure viande est celle d'Anthoine Fouque, Jean Fouque et Robert Massue." Défense aux autres bouchers de vendre de la viande sous peine de 100 sols d'amende et de confiscation.

Plumitif de la police de Mézidon, prieuré de Sainte Barbe, tables des sentences 1724-1770 (A.D 14 - 14 B 2523).

19 février 1735: sentence qu'un boeuf sera fleuri... ayant été fleury avant la visite et adjudication.

26 février 1735: sentence qui condamne Jacques Morin et Pierre des Loges en 10 livres d'amende pour avoir "vendu de la viande pendant le carême au préjudice du boeuf viellé.

Justice de l'Abbaye de Sainte Trinité de Fécamp, siège de Sainte Paix, 1752-1789. (A.D 14 - 14 B 1940 à 1967):

Adjudications de la boucherie de Carême, pas question de boeuf viellé.

1744-1749 (14 B 1968) plumitif des ordonnances du bourg et marchés d'Argences, pas de boeuf viellé.

Enfin pour terminer, nous avons repris la justice de l'Abbaye de Saint-Pierre-sur-Dives. Nous y avons trouvé 6 autres sentences. L'une d'elle nous a donné satisfaction.

28 février 1729, le boeuf viellé à Jean et Jacques Doucet fils Jacques.

20 février 1730: voir fac similé ci-après.

5 février 1731, Jacques Quesnot.

25 février 1732, Thomas Quesnot.

2 mars 1778, adjudication boucherie carême, voir transcription ci-après.

2 février 1780, idem.

Pour vérifier si toutes les sentences étaient bien du Lundi gras, comme celle de 1728, la recherche de cette fête, pour chacune des années a été nécessaire, voir chapitre suivant.

14 B 2862, sentences 1778-1779, justice de l'abbaye de Saint Pierre sur Dive
Adjudication du Carême 1778.

Aujourd'hui deux mars mil sept cent soixante dix huit neuf heures du matin nous Pierre François Plancher conseiller du roy et son procureur en la vicomté de Saint Pierre sur Dives Bailly civil et criminel de police, gruerie et voyerie de la haute justice dudit lieu accompagné du sieur procureur fiscal dicelle et assisté de maitre Jean Aumont notre greffier ordinaire et de maitre Jean Baptiste Dutrone sergent de la dite haute justice.

Pour parvenir a la visite des viandes étalées ce jourdhuy sous la boucherie de ce bourg et spécialement a l'examen du **boeuf vulgairement dit le boeuf viellé**, nous avons fait apeller François de Samaison et Jean le Broussois gardes de la communauté des bouchers de ce bourg lesquels nous ont dit qu'ils prétendent à la concurrence soit pour eux ou pour leurs parents pour quoy ils ne peuvent être experts en conséquence et de leur consentement, oui le procureur fiscal nous avons nommé pour experts aux fins de la dite visite et examen Jacques Morière demeurant a Saint Martin de Fresné, Jean Margerie demeurant a Notre-Dame de Fresné, maitres bouchers étalants en ce bourg et François Cailloué garde pour les bouchers étrangers.

Lesquels mandés en notre greffe et jurés de procéder fidèlement et sans partialité a la dite visite et examen ont avec lesdits de Samaison...signé
signatures

Après quoy nous nous sommes présentés et assistés comme dessus, transportés avec les dits Morière, Calloué et Margerie sous la boucherie de ce bourg...visite faite en notre présence et celle du sieur procureur fiscal desdites viandes, lesdits Cailloué, Morière et Margerie nous ont dit qu'ils sont d'a...unanime que le boeuf appartenant a Pierre Quesnot...de ce bourg est le plus fort et le meilleur et...que la permission exclusive de vendre de la viande pendant le carême prochain doit lui estre accordé aux termes de cette sentence du 8 février 1768 ce qu'ils ont signé après lecture.

signatures

Sur quoy faisant que (droit), oui (entendu), et du consentement dudit sieur procureur fiscal nous avons adjugé audit Pierre Quesnot... la permission exclusive de vendre de la viande pendant le carême prochain dans ce bourg et paroisses dépendantes, en conséquence déffense faite a tout autres bouchers et autres ... d'en tuer vendre ni débiter audit lieu bourg et paroisses qui en dépendent et de troubler ledit Quesnot dans ladite vente exclusive sous les peines au cas appartenant aux charges par lui de ne tuer vendre et débiter que de bonne viande bien saine et de ne pouvoir vendre le boeuf fleuri et mouton plus de six sols six deniers la livre, de payer cinquante livres aux mains du receveur économe de l'hospital de ce bourg au profit des pauvres outre le coût de la présente et autres charges portés en notre sentence de 8 février 1768 et de se conformer d'ailleurs aux ordonnances et réglemens ; ce qu ledit Quesnot s'est soumis faire et a signé avec nous ledit procureur et notre greffier après lecture

marque et signatures; contrôle

14 B 2863 sentences de 1780-1781, justice de l'abbaye de Saint Pierre sur Dive.

aujourd'hui sept février mil sept cent quatre vingt sur les neuf heures du matin, nous Pierre François Plancher conseiller du roy et son procureur en la vicomté de Saint Pierre sur Dive, bailly civil criminel de police gruerie et voyerie du comté baillage et haute justice dudit lieu de Saint Pierre sur Dive en présnce du sieur procureur fiscal et assisté de maistre Jean Aumont notre greffier ordinaire et Jean Baptiste Dutrone sergent ordinaire de ladite haute justice pour parvenir a la visite des viandes étalées sous la boucherie de ce bourg et **spécialement du boeuf viellé vu que les gardes jurés pour la communauté des bouchers de ce bourg sont parents ou alliés de ceux d'entre eux qui peuvent prétendre a la concurrence et adjudication ou de la permission... de vendre de la viande pendant le carême** prochain accordé a celui qui est jugé avoir ledit boeuf viellé suivant notre sentence du huit février 1768; avons fait appeler en notre greffe et chambre du conseil François Callouet et Jacques Doucet gardes jurés de la communauté des bouchers des paroisses dépendantes de cette haute justice lesquels... et par nous jurés de procéder fidèlement et sans partialité a la dite visite ont demandé qu'il nous plaise donner un adjoint et le nommer de notre office a quoy ayant egard oui... procureur fiscal avons nommé de notre office pour adjoint aux dits gardes jurés Jean Margerie demeurant a Notre Dame de Fresnay et icelui mandé et par nous juré de bien et fidèlement procéder a ladite visite et d'en dire son sentiment sans partialité, nous disons que nous nous transporterons sur le champ sous la boucherie pour avec lesdits Doucet Callouet et Margerie "ajjugé" a la dite communauté pour y faire la dite visite ce qu'ils ont promis faire comme dessus et ont signé.

En conséquence nous nous sommes aussitôt transportés accompagné comme dessus sous ladite boucherie et la visite faite a notre retour au greffe et chambre du conseil, lesdits Doucet Callouet et Margerie ont dit d'une voix unanime que le meilleur et le plus beau boeuf en ce lieu qu'il s'est trouvé et plus pesant est celui de Pierre Quesnot Bellecour et conséquence... que conformément a notre dite sentence devant dotée la préférence et permission exclusive de vendre de la viande dans le carême doit lui être accordée, ce qu'ils ont signé.

signatures

Sur quoy faisant droit, oui, et du consentement dudit procureur fiscal nous avons adjugé audit Pierre Quesnot Bellecour la permission exclusive de vendre de la viande dans le carême prochain dans ce bourg et paroisses en dépendantes en conséquence deffenses faites a tous les bouchers et autres de tuer vendre et débiter dans ce dit bourg et paroisses dépendantes et de troubler ledit Pierre Quesnot dans la dite vente exclusive sous les peines au cas apparetenant aux charges par lui de ne tuer vendre et débiter que de la bonne viande et bien faire et de ne pouvoir vendre le boeuf veau et mouton plus de cinq sols six deniers la livre, de payer cinquantes livres aux mains du receveur économe de l'hospital de ce bourg au profit des pauvres outre le coût de la présente et autres charges portées par notre dite sentence du 8 février 1768 et de se conformer d'ailleurs aux ordonnances et réglemens, ce qu'il s'est soumis faire et a signé après lecture.

Pierre Quesnot

LE CAREME ET SON CALENDRIER

L'institution du Carême a été inspirée à l'église catholique par une double pensée: pratiquer la vertu de pénitence et imiter le jeûne que Jésus Christ observa pendant 40 jours avant de commencer son ministère.

L'obligation du Carême ne semble pas antérieure au III^{ème} siècle. D'abord beaucoup plus courte, peu à peu, cette période de pénitence fut étendue et embrassa dix semaines pour les Latins, sept semaines pour les Grecs.

Le jeûne consistait à ne faire qu'un seul repas par jour. Ce repas eut lieu primitivement le soir, après le coucher du soleil puis vers trois heures, enfin au temps de Charlemagne à l'heure du midi. Au VI^{ème} siècle on commença à ajouter au repas, une collation ou léger repas ainsi appelée du latin collatio (conférence) parce qu'on la prenait après l'heure de conférence des moines.

Les lois civiles ont prêté, pendant des siècles, leur concours aux lois ecclésiastiques pour assurer l'observation du Carême, et, en 1595, la peine capitale fut encore décrétée par arrêt du parlement contre les bouchers qui vendaient de la viande pendant le Carême. Au début de notre siècle, la discipline du Carême était devenue moins austère, l'abstinence, c'est à dire la privation de viande, n'était obligatoire que le mercredi et le vendredi.

Aujourd'hui, ce jeûne qui n'est plus rigoureusement codifié, ni explicitement prescrit (sauf le mercredi des Cendres), demeure un idéal dont certains catholiques redécouvrent la signification.

(1) la date de la première sentence 1726 n'est pas bonne: le lundi 24 février tombe en 1727. 1728, 1732, 1780 années bissextiles, février 29 jours.

(2) par recherches dans les registres paroissiaux des quatre paroisses de Falaise: Saint Gervais, Trinité, Guibray et Saint Laurent, pour les années, 1727, 1728, 1730, 1731, pâques a pu être trouvé formellement. Pour les autres années, 1729, 1732, 1778, 1780, compte-tenu de l'interdiction de célébrer les mariages pendant le carême, en cas d'urgence... le dernier jour possible est le mardi gras. Cette particularité permet de supposer la place du Lundi gras.

(3) pâques, fête mobile, est célébré le Dimanche après la pleine lune qui suit l'équinoxe de printemps (21 mars). Sa position varie au fil des ans du 22 mars au 25 avril.

- Outre la méthode pratique adoptée ci-dessus pour trouver pâques dans une année, il existe d'autres méthodes. Celle qui semble la plus usitée est celle de l'abbé Ledouble. Dans son ouvrage: la connaissance des années et des jours, 1887. Les savants calculs où entrent: le nombre d'or, l'épacte, le cycle solaire, l'interdiction romaine et la lettre dominicale: le comput ecclésiastique à cause d'une possible erreur laisse toujours un doute.

- Aux archives départementales du Calvados, il existe un ouvrage ancien coté Br 8360: Godard: le grand et véritable almanach des almanachs pour le reste du siècle, avec une méthode facile et certaine pour le prolonger et faire servir à perpétuité (Caen, Massienne, v 1673 non pag. fig.).

LE CAREME ET SON CALENDRIER: A SAINT-PIERRE-SUR-DIVES, CHAQUE SENTENCE DE BOUCHERIE DE CAREME
EST RENDUE, LE LUNDI GRAS, JOUR DE FOIRE.

Années (1)	1727	1728	1729	1730	1731	1732	1778	1780
Jeu di gras	20 févr	5 févr	24 févr	16 févr	1 févr	21 févr	26 févr	3 févr
Lundi gras et sentence	24 - -	9 - -	28 - -	20 - -	5 - -	25 - -	2 mars	7 - -
Mardi gras	25 - -	10 - -	1 mars	21 - -	6 - -	26 - -	3 - -	8 - -
Marriage le plus proche avant le Carême (2)	?	10 - -	28 févr	21 - -	6 - -	25 - -	3 - -	8 - -
Mercredi des Cendres Carême 46 jours = 6 dimanches + 40 jours Samedi Saint	26 - - 12 avril	11 - - 27 mars	2 mars 16 avril	22 - - 8 avril	7 - - 24 mars	27 - - 12 avril	4 - - 18 avril	9 - - 25 mars
Pâques (3)	13 - -	28 - -	17 - -	9 - -	25 - -	13 - -	19 - -	26 - -

LE BOEUF VIELLE

A SAINT PIERRE SUR DIVE

A présent sachant que les sentences sont rendues dès l'ouverture du marché au public, à 9 heures l'hiver (1), tous les lundis gras, jour de la grande foire annuelle et lisant attentivement l'acte de 1730, transcrit ci-dessous, il n'y a plus de doute sur les **"antiens usages"** (sentence de 1727)

"Aujourd'huy, Lundy vingt(ième) jour de febvrier mil sept cent trente devant nous Jacques de Brossard, écuier, sieur de La Chapelle bailly civil et criminel et juger gruyer de la Haute Justice de Saint Pierre sur Dive au pavillon de police dudit lieu assisté de Pierre Gourdel notre greffier ordinaire se sont présentés, Jacques Lecoq et Pierre Morand maistres gardes jurés du métier de boucher de ce bourg les(uels) nous ont déclaré que suivant l'usage ordinaire, ils ont fait leurs visittes dans la boucherie de ce bourg et qu'ils ont trouvé que celui qui a la meilleure chair (e ?) est Thomas et Georges Quesnot et quelle mérite estre le boeuf viellé et qu'il doit (a) luy estre permis de fleurir sa chair et le vendre au jeu du violon ou de la vielle, suivant l'usage ordinaire, ce qu'ils ont affirmé après avoir d'eux pris et receu le serment en tel cas requi et accoutumé; ce qu'ils ont signé

P. Morand avec paraphe - la merc dudit J. Lecoq

Desquelles déclarations et affirmations, nous avons (b) accordé acte et en conséquence nous avons permis auxdits Georges et Thomas Quesnot de vendre et débiter leurs chairs comme boeuf viellé au jeu du violon ou de vielle, ordonné que laditte chair sera fleurye a l'usage ordinaire deffences a toutes personnes de troubler lesdits Quesnot dans leurs ventes et débit et mandement (donné ?)

J. de Brossard - Dufour - Gourdel

Note sur cette transcription litterale: (a) le greffier recopie les termes d'un acte de référence ou il est question d'un seul boucher.
(b) en glose marginale: du consentement du procureur fiscal.

Pour les sentences de 1727 à 1732, les anciens usages étaient sans doute pratiqués; en ce qui concerne 1778 et 1780: adjudication du Carême, c'est incertain. L'acte de référence du 8 février 1768 qui est cité par deux fois, et que nous n'avons pu retrouver pour l'instant (il n'est plus dans la liasse des documents de 1768) permettrait peut-être de nous faire une idée plus précise.

LE XVIIIème siècle, siècle des lumières, voit le succès des idées philosophiques et la remise en cause des traditions jusqu'alors solidement établies: l'interdit de l'église catholique de manger de la viande certains jours du Carême est remis en cause. Pour avaliser ce relâchement dans la pratique religieuse, le roi Louis XV revenant sur les lettres patentes qui défendent d'exposer de la viande pendant le Carême, et à toutes personnes non malades d'en manger (cette disposition est dans l'édit de janvier 1549), déclare que le commerce de la viande sera libre pendant le Carême à Paris. Donnée à Versailles le 25 décembre 1774. Registré au parlement le 10 janvier 1775).

Cette évolution constatée sur environ un siècle nous engage à savoir ce que les auteurs ont écrit avant et après celui-ci. Les quatre extraits suivants résument ce que nous avons lu:

Fac-similé: preuve que la viande de boeuf était, en 1730,
débitée et vendue au jeu du violon ou de la vielle.
(AD.14 - 14 B 2817).

Aujourd'hui Lundi vingt jour d'esevier
mil sept cent trente deux nous Jacques
Debrossard sieur de la chapelle Bailly
Civile et criminel ecclésiastical et juge greffier
de la Haute justice de ce pays et ordinaire au
parlement d'aloys l'adjudicataire assés de pierre
goudal nôtres greffier ordinaire de son
présentez Jacques decoy sieur de morand maître
gardes jurés d'inneter de bouilges de ce bourg
nous ont déclaré qu'ils ont le usage ordinaire
ils ont fait bien visiter dans le bourg de
ce bourg et qu'ils ont trouvé que celui qui a
la melleure chair est Thomas et george que
et quelle melleure est le boeuf melle et qu'il doit
lui estre permis d'estaler le chair et le vendre
au jeu du violon ou de la vielle suivant le usage
ordinaire. Ce qu'ils nous ont affirmé après
avoir de leur pris et recue les serments d'iceux les
Requis et accoutumés ce qu'ils ont signé

Thomas et George

Et de ce fait et de ces déclarations et affirmations
supra scilicet nous avons accordé acte et en conséquence
nous allons permis auxdits george
et Thomas que nous d'avoir et de débiter
leurs chairs comme boeuf melle au jeu
du violon ou de la vielle ordonné que laditte
chair sera fleurie et le usage ordinaire
de toutes et toutes personnes de troubler
lesdits que nous dans leurs ventes et
debit et mandement de
M. De brosse et de
Bourdelles

Le boeuf viellé de Montfort-le-Rotrou en 1729 (2) écrit à la fin du siècle dernier:

Chaque année, au temps du Carnaval, les journaux reproduisent avec une constance qui trouve sa raison d'être dans l'engouement du peuple pour les fêtes bruyantes, de longs articles sur la promenade du boeuf gras. Le récit de la fête est ordinairement précédé d'une pompeuse dissertation sur ses origines. L'imagination du journaliste, la nécessité de remplir les colonnes du journal et le plus souvent l'appât du gain fourni par une abondante copie, donnent à ces narrations une ampleur comparable seulement à leur prodigieuse futilité.

Dans notre province, cette promenade du boeuf gras, le jeudi d'avant la Quinquagésime, existe depuis un temps immémorial. Elle a toujours porté le nom de *fête du boeuf viellé*. Littre prétend que cette épithète tire son origine de ce que l'animal était promené au son des violes ou des vielles. Chéruel affirme que ce mot vient de la promenade en ville de l'animal en question. Chester, plus pratique, rapporte, pour tout concilier, que le boeuf gras est ainsi appelé parce qu'il était conduit par la ville au son des violes ou des vielles.

Faut-il voir dans cette réjouissance une copie de la promenade du boeuf Apis, chez les Egyptiens, à l'équinoxe du printemps ? Est-ce un souvenir du taureau zodiacal, au premiers temps de Lutèce, alors que les Parisii promenaient cet animal, escorté d'une théorie de prêtres chantant des hymnes à Cernunos ? Dans son ouvrage intitulé *Genialium dierum*, L.I. Alexandre Alexandri fait remonter cette coutume aux sacrifices humains pratiqués chez les Gaulois. Il assure qu'à peu près au temps où il est d'usage de promener le boeuf gras, on exhibait dans plusieurs villes, et surtout chez les Marseillais et les Sénonais, une victime parée de fleurs et entourée de sacrificateurs et de musiciens. Lorsque la religion chrétienne eut substitué à ces usages barbares ses pieuses cérémonies, le peuple, qui ne renonce pas facilement à ses anciennes habitudes, obtint que l'on substituât un boeuf à la victime humaine. De là, l'usage de promener le boeuf quelques jours avant le carême. Peut-être serait-il plus raisonnable d'attribuer cette fête à une cause toute simple. Près d'entrer dans les jours d'abstinence, on voulut montrer au peuple le dernier boeuf dont il serait permis de manger; on l'appela le *boeuf gras* comme on appelle *jours gras* les quatre derniers qui précèdent le carême.

Le boucher, roi et croque-mitaine (3)

à Paris, au Moyen-Age, la fête avait une importance considérable. Tous les marchands y participaient, mêlés aux nobles et aux gens du peuple. Pour la foule, l'événement était plus qu'un simple divertissement, et le matin du grand jour des hérauts d'armes annonçaient l'ordonnance du cortège dans toute la ville. Venaient en tête des jeunes gens, jouant de la viole et du tambour. Suivaient le propriétaire du boeuf en habit de fête et les garçons bouchers vêtus de costumes empruntés à toutes les époques et toutes les nations. Ils escortaient le boeuf, paré pour l'occasion de fleurs et de feuillages, sur lequel était assis le jeune homme, baptisé le roi des bouchers, et rappelait, dit-on, Mithras le soleil générateur d'autrefois. Le cortège, après avoir défilé dans toutes les rues, reconduisait alors le boeuf à l'abbatoir, pour le mettre à mort selon la tradition. Après la fête, à laquelle tout le corps des bouchers participait et que les plus riches d'entre eux contribuaient à rendre fastueuse, ils partaient se reposer, conformément au règlement strict du Moyen-Age qui les obligeait à fermer leurs étaux pendant tout le carême.

La fête du boeuf gras ne se passait pas toujours sans incidents. Il arrivait que le boeuf énervé s'échappât du cortège. Les garçons bouchers partaient alors à sa poursuite à travers les rues de la ville. Parfois, c'étaient les bouchers eux-mêmes qui manifestaient quelque humeur. Il faut dire qu'ils avaient un certain sens de l'honneur et une conscience réelle de leur puissance, ce qui leur permettait, sinon d'épater les grands, du moins de ne pas s'en laisser imposer. L'histoire raconte qu'au XIII^{ème} siècle les bouchers de Paris décidèrent une année de rendre visite aux plus hauts personnages de la ville. Ne trouvant pas chez lui, lors de ces visites, le premier Président du Parlement, ils décidèrent d'aller l'attendre au Palais. Tout le cortège s'y rendit. Et c'est ainsi que l'on put voir monter un énorme boeuf dans la grande salle par l'escalier de la Sainte-Chapelle. Lorsque le premier président sortit, les jeunes garçons lui donnèrent une aubade et, ayant manifesté, non sans humour, leur mécontentement, ils promènèrent l'animal dans quelques salles du Palais avant de le faire ressortir du côté de la place Dauphine par l'escalier de la Cour-Neuve.

La cérémonie du boeuf gras fut supprimée en 1790, mais rétablie en 1805 par Napoléon Ier. Elle était plus fastueuse encore, et un règlement définit désormais la marche du boeuf, le déroulement des cérémonies et donna aux bouchers le droit de promener l'animal trois jours durant.

Essai historique sur la boucherie de Paris, E. d'Auriac, publié en 1861.

De nos jours, les bouchers promènent plusieurs boeufs et toujours les plus beaux de nos meilleurs pâturages; ils ne marchent plus, on les porte. C'est bien le moins que l'on puisse faire pour ces malheureuses victimes vouées à la mort après un jour de triomphe. Les boeufs gras sont précédés d'une nombreuse musique et de cavaliers plus ou moins bien montés ordinairement, enfin le cortège est terminé par un immense char, couvert de draperies et de verdure, sur lequel sont placés les principaux acteurs de cette cérémonie, au milieu desquels on remarque toujours un jeune enfant représentant l'Amour.

Journal "Les Nouvelles de Falaise" cite le 29 février 1980, "Il y a 150 ans avec le journal de Falaise... évocation de nouvelles normandes du 17 février 1830: Le boeuf gras qui sera promené cette année dans Paris a été vendu 1 100 francs par monsieur Cornet marchand de bestiaux à Caen. Ce boeuf a 6 pieds de haut (2 mètres) et pèse 3 000 livres (1 500 kg). Monsieur Fleuriot en avait conduit un plus gros encore, mais un peu moins fort. Au dernier marché de Poissy, on a remarqué 20 autres boeufs normands vraiment énormes.(4)

Bref arrêtons-nous là pour l'instant, sans conclure. Si la chance reste avec nous, une suite à cette communication pourra être faite. Mais au fait pourquoi par nous, il n'y a pas de "chasse gardée"; quelqu'un a peut-être des documents que nous ignorons.

Solange et Henri PAUMIER
Jort - le 18 décembre 1992

1°) sur le marché de Saint-Pierre-sur-Dives, voir notre article paru dans le bulletin n° 32, décembre 1990, p. 25-36.

2°) Article de Em-Louis Chambois paru dans la revue mensuelle "La province du Maine, in T 10 de la Soc. des Archives du Maine, consulté à la B.M de Falaise par prêt inter-bibliothèque.
Montfort-le-Rotrou: 15 km à l'est du Mans, chef-lieu de canton dans la Sarthe, 1053 habitants.

3°) Collection "Métiers d'hier et d'Aujourd'hui", François Salvette, B.M Falaise-331.7.SAL

4°) Voir bulletin H.T.P n° 25, mars 1989, voir différents articles. Profitons de l'occasion de ce rappel pour faire un additif aux pages 58 et 59 "Témoignages oraux sur l'acheminement des boeufs:
M.D 86 ans: Au siècle dernier (XIXème), les habitants de Jort étaient surnommés les "MEULA" à cause du meuglement des troupeaux de bovins qui transitaient (voir à M. G de Jort)

Cette mention pour répondre à l'appel lancé aux lecteurs page 3 Bulletin N° 39, septembre 1992

ASSOCIATION LES AMIS DE LA MONNE

L'Association "Les Amis de la Monne" a été fondée en 1987. Elle s'adresse aux personnes s'intéressant à la vallée de La Monne et a pour objet:

- de préserver son caractère harmonieux et son environnement.
- d'effectuer des recherches sur le passé de son habitat et de ses monuments d'intérêt historique ou artistique.
- de contribuer par tous moyens à leur conservation ou leur restauration.
- de favoriser l'amélioration des communications intercommunales, le développement de l'initiative locale, de l'économie et du tourisme.

Depuis l'Assemblée Générale de 1992, le siège social de l'association est situé à la **Mairie d'HEURTEVENT**

et le siège administratif au **Foyer Rural Le Billot**

14170 L'LOUDON

où les personnes intéressées peuvent s'adresser pour tous renseignements complémentaires.



AUTRES ASSOCIATIONS AMIES

Nous entretenons des relations privilégiées avec quelques associations qui, depuis le début, nous apportent leur amical soutien. Vous les signaler sera notre façon de les remercier.

ASSOCIATION LE PAYS D'AUGE

créée en 1950 et reconnue d'utilité publique en 1958, l'Association s'est donnée pour but de faire connaître et apprécier le patrimoine moral, spirituel, artistique et matériel du Pays d'Auge.

Depuis le mois de janvier 1993, la revue mensuelle qui commence sa 43ème année de parution, a complètement été remaniée: une nouvelle typographie, une mise en pages moderne, la qualité de la reproduction iconographique en font une des revues les plus prestigieuses de notre région.

Renseignements: siège social : 12 rue de Verdun - 14100 Lisieux

Abonnement (12 numéros): 220 F

SOCIETE HISTORIQUE DE LISIEUX

créée en 1869, la Société Historique poursuit l'oeuvre de ses prestigieux précurseurs, en présentant, lors de ses réunions mensuelles, des communications, des exposés et des conférences d'érudits locaux, d'historiens et d'universitaires. Après 30 années d'interruption, la Société Historique a publié en 1991, son bulletin contenant les communications de l'année.

Les réunions ont lieu le dernier vendredi de chaque mois, à 20 h 45, à l'Espace Victor Hugo, Lisieux.

Siège social: Tour Saint Laurent - 1 rue Paul Banaston - Lisieux

G.R.A.P.P.A

GROUPE POUR LA RECHERCHE ARCHEOLOGIQUE ET LA PROSPECTION
EN PAYS D'AUGE

Siège social: Musée de Lisieux, boulevard Pasteur, Lisieux.

Réunion: deuxième samedi de chaque mois à 14 h 15 au local du Service Archéologique de la ville de Lisieux, Manoir des Parcs, Oully le Vicomte.

Liste des membres bienfaiteurs Année 1992

Nom	Prénom	Adresse
ABLIN	Jean-Claude	Berville
ALEGRET	Nicole	Paris
ANGIBAUT	Marcel	Saint-Pierre sur Dives
ANNE		Equeurdreville
ARBINET	Raymond	Saint-Pierre sur Dives
ARCHIVES DEPARTEM		Caen
AUBERT	Alice	Tôtes
AUSSANT	Marie-Louise	Iffs
BADUEL	Marie	Hérouville Saint Clair
BARATTE	Roger	Tôtes
BARBET-MASSIN	Pascal	Vieux-Pont en Auge
BARDON	Jacques	Le Mesnil-Bacley
BATAILLE-CIERCOLES		Paris
BEAUFILS	Michel	Saint-Pierre sur Dives
BEAUVALET	Jean	Roquebrune
BEAUVALET	Jean-Alain	Cormelles le Royal
BEAUVUOIS	Emile	Saint-Pierre sur Dives
BEGUIN	Henri	Caen
BELLAIS	Geneviève	Saint-Pierre sur Dives
BELLAIS	Madeleine	Saint-Pierre sur Dives
BELLARD	Elisabeth	Saint-Pierre sur Dives
BELLIER	Almir	Berville
BELLOEIL	Victor	Saint-Pierre sur Dives
BENARD	André	Berville
BENARD	Michel	Tôtes
BENARD	Serge	Bonneville sur Touques
BERARD	Guy	Caen
BERL	Léopold	Caen
BERNARD	Jean-Philippe	Courbevoie
BERNOUIS	Philippe	Villers-Bocage
BERRIAU		Ouville la Bien Tournée
BERTHAUX	Jacques	La Brèvière
BERTHAUX	Pierre	Conches
BIBLIOTHEQUE MUNIC		Caen
BIBLIOTHEQUE MUNIC		Falaise
BIBLIOTHEQUE UNIVE		Caen
BIDAULT	Marie-Louise	Saint-Pierre sur Dives
BLANCHARD	Bernard	Saint-Pierre sur Dives
BLOHORN	Eric	Evrecy
BODIN	Lucette	lieury
BOISARD	Pierre	Paris
BOISNARD	Louis	Saint-Pierre sur Dives
BORDEAUX	Dominique	Saint-Martin de Fresnay
BORDEAUX	Edouard	Saint-Martin de Fresnay
BOSSHARD	Christian	Cambremer

Nom	Prénom	Adresse
BOUILLE	Yvon	Notre-Dame de Fresnay
BOURGAULT	Alain	Montpinçon
BOURGAULT	Denise	Montpinçon
BOURGAULT	Eric	Montpinçon
BOUSQUET	Françoise	Paris
BOUYER	André	Saint-Cyr du Ronceray
BOVE	Thérèse	Saint-Pierre sur Dives
BOZEC	Yves	Livarot
BREUIL	Roger	Paris
BRIARD	Monique	Aunay-sur-Odon
BRICON	Thierry	Le Billot
BRIERE	Georgette	Saint-Pierre sur Dives
BRISSET	Robert	Saint-Pierre sur Dives
BROWAYS	Henri	Les Ateliers-Saint-Basile
C.R.E.C.E.T		Caen
CAIRON	Jean-Alain	Lisieux
CALLEWAERT	Henri	Bretteville sur Dives
CAPETAIN	Maurice	Saint-Pierre sur Dives
CARIOT	Philippe	Boiscolombes
CARPENTIER	Odile	Vaudeloges
CASTAGNE	Yvette	Paris
CASTEL	José	Saint-Pierre sur Dives
CAUCHARD	François	Saint-Pierre sur Dives
CAVELIER	René	Saint-Pierre sur Dives
CERTAIN	Hélène	Saint-Pierre sur Dives
CHAUVIN	Jacqueline	Thiéville
CHOMEAUX	Henry	Saint-Martin de Fresnay
COLLEGE		Vimoutiers
COMELLO	Pierre	Saint-Pierre sur Dives
CONOS	René	Grandmesnil
CORSET	Gérard	Caen
CORSET	Gillette	Le Billot
CORSET	Marcelle	Lisieux
CORSET	Michel	Arvaul
COSNARD	Pierre	Broons
COTTENET	Denise	Saint-Philibert des Champs
COTTIN	Michel	Lisieux
COUROUAU	Claire	Paris
COUTARD	Jean-Pierre	Hérouville Saint Clair
DAMECOURT	Jean-Loup	Bordeaux
DAMECOURT	René	Berville
DAMY	Cécile	Berville
DANOT	Christian	Boissey
DAOUT-HULMER	Anne-Marie	Rouen
DAVID	Pierre	Caen
DE JUNNEMAN	Christian	Louvécienmes
DE MARGUERITE	François	Versailles
DE SAINT-BASILE	Pierre	Paris
DE VIGAN	Xavier	Yzeure
DEBIERRE	Daniel	Le Billot
DEGOULET	Roger	Saint-Pierre sur Dives
DELANGLE	Jacques	Falaise
DELARUE	Léon	Carpiquet
DENIS	Jean	Berville
DEPRAETER	Pierre	Berville

Nom	Prénom	Adresse	Nom	Prénom	Adresse
DERRIEN	Dominique	Avignon	GRANDIDIER	René	Saint-Pierre sur Dives
DESCAZOT	Mireille	Ifs	GRENIER-DROTS	Marguerite	Villy les Falaise
DESHAYES	Yves	Saint-Michel de Livet	GRENON	Suzanne	Ouville-la-Bien-Tournée
DESPRES	Roger	Blangy-le Château	GROSSET-EVERS	Jeanine	Mathieu
DESPRES	Monique	Berville	GUERAS	Alain	Saint-Georges en Auge
DESPRES	Roger	Saint-Pierre sur Dives	GUESDON	Denise	Saint-Martin de Fresnay
DESPRES	Thérèse	Caen	GUESNON	Patrick	Bretteville sur Dives
DETERVILLE	Gaston	Caen	GUILLIN	Gérard	Notre-Dame de Fresnay
DETERVILLE	Philippe	Caen	GUILLLOT	Eric	Chouain
DIARD	Claude	Lisieux	GUILLLOT	Louis	Hiéville
DODEMANE	Thérèse	Saint-Pierre sur Dives	GUILLLOT	Yvette	Saint-Pierre sur Dives
DOMIN	Michel	Saint-Denis	GUILLIEME	Cécile	Tortisambert
DOUVINE	Renée	Perrières	GUITTIER	Jean	Saint-Martin de Fresnay
DRAC		Mortrée	GURREY	Patrick	Fauguernon
DRON	Jean-Luc	Caen	HAIZE	Raymonde	Tôtes
DUBUS	Jean	Hérouville Saint Clair	HALBOUT	Paulette	Douvres
DUCHAMP		Berville	HALLEY	Robert	Les Moutiers Hubert
DUGUE	Yvette	Houilles	HARDOUIN	Guy	Berville
DUHAMEL	André	Lisieux	HAVIN	François	Ouville la Bien Tournée
DUPUY	Bernard	Berville	HEBERT	Simone	Modène
DUPUY	Jean	Sainte-Marguerite de Viètte	HEDOU	Francis	Jort
DUTHEIL	Charles	Saint-Pierre sur Dives	HELIES	Jeanine	Paris
DUVAL	Bernard	Saint-Pierre sur Dives	HENMERY	Jacques	Livartot
DUVAL	Eugène	Vimoutiers	HENNEKIN	Albert	Saint-Pierre sur Dives
DUVAL	Jean	Berville	HOARAU	Daniel	Saint-Pierre sur Dives
EDOUARD	Charles	Saint-Michel de Livet	HOUEIX DE LA BROUS	Jacques	Houlgate
EUELINE	Serge	Lisieux	HUAUME	Marie-Pierre	Paris
EUGENE	Thérèse	Saint-Pierre sur Dives	HUGOT	Marie-Thérèse	Le Billot
FALCKE	Renée	Caen	HUGUENIN	Georges	Montpinçon
FALCONNET	Yvette	Saint-Georges en Auge	HUREL	Alain	Saint-Pierre sur Dives
FAUVEL	Claudine	Deuil la Barre	HUREL	Lucien	Saint-Pierre sur Dives
FERRAND	Brigitte	Saint-Pierre sur Dives	INGE	Armand	Saint-Pierre sur Dives
FISCHER	Antoinette	Saint-Pierre sur Dives	JAMBIN	Paulette	Saint-Pierre sur Dives
FOUCAULT	Juliette	Honfleur	JEGO	Ernestine	Saint-Martin de Fresnay
FOURNIER	Dominique	Vieux-Pont en Auge	JOURQUIN	Jacques	Heurtevent
FRANCOIS	André	Saint-Georges en Auge	KELLER	Denis	Saint Maur
FREMONT	Pierre	Saint-Pierre sur Dives	KIRMAN	Edith	Saint Versailles
FRILEUX	Pierre	Saint-Georges en Auge	KLIKA	Gabrielle	Saint-Martin de Fesnay
FROMAGE	Benoît	Tordouet	LABARRE	Jean	Saint-Pierre sur Dives
GADRAT	Jean-Michel	Saint-Michel de Livet	LABORDE	Gérard	Jort
GALLAND	Charles	Le Breuil en Auge	LAIDET	Bernard	Notre-Dame de Fesnay
GALLANT	Germaine	Falaise	LAIGRE	Jacky	Grandmesnil
GALLOT	Solange	Condé-sur-Ifs	LANGUE	Pierre	Notre-Dame de Fresnay
GASNIER	Bernard	Boissey	LANOS	Joseph	Sainte-Marguerite de Viètte
GAULTIER	Jean	Sainte-Marguerite de Viètte	LAUNAY	Christian	Berville
GERMOND	Claude	Montpinçon	LAUZANNE	Claude	Paris
GRARD	Pierre	Maintenon	LE BRUN	Guy	Mittois
GODET	Jean	Notre-Dame de Fresnay	LE CESNE	Thierry	Ville d'Avray
GODET	Mauricette	Grandmesnil	LE PREVOST	Pérénice	Auppegard
GODIER	Armand	Grandmesnil	LEBERTRE	Josiane	Berville
GOSSELIN	Gilles	Bonnebosq	LEBLANC-BARBEDIENN	François	Saint-Cloud
GOSSET	Suzanne	Saint-Georges en Auge	LECHEVALIER	Christian	Argences
GOULET	Charles	Saint-Pierre sur Dives	LECHEVALIER	Luc	Le Billot
GOURMEZ	Roger	Rouen	LECHEVALIER	Robert	Sainte-Marguerite de Viètte
	Marc	Fresné-la mère		Serge	Boissey
		Jougne			

Nom	Prénom	Adresse
LECLERC	Jean	Ouville la Bien Tournée
LECOMTE	Jean-Pierre	Vimoutiers
LECOMTE	Jean-Pierre	Vimoutiers
LECROSNIER	Louise	Coutances
LEFEVRE	Léon	Cahagnes
LEFEVRE	Claude	Caen
LEFEVRE	Michel	Saint-Pierre sur Dives
LEGENDRE	Germaine	Saint-Pierre sur Dives
LEGROS	Philippe	Saint-Pierre sur Dives
LEGUYEN	Claude	Berville
LEMAIRE	Anne-Marie	lisieux
LEMAITRE	Jeanine	Grandmesnil
LEMARCHAND	Marcel	Hérouville Saint Clair
LEMESLE	Yves	Alfortville
LEMOINE	Raymond	Creil
LEPRIEUR	Pierre	Montvilette
LEQUEAU	Alexandre	Les Authieux-Papion
LEROUY	Antoinette	Saint-Pierre sur Dives
LEROY	Pierre	Saint-Pierre sur Dives
LEROY	Philippe	Saint-Martin de Fresnay
LEROYER	Philippe	Livarot
LES CEDRES	Jeanne	lisieux
LESACHEY	Jean-Claude	Caen
LESAILLIER	Marceau	Tortisambert
LETONDU	Joelle	Le Billot
LEVAVASSEUR	Christiane	Periers
LEVITILS	Jacques	Breteville sur Dives
LEVRARD	Jean-Luc	lisieux
LEVYARD		Caen
LONAY		Sainte-Marguerite des Loges
LYCEE GAMBIER		lisieux
LYCEE LE ROBILARD		Lieury
MABILLE	Jean-Louis	Saint-Pierre sur Dives
MADONIA	Giovanna	Berville
MAGDELEINE	Jean	Cormelles le Royal
MAILLARD	Françoise	Ammeville
MAIZERET	Marcel	Saint-Pierre sur Dives
MALAN	François	Paris
MALLET	Lucien	Falaise
MANEUVRIER	Christophe	Ecots
MANEUVRIER	Henriette	Grand-Quevilly
MANEUVRIER	Jack	Le Billot
MARAIS	André	Saint-Pierre sur Dives
MARGUE		Saint-Michel de Livet
MARIE	Alain	Saint-Pierre sur Dives
MARIE	Bernard	Norey
MARIE	Jean-Jacques	Le Renouard
MARIE	Renée	Cerisy-la-Forêt
MARIE	Roger	Berville
MARIE	Roland	Ecajeul
MARIE	André	Mézidon
MARTIN	Michel	Saint-Pierre sur Dives
MAUBANT	Gérard	Caen
MAUVOISIN	Jacques	Saint-Lô

Nom	Prénom	Adresse
MELLON	Hubert	Tôtes
MENNY	Pierre	Issy les Moulineaux
MERLEN	Jean-Louis	Paris
MESION	Yves	Livarot
MESNIL	Michel	Caen
MIALON	Lucien	Sainte-Marguerite de Viètte
MILLCAMPS	Maurice	Le Billot
MODESTE	Marguerite	Paris
MOREL	Alain	Villy les Falaise
MORIN	Georges	Saint-Pierre sur Dives
MORIN	Michel	Saint-Pierre sur Dives
MORIN	Roger	Mézidon
MOIRIERE	Bernard	Saint-Pierre sur Dives
MOUTIER	Andrée	Grandmesnil
MOUVAULT	René	Ecots
MULIER	Alain	Lieury
MUSEE DE NORMANDIE		Saint-Pierre sur Dives
NIGAUT	Michel	Caen
NOBLET	Marc	Notre-Dame de Fresnay
NOVE	André	Ouville la Bien Tournée
ODACC		Fontaine Ecoupefour
OLIVIER	Bernadette	Caen
OLIVIER	Denise	Saint-Pierre sur Dives
ORIOT	Jean	Berville
PAUMIER	Henri	Notre-Dame de Fresnay
PAVY	Jacky	Jort
PAVEN	Jacqueline	Sainte-Marguerite de Viètte
PELLETIER	Gilles	Le Billot
PELLETIER	Jean	Berville
PENULT	Pierre-Jean	Neuilly sur Seine
PERDEREAU	Nicolas	Pont-l'Eveque
PERNEY	Pascal	La Houblonnière
PETIT	Xavier	Falaise
PETRAULT	Jean-Marie	Saint-Pierre sur Dives
PEU	Anne-Marie	Saint-Martin de Fresnay
PFLIEGER	Jean-Pierre	Boissey
PINAUD	Sonia	Mitlois
PIOLINE	Gabrielle	Villejuif
PLUS	Alain	Garnetôt
POREE	Marc	Lisieux
POULAIN	Marc	Periers sur le Dan
POUTEAUX	Christophe	Breteville sur Odon
PRESIER	Marie-Thérèse	Saint-Pierre sur Dives
PREVEL	Marcel	Répigny
PREVOST-BARANCY	Bernard	Saint-Pierre sur Dives
PRIEUR	André	Montpignon
PRINS	Renée	Saint-Martin de Fresnay
QUERO	Cornélius	Saint-Pierre sur Dives
QUERRIEN	Jean-Robert	Breteville sur Dives
RACINE	Pascal	Saint-Pierre sur Dives
RATTIER	Raymond	Paris
RAULT	André	Berville
RAUX	Pierre	Ecots
RAYMONDIN	Françoise	Caen
REGNOUF	André	Saint-Pierre sur Dives
	Daniel	Caen

Nom	Prénom	Adresse
REGNOUF	Jacques	Saint-Martin de Fresnay
REGNOUF	Yves	Caen
RENARD	Denis	Paris
ROBIEU	Michel	Thiéville
ROBILLARD	Bernard	Ouville
ROBILLARD	Etienne	Grandmesnil
ROBILLARD	Jean	Notre-Dame de Fresnay
ROBIN	Denise	Livarot
ROBIN	Dominique	Saint-Pierre sur Dives
RONCO	Simone	Olendon
ROUSSEL	Dominique	Saint-Martin de Fresnay
ROYER	Margrette	La Chapelle Haute-Grue
RUPPEL	Régine	Kirchbarkau
SADI-CARNOT	Pierre	Heurtevent
SADY	Michel	Vieux-Pont en Auge
SAINT	Michèle	Cheux
SALAÜN	René	Berville
SAMSON	Robert	Saint-Martin de Fresnay
SAUVE	Stéphane	Sainte-Marguerite de Viètte
SIMON	Jeanine	Mondeville
SOCIETE HISTORIQUE		Lisieux
SOREL	Roger	Montviette
STARZYK	Jean	Lisieux
STOREZ	Jean	Caen
SYNDICAT D'INITIAT		Saint-Pierre sur Dives
TARBOURIECH	Alain	Sceaux
TASTAYRE	Colette	Neully sur Seine
TAUREAU	Serge	Montormel
TESSON-MOREL	Arlette	La Varenne
THEROUDE	Daniel	Tordouet
TOUTAIN	Gérard	Saint-Pierre sur Dives
TRAMBLAIS	Jean	Sevres
TRANQUILLE	Gilles	Saint-Pierre sur Dives
TRIGER	Thérèse	Saint-Georges en Auge
TROCQUEME	Roger	Saint-Philibert des Champs
TRUFFER	Albert	Bretteville sur Dives
TRUFFER	Arlette	Saint-Pierre sur Dives
TRUFFER	Dominique	Boissey
TRUFFER	Jean-Claude	Saint-Pierre sur Dives
VAUDREVILLE	Marcel	Berville
VAUTORTE	Marie-Louise	Saint-Pierre sur Dives
VEILLARD-AVSUN		Tirepied
VERDIER	Roger	Saint-Martin de la Lieue
VERMES	Marie-Louise	Eterville
VERRIER		Mézidon
VICTOR	Paul	Berville
VILLAIN	Claude	Saint-Pierre sur Dives
VINANDY	Célestin	Grandmesnil
VINANDY	Noelle	Thiéville
VINANDY	Pierre	Vaudeloges
VINTRAS	Madeleine	Fauguernon
VIVIER	Michel	Maltot
WEBRE	François	Berville
WEBRE	Thérèse	Saint-Pierre sur Dives
WEISS	Jacques	Heurtevent
WUILLEME	Pierre	Saint-Pierre sur Dives

Répertoire des articles parus depuis 1983

Préhistoire

Titre	Auteur	NumPag
1989-1990, l'année de l'archéologie	A. Chancerel	28 31
Ernes, un habitat temporaire et une tombe	Dron / San Juan	21 21
La fabrication des outils préhistoriques	Piel-Desruisseaux	15 3
Les débuts de l'élevage	Dron / San Juan	25 17
Poteries préhistoriques Normandes - Ernes	Dron / San Juan	38 8
Rapport du chantier de fouilles - Ernes	Dron / San Juan	15 13

Histoire antique et médiévale

Titre	Auteur	NumPag
1989-1990, l'année de l'archéologie	A. Chancerel	28 31
Donation à l'abbaye de St-Pierre sur Dives, 1247	D. Fournier	5 15
Donation à Pierre Lefevre, 1297	D. Fournier	8 44
Donation pour que soit célébrée la mort de G. Canu, 1223	D. Fournier	5 13
Histoire de la famille de Vieux-Pont	C. Maneuvrier	20 7
Hugues de Grandmesnil	J. Maneuvrier	4 5
L'utilisation de la brique dans les lers édifices romans	C. Maneuvrier	38 31
La baronnie de Montpinçon	J. Maneuvrier	1 3
La céramique en Normandie Centrale du moyen-âge au XX ^e s.	M. Cottin	38 37
La céramique romaine en Normandie Centrale	C. Lemaître	38 13
La seigneurie du Tilleul	C. Maneuvrier	28 33
Le chantier archéologique de l'abbaye - St-Pierre sur Dives	F. Havin	15 43
Le fer à Lisieux dans l'Antiquité	C. Lemaître	30 12
Le village et le bourg castral d'Ecots	C. Maneuvrier	26 62
Les barons de Courcy	J. Maneuvrier	14 35
Les barons de Grandmesnil	J. Maneuvrier	14 27
Les barons de Montpinçon	J. Maneuvrier	14 32
Les Grandmesnil en Italie	L. Couanon	4 11
Les objets gallo-romains en os	C. Lemaître	33 92
Notes pour l'étude des paysages agricoles XIII ^e -XV ^e	C. Maneuvrier	37 59
Notes sur deux monnaies des Lingons trouvées à Jort	C. Maneuvrier	26 62
Occupation du sol entre Dives et Vie	C. Maneuvrier	10 3
Origine: communes Montpinçon, ND de Fresnay, St-Martin	C. Maneuvrier	23 11
Quelques exemples de mottes castrales	C. Maneuvrier	14 7
Quelques observations à propos des fortifications (St-P/D)	C. Maneuvrier	15 45
Recueil de documents historiques (2)	C. Maneuvrier	26 68
Recueil de documents historiques (3)	C. Maneuvrier	27 66
Recueil de documents historiques - Ste Marg. de Viète	C. Maneuvrier	36 37
Recueil de documents historiques sur St-Pierre sur Dives	C. Maneuvrier	24 33

Histoire moderne - XVIII^e et XIX^e siècles

Titre	Auteur	NumPag
Apothicaire et pharmacien	J. Maneuvrier	22 51
Armes et armuriers en Normandie Centrale	M. Cottin	30 73
Assassinat d'un milicien à Montpinçon, 1763	J. Maneuvrier	2 30
Billet de confiance de la caisse patriotique de Viète	C. Maneuvrier	26 28
Cahier de doléances à Berville	A. Béliet	26 43

Cahier de doléances de Bretteville sur Dives	J. Maneuvrier	4 44
Cahier de doléances de Hiéville	A. Bélier	26 41
Cordonniers et savetiers	J. Maneuvrier	33 81
Cueillir et glâner la forêt Normande	M. Vivier	29 9
De d'évolution de quelques techniques des éleveurs en P. d'A	M. Vivier	28 10
De la forge à l'atelier	J. Maneuvrier	30 32
Evolution de la tannerie Normande	S. et H. Paumier	33 5
Foires et marchés, le Billot en 1627	S. et H. Paumier	33 90
Herbages et bovins du Pays-d'Auge, une tradition ancienne	M. Vivier	25 25
Herbages, labours et animaux à Thiéville depuis 274 ans	S. et H. Paumier	25 69
Histoire vraie de Cabasson, curé de Montviette	P. Mialon	26 46
Jean-Pierre Demay, officier de santé	S. et H. Paumier	22 41
L'assassinat de Leroy-Beaulieu, St-Martin de Fresnay	H. Vautorte	26 32
L'embouche augeronne d'hier à aujourd'hui	P. Frémont	25 31
L'essor laitier et fromager à Boissey, XVIII-XIXèmes s.	M. Justaffré	25 73
L'élevage augeron du XVIème au début du XIXème siècle	B. Garnier	25 36
L'élevage en Pays-d'Auge	J. Maneuvrier	25 7
L'étain en Normandie Centrale	M. Cottin	30 58
La boucherie de carême, le boeuf viellé à St-P/Dives	S. et H. Paumier	40
La céramique en Normandie Centrale du moyen-âge au XXè s.	M. Cottin	38 37
La constitution civile du clergé dans le canton de St-P/D	C. Maneuvrier	2 23
La dinanderie, objets de cuivre et de laiton	R. Verdier	30 43
La fabrique de Notre-Dame de Fresnay	J. Maneuvrier	1 9
La médecine savante	J. Maneuvrier	22 33
La pomme et le cidre en Pays d'Auge	J. Maneuvrier	36 6
La poste au XVIIIème et XIXème s. dans le canton de St-P/D	R. Marie	26 7
La reliure en Pays d'Auge	M. Cottin	33 71
Le bourrellier	J. Maneuvrier	33 86
Le droit de vendre des médicaments à St-P/D en 1750	S. et H. Paumier	27 61
Le fer en Basse-Normandie	J. Maneuvrier	30 6
Le serrurier, le fondeur et les autres...	M. Cottin	30 39
Le tramway n'a jamais sifflé à Ammeville, et pourtant !	S. et H. Paumier	24 43
Les droits d'usage et les communaux	S. et H. Paumier	25 60
Marque d'un fabricant de toiles de Montviette	J. Maneuvrier	4 18
Medecin de campagne au XIXème siècle	L. Lefevre	22 47
Notes sur le service postal, arr. de Lisieux, XVIIIème s.	J. Maneuvrier	26 14
P. Morin et L. Christin, apothicaires à St-Pierre/Dives	S. et H. Paumier	28 59
Prescription médicale au XVIIème siècle	S. et H. Paumier	22 38
Production potière domestique de la région lexovienne	C. Lemaître	38 53
Protestantisme et Histoire locale	S. et H. Paumier	21 35
Revenus de la cure de Saint-Georges en Auge en 1751	J. Maneuvrier	40
Règlement de la confrérie de Vieux-Pont	J. Maneuvrier	35 56
Saint-Pierre sur Dives, 1750-1791, le champ de foire	S. et H. Paumier	32 25
Sainte-Marguerite de Viette, scandale dans l'église	S. et H. Paumier	34 49
Techniques potières des ateliers du Pré-d'Auge au XIXème s.	C. Lemaître	40
Témoignages oraux sur l'acheminement des boeufs	S. et H. Paumier	25 58
Thuilliers et faiseurs de pavey en Normandie	S. et H. Paumier	37 23
Tôtes, cahier de doléances	A. Bélier	35 54
Un abandon d'enfant à Grandmesnil au XVIIème siècle	J. Maneuvrier	2 30
Un atelier de potier méconnu à Saint-Pierre-Canivet	C. Lemaître	37 5
Un cas illégal de médecine et de chirurgie	S. et H. Paumier	28 59
Un contrat d'apprentissage de cordonnier en 1736	J. Maneuvrier	4 43
Une exemption d'impôts à Montpinçon en 1701	J. Maneuvrier	4 43

Histoire contemporaine

Titre	Auteur	NumPag
Etat des personnes qui ont des établissements insalubres	D. Deshayes	35 49
Evolution de la tannerie Normande	S. et H. Paumier	33 5
Evolution démographique du canton de Saint-Pierre sur Dives	F. Havin	29 5
Il y a 60 ans à Saint-Pierre sur Dives	S. et H. Paumier	16 41
Installation d'un jeune exploitant en 1931		14 67
L'armistice de 1918 à Saint-Pierre sur Dives	F. Havin	16 49
L'Ecole d'Ammeville au XIXème siècle	E. Guérard	13 61
L'Ecole de Berville	J. Denis	17 28
L'Ecole de Bretteville a 130 ans	R. Seigneurie	17 33
L'Ecole de Bretteville, le registre matricule	F. Havin	17 39
L'Ecole de Montpinçon	J. Maneuvrier	17 42
L'Ecole de Notre-Dame de Fresnay	J. Maneuvrier	17 49

L'Ecole de Saint-Georges en Auges	J. Maneuvrier	17 55
L'Ecole de Saint-Marguerite de Viette	C. Petgès	17 61
L'Ecole de Saint-Pierre sur Dives	A. Bisson	17 23
L'Ecole de Vieux-Pont en Auge	J. Foucault	17 68
L'Ecole, un peu d'histoire	J. Maneuvrier	17 5
L'embouche augeronne d'hier à aujourd'hui	P. Frémont	25 31
L'essor laitier et fromager à Boissey, XVIII-XIXèmes s.	M. Justaffré	25 73
L'école d'Ammeville	E. Guérard	17 12
L'instruction autrefois : l'école de Crocy	H. et S. Paumier	18 51
La céramique en Normandie Centrale du moyen-âge au XXè s.	M. Cottin	38 37
La fabrication des tuiles et des briques	D. Dufournier et P. Bernouis	38 68
La pomme et le cidre en Pays d'Auge	J. Maneuvrier	36 6
La tuilerie de Boissey	S. et H. Paumier	16 10
Le Billot, foire et marché	J. Maneuvrier	8 23
Le collège de Saint-Pierre sur Dives	J. Beauvalet	4 35
Le comité croix-rouge de Saint-Pierre sur Dives	P. Jambin	5 19
Le plombier-zingueur	M. Cottin	30 76
Les bataillons de la revanche	D. Hoarau	2 37
Les exclus de l'instruction dans le canton de St P/D	J. Maneuvrier	39 14
Les fromageries dans le Calvados	S. et H. Paumier	23 41
Les tanneries à Saint-Pierre sur Dives	F. Webre	33 51
Les tanneries de Saint-Pierre sur Dives	F. Webre	10 40
Petite histoire de l'adduction d'eau à Berville	J. Denis	18 60
Petite histoire de l'école de Saint-Martin de Fresnay	H. Damécourt	20 45
Production potière domestique de la région lexovienne	C. Lemaitre	38 53
Saint-Pierre sur Dives, l'année 1884	J. Maneuvrier	9 37
Souvenirs de l'école de Montpinçon	G. Aussant	7 38
Un bataillon scolaire à Saint-Pierre sur Dives	D. Hoarau	2 15
Vivre à St-Pierre sur Dives en 1913	D. Hoarau	1 21

Architecture

Titre	Auteur	NumPag
A propos d'essentes	S. et H. Paumier	23 55
A propos de la Pipardière	J. Maneuvrier	36 5
A propos du manoir du Vigan	J. Maneuvrier	39 56
Colombiers de Basse-Normandie	M. Cottin	25 47
L'Eglise de Norey en Auge	J. Maneuvrier	14 42
L'Eglise de Saint-Basile	J.M Gadrat	24 3
L'Eglise Saint-Basile	J. Maneuvrier	16 51
La chapelle de l'"hostel-dieu" à Saint-Pierre sur Dives	S. et H. Paumier	21 79
La chapelle Saint-Mathieu de Saint-Germain de Montgommery	C. Maneuvrier	35 32
La ferme Demay à Saint-Michel de Livet	J. Maneuvrier	19 69
La ferme du Colombier	J. Maneuvrier	39 39
La maison traditionnelle en Normandie Centrale	M. Cottin	27 41
Le carrefour à Heurtevent	S. et H. Paumier	34 52
Le château de Carel	A. Bertail	16 35
Le château de la Houblonnière	N. Perdureau	34 56
Le château du Robillard à lieury	S. et H. Paumier	18 3
Le manoir de Carel à Saint-Michel de Livet	Y. Deschamps	19 72
Le manoir de la Cour Livet	J. Maneuvrier	39 37
Le manoir de la Cour Livet à Notre-Dame de Fresnay	G. Storez	37 15
Le manoir de la Croix-Blanche, Grandmesnil	J. Maneuvrier	14 59
Le manoir de la Roque à Montpinçon	M. Cottin	35 11
Le manoir de Puttecoste à Réveillon	J. Maneuvrier	39 43
Le manoir du Coudray à Tortisambert	C. Maneuvrier	21 5
Le manoir du Houlbec à Ecots	J. Maneuvrier	14 48
Le manoir du Houlbec, notes historiques	M. Nedellec	14 52
Le manoir du Vigan, Saint-Martin de Fresnay	J. Maneuvrier	8 5
Le moulin de Rocques, le Mesnil-Simon	S. et H. Paumier	15 63
Le presbytère d'Ecots	C. Maneuvrier	34 43
Le prieuré de Crouttes	B. Dumeige	20 21
Le vieux château de Mittois	J.P Pflieger	8 5
Le vieux château de Mittois	J. Maneuvrier	14 62
Les Autels-Saint-Basile	J.M Gadrat	32 37
Les maladreries	C. Maneuvrier	22 78
Les tuiles normandes d'autrefois	S. et H. Paumier	19 5
Maisons à pans de bois et maisons de pierre	C. Maneuvrier	39 8
Moulins à vent d'autrefois	S. et H. Paumier	20 36
Notes sur les hôpitaux du pays d'Auge	M. Cottin	22 65

Notes sur quelques moulins du Pays d'Auge	M. Cottin	28 41
Nous ne visiterons plus le manoir de la Pipardière	J. Maneuvrier	35 5
Restauration du clocher d'Ouille La Bien Tournée	B. Grenon	18 55
Rues et Ruelles de Saint-Pierre sur Dives	J. Maneuvrier	11 4
Un caveau funéraire sous l'église de Thiéville	C. Maneuvrier	35 47
Vie rurale et constructions à pans de bois en Pays d'Auge	M. Cottin	19 15

Seconde guerre mondiale

Titre	Auteur	NumPag
Ami, souviens-toi : la mort d'un résistant fusillé	A. Duclos	10 47
Berville, terre d'asile	J. Denis	6 19
Commerçant au Billot pendant l'occupation	P. Bricon	6 45
L'attaque de la mairie de Sainte-Marguerite de Viette	A. Duclos	9 47
L'été 1944 à Mittois	J.P Pflieger	6 73
La Croix-Rouge pendant la guerre	P. Jambin	6 63
La destruction de l'église de Notre-Dame de Fresnay	P. Robillard	6 50
La libération de Saint-Pierre sur Dives	M.L Vautorte	6 57
La libération du Canton de Saint-Pierre sur Dives	D. Fournier	6 51
La seconde guerre mondiale à Montpinçon	M.T Hugot	6 31
Le journal du commandant Leclerc	Y. Denis	6 61
Les asperges de Rommel	J. Denis	6 27
Madame Jacques, épicière à Saint-Pierre sur Dives, 1940	G. Bellier	6 71
Notre libérateur canadien	G. Guillin	6 49
Pompon fait de la résistance	C. Dorléans	6 91
Souvenirs de Donville	J. Brisset	6 93
Souvenirs impérissables	H. Damécourt	6 13
Sur la voie	A. Duclos	6 83
Troc pendant l'occupation		8 41
Une extraordinaire évasion dans les bois du Billot	J. Maneuvrier	6 35

Monographies

Titre	Auteur	NumPag
Ammeville	J. Maneuvrier	31 15
Berville	J. Maneuvrier	31 26
Ecots	J. Maneuvrier	31 35
Garnetôt	J. Maneuvrier	31 44
Grandmesnil	J. Maneuvrier	31 50
La forêt de Montpinçon	C. Lechevalier	3 18
Lieury	J. Maneuvrier	31 59
Monographie de Boisse	C. Maneuvrier	7 13
Montpinçon	J. Maneuvrier	31 65
Notre-Dame de Fresnay, note d'histoire locale	J. Maneuvrier	32 43
Ouille la Bien Tournée au temps de Napoléon	M. Nobilet	29 26
Saint-Georges en Auge	J. Maneuvrier	5 3
Saint-Martin de Fresnay, note d'histoire locale	J. Maneuvrier	32 59
Tôtes, note d'histoire locale	J. Maneuvrier	35 51

Toponymie

Titre	Auteur	NumPag
Anciens lieux-dits à Saint-Georges en Auge	D. Fournier	37 63
Anciens lieux-dits de Saint-Georges en Auge	D. Fournier	39 29
Introduction à la toponymie de l'Oudon	D. Fournier	1 15
Introduction à la toponymie de la Viette	D. Fournier	10 31
La mort en ce jardin, essai de microtoponymie macabre	D. Fournier	32 7
Le travail du Cuir dans l'onomastique augeronne	D. Fournier	33 53
Le travail du métal dans l'onomastique augeronne	D. Fournier	30 17
Microtoponymie : l'argile, le pot, la tuile, la brique	D. Fournier	38 80
Microtoponymie de l'eau	D. Fournier	35 36
Noms des pièces de terre du fief de Boisse	D. Fournier	36 21
Registre des baptistères mortuaires et mariages, Berville	D. Fournier	34 21
Toponymie de Berville	D. Fournier	3 30

Toponymie de Berville
 Toponymie de la Viètte
 Toponymie du canton de Saint-Pierre sur Dives

D. Fournier 4 25
 D. Fournier 2 7
 D. Fournier 27 13

Traditions populaires

Titre	Auteur	NumPag
A propos de la louée des domestiques	J.P Pflieger	9 31
Cocotte vapeur	C. Birette	24 51
Comptines et jeux chantés	Y. Denis	9 43
Croyances, coutumes et activités humaines autour de l'eau	J. Maneuvrier	35 19
Domestiques et servantes	J. Maneuvrier	20 65
En flânant sur le marché de Saint-Pierre sur Dives	A. Duclos	15 49
Fagots et bourrées	J. Maneuvrier	20 25
Graffiti	J. Maneuvrier	23 58
Histoire d'un fraudeur malgré lui	A. Duclos	4 19
J'étais cardeuse à la filature de Thiéville	J. Maneuvrier et F. Havin	40
L'art de soigner	J. Maneuvrier	22 7
L'atelier public	J. Denis	40
L'homme et son cheval	P. Girard	27 34
La carambole	F. Webre	13 21
La chasse à la piterne	A. Duclos	5 25
La couturière	P. Bricon	2 3
La dentelle, un art ancien qui renaît	M. Buisson	27 6
La fabrication du Livarot blanc	M. Fromage	32 39
La fenaïson à Berville, la traîne	J. Denis	32 41
La fête de Saint-Pierre sur Dives en 1907	F. Havin	13 30
La fileuse	J. Maneuvrier	23 5
La flore médicinale en Pays d'Auge	L. Lefevre	22 61
La laveuse	J. Maneuvrier	2 5
La lessive	M. Fromage	27 37
La pesée	M. Fromage	20 61
La pomme à cidre	S. et H. Paumier	23 67
Le bail	M. Fromage	24 54
Le cuir, le boucher et le tanneur	J. Maneuvrier	18 63
Le jeu de galine	J. Maneuvrier	13 24
Le jeu de quilles	R. Damécourt	13 18
Le marchand	M. Fromage	13 58
Le pain béni	M. Fromage	20 62
Le pain en Normandie	M. Cottin	9 5
Le sirop de cidre	P. Bricon	9 19
Le tir aux bouquets	R. Damécourt	13 27
Les dominos	J. Maneuvrier	13 15
Les empiriques : guérisseurs, toucheuses	J. Maneuvrier	22 27
Les fêtes de Berville	G. Bellier	13 41
Les fêtes, c'était OK	M. Maizeret	13 36
Les réjouissances populaires	J. Maneuvrier	13 9
Les ripailles	A. Duclos	7 23
Les saints guérisseurs	J. Maneuvrier	22 15
Les sangsues	M. Fromage	21 34
Les sangsues, les cantharides	G. Bellier	22 58
Les tourniquets de Berville	J. Denis	36 34
Marguerite	M. Fromage	21 32
Marie et Pierre	J. Denis	3 15
Médecine de nos campagnes	E. Bordeaux	12 33
Médecine populaire en Basse-Normandie	M. Rivière	12 5
Not' maîtresse	M. Fromage	21 33
Pèlerinage Saint-Léonard à Courcy	S. et H. Paumier	22 23
Pharmacopée en milieu rural	M. Lefrançois	12 39
Pour savoir le nom de ses doigts	Y. Denis	17 32
Quelques recettes de médecine populaire au XVIIIème siècle	J. Maneuvrier	29 61
Souvenirs d'un chineur	G. Bellier	25 85

Divers

Titre	Auteur	NumPag
As TUC compris ?	L. Bihorel	15 62

Candélabres	B. Grenon	2 39
Complot	B. Grenon	7 43
Conseils aux jeunes ménages	J. Denis	7 35
Ironie	S. et H. Paumier	20 44
La manse	J. Denis	28 66
La providence	E. Bordeaux	4 4
La route des artistes du Sud-Pays d'Auge	R. Falcke	34 61
Le sauté de poule au cidre	J. Maneuvrier	3 4
Petite histoire d'une association (le foyer a 20 ans)	J. Maneuvrier	31 5
Potier de grés (1)	A. Lannehard	36 51
Potier de grés (2)	A. Lannehard	39 53
Prénoms féminins en Normandie	D. Fournier	29 46
Promenade à travers le canton de Saint-Pierre sur Dives	J. Maneuvrier	3 5
Quelques notes sur les communes du Canton	J. Maneuvrier	5 35
Rétrospectives : Saint-Martin de Fresnay	H. Damécourt	13 45
S.A.M.S	B. Grenon	3 39
Si les Normands m'étaient contés	R. Salaün	16 57
Souvenirs, premier voyage en automobile	E. Bordeaux	32 21
Théâtre amateur à Berville en 1947	S. et H. Paumier	16 47
Une poire phénoménale	S. et H. Paumier	18 54
Une vie de potier	P. Langue	39 46