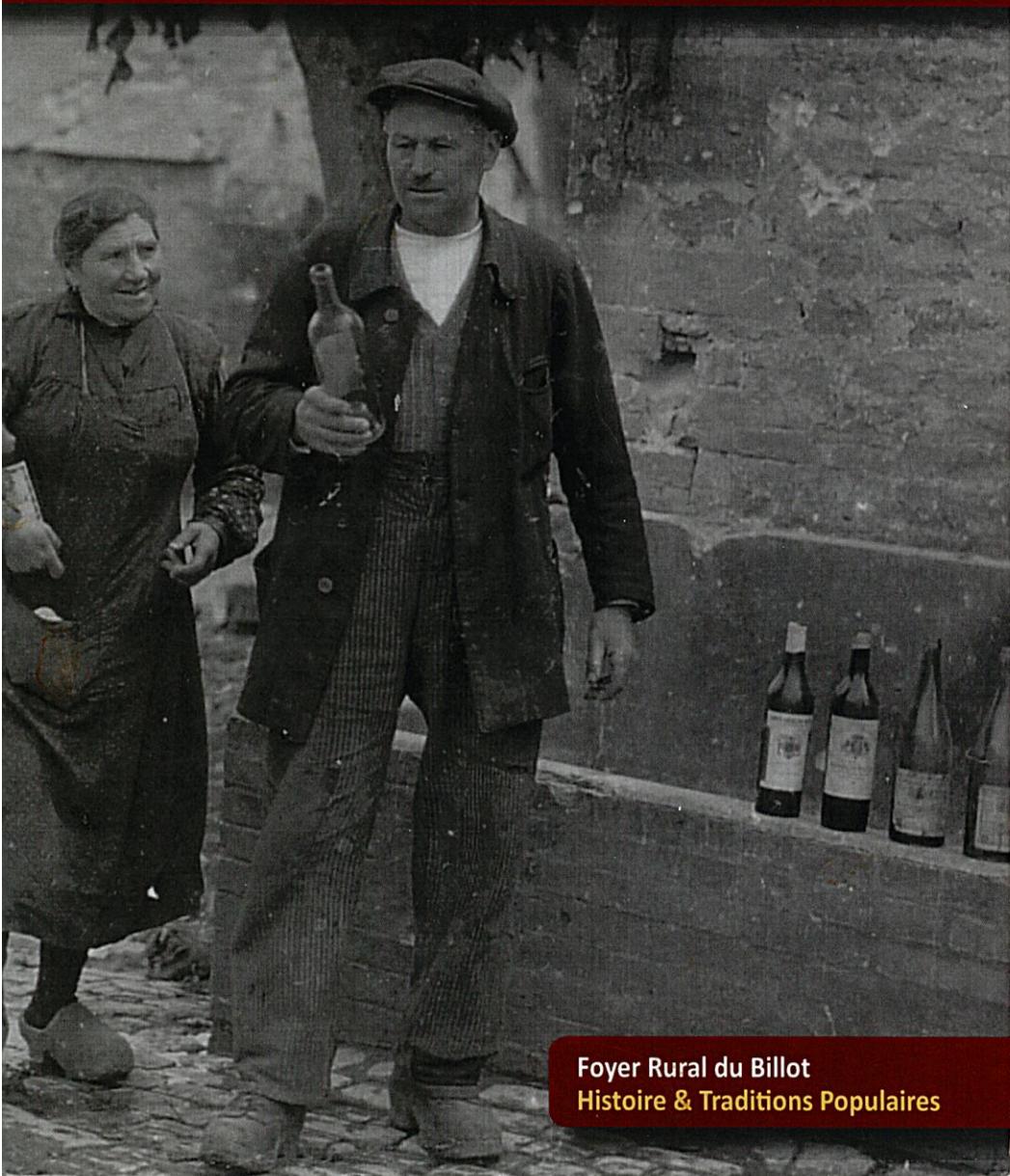


# PETITE HISTOIRE DES BOISSONS

*en Pays d'Auge*



Foyer Rural du Billot  
Histoire & Traditions Populaires

## PETITE HISTOIRE DES BOISSONS EN PAYS D'AUGE

## ***Histoire et Traditions populaires***

Bulletin trimestriel publié par le Foyer Rural du Billot  
14170 L'Oudon  
Tél. et fax : 02 31 20 62 72

**Juin 2012 – n° 118 – 38<sup>e</sup> année**

Comité de publication formant le conseil d'administration de l'association :

Responsable de la publication : Jack MANEUVRIER – Membres :  
Almir BELLIER, Dominique BORDEAUX, Yvon et Arlette BOUILLÉ,  
Eric BOURGAULT, Denise BOURGAULT, Thierry et Paule BRICON,  
Stéphanie BRICON, José et Claude CASTEL, Florent et Mercé  
CHABOISSIER, Michel et Marie-France CHANU, Yvette DENIS,  
Pierre et Brigitte FERRAND, Dominique FOURNIER, Jean-Pierre  
et Roselyne GALLOU, Pierre et Christiane GIRARD, Jean et Marie  
GODET, Gérard et Chantal GUILLIN, Marie-Thérèse HUGOT, Daniel  
et Monique LALIZEL, Bernard et Majo LECERF, Colette LÉCHENAULT,  
Claude et Michèle LEMAÎTRE, Christophe MANEUVRIER, Jacky  
et Danie MANEUVRIER, Michel NIGAULT, Jacqueline PAVY, Odile  
PLÉKAN, Olivier et Fabienne STOREZ, Jean et Françoise TRAMBLAIS,  
François et Colette WÈBRE.

*Abonnement simple : 15 € + frais d'envoi : 6 € = 21 €. Règlement  
par chèque à l'ordre du Foyer rural du Billot.*

*Périodicité : mars, juin, septembre, décembre, le bulletin de juin  
étant généralement consacré à l'exposition annuelle.*

Histoire et Traditions Populaires

PETITE HISTOIRE DES BOISSONS

*en Pays d'Auge*

Foyer Rural du Billot

---

### **Avertissement**

Le présent ouvrage, catalogue de l'exposition « Petite histoire des boissons en Pays d'Auge », est le fruit d'un travail réalisé par les bénévoles de l'association Histoire et Traditions Populaires, Foyer Rural le Billot.

Les propos tenus et les opinions exprimées dans les articles qui suivent ne sauraient engager que leurs auteurs.

## **Les boissons en Pays d'Auge**

*Jack Maneuvrier*

Que buvait-on autrefois dans notre région ? Telle est la question que nous nous sommes posée pour préparer le cru 2012 de notre exposition annuelle.

À notre grande satisfaction, les réponses ont été plus nombreuses et plus variées que nous ne le prévoyions. Nous nous sommes donc intéressés au cidre et à l'eau-de-vie, à la bière consommée dans l'Antiquité et à l'époque moderne, au vin présent dans notre région depuis le Moyen Âge, au café, compagnon permanent du paysan augeron, aux différentes tisanes souvent utilisées à de fins thérapeutiques, aux apéritifs et liqueurs préparés par la maîtresse de maison et, enfin, aux vins de santé.

L'image de la Normandie, et plus encore celle du Pays d'Auge, est associée à celle du cidre, Pourtant l'histoire de cette boisson est encore mal connue pour la période médiévale. En effet cidre et poiré ont été peu étudiés depuis les recherches de Léopold De-

lisle, de Charles de Beaurepaire et plus récemment de Lucien Musset. De l'ensemble de ces travaux, on ne retient généralement que le cidre, longtemps concurrencé par la bière et qui n'est devenu que tardivement et progressivement la boisson courante des Normands. Si les premières mentions de pommes cultivées servant à fabriquer du cidre remontent au XI<sup>e</sup> siècle, on estime communément que ce n'est qu'à partir du XIII<sup>e</sup> siècle que cette culture s'est répandue en Basse-Normandie, puis plus tard encore dans les régions situées au nord de la Seine<sup>1</sup>.

Léopold Delisle<sup>2</sup> a calculé qu'il se vendit à Caen, pendant l'année 1371, pour 3 866 livres 13 sous 4 deniers de cidre au détail et pour 1 521 de cidre en gros. Au XV<sup>e</sup> siècle, le droit de pressurage fait partie des banalités. Ainsi, en 1494, les vassaux de la baronnie de Marcé payaient au pressoir banal 2 sous 2 deniers par marc de vin et 2 sous par marc de cidre.

C'est vraisemblablement au XVI<sup>e</sup> siècle que le cidre déjà bien établi en Basse-Normandie depuis plusieurs siècles l'emporta définitivement sur la bière et le vin et que son usage se généralisa dans toute la Normandie. Quelques disettes survenues à la suite des guerres civiles déterminèrent Charles IX (1550-1574) à faire détruire les vignobles normands. D'après Louis Du Bois, c'est sous le règne de ce roi qu'il faut dater leur disparition. Alors le pommier et le poirier, déjà presque partout cultivés en Normandie, remplacèrent

---

1. Cf. l'article de Christophe Maneuvrier ci-après.

2. Léopold Delisle, *Étude sur la condition agricole en Normandie au Moyen Âge*.

la vigne. Leur liqueur parut préférable à la bière qui d'ailleurs exigeait l'emploi des grains parvenus à un prix élevé.

Au xvi<sup>e</sup> siècle, la production, de cidre avait fait de tels progrès que Gabriel du Moulin, curé de Meneval, dans son discours sur la Normandie paru en 1631, décrit ainsi le Pays d'Auge : *« Il y a si grande quantité de pommiers qu'un homme y fait quelquefois deux ou trois cents tonneaux de cidre si agréable au goût qu'il répare aisément le défaut du vin et, transporté par les rivières de Dives et de Touques au Hâvre de Grâce, à Honfleur et à Rouen, apporte un très grand profit. »*

Après avoir fait la richesse du Pays d'Auge, la production et la consommation du cidre n'ont cessé de décroître au xix<sup>e</sup> siècle. André Denoly, ancien conseiller général du canton de Saint-Pierre-sur-Dives et ancien président national des producteurs de fruits à cidre, aujourd'hui décédé, m'avait confié en 1974 qu'il pensait que cette situation était due, très vraisemblablement à la guerre de 1914-1918, pendant laquelle les « poilus » normands avaient pris l'habitude de consommer du vin. Mais surtout l'absence des hommes dans les exploitations avait incité les fermières, débordées de travail, à cesser de transformer leurs pommes, préférant les livrer aux cidreries industrielles qui s'installaient progressivement, en particulier à Livarot et à Vimoutiers.

Cependant, aujourd'hui, la production d'un cidre fermier de qualité semble progresser dans notre région et quelques jeunes cultivateurs veulent relever le défi de vivre sur leur exploitation de la fabrication et

de la commercialisation du cidre. À Saint-Georges-en-Auge, un jeune producteur, Julien Frémont, expédie même une partie non négligeable de sa fabrication au Japon.

### L'eau de vie de cidre

Lorsque le secret de la distillation des liqueurs fermentées fut sorti du laboratoire des alchimistes, les savants n'hésitèrent pas à attribuer des propriétés merveilleuses à ce produit inconnu des Anciens. Arnaud de Villeneuve dans son traité intitulé *De conservanta juventute*, écrit vers 1309, en parle avec enthousiasme : « *Quelques-uns l'appelaient eau-de-vie, aqua vitae. Certains modernes disent que c'est l'eau permanente ou éternelle, ou bien l'eau d'or à cause du caractère sublime de sa préparation. Ses vertus sont bien connues : elle prolonge la vie, et voilà pourquoi elle mérite d'être appelée eau-de-vie* ».

La vente de l'eau-de-vie constituait un commerce et une industrie considérables dans les pays viticoles mais la distillation de l'eau-de-vie de cidre se répandit également en Normandie dès le XVI<sup>e</sup> siècle.

Le 28 mars 1553, un jeune Tourangeau s'installe chez le sire de Gouberville<sup>3</sup> et lui enseigne, entre autres choses, la distillation et fait exécuter les ustensiles nécessaires à cette opération. À cette même époque, les distillateurs se constituent en corporation dès le règne d'Henri IV. Les statuts des vinaigriers et faiseurs d'eau-de-vie de la ville de Rouen furent enregistrés au parlement de Normandie, le 6 novembre

3. Madeleine Foisil, *Le sire de Gouberville*, Aubier histoire, 1981

1606. Ces statuts renferment une clause remarquable qui annonce le privilège des bouilleurs de cru : « *Nul ne pourra faire vinaigre, moutarde et eau-de-vie pour vendre s'il n'est maître dudit métier, sinon les bourgeois qui en pourront faire pour leur usage seulement sans en pouvoir en vendre.* »

La fabrication et la vente de l'eau-de-vie donnèrent lieu rapidement à une documentation draconienne. Un arrêté de la cour des Aides de Rouen du 5 décembre 1680 enjoignit à tous les habitants de déclarer au plus proche bureau la quantité de boisson de leur cru qu'ils avaient fabriquée avant de les enlever du pressoir, de faire la déclaration de toutes celles qu'ils feraient entrer et de payer les droits. Un autre arrêté en date du 6 juin 1682 ne permettait aux habitants de Lisieux de se servir pour le transport des boissons, de barils de trente pots que pendant six mois de l'année.

Actuellement le « calvados » est surtout fabriqué par les industriels cidricoles qui utilisent ainsi les excédents de cidre, mais avant la guerre 1939-1945, de nombreuses exploitations agricoles possédaient une « bouillierie » contenant un alambic en cuivre dit charentais. Une première distillation permettait d'obtenir une « petite eau » qui était quelquefois stockée un an ou deux pour être ensuite *repassée*, c'est-à-dire distillée une deuxième fois. La vogue du calvados fut grande au début du siècle mais, comme pour ses fromages, le Pays d'Auge ne sut pas défendre à temps ses appellations. Alors, d'après M. Jeanjean<sup>4</sup>, on assista à la déchéance progressive du Cal-

---

4. M. Jeanjean était alors, en 1974, secrétaire de l'Association Le Pays d'Auge

vados au point qu'avant la guerre, même les alcools de pomme avaient droit à cette appellation. Un décret du 23 février 1942 accordait au « Calvados du Pays d'Auge » le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée. Ce décret est entré en application le 1er novembre 1945. Il prévoit que l'appellation contrôlée « calvados du Pays d'Auge » est exclusivement réservée aux eaux-de-vie provenant de pommes récoltées et de cidres fabriqués et distillés dans la région naturelle Pays d'Auge. L'appareillage est prévu : broyeur ou râpe sans séparation de jus ; presses discontinus ; fermentation naturelle sans chauffage ni addition de produits chimiques. Les cidres distillés doivent avoir un degré minimum de 4,5° et présenter les caractères d'une boisson saine et loyale. Enfin, les alambics doivent être charentais à repasse.

### **La bière**

Autrefois, l'orge et l'avoine servaient pour une part à la fabrication de la cervoise, boisson ordinaire des Normands avant la diffusion du cidre. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, selon Daniel Deshayes<sup>5</sup>, la rareté des cidres obligea les bourgeois à établir deux brasseries à bière, l'une à Saint-Désir l'autre à l'Hôtel de Ville de Lisieux. En 1816, trois brasseries sont mentionnées à Lisieux.

### **Le vin**

D'après V. Le Fort<sup>6</sup>, les premiers ceps furent vraisemblablement plantés ou replantés sur les pentes

---

5. Cf. l'article de Daniel Deshayes ci-après.

6. V. Le Fort, « Vignobles du Calvados » *Revue illustrée du Calvados*, août 1913.

de nos collines par les soldats de l'empereur Probus qui avait ainsi trouvé le moyen d'occuper les loisirs de ses troupes, tout en réparant l'injustice de ses prédécesseurs qui avaient ordonné d'arracher impitoyablement toutes les vignes des Gaulois.

Commencée au II<sup>e</sup> siècle de notre ère par les soldats, la culture de la vigne fut continuée avec succès par les solitaires et les moines. Au IV<sup>e</sup> siècle, elle était prospère aux alentours de Paris et dans le Lieuvin. Grégoire de Tours rapporte qu'Éthérius, III<sup>e</sup> évêque de Lisieux, voulant récompenser un de ses clercs, lui donna en largesse des terres et des vignes qu'il possédait autour de sa ville épiscopale.

M. de la Roque, qui voyageait en 1727 en Basse-Normandie, écrivait au *Mercure de France* : « *On voyait autrefois une autre espèce de curiosité auprès de Lisieux, je veux dire des vignes, chose rare et presque inutile. Dieu sait, Monsieur, quel vin c'était. Il y a encore quelques petits vignobles dans la paroisse d'Argences, auprès de Caen dont le vin détestable confirme mes conjectures sur celui de Lisieux.* »

Le vin d'Argences était le plus renommé au Moyen Âge. Produit par les moines de Fécamp qui en étaient devenus propriétaires, sa renommée devint si réelle que les coteaux avoisinants se couvrirent de vignobles et que les abbayes et prieurés du Calvados recherchèrent avec empressement les achats ou les donations qui les mettraient en possession d'une partie de ces crus enviés. Du même coup, la culture de la vigne redoublait de faveur dans tout le Calvados et dans le Cotentin.

Les désignations de communes, de hameaux ou de lieux qui rappellent l'existence de vignobles sont nombreuses dans le Calvados. Citons les plus symptomatiques : Cesny-aux-Vignes, Vignats, le Mont de la Vigne, les lieux dits La Vigne ou Les Vignes à Montpinçon, Montviette, Saint-Georges-en-Auge etc.

Les derniers fûts de vin ont été récoltés vers 1860 sur les coteaux d'Argences mais, depuis quelques années un amoureux de la vigne, a replanté un vignoble « les Arpents du Soleil » qui produit un excellent vin.

### **Le café**

Il n'y a pas si longtemps il n'était pas convenable d'entrer dans une ferme du Pays d'Auge et de refuser l'invitation de boire un café arrosé d'une bonne eau-de-vie distillée dans la bouillierie familiale. Quand quelqu'un proclamait « Ah ! Celui-là, il n'est pas près de boire un café à la maison ! », on pouvait être certain que le désaccord était important et durable.

Les premières preuves d'utilisation du café datent de la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle. Le café coûte cher et il faudra attendre le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle pour que son usage se généralise, au moins dans les classes aisées. Le café est vendu vert et les consommateurs doivent le griller ; on trouve encore chez des particuliers les brûloirs à manivelle utilisés pour griller les grains verts. Selon les témoignages recueillis, en particulier M. Leprieur de Monviette, ce n'est qu'à partir de 1920 que les cultivateurs augerons prennent l'habitude de consommer du café. Mais alors ils en boivent souvent : le matin avant d'aller traire les vaches, le

midi après le repas, à la collation de 4 heures, après le repas du soir et, bien entendu, à chaque visite d'un voisin ou d'un ami.

Enfin, en plus des tisanes préparées à partir des plantes cultivées dans le potager ou cueillies sur le bord des chemins, dans les prairies ou les forêts, chaque maîtresse de maison avait sa spécialité de vin de santé, d'apéritif ou de liqueur. Par exemple :

*Vin aux feuilles de pêcher : prendre 40 feuilles, 40 morceaux de sucre, 1 litre de vin rouge, 1 verre de calvados. Laisser macérer 40 jours.*

*Apéritif tonifiant : éplucher 2 oranges. Garder les zestes sans blanc. Ajouter 2 cuillerées à soupe de chicorée, 25 morceaux de sucre, un verre et demi de calvados. Jeter le tout dans un litre de vin rouge, laisser macérer 15 jours et filtrer. Un verre avant chaque repas donne de l'appétit et combat l'anémie.*

Voilà les boissons que nous avons le plaisir d'évoquer dans l'exposition « Petite histoire des boissons en Pays d'Auge », à l'aide d'objets, de documents photographiques et d'archives. Le présent ouvrage en constitue le catalogue.

**Jack Maneuvrier**

# L'essor des productions cidricoles et leur impact sur les paysages augerons à l'époque médiévale

*Christophe Maneuvrier*

L'image de la Normandie, et plus encore celle du Pays d'auge, est associée au cidre.

Pourtant, l'histoire de cette boisson est encore mal connue pour la période médiévale. En effet, cidres et poirés ont été peu étudiés depuis les recherches de Léopold Delisle<sup>1</sup>, de Charles de Beaurepaire<sup>2</sup>, et plus récemment de Lucien Musset<sup>3</sup>. De l'ensemble de ces travaux, on retient généralement que le cidre, longtemps concurrencé par la bière, n'est devenu que tardivement et progressivement la boisson courante

---

1. Léopold DELISLE, *Étude sur la condition de la classe agricole et l'état de l'agriculture en Normandie au Moyen Âge*, Évreux, 1851.

2. Charles de BEAUREPAIRE, « Notes et documents concernant l'état des campagnes de la Haute-Normandie dans les derniers temps du Moyen Âge », *Recueil des travaux de la Société Libre de l'Eure*, 3<sup>e</sup> série, VIII, 1862-1863.

3. Lucien MUSSET, « Le Normand, le cidre et la pomme à travers les temps », *Normandie Actualités*, novembre 1972, p. 13 ; « Que peut-on savoir de la vie économique de la Normandie à l'époque ducale ? », *Art de Basse-Normandie*, n° 97, hiver 1987-1988, p. 69.

des Normands. Si les premières mentions de pommes cultivées servant à fabriquer du cidre remontent au XI<sup>e</sup> siècle, on estime communément que ce n'est qu'à partir du XIII<sup>e</sup> siècle que cette culture s'est répandue en Basse-Normandie, puis plus tard encore dans les régions situées au Nord de la Seine. L'essor du pommier à cidre est en général interprété comme l'un des signes du progrès agricole. C'est l'avis de Lucien Musset qui considère que la généralisation de la culture du pommier « permet de rendre à la planification la part de la récolte d'orge (ou plus rarement d'avoine) utilisée jusque-là pour fabriquer la boisson la plus usuelle, la cervoise »<sup>4</sup>.

Cependant, de nombreuses zones d'ombres subsistent concernant la chronologie de l'extension des cultures de pommiers et de poiriers, ainsi que les aspects économiques, sociaux et techniques de ces productions. Des questions simples — qui produit quoi et pour quels consommateurs ? — sont restées jusqu'à présent sans réponse. Enfin, rappelons que l'on ignore presque tout des flux commerciaux, de la géographie des lieux de production et de la marque imposée par ces cultures fruitières sur les paysages agraires. Il n'est pas question d'aborder ici l'ensemble de ces problèmes. On se contentera donc de revenir sur l'ancienneté des activités cidricoles en Pays d'Auge, d'esquisser une géographie de ces productions, et de rechercher le rôle que la culture du pommier a pu jouer dans la construction d'une forme spécifique de l'aménagement agricole.

---

4. Lucien MUSSET, « Aperçus sur quelques problèmes de l'Histoire rurale de la Basse-Normandie (XI<sup>e</sup>-XII<sup>e</sup>) », *Recueil d'Études offert à Gabriel Désert, Cahier des Annales de Normandie*, n° 24, 1992, p. 99-107.

La rareté des études publiées sur les productions cidricoles au Moyen Âge tient pour beaucoup à l'insuffisance et à la dispersion des sources disponibles. De nature souvent très différentes, celles-ci sont disséminées dans de nombreux fonds d'archives. Les grandes abbayes du Pays d'Auge (Notre-Dame-du-Pré à Lisieux, Saint-Pierre-sur-Dives, Le Val-Richer, Cormeilles et Grestain) n'ayant pas laissé de cartulaires anciens, et on ne leur connaît que fort peu d'actes des XI<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècles. Il faut se contenter de fonds plus modestes, mais mieux conservés : ce sont ceux des prieurés de Saint-Hymer-en-Auge<sup>5</sup>, de Saint-Mathieu de Montgommery<sup>6</sup> de Saint-Cyr-de-Friardel<sup>7</sup>, de Beaumont-en-Auge<sup>8</sup>, de Sainte-Barbe-en-Auge<sup>9</sup>, et de quelques autres petits établissements augerons<sup>10</sup>. À ceci, on peut ajouter quelques pièces anciennes

---

5. Charles BRÉARD, *Cartulaires de Saint-Hymer-en-Auge et de Briquebec*, Rouen, 1908

6. Ancienne dépendance de l'abbaye Saint-André-de-Gouffern : Arch. Dép. Calvados, H 6510, Cartulaire de l'abbaye de Saint-André-de-Gouffern : H 6644- H 6872, prieuré Saint-Mathieu de Saint-Germain-de-Montgommery : Clovis BRUNEL, *Recueil des Actes des Comtes de Ponthieu (1026-1279)*, Paris, 1930.

7. Bibl. Nat. nouveau. acq. lat 164 ; « Cartulaire de Saint-Cyr-de-Friardel » (cartulaire de la fin du XIII<sup>e</sup> siècle) et nouv. Acq. lat. 3026, « Cartulaire de Sain-Cyr-de-Friardel », (cartulaire de la fin du XIV<sup>e</sup>).

8. Arch. dép. Du Calvados, 2 D 1174, 1178, 1199-1201

9. Arch. dép. Calvados 2 D I-170, 2D262, 543,676,699,882

10. Arch. dép. Calvados, H non coté, « prieurés divers » (prieurés de Firfol, de Royal-Pré, de Saint-Arnoul, de Saint-Hymer et du Monbottin), H non coté, « hôpital de Honfleur et prieuré de Royal-Pré » ; H non coté, « maladrerie de Lisieux » cartons 341 à 343 ; H non coté « hôpital de Lisieux » cartons 317-324 ; H non coté, « Jacobins de Lisieux », cartons I-4 ; H sup. 1 « hôpital de Saint-Pierre-sur-Dives », H sup. 479-516, « hôpital de Lisieux » ; H sup. 519-531, « Maladrerie Saint-Clair-de-Lisieux » H sup. 1607 – B34, « Cartulaire du prieuré de Royal-Pré », etc.

provenant des fonds de l'abbaye de Troarn<sup>11</sup>, de celle de Saint-Evroult-en-Ouche<sup>12</sup> et des deux grandes abbayes caennaises. Le résultat du dépouillement systématique des sources antérieures au début du xiv<sup>e</sup> siècle s'avère décevant puisque le nombre d'actes faisant explicitement allusion à des productions de pommes, de poires, ou de cidres, se limite à quelques dizaines pour l'ensemble du Pays d'Auge. De plus, la valeur qualitative de ces documents est elle-même très variable : ainsi, les innombrables ventes de biens immobiliers ignorent presque tout de la culture des pommiers. Les quelques mentions de dîmes de cidres et de pommes, déjà relevées pour la plupart par Léopold Delisle et Lucien Musset, ne fournissent guère autre chose que des points sur des cartes de localisation. En revanche, les rares censiers conservés livrent davantage d'informations, tout comme la grande enquête sur l'état du domaine royal dans le bailliage de Rouen effectuée vers 1261/1266<sup>13</sup> et publiée par J.Strayer.

### **Ancienneté des activités cidricoles en Pays d'Auge**

Léopold Delisle et Lucien Musset sont d'accords pour affirmer que les plus anciennes mentions de cidre attestées en Normandie concernent la vallée de la Dives et le Pays d'Auge. Vers 1100, des dîmes de pommes et de cidres sont signalées dans la basse vallée de la Dives, puis autour de Cambremer et

---

11. Arch. Dep. Calvados H 7744, « Chartier blanc » ; H 7746 *Liber rubeus*, et H 7747, *Parvus liber rubeus*.

12. Bibl. Nat. ms lat. 11055, 11056, 11057.

13. Joseph STRAYER, *The royal domain in the bailliage of Rouen*. Londres, 1936.

d'Annebault<sup>14</sup>, et un peu plus tard dans le sud du Pays d'Auge<sup>15</sup>. D'autre part, les premiers censiers révèlent que des corvées de ramassage, de transport et de « pilage » de pommes, étaient dues partout en Pays d'Auge dès le XIII<sup>e</sup> siècle. Or, il est certain que ces documents ne font alors qu'enregistrer une situation figée depuis longtemps. Dès 1260, beaucoup de ces corvées sont désignées sous le terme de « services », sont déjà rachetées ou monétarisées<sup>16</sup>. Elles constituent alors un véritable archaïsme puisqu'elles ne sont dues que dans le cadre de la tenure « domaniale » alors que les paysans qui exploitent le sol grâce à l'une des nouvelles formes contractuelles en sont exemptés. Ainsi, le *Livre des jurés* de l'abbaye de Saint-Ouen de Rouen, rédigé vers 1291, atteste que ceux qui disposent de terres « tenues a ferme sans lettre », c'est-à-dire sans contrat écrit, sont déchargés de toute forme de service en travail<sup>17</sup>.

Au sein de la tenure domaniale, ces corvées ne sont supportées que par les bordiers, et les vavasseurs en sont totalement dispensés<sup>18</sup>. La fréquence de ces services de cueillette, de ramassage, de pilage et de

---

14. Lucien MUSSET, « Que peut-on savoir de la vie économique de la Normandie à l'époque ducale ? », *Arts de Basse-Normandie*, n° 97, hiver 1987-1988, p. 69. Léopold Delisle, *op. cit.*, note 1.

15. À Saint-Germain-de-Motgommery. Arch. dép. Calvados, H 6510. Cartulaire de l'abbaye de Saint-André-de-Gouffern, f° 6v°.

16. Joseph STRAYER, *op. cit.*, note 13

17. *Livre des jurés de l'abbaye de Saint Ouen de Rouen*, Arch. dép. de la Seine-Maritime, 14 h 17.

18. Terrier de Pierre de Thillaye (vers 1220), publié en partie par Léopold DELISLE, *Fragments de l'histoire de Gonesse principalement tirés des archives hospitalières de cette commune*, Paris, Durand, 1859 (Extr. De la Bibliothèque de l'École des Chartes).

transport de pommes, permet d'affirmer que l'essor des cultures cidricoles est au moins contemporain de l'époque à laquelle les tenures en bordage se sont répandues, donc vers le XI<sup>e</sup> siècle. La culture du pommier à cidre semble donc très précoce en Pays d'Auge, et le témoignage de Beaudri de Bourgueil, si souvent cité, doit être relativisé. En effet, cet auteur signale que les habitants de Lisieux ne boivent pas de vin, et que leur boisson habituelle consiste en une infusion d'avoine<sup>19</sup>. Or on sait qu'il existait des vignes un peu partout en Pays d'Auge, non seulement autour de Moulton et d'Argences, mais aussi à Dives<sup>20</sup>, Perriers-en-Auge<sup>21</sup>, Mezidon, Lécaude<sup>22</sup>, Saint-Hymer-en-Auge<sup>23</sup>, Canon-aux-Vignes<sup>24</sup>, et bien ailleurs encore. Il est possible que Beaudri de Bourgueil, surpris par cette infusion, ait simplement tenu à en signaler l'existence.

Au début du XIII<sup>e</sup> siècle, la culture du pommier en Pays d'Auge est si répandue qu'elle constitue déjà l'élément essentiel de l'identité augeronne. Dans son ouvrage sur la vie de Philippe-Auguste, Guillaume le Breton s'amuse à décrire en quelques mots chacune des petites régions de Normandie. Il signale le côté prolixe des Rouennais, s'apitoie sur les habitants du

---

19. Texte cité par Léopold DELISLE, *op. cit.*, note 1.

20. Cartulaire de l'Abbaye de la Trinité (copie faite en 1853 par H. Toustain), Bibliothèque universitaire de Caen, ms 21420, n° CXXXIII, p. 41-42.

21. Cartulaire de Préaux (1227 env.), Arch. dép. de l'Eure, H 711 N° 445, f° 138 v° et 139.

22. Charte de confirmation des biens du prieuré de Sainte-Barbe-en-Auge par Hugues archevêque de Rouen en 1137. Arch. dép. Calvados 2D47.

23. Charles BRÉARD, *op. cit.*, note 5, n°II, p. 3-4, 1908.

24. Arch. dép. Calvados, « Inventaire des tires du prieuré de Sainte-Barbe-en-Auge », d, f° 113.

Lieuvin qui maque de sources et sont obligés de recourir à l'eau putride des mares, et définit l'habitant du Pays d'Auge comme celui « qui boit un cidre mousseux »<sup>25</sup>. Ce procédé littéraire se retrouve à plusieurs reprises sous la plume de Guillaume le Breton. Il vante ainsi les mérites des vins de Beaune, du Berry et d'Aunis, exprime de la pitié pour les Flamands dépourvus de vignes, chante les chaussures de Bruges et le sel de Salins. On trouve d'ailleurs dans les *Philippides* une seconde allusion au cidre du Pays d'Auge lorsque l'auteur évoque « l'Auge rougissant de pommes en automne »<sup>26</sup>.

### **Une zone de production limitée**

Il existe, depuis le XIII<sup>e</sup> siècle au moins, une géographie du pommier, déjà repérée en partie par Léopold Delisle. Ce pionnier de l'histoire rurale avait remarqué que toutes les mentions de corvées liées à la fabrication du cidre étaient localisées dans les paroisses situées entre la Risle et la Touques<sup>27</sup>. L'enquête de 1261/1266 sur l'état du domaine royal confirme les observations de Léopold Delisle, à la nuance près que cette zone de production cidricole déborde la Touques vers l'ouest, jusqu'au niveau de la vallée de la Dives

Rare dans le Lieuvin, la culture de la pomme est à peu près inconnue sur les plateaux de l'Eure et du Pays de Caux, ainsi que dans la Plaine de Caen. Le *Livre*

---

25. « *Non totin autumnu rubet Algia tempore pomis, mode liquare solet siceram sibi Neustria gratam* ». H-F DELABORDE, *Oeuvres de Rigord et de Guillaume le Breton, historiens de Philippe-Auguste*, Société de l'Histoire de France, vol. II, 1885, livre V, v.6, p. 124.

26. H.-F. DELABORDE, *Oeuvres de Rigord et Guillaume Le Breton... op. cit.*, vol. II, 1885, livre VI, vers 386, p. 164.

27. Léopold DELISLE, *op. cit.*, note 1 p. 471-484

*des jurés de Saint-Ouen* de Rouen<sup>28</sup> et les censiers de La Trinité de Caen<sup>29</sup> montrent que les régions situées à l'ouest de la Dives connaissent un système de production essentiellement céréaliier, duquel la culture de la pomme est presque totalement absente. Ici, la boisson la plus couramment consommée semble avoir été la cervoise, et ce dès le XI<sup>e</sup> siècle. Plusieurs documents signalent des redevances en *brasium* perçues autour de Caen et dans le Bessin. Ce terme, totalement inconnu en Pays d'auge, apparaît pour la première fois dans un acte de Guillaume le Conquérant par lequel le roi et la reine attribuent aux religieuses de la Trinité la dîme du *brasium* — terme que l'on traduit généralement par « malt » — et du pain de la prévôté de Caen<sup>30</sup>. D'autres redevances du même type sont ensuite attestées par le censier A de la Trinité de Caen à Ouistreham, Carpiquet, Graye-sur-mer, Juvigny-sur-seulles, Escanneville, Grainville-sur-Odon, et Villons-les-Buissons<sup>31</sup>. Ceci montre que la limite entre la zone de consommation de cidre et celle où l'on boit de la cervoise doit être située autour de la Dives.

Les habitants du Pays d'Auge se distinguent donc de leurs voisins de la Plaine de Caen et des régions situées au nord de la Seine qui produisent et consomment essentiellement de la cervoise. Les Augerons n'ont

28. Arch. dép. Seine-Maritime, 14 h 17

29. John WALMSLEY, *Charters and Customals of the abbey of Holy Trinity, Caen. Part. 2, the French Estates*, Records of social and Economic History, n. s. 22, Oxford, 1994

30. Lucien MUSSET, *Les actes de Guillaume le Conquérant et de la reine Mathilde pour les abbayes caennaises*, Caen, 1967, n° 2 p. 55 : « atque decimam brasi et panis qui appendit ad prefecturam Cadomi... »

31. John WALMSLEY, *op. cit.*, note 29.

cependant pas le monopole de la production du cidre, puisque Léopold Delisle signale que l'on en fabriquait dans le Bessin au XII<sup>e</sup> siècle, ainsi que dans le Cotentin et le Pays de Bray au siècle suivant. Ce n'est cependant, selon Lucien Musset, qu'à partir du XIV<sup>e</sup> siècle que cette boisson devint courante dans le Roumois tandis qu'elle demeura pratiquement inconnue dans le Pays de Caux ainsi qu'à Rouen jusqu'en plein XVI<sup>e</sup> siècle<sup>32</sup>. En 1589, Jacques de Cahaigues affirme même : « il n'y a pas cinquante ans qu'à Rouen et en tout le Pays de Caux la bière était le boire commun du peuple, comme est de présent le sidre »<sup>33</sup>.

### **Une boisson estimée**

Le cidre a la réputation d'avoir été au Moyen Âge une boisson peu appréciée, réservée aux ermites et aux pénitents. On la trouve pourtant en bonne place sur les tables et dans les caves des abbayes. Ainsi, lorsque l'archevêque de Rouen Eudes Rigault visite l'abbaye Notre-Dame-du-Pré à Lisieux en 1268, il note que les moniales possèdent du blé, de l'avoine et du cidre en quantité suffisante pour l'année à venir<sup>34</sup>. Un accord, établi en 1289 entre l'évêque de Lisieux et le gardien de son parc, prévoit que ce dernier doit recevoir chaque année des mains de l'évêque, à la Saint Martin d'hiver, un gallon de *cidre*<sup>35</sup>. Il s'agit là d'un présent

---

32. Lucien MUSSET, « Le Normand, le Cidre et la Pomme à travers les temps », *Normandie Actualités*, novembre 1972,

33. Cité par Jules SION, *Les Paysans de la Normandie orientale*, 1909, p. 154.

34. T. BONIN, *Regestrum visitationum archiepiscopi Rothomagensis*, *Journal d'Eudes Rigault (1248-1269)*, Rouen, 1852.

35. Henri de FORMEVILLE, *Histoire de l'ancien Évêché-Comté de Lisieux*, 2 vol., 1872, t. I, p. ccclxii.

à forte valeur symbolique. Vers 1260, le cidre n'est pas forcément un produit bon marché, et son prix moyen, en Pays d'Auge, n'est inférieur à celui du vin que d'environ 35 %<sup>36</sup>. Un siècle plus tard sur le marché d'Évreux, le prix du cidre est supérieur à celui de la bière d'environ 40 %<sup>37</sup>. Il est vrai qu'il existe déjà des cidres de différentes qualités. Au XVI<sup>e</sup> siècle à Honfleur, le prix du pot de cidre vendu au détail varie de 12 deniers à 3 sous et demi, soit un rapport de 1 à 3,5. On trouve même du « petit cidre » vendu moins de 12 deniers le pot, à un prix identique à celui du poiré<sup>38</sup>.

À la fin du XIII<sup>e</sup> siècle, les moines de l'abbaye de Saint-Ouen de Rouen consomment régulièrement du cidre dans leur manoir du Mesnil-Oger<sup>39</sup> comme ceux d'ailleurs du prieuré de Saint-Hymer. En 1312, n'ayant pu rembourser une forte dette, un modeste écuyer, nommé Jehan de Grandouet, dut céder en vertu d'un jugement rendu par l'official de Lisieux tous ses biens au prieuré de Saint-Hymer. Le prieur et le couvent du lieu consentirent toutefois à lui accorder à titre d'aumône une maison, du bois de chauffage, des vêtements ainsi que « chascun jour des miches du couvent et un gallon de scidre chescun jour en ladite priouré »<sup>40</sup>.

---

36. À Saint-André-d'Hébertot, un muid de cidre est vendu 10 sous, alors que le muid de vin vaut 16 sous. Cf. J. Strayer, *op. cit.*, note 13.

37. Léopold DELISLE, *op. cit.*, note 1.

38. Charles BRÉARD, *Notes historiques sur Honfleur*, s.l.n.d. (vers 1890-1910), rééd. 1980, p. 37.

39. *Livre des Jurés de Saint-Ouen de Rouen*, Arch. dép. Seine-Maritime, 14 h 17, f° lxxiii, cité par Léopold DELISLE, *op. cit.*, note 1 p. 704.

40. Charles BRÉARD, *op. cit.*, note 5, n° CVI, p. 55-59.

Les terres des réserves seigneuriales n'étaient pas non plus vides de pommiers, et l'on a vu que cette culture y fut longtemps effectuée grâce au système de la corvée. Ainsi, en 1210, les paysans de Glos devaient encore faire le cidre de leur seigneur<sup>41</sup>. À Grandouet, le Chêne-en-Auge, Coquainvilliers, etc., les bordiers devaient clore les jardins du seigneur, cueillir les pommes et les « piler<sup>42</sup> », tandis qu'au Mesnil-Mauger, les paysans qui disposaient d'un cheval devaient l'utiliser pour transporter les pommes au pressoir seigneurial<sup>43</sup>.

Loin d'être en concurrence, les productions de cidres et de vins apparaissent complémentaires au sein de l'économie seigneuriale. Ainsi, en 1109, Robert de Courcy donne au prieuré de Perrières, dépendance de l'abbaye de Marmoutiers, sa vigne de Montpinçon avec le vigneron, et un verger au même endroit<sup>44</sup>. Vers 1171-1192, Jean comte de Ponthieu, seigneur de Montgommery, cède au prieuré de Gouffern la dîme de ses vignes et de tous ses vergers de Montgommery<sup>45</sup>.

---

41. Arch. dép. Calvados, non coté « Hôpital de Lisieux » 319/1 : « *silicet in precariis arandi et herchandi bis in anno in fenis et in siceris* ».

42. Joseph STRAYER, *op. cit.*, note 13 ; L. DELISLE, *Cartulaire Normand de Philippe Auguste, Louis VIII, Saint Louis et Philippe le Hardi, Mémoire soc. Antiquaires de Normandie*, t. 16 1852, p. 271, n° 611.

43. « *Raginaldus (...)* debet ferre poma ad pressorium et racemos cum equi suis », terrier de Pierre de Thillaye publié par Léopold DELISLE, *op. cit.*, note 18.

44. Cartulaire perdu du prieuré de Perrières ; copie effectuée par l'abbé Hébert de l'acte de fondation, édité par Arcisse de CAUMONT, *Statistique Monumentale du Calvados*, tome IV, arrondissement de Falaise et Pont-l'Évêque, 1859 (rééd. 1978), p. 612 : *vineam quoque meam de Montpinçon, cum ipso vinitore, virgultum meum de eadem villam*.

45. *Cartulaire de l'abbaye de Gouffern*, Arch. dép. Orne, H 6510, f° 6 v°.

En 1220, le même pressoir sert à la fabrication du vin et du cidre au Mesnil-Mauger<sup>46</sup>, ainsi qu'à Argences en 1237<sup>47</sup>. Loin d'avoir totalement remplacé la vigne, la culture de la pomme a même peut-être permis son maintien. Ainsi, au XII<sup>e</sup> et XIII<sup>e</sup> siècle, chaque terre noble se doit d'avoir une vigne, même de dimensions modestes. Or, la viticulture nécessite la construction d'équipements coûteux (pressoir, caves, tonneaux) qui peuvent être rentabilisés grâce à la fabrication de cidre.

Au XIII<sup>e</sup> siècle, la valeur du cidre n'est pas sans incidence sur celle de la terre. L'enquête sur l'état du domaine royal du bailliage de Rouen montre que la valeur des terres cultivées du Pays d'Auge est inférieure de moitié à celle des riches plaines du Neubourg ou de Saint-André-de-l'Eure. L'on y trouve même de nombreuses pièces de terres dont la valeur est estimée à moins de cinq sous l'acre, alors que sur les plateaux de Haute-Normandie les terres céréalières peuvent valoir jusqu'à 40 sous l'acre. À la même époque en Pays d'Auge, la valeur moyenne de l'acre de jardin planté est bien supérieure à celle de la simple terre céréalière puisqu'elle dépasse fréquemment 30 sous l'acre.

Cidres et pommes figurent dès la fin du XII<sup>e</sup> siècle sur les tarifs des octrois et des tonlieux normands, en particulier sur ceux de Pont-Audemer<sup>48</sup> et de Caen<sup>49</sup>.

---

46. Terrier de Pierre de Thillaye publié par Léopold DELISLE, *op. cit.*, note 18.

47. Lucien MUSSET, « Le Normand, le Cidre et la Pomme à travers les temps », *Normandie Actualités*, novembre 1972, p. 13.

48. « *Hec sunt consuetudines. De quolibet dolio vini vel sicere, III denarios* ». Texte édité par Léopold DELISLE, *Cartulaire Normand...*, *op. cit.*, note 42, n°1045, note 2.

49. Léopold DELISLE, *op. cit.*, note 1.

Toutefois, ce commerce semble être longtemps resté local, avant de devenir régional. Les travaux de François Neveux permettent de comparer l'importance du commerce des cidres à Lisieux et à Bayeux à la fin du Moyen Âge. À Bayeux tout d'abord, en 1376-1377, les aides sur les « Petits boires » (cervoises, bières, cidres et poirés) sont affermées au tiers de la valeur des aides sur les vins<sup>50</sup>. À la même époque, et depuis la fin du XIII<sup>e</sup> siècle au moins, la ration alimentaire quotidienne des établissements d'assistance de la ville comprend une certaine *quantité* de cervoise. Celle-ci est toutefois remplacée au siècle suivant par un pot de « boire commun », très probablement du cidre<sup>51</sup>. À Lisieux, au contraire, entre 1423 et 1433, le montant de la ferme des aides sur les « cidres et menus boires » dépasse fréquemment celui de la ferme des aides sur les commerces de vins<sup>52</sup>, ce qui révèle du même coup l'importance en valeur des ventes de cidres.

La ville de Paris, mieux approvisionnée en vins, semble en revanche avoir fait peu de cas des cidres de Normandie. Ainsi, l'auteur anonyme du *Journal d'un bourgeois de Paris* signale des arrivages de pomme à couteau dans la capitale, en provenance de Normandie<sup>53</sup>, tandis qu'il reste pratiquement muet sur le commerce de cidre et de poiré que la proximité des vignobles d'Île de France relègue au second plan. Les cidres ne semblent en effet être consommés que

---

50. François NEVEUX, *Bayeux et Lisieux. Villes épiscopales de Normandie à la fin du Moyen Âge*. Caen Ed. Du lys, 1996, p. 502

51. François NEVEUX, *op. cit.*, Tableaux IX et X, p. 616-617.

52. François NEVEUX, *op. cit.*, Tableau XI, p. 618.

53. *Journal d'un bourgeois de Paris de 1405 à 1449*, texte présenté et commenté par Colette BEAUNE, Paris 1990, p. 436.

quand les vins viennent à manquer. Ainsi, le même auteur rapporte qu'au printemps 1447, « était le vin à Paris si cher, et ne buvait le pauvre peuple que cervoise, ou bochet, ou bière, ou cidre, ou poiré, ou telles manières de breuvages <sup>54</sup>».



Banquet chez Arthur, manuscrit français du premier quart du xv<sup>e</sup> s.

### L'impact sur les paysages ruraux

Une tradition tenace répète que les premiers cidres étaient effectués à l'aide de pomme sauvage cueillie dans les bois et les forêts. On connaît certes quelques textes qui autorisent les habitants de tel ou tel village à cueillir

---

54. *Journal d'un bourgeois de Paris de 1405 à 1449, op. cit.* p. 436.

des pommes dans telle ou telle forêt normandes<sup>55</sup>. Ce droit semble cependant limité et somme toute assez rare, puisque le coutumier dit d'Hector de Chartres ne le signale que dans deux forêts bas-normandes. Mais que cueillait-on au juste ? Par un acte des années 1208/1209, Philippe Auguste confirme une donation faite à la fin du XII<sup>e</sup> siècle par Robert de Meulan à l'abbaye de Jumièges selon laquelle les moines possédaient le droit d'aller cueillir des pommes en forêt de Brotonne pour la fabrication de leur boisson et de celle de leurs serviteurs<sup>56</sup>. Le coutumier dit d'Hector de Chartres autorise lui aussi les habitants de plusieurs paroisses à ramasser ou à cueillir, dans les forêts de Bur-le-Roy et de Saint-Sever<sup>57</sup>, des pommes, des nèfles, des noix et des glands à condition que cela ne fasse en dehors du temps de panage. Ceci indique peut-être qu'il s'agit là de fruits destinés uniquement à l'alimentation du bétail. À Montviette, dans le sud du Pays d'Auge, au début de ce siècle encore, on allait chercher des pommiers sauvages dans un petit bois de la commune pour ensuite les greffer. Mais d'après plusieurs témoignages, ces fruits sauvages de petites dimensions étaient très durs et pratiquement impropres à la fabrication du cidre<sup>58</sup>

---

55. Léopold DELISLE, *op. cit.*, note 1

56. « *Dedit etiam predictis monachis pasnagium propriorum porcorum per totam forestam suam et poma colligenda ad proprium potum eorum et servantium ipsorum per totam forestam suam.* » Léopold DELISLE, *Cartulaire Normand... op. cit.* Note 42, n° 1092, p. 294

57. Alain ROQUELET et François de BEAUREPAIRE, *La vie d forêt normande à la fin du Moyen Âge. Le coutumier d'Hector de Chartres. Tome II : La Basse-Normandie*, Rouen Société de l'Histoire de Normandie, 1995, p. 69 sq et 95 sq.

58. Information communiquée par Christiane Dorléans de l'association Montviette-Nature.

L'essentiel de la production de pomme fut très tôt réalisé dans des parcelles plantées, appelées parfois « pommeraies » au XI<sup>e</sup> siècle<sup>59</sup>, mais plus souvent simplement dénommées « jardins ». Ces deux termes sont d'ailleurs de simples synonymes, comme l'atteste un acte pour l'abbaye de la trinité de Caen des années 1030/1035<sup>60</sup>. C'est d'ailleurs le sens que le mot conserve de nos jours dans le bocage virois et l'avranchin<sup>61</sup>. Le jardin est une pièce plantée qui se distingue des vergers, appelés généralement *hortus*, *viridarius* ou *virgultum*, par la nature des fruits qui y sont récoltés : le « verger » donne des fruits à manger tandis que le « jardin » produit des fruits à cidre. C'est la raison pour laquelle on trouve des « jardins » près des habitations mais aussi un peu partout au sein du terroir paroissial, en particulier dans les zones légèrement humides.

Sous les pommiers et les poiriers, on cultive de l'herbe : l'enquête effectuée vers 1265 sur l'état du domaine royal bu bailliage de Rouen associe les jardins au « pré » et signal que le roi percevait des revenus sur « l'herbage » de plusieurs jardins situés à Beaumont en Auge et Saint-Pierre Azif<sup>62</sup>. Cette herbe ne semble pas avoir été destinée à être pâturée, mais plutôt à être fauchée. L'association jardin/pré

---

59. Marie FAUROUX, *Recueil des actes des ducs de Normandie (911-1066)*, Caen 1961, n° 140, p. 318. L. MUSSET, *Les actes de Guillaume le Conquérant et de la reine Mathilde...*, *op. cit.*, note 30, n° 20 p. 127.

60. Donation par un certain *Gozelinus* à la Trinité du Mont de « *duos acros retro pomerium cum ipso pomerio, id est gardigno* ». Acte édité par Marie FAUROUX, *Recueil des actes des ducs de Normandie (911-1066)*, Caen, 1961, n° 84 p. 222.

61. Patrice BRASSEUR, *Le Parler Normand*, Paris, éd. Rivages, 1990, p. 202.

62. Joseph STRAYER, *op. cit.*, note 13, p. 163, 191 et 197.

se retrouve ailleurs, puisqu'un acte du cartulaire de Friardel de 1264 signale, par exemple, un jardin de la région d'Orbec dénommé « le pré »<sup>63</sup>.

La caractéristique du jardin est d'être clos : vers 1265, c'est encore aux bordiers qu'incombe la charge de clore les jardins du domaine royal<sup>64</sup>. De nombreux actes de la pratique signalent l'existence de fossés limitant des jardins, terme qui doit se comprendre dans son sens normand de fossé associé à une haie sur talus. On trouve également en Pays d'Auge de nombreux « clos », vastes parcelles labourées ceintes de haies vives. Ces clos comprennent des arbres souvent signalés par la formule « un clos avec la terre et les arbres qui y croissent » (*clausum, cum fondo terre et arboribus excrescentibus*<sup>65</sup> »). On ne sait cependant s'il s'agit des arbres de la haie ou des arbres fruitiers plantés entre les plans de labours comme ceci est attesté à l'époque moderne par de nombreux plan terriers.

Il faudrait pouvoir préciser la part des parcelles complantées au sein du finage, chose impossible à réaliser en raison de l'absence totale de document de type cadastral. Deux documents permettent cependant de proposer une estimation minimale. Dans le premier cartulaire de Friardel, qui date de l'extrême fin du XIII<sup>e</sup> siècle<sup>66</sup>, le terme « jardin » est utilisé pour désigner environ 10 % des parcelles agraires

---

63. « *gardinum quod vocatur pratum* » Cartulaire de Friardel, Bibl. Nat. Nouv. Acq. lat. 164, n° 58, 1° 13 r°.

64. Joseph STRAYER, *op. cit.*, note 13, p. 167.

65. Arch. dép. Calvados, H non coté « Hôtel-dieu de Lisieux » 319/1.

66. Le premier cartulaire de Friardel (Bibl. Nat. Nouv. Acq. lat. 164) a été compilé en deux temps : l'essentiel du travail remonte à l'année 1279 mais la fin de l'ouvrage ne date que l'année 1299.

signalées parmi les 250 actes cartulaires. L'enquête de 1261/1266, signale que selon les sergenteries, 6 à 10 % des parcelles du domaine royal sont qualifiées de « jardins ». Cependant, ces deux chiffres ne peuvent être considérés comme représentatifs de l'ensemble du pays d'auge, d'abord parce que la région d'Orbec n'est pas une grande région cidricole, et ensuite parce qu'il est certain que les vastes coutures céréalières étaient plus nombreuses au sein du domaine royal que dans les propriétés paysannes

### Conclusion

L'origine basque du pommier normand n'est donc qu'un mythe puisque, dès le XI<sup>e</sup> siècle, la culture du pommier à cidre est déjà bien implantée en Pays d'auge. Aucun élément sérieux ne permet de la faire remonter plus loin dans le temps, mais on ne possède pour la Basse Normandie qu'un très petit nombre de vies de saint rédigées au cours du premier millénaire. Or c'est justement dans la vie de Saint Guérolé, donc au VI<sup>e</sup> siècle qu'apparaît la plus ancienne mention de cidre connu par l'ensemble de pays de l'ouest<sup>67</sup> ; tandis que vers la même époque, Venance Fortunat signale la présence de pommiers greffés dans les jardins du roi Childebart<sup>68</sup>. Quoi qu'il en soit pour le Pays d'Auge, la part des clos plantés et des « jardins » y est déjà suffisamment importante au début du XIII<sup>e</sup> siècle pour marquer en profondeur l'image de cette petite région auprès de gens comme Guillaume le Breton.

---

67. André CHÉDEVILLE et Noël-Yves TONNERRE, *La Bretagne féodale, X<sup>e</sup>-XII<sup>e</sup> siècle*, Rennes 1987, p. 339.

68. Claude-Charles MATHON, « Dans les jardins de Saint-Germain-des-Prés », dans *Jardins du Moyen Âge*, Le Léopard d'or, 1995, p. 17-24.

L'essor des cultures cidricoles pourrait être lié à la volonté de rentabiliser la mise en valeur de ce sol lourd et gras, largement hydromorphe, peu favorable à la culture de céréales. Par leur présence entre les planches de labours, les pommiers ont ainsi pu participer à l'assèchement de parcelles humides et ainsi permettre d'accroître les rendements en grains. Enfin et surtout, ces parcelles supportant une double culture ne pouvaient être soumises à la pâture collective à partir du mois de septembre comme les terres céréalières. Pour protéger sa récolte de fruits, l'exploitant devait donc clore ses parcelles, ce qui était par la même occasion, un moyen de les soustraire aux contraintes collectives.

**Christophe MANEUVRIER**

Centre Michel de Boüard (UMR 6273)  
Office Universitaire d'Études Normandes  
Université de Caen Basse-Normandie

*Ce texte a fait l'objet d'une communication au congrès de Gisors « Le monde rural en Normandie » et il a été publié en 1998 dans le volume III des Actes des congrès des Sociétés historiques et archéologiques de Normandie, p. 111-121.*

## La distillation du cidre

*Aurélie Bouchiney-Desfrièches*

À côté du cidre, les fûts abritent les produits issus de la distillation.

L'eau-de-vie vieillit en fût, alors que la petite eau-de-vie et la petite eau attendent, tout en profitant des arômes du bois des fûts, d'être distillées à nouveau pour devenir de l'eau-de-vie. Une seule mention indique que la *vidange*, déchet issu de la distillation, était elle aussi stockée en fût. Peut-être était-elle redistillée ? Cependant, le produit de cette fabrication devait probablement présenter un goût fort agréable et être destiné à une autre utilité.

Dans les inventaires après décès, d'autres dérivés du cidre sont parfois présents, comme le vinaigre et le halbi. On remarque en revanche que le vinaigre est en réserve près de la cuisine, ou dans une cave où se trouve de l'eau-de-vie, et non du cidre, car la présence du vinaigre fait aigrir le cidre des fûts voisins.

## Les contenances, les fûts et leur emploi

L'unité de mesure la plus utilisée chez les producteurs et les marchands en gros est le *pot*. Dans les cabarets, les mesures de liquide de petites quantités se déclinent en diverses subdivisions du *pot*. Pour verser les différentes quantités de cidre et d'eau-de-vie, l'aubergiste et le cabaretier utilisent des mesures qui n'ont pas toujours le même volume, ou dont l'appellation ne désigne pas toujours la même quantité. Le plus souvent, l'unité de base, le *pot*, contient 2 litres au XIX<sup>e</sup> siècle. Les autres en découlent : le *petit-pot*, contient 20 cl, soit le dixième du *pot* ; la *demoiselle* la moitié de celui-ci ; la *fillette* mesure 5 cl et le *misérable* représente sa moitié.

La diversité et la complexité de ces mesures ont amené l'administration révolutionnaire à établir une réglementation. Ainsi dans le district d'Argentan, la commune de Vimoutiers enregistre dans les délibérations de la municipalité les poids et mesures ayant cours sur les foires et marchés en 1793.<sup>1</sup>

*« À Vimoutiers, le 8 mars 1793, les mesures qui servent pour les liquides, et qui sont en usage icy, sont le pot, la pinte, la chopine, le demisque, le petit pot, et la demoiselle. Le pot contient deux pintes, la pinte deux chopines et la chopine contient deux demisques, le demisque deux petits pots, le petit pot deux demoiselles, et les dites mesures sont les mêmes pour toutes les liqueurs. »*

---

1. Arch . Dép. Orne, L 1954

Vimoutiers étant la ville et le lieu d'échange la plus proche, les communes alentours se réfèrent à ces choix pour les poids et mesures.

*« Aux Mesnil Imbert, 24 janvier 1791, le boisseau d'usage est celui de Vimoutiers, chef-lieu de canton, [...] pour le pot d'usage est 16 petits pots, la pinte huit et la chopine quatre ; pour les mesures de plus grande capacité, c'est un baril contenant 31 ou 32 pots et pour les tonneaux sont depuis 500 jusqu'à 700 pots pour le cidre comme pour l'eau-de-vie.*

*À Ticheville, Roiville, précisément les mêmes que celles de la commune de Vimoutiers. »*

En 1793, le système métrique n'est pas encore mis en place et les habitudes sont difficiles à oublier. Les mesures citées ici reprennent celles de la fin de l'Ancien Régime. Si on les compare aux mesures proposées plus haut, elles sont différentes mais s'en rapprochent. La pinte est généralement équivalente à 0,93 litres, ce qui fait le pot à 1,86 litres, donc proche des deux litres du XIX<sup>e</sup> siècle.

### **L'eau-de-vie de cidre**

Les premières mentions d'eau-de-vie de cidre apparaissent au XVI<sup>e</sup> siècle dans le *Journal du Sire de Gouberville* et dans le *Traité du Sidre*, puis se retrouvent dans la *Maison Rustique* d'Estienne et Liébault. On y apprend que la distillation était déjà pratiquée en Charente avant le XVI<sup>e</sup> siècle. L'eau-de-vie se développe aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles pour donner lieu à un commerce concurrentiel, finalement limité par le Roi en 1713. Cette production est cependant

considérée comme une source de richesse pour le Pays de Normandie.

Utilisé dans un premier temps comme traitement thérapeutique, cet alcool fort était réputé soigner différents maux et maladies, et redonner vie, d'où ce nom d'eau-de-vie. D'ailleurs les bouilleurs de cru étaient assimilés aux chimistes et alchimistes. Cette vocation pharmaceutique devient rapidement le prétexte à une consommation beaucoup plus libre. Quelques auteurs, clamant les vertus de l'eau-de-vie bien préparée, soutiennent cette consommation contre de nombreuses contestations.

René Lepelley, dans ses travaux de recherche en linguistique portant sur le vocabulaire de l'eau-de-vie de cidre, relève essentiellement deux mots de français régional : *goutte* et *sicasse*<sup>2</sup>. La *goutte* désigne l'eau-de-vie de cidre, tout comme la *sicasse* qui, cependant, comporte une connotation généralement péjorative soulignant une médiocre qualité.

### **La fabrication de l'eau-de-vie**

*Bouillir* et *cuire* désignent tous deux l'opération de distillation du cidre. Dans le Pays d'Auge, comme partout en Normandie, il est inutile de se demander ce qui est bouilli. En cinq siècles, la fabrication de l'eau-de-vie de cidre a peu changé : elle consiste encore en une distillation à plusieurs étapes successives. La distillation se déroule en deux opérations

---

2. LEPELLEY, René, « Le vocabulaire de l'eau-de-vie de cidre ou calvados dans le français régional de Normandie », *Travaux de linguistique et de littérature*, 1977, p. 90.



Le bouilleur de cru  
(Carte postale ancienne, collection particulière)

différenciées : deux *chauffes*, ce terme signifiant le fait de chauffer le cidre dans l'alambic.

La première : on verse le cidre dans la chaudière de l'alambic, appelée *cucurbite*, où il est porté à ébullition. Les vapeurs montent dans le col-de-cygne à travers le chapiteau, dont la forme dépend de sa fonction. Il doit retenir les vapeurs les plus lourdes qui donnent un mauvais produit. Les vapeurs rejoignent le serpentin, où la condensation produit un liquide blanc bleu titrant entre 25 et 30° d'alcool, après avoir été refroidi dans le rafraîchissoir. Au-dessous de 14°, la



Étiquette d'eau-de-vie-de-cidre, XX<sup>e</sup> s.  
(Collection particulière)

distillation est arrêtée. La première distillation donne un liquide nommé *eau blanche*, *brouilli* ou *petite eau*. Le résidu de cidre, la *cidrasse* ou *gargotte* dans l'Orne, n'ayant plus de force, est jeté.

Après avoir renouvelé plusieurs fois l'opération, l'eau blanche, en grande quantité, est distillée à son tour au cours de la deuxième chauffe. Cette opération peut s'effectuer après un an de garde en fût pour un meilleur résultat.

La deuxième : la *repassé* produit par le même procédé un liquide fortement alcoolisé mais qui,

au fur et à mesure de la chauffe, perd de sa force alcoolique. D'abord, on obtient un alcool titrant à plus de 80° qui sert généralement à désinfecter les plaies. On le nomme *mère-goutte* ou *tête de repasse*. Puis de 75 à 50°, autour d'une moyenne de 65°, on extrait la *goutte*, qui représente la quantité la plus importante de produit issu de la repasse. Par la suite, la *queue de repasse*, ou *petit profit*, d'une moyenne de 35°, est ajoutée à une autre repasse pour ne rien perdre. Elle peut être vieillie pour améliorer le produit fini. Enfin, le reste de distillation, en moyenne de 7°, nommé le *rabiot*, est, quant à lui, mêlé au cidre dans une autre première chauffe.

Dans certaines régions normandes, on arrêtait la chauffe aussi entre la *goutte* et la *queue* pour obtenir la *pétoche*, entre 22 et 17° qui servait à la préparation des liqueurs. Pour savoir s'il reste encore de l'alcool de ce qui sort de la chaudière, une méthode existe déjà au XVIII<sup>e</sup> siècle et perdure jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle. Elle est expliquée dans l'article « eau-de-vie » de *l'Encyclopédie universelle* :

« L'ouvrier verse de cette liqueur sur le chapeau brûlant de la chaudière, et présente la flamme de la chandelle au courant de cette liqueur versée : si le feu y prend, et qu'il y ait encore quelque peu de flamme bleuâtre qui s'élève, c'est une marque qu'il y a encore de l'esprit dans ce qui vient, et on attend qu'il n'y en ait plus. »

Lorsqu'il n'y a plus d'alcool dans la petite eau de l'alambic, on arrête la chauffe et le résidu de la repasse, qui porte le nom de *mourine* par endroits, est jeté.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, on estime qu'il faut vingt-quatre heures pour réaliser les deux chauffes.

Selon Julien Le Paulmier, au folio 69 du *Traité du Sidre*, les excellents cidres de Renouvet, Couet et Ameret, « *ont tant de chaleur, de vapeur, et nourriture, que de huit ou neuf pots, on en tirera toujours un pot d'excellente eau-de-vie* ». La chaleur évoquée par Le Paulmier correspond à sa force alcoolique. Plus un cidre renferme d'alcool, et en amont de sucre, plus il produit d'eau-de-vie par distillation.

Dans la correspondance de l'intendant d'Alençon, a été retrouvé un arrêt du Conseil du Roi du 21 juillet 1784 portant sur l'autorisation de distiller les lies<sup>3</sup>.

*« L'interdiction de distiller les lies et autres n'a plus de fondements : les expériences des gens de l'art montrent qu'elles sont d'ailleurs très convenables à la fabrication des vernis. [...] e Roi permet dès lors de distiller les lies et baissières de vin, dérogeant ainsi à la Déclaration de 1713. »*

Ce document atteste du fait qu'il était de coutume de distiller les lies issues de la fermentation du cidre, comme de celles des vins. Le produit de cette distillation n'était pas de bonne réputation et le Roi en avait interdit la fabrication en 1713. Puis la décision a été abrogée en 1784 et a permis aux producteurs et bouilleurs de cru de ne plus gaspiller les lies qu'ils devaient jeter.

La goutte est alors entonnée pour être stockée. Une question reste sans réponse : cherche-t-on réellement

---

3. Arch. Dép. Orne, C 50.

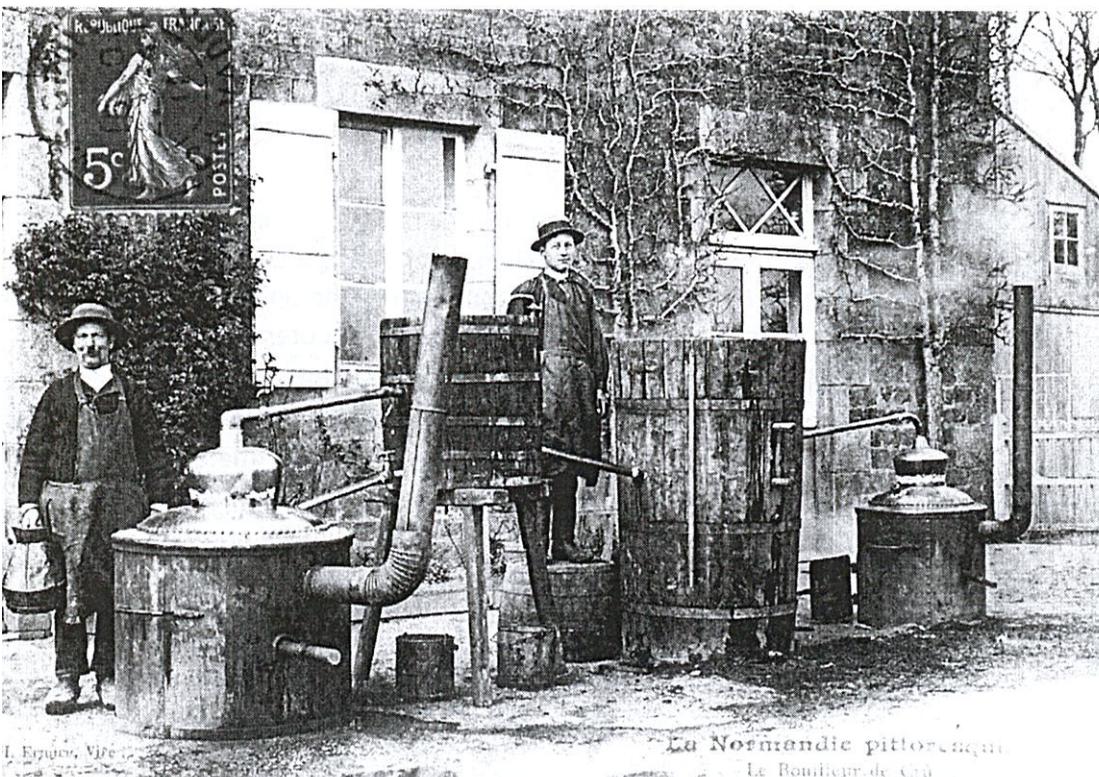
au XVIII<sup>e</sup> siècle à ce que l'eau-de-vie de cidre soit vieillie convenablement pour faire un produit de bonne qualité gustative ?

### La distillerie et l'alambic

Si la méthode de fabrication a peu évolué, ce sont ses conditions et l'ustensile principal, l'alambic, qui ont été améliorés. Le Sire de Gouberville nous présente un alambic en verre, fait sur mesure, qu'il fait venir en Cotentin.

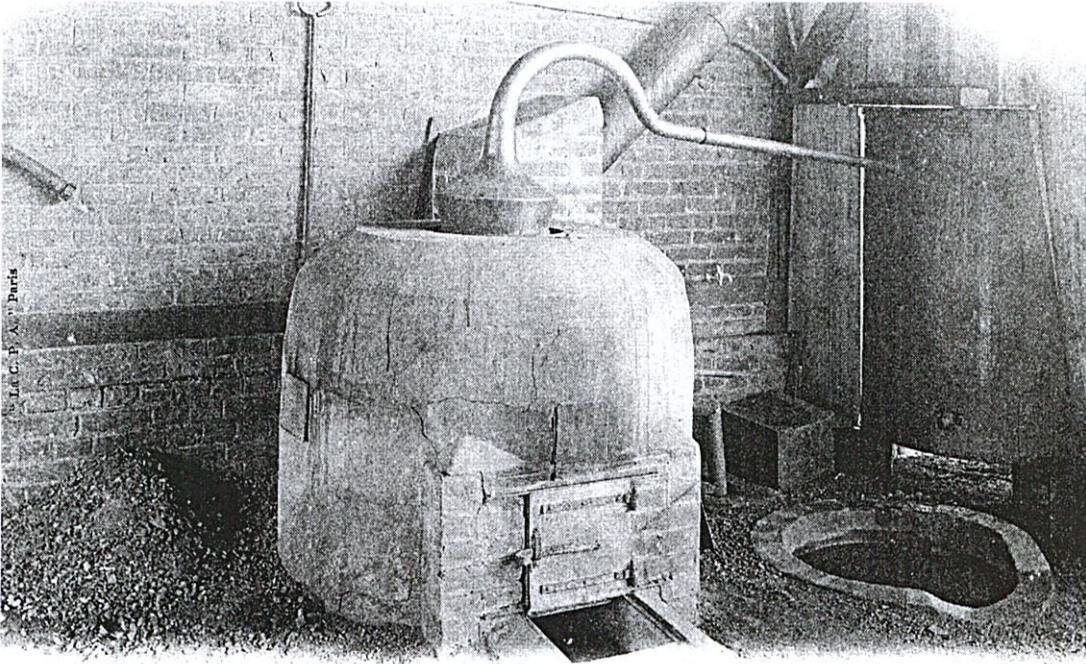
Dans les inventaires après décès, les chaudières sont constituées de différents métaux : l'airain, la fonte et le cuivre sont mentionnés. Les deux premiers métaux concernent des chaudières domestiques présentes dans la pièce de vie principale. Leur utilisation n'est pas déterminée mais leur emplacement laisse penser qu'elles ne servent pas à la distillation du cidre. Les chaudières en cuivre en revanche se trouvent dans un bâtiment distinct, le four ou la *bouillerie*, et semblent n'avoir pour fonction que la fabrication de l'eau-de-vie.

La *bouillerie* est la pièce ou le bâtiment dans lequel a lieu la distillation. Dans l'expression orale, étudiée lors d'enquêtes auprès d'anciens bouilleurs de cru en retraite, l'alambic prend le nom de *bouillotte* ou *bouilleuse*, termes appartenant au même champ lexical. Elle se compose de différentes parties distinctes et jointes soigneusement pour éviter les fuites. Tout d'abord, la cuve principale, la *cucurbite*, est un vaisseau en cuivre de forme ronde. Le cuivre est le seul matériau qui ne donne pas de goût au produit qui y *bouille*.



« Le bouilleur de cru »  
(Collection particulière)

*L'Encyclopédie universelle* nomme l'endroit où la chaudière se replie avec son rebord, le *collet*. Là, on installe un *chapeau* ou *chapeau*, qui permet de sélectionner les vapeurs d'alcool avant qu'elles n'entrent dans le serpentin. La *serpente* est un assemblage de tuyaux soudés entre eux en forme ronde et en spirale. Elle est placée dans un tonneau hermétique où coule de l'eau froide pour refroidir les vapeurs circulant dans le serpentin et provoquer leur condensation. Un petit



LES INDUSTRIES NORMANDES

4610. La Cidrierie — Le vieil Alambic de nos pères

« Le vieil alambic de nos pères »  
(Collection particulière)

robinet est aménagé dans le tonneau à la sortie de la serpente. L'eau-de-vie qui sort de la chaudière s'écoule par ce dernier et est reçue dans un « *bassiot couvert, qui est dans un trou en terre au bas de la pipe* », au moyen d'un vase en cuivre en forme de petit entonnoir plat. On mesure la quantité d'eau-de-vie dans le petit bac en bois à l'aide d'une jauge en bois marquée et graduée au pot et à la velte.

Plus ou moins grands, les alambics sont installés dans une maçonnerie qui aménage un espace de four-

\* FABRIQUE DE CHAUDRONNERIE \*

ARTICLES

pour

L'EXPORTATION

BASSINES -- CHAUDRONS

Batterie de Cuisine

PIÈCES DE COMMANDES

Articles en Cuivre

POUR TOUTES INDUSTRIES

Ancienne Maison LÉFÈVRE-LAINÉ

Lefèvre frères, Succ<sup>rs</sup>

Villedieu (Manche)

Villedieu, le 4 Octobre 1912

Monsieur Emile Lis  
1<sup>er</sup> Opportune

Comme suite à votre lettre nous pouvons  
vous faire une chaudière de 240 litres bouillants  
c'est à dire

La chaudière avec son chapiteau en cuivre fort  
Le fourneau en tôle pour la chaudière  
Le serpentif en cuivre monté bandes fer avec le  
bras d'allonge Une cuve en bois contenant  
800 litres dans laquelle sera monté le  
serpentif au prix de 475 francs

Veuillez nous dire s'il vous faut un  
chauffe-vin en cuivre ou en bois et s'il  
vous faut un tour de serpentif dans ce  
chauffe-vin. Dites-nous également comment  
vous comptez l'installer car ce n'est que  
sur vos indications qu'on pourra vous  
en donner le prix.

neau sous la cuve. Derrière l'alambic, une cheminée évacue la fumée. Le tirant d'air de la cheminée est contrôlé à l'aide d'une plaque métallique obstruant plus ou moins le passage.

Dans l'inventaire après décès de Pierre JARDIN du 21 octobre 1801, une cave porte le nom de « cave à eau-de-vie », ce qui semble indiquer que cet espace de stockage n'est destiné qu'au vieillissement de l'alcool fort.

Les odeurs rejetées par la distillation sont assez fortes ; elles ont d'ailleurs importuné les gens des villes. Un décret paraît à ce sujet le 15 octobre 1810 : il stipule que les établissements, dont la deuxième catégorie comprend les distilleries d'eau-de-vie, ne pourront être formés dans l'intérieur des villes sans autorisation du Préfet<sup>4</sup>.

### **L'utilisation de l'eau-de-vie**

Dans les inventaires après décès, les notaires notent la présence des bouteilles rangées dans les placards de la demeure.

Inventaire après décès de Pierre Loutreuil, sieur du Taillis, marchand à Camembert, 14 mars 1775 : « *Une bouteille de verre noire avec eau-de-vie* ». Inventaire après décès de François Leroy, marchand au Pont-de-Vie, le 25 octobre 1783 : « *deux bouteilles pleines d'eau-de-vie, une à moitié pleine, une autre bouteille de cristal demie-pleine d'eau-de-vie* ». Inventaire après décès de Jacques Paul René Gravelle, sieur de

---

4. Arch. Dép. Orne, M 1405.

*Grammont, marchand à Crouttes, le 30 octobre 1786 :  
« Et de là nous avons passé dans un appartement  
à côté de la ditte laiterie nous avons trouvé trois  
cents bouteilles de verre dont dix-huit de pleine, une  
feuillette dans laquelle il y a environ vingt-huit pots  
d'eau-de-vie, une petite canelle de cuivre, un petit  
entonnoir de fer-blanc, une feuillette vide, une autre  
feuillette dans laquelle il y a du vinaigre, deux grandes  
bouteilles de tallevande pleine d'eau-de-coing, un  
bocal de verre plein d'eau-de-vie, deux autre demie  
pièce pleine de vin, une planche, un ciel de lit, un fer  
à dresser, un panier à main dans lequel il y a viron  
cinquante bouchons, le tout estimé à la somme de  
deux cent livres, cy 200lt. »*

Le dernier extrait d'inventaire a l'intérêt de montrer la présence dans la maison d'une pièce destinée au stockage des réserves d'eau-de-vie et sa mise en bouteilles. De cet exemple, on se rend compte de la place qu'occupe cet alcool dans l'économie domestique de la maison. Trois cents bouteilles représentent une grande quantité de liquide à consommer. Il est possible qu'un commerce soit lié à cette production chez le sieur de Grammont.

Dans cette même pièce, se trouve aussi la réserve de vinaigre et d'eau-de-coing. Le vinaigre fait partie des dérivés du cidre et sa place dans l'économie rurale ne fait aucun doute.

**Aurélie Bouchiney-Desfrièches**

## La boisson dans l'anthroponymie normande

*Dominique Fournier*

### La production

#### *La vigne et le vin*

Le nom de la *vigne*<sup>1</sup> apparaît dans un grand nombre de patronymes normands, interprétables de deux manières différentes : en tant que surnoms évoquant le lieu d'habitation (lieu-dit, nom de hameau *la Vigne*, *les Vignes*, etc.), ou surnoms de vigneron. La première explication est souvent la plus probable, mais la seconde n'est jamais à exclure. Parmi les attestations anciennes de ce type anthroponymique, citons *Johannes de Vineis* (1228), *ballivus domini regis Johannes de Vineis* (1247), bailli de Rouen [76]; *maistre Laurens de Vignes*, recepveur de ce conté (1588) à Lisieux [14]; *Guillaume de la Vigne* (1380) aux Andelys [27]; *Guillaume Delavigne*, tabellion du roy nostre sire en la dite viconté [d'Orbec] pour le siege de Chambois 1409 LPAT à Chambois [61]; *Legrand Vigne* [lire sans doute

---

1. Du gallo-roman \*VINIA < latin *vinea* « vigne », emploi substantivé du féminin de *vineus* « de vin, relatif au vin », dérivé adjectival de *vinum* « vin », et aussi « vigne; raisin ».

*le grand Vigne*] (1556) à Gouberville [50]; *le nommé La Vigne, bourrelier* (1684) à Lisieux [14], etc. À ces noms correspondent les formes modernes VIGNE [76, 27, 14...], LAVIGNE [76, 14, 50...], DELAVIGNE [76, 27, 61...] et DESVIGNES [27, 76...]. C'est bien sûr à un toponyme qu'il faut rattacher VIGNELONGUE, plus rare [76]. Le nom de VITIS [76, 27] est une forme latinisée, issue du latin *vitis* « vigne »<sup>2</sup>.



On notera cependant qu'en ancien normand, le mot *vigne* et sa variante *vinne* ont également signifié « ajonc, genêt épineux »<sup>3</sup>, d'où une autre valeur possible pour les lieux-dits de ce type. Il en va de même pour les noms de personnes dérivés de *vigne*, qui peu-

2. Le latin *vitis* « vigne » (d'où *viticulteur*, etc.) a signifié proprement « vrille », puis « plante à vrille ».

3. Il s'agit en fait d'un mot différent, emprunté à l'ancien scandinave *hvein* « agrostis » (cf. suédois *hven*, ancien danois *hvine*, *hvinegræs*, norvégien *hvine*; d'où également l'anglais *whin* « ajonc »), d'origine inconnue.

vent représenter soit des toponymes évoquant l'ajonc ou la vigne, soit des surnoms de vigneron : c'est le cas d'*Estienne Vignel* (1443), de la garnison d'Avranches [50], de *François Vignet fils François* (1684) à Lisieux [14] et aujourd'hui VIGNET [50, 14...]; le plus rare VIGNETTE [61, 76], mieux attesté dans la Sarthe, repose sur l'ancien français *vignete* « vigne; cep de vigne »; VIGNAUD [76, 50...], VIGNIAUD [76], DUVIGNAUD [14, 27], REMPNOULX DU VIGNAUD [76] se rattachent à l'un ou l'autre; VIGNOT [14, 61, 76] et DUVIGNOT [27] sont plutôt à mettre en rapport avec l'ancien normand *vignot*, *viniot* « ajonc, genêt épineux ». VIGNON [27, 14, 50, 76...] peut représenter l'ancien normand *vignon*, de même sens, ou l'ancien français *vignon* « vigneron » ou « vigne, vignoble ». C'est certainement le nom de profession qui apparaît dans le nom de *Willelmus le Vignon, prepositus de Barefluctu* (1242), prévôt de Barfleur [50]; par contre, celui d'*Olivier Vignon* (1557) à Valognes [50] est ambigu.

Sur le nom de la *vigne* ont été formés en ancien français différents dérivés désignant la profession de vigneron. Outre *vignon* déjà mentionné, citons *vignier*, d'où VIGNIER [27, 14], assez rare, dont VIGNÉ [76, 27...] peut représenter une variante graphique, entre autres possibilités. Du composé *mal vignier* « mauvais vigneron » sont issus les peu fréquents MAUVIGNIER [14] et MAUVIGNER [50]. L'ancien français *vignor*, *vigneour* « vigneron; ouvrier qui travaille aux vignes », et aussi parfois « garde des vignes » est à l'origine de LEVIGNEUR [27, 76, 14...] et surtout des ses variantes anciennes ou régionales VIGNEUX [76, 27...] et LEVIGNEUX [76], qui

peuvent aussi représenter *vigneus* « vigneron », avec un autre suffixe. Parmi les attestations anciennes de ces noms, voici [*les*] **Vigneours** (1321) à Oully-le-Vicomte [14]; *Jehan le Vigneur, natif de la cite de Rouen* (1419) à Rouen [76]; *Richart Vigneur* (1437) à Bayeux [14]; *Michel Levigneur* (1681) à Notre-Dame-de-Courson [14]; *Guillaume Le Vigneur, toillier et Jacques Vigneur et sa femme, tailleur* (1684) à Lisieux [14], etc. L'ancien français *vigneron* explique VIGNERON, bien attesté partout, et LEVIGNERON [76, 27, 50...]. On relève à date ancienne *Symon dictus Vignerone* (1284) et *Guill[aume] Vingneron* (1305) à Eu [76]; *Philippes Vignerone, de la parroisse de Fastouville-sur-la-mer* (1607), aujourd'hui Fatouville-Grestain [27]; *les enfans au Vignerone* (1380) aux Andelys [27]; *Robert le Vignerone, clerc tabellion en la compaignie de Henry le Vignerone, tabellion juré en laditte viconté* (1409) à Montivilliers [76]; *Henry le Vignerone* (1419), vicomte d'Arques-la-Bataille [76]; *Robin Levignerone* (1425) à Limésy [76]; *Jehan le Vignerone* (1474), *maistre Jehan le Vignerone* (1491) à Caen [14], etc. VIGNEROT [76, 27] représente un diminutif de *vigneron* ou de *vignier*.

Différents surnoms médiévaux ont également évoqué la profession de vigneron. Ainsi, MARCOTTE [76, 14, 50...] peut se rattacher au moyen français *marcote*, *marcotte* « marcotte, sarment de vigne utilisé pour le provignement ». Cependant, ce féminin est d'apparition tardive (16<sup>e</sup> s.), la forme habituelle étant *marcot* en ancien français. Le nom de *Willelmus Marcote* (1198) au bailliage de Caux [76] en serait alors la première attestation, mais rien ne dit que ce soit là

sa véritable valeur : il pourrait aussi s'agir d'un matronyme issu de l'hypocoristique médiéval féminin *Marcote*, dérivé de *Marc*.

L'un des outils caractéristiques du vigneron était désigné en ancien français par le nom de *goi* (variantes *goy*, *goiz*, *gouy* ou *goé*)<sup>4</sup>, sorte de petite serpe ou de couteau également utilisée par les tonneliers. Son emploi en tant que surnom a pu évoquer ces professions, ou encore le fabricant de l'outil. Il est anciennement attesté par les noms de *Willelmus Goiz* (1080/1082) ou *Willelmus filius Roberti Goiz* (1079/1087) à Éterville et Colomby-sur-Thaon [14]; *Gislebertus Gois* (1079/1101); *Ricardus Goiz* (1180) dans la vicomté de Cérences [50]; *Radulfus Legoix* (1180) au bailliage d'Argentan [61]; *Vauquelinus le Goix* (1247) à Bournainville [27]; *Garinus le Goiz* (1247) à Épreville [27]; *Robertus le Goix* (1260) à Sainte-Marguerite-de-Viette [14]; *Guillaume le Goiz* (1307) à Bretteville-le-Rabet [14]; *Guillelmus le Goes* (1419), abbé de La Croix-Saint-Leufroy [27]; *Rogerus le Gois* (1420) et *Petrus Ferart, dictus Legois* (1421) au bailliage de Gisors [27]; *Estienne le Jouez* ou *Legouez* (1489/1490) à Pont-l'Évêque [14]; *Loys le Goues, escuier, Sieur du Port* (1637) au Mesnil-Guillaume [14], etc. On relève aujourd'hui en Normandie les noms de GOY [27, 76...]; GOI [61, 14], LEGOIS [76, 27], LEGOIS [76, 27...], LEGOIX [61, 76...], GOUIX [50, 14, 76...], GOUIS [76, 27...], LEGOUIX [50, 14, 76...], LEGOUIS [76], etc.

---

4. Du gallo-roman °GUBIU, forme masculine correspondant au latin *gubia* « gouge ».

Il a existé en ancien français un dérivé de ce mot : *goier*, plus tard *gouyer*, qui avait la même signification. À celui-ci se rattachent sans doute les noms de *maistre Raoul le Gouer* (1330) à Orglandes [50] et de *Ricardus Gouyer* (1421) au bailliage de Caen [14], ainsi que les patronymes modernes GOYER [76, 14, 27...], GOUYER [76, 14, 61] et GOUYÉ [14, 50]. Sur le mot *goi* semblent avoir aussi été formés les noms de *Ricardus Goion* (1203) au bailliage de Coutances [50] et *Radulphus Gouion* (1257) à Digosville [50]. Ils correspondent aujourd'hui à GOYON [76, 27, 61] et GOUYON [61, 76, 27]. Il en va de même pour GOYET [61, 27, 72...], anciennement attesté par le nom de *Johan Goiet, garde des moutons* (1307) à Baugy, hameau à Planquery [14].

Le processus de la vinification commence par les vendanges; cette activité est évoquée par VENDANGE [76, 27, 14] et VENDANGER [76, 27...], qui reposent respectivement sur l'ancien français *vendenge* « vendange; vin »<sup>5</sup> et *vendengier*, variante de *vendengeor* « vendangeur ». Ce dernier apparaît en 1423 dans le nom d'*Isembart le Vendengier*, bourgeois de Rouen [76]<sup>6</sup>.

Les grappes vendangées sont ensuite pressés pour obtenir le *moût*, jus de raisin non fermenté. Cette action

---

5. Du latin *vindemia* « vendange » < °*vinodemia*, littéralement « action d'enlever la vigne », composé de *vino-*, forme combinatoire de *vinum* « vin; vigne » + *-demia* « action d'enlever », dérivé du verbe *demere* « enlever (d'un endroit élevé) ».

6. Le verbe *vendengier* a aussi signifié « couper, enlever » (en particulier « couper les oreilles »), ainsi que « ravager, détruire; piller », etc., d'où le sens de « pillage » pour le substantif. On pourrait donc éventuellement concevoir un surnom de bourreau, de pillard, etc.

peut être évoquée par l'ancien français et normand *met* « huche, pétrin »<sup>7</sup>, et aussi « partie du pressoir où le vin coule »<sup>8</sup>, entre autres significations. Le patronyme dérivé MÉTEL [76] peut donc désigner aussi bien un boulangier qu'un vigneron ou un fabricant de cidre. Quant au moût lui-même, il procède de l'ancien français *most*<sup>9</sup>, sur lequel a été formé le verbe *moster* « récolter le moût; vendanger ». À ces termes se rattachent divers noms de vignerons, vendangeurs ou travailleurs saisonniers tels que MOST [76], MOSTEL [50...], MOUTEL [14, 76...] ou MOUTARD [50, 14...]. Marie-Thérèse Morlet<sup>10</sup> fait de ce dernier nom un équivalent de *moutarde*, ce qui n'est pas évident. Le résidu du pressage (peaux, pépins, etc.) est le marc, également appelé *esnee* en ancien français (mot formé sur *esne* « vase à vin; cuve où se met la vendange »), d'où ESNÉE et ÉNÉE [50, 14...], quoique ces noms puissent aussi se rattacher parfois au nom de personne d'origine germanique *Erneis*, *Herneis* ou éventuellement au nom de baptême tardif *Enée*, en tant que référence au personnage de l'*Illiad*e.

7. Le mot *met* est issu du gallo-roman \*MAGIDE < latin *magidem*, accusatif de *magis* « pétrin », initialement « sorte de plat », emprunt technique au grec *magis* de même sens, initialement « pain aplati » (sans doute de la racine indo-européenne \*mag- « pétrir »).

8. Mot conservé dans les parlers normands avec les deux sens, mais des genres différents : la *met* désigne la huche ou le pétrin, et le *met* est la plate-forme du pressoir sur laquelle le marc de pomme est étalé en couches superposées, séparées par autant de couches de glui (paille de blé).

9. Du latin *mustum*, emploi substantivé de l'adjectif *mustus* « nouveau-né, nouveau », initialement « encore mouillé » < indo-européen \*musto-s, forme suffixée en -to- du degré zéro de \*meus-, élargissement de la racine \*meu- « humide ».

10. Marie-Thérèse Morlet, *Dictionnaire Étymologique des Noms de Famille*, Perrin, Paris, 1991, p. 714b.

L'ancien français *ouillier* « ouiller, remplir le tonneau à mesure que le liquide s'évapore »<sup>11</sup> évoque une autre activité caractéristique du vigneron. De ce verbe dérivent sans doute HOUILLIER [76...], HOUILLER [27, 76], HOUILLIEZ, HOUILLEZ [76] (ces deux derniers manifestant une graphie picarde) et HOUILLOT [14, 27...]. Le support du tonneau ou *chantier*<sup>12</sup> a peut-être, lui aussi, servi à former un surnom de vigneron ou de caviste; mais ce mot a eu de très nombreux autres sens, tels que « chenet; côté », et plus tardivement « bord de rivière laissé libre pour entreposer des marchandises », d'où différentes explications possibles pour CHANTIER [76, 14].

Le nom du produit fini, le *vin*<sup>13</sup> (enfin !) sert de base aux surnoms métonymiques VIN (rare, mais attesté partout) et DUVIN [76], qui peuvent représenter des noms de vignerons, de marchands de vin, d'échansons ou éventuellement de buveurs. Du verbe *viner* « faire le vin; mettre en tonneaux, débiter le vin » procède VINANT [50, 14, 76], nom de vigneron ou de marchand

---

11. Ce mot est issu d'un plus ancien *aoillier*, *auoiller* « remplir jusqu'à l'œil », verbe tiré du mot *oil*, *oeil* « œil ».

12. Du gallo-roman °CANTERIU < latin *cantherium*, accusatif de *cantherius* « cheval hongre; cheval de somme », puis « support, chevron, étau », etc.; emprunt, avec réfection de la finale, du grec *kanthēlios* [*onos*] « [âne] bête » (cf. aussi *kánthōn* « baudet »). Mot vraisemblablement emprunté à une autre langue, non identifiée.

13. Du gallo-roman °VINU < latin *vinum* « vin » < °*winom*, apparenté au grec *oīnos* < °*woīnos*, à l'albanais *vēnë*, à l'arménien *ginē*, *gini*, etc. L'étymologie ultime de ce mot est discutée : il pourrait représenter une formation indo-européenne, ou un emprunt à une langue méditerranéenne non identifiée. Il semble en tous cas en relation avec le proto-sémitique °*wayn-*, sur lequel reposent l'hébreu *yayin*, l'éthiopien *wayn*, l'ougaritique *y-n*, etc.

de vin. Il est peut-être attesté à Lisieux [14] par *Ricardus Vinnanqs* (1250)<sup>14</sup>. De l'ancien français *vin* dérive *vinet* « mauvais vin », d'où VINET [76, 61, 14...], anciennement attesté par *Rodulfus Vinatus* (f-12<sup>e</sup> s.) à Caen [14] (mauvaise latinisation, si l'identification est correcte, car elle correspondrait plutôt à °VINÉ, non attesté) et *Guillaume Vinet* (1685) au Mesnil-Bacley [14] : nom ironique de vigneron, de marchand de vin, voire de consommateur peu éclairé. Il en va sans doute de même pour *Vinot* [76, 61, 14...], formé sur l'ancien français *vinot* « petit vin ». Une variante intéressante est fournie par les rares VINCLAIR [14, 76] et VINCLAIRE [27], issus de l'ancien français *vin clair*; il s'agit d'un surnom de vigneron, de marchand de vin ou d'aubergiste peu scrupuleux, mêlant l'eau et le vin. Enfin, l'ancien français *taste vin* « goûte vin » explique TATTEVIN [76, 50] et TASTEVIN [76], noms de dégustateurs, de vérificateurs de vin, ou éventuellement, surnom ironique de buveur. Nous retrouverons plus bas cette dernière catégorie, avec des surnoms moins ambigus.

### La bière et le cidre.

Plusieurs noms ont désigné le *brasseur* ou fabricant de bière au Moyen Âge. Le plus courant est l'ancien français *braceor*, dont les formes dialectales normandes sont *bracheor*, *brachour*, *bracheur*, etc.<sup>15</sup>.

---

14. Si la graphie est sincère, il peut s'agir d'une confusion entre le suffixe d'origine germanique *-enc* et la terminaison *-ant*; mais on peut aussi considérer que ce nom est issu d'un anthroponyme germanique °*Wining*, non attesté.

15. Dérivé en *-eor* de l'ancien français *bracier*, forme normano-picarde *brachier* « fabriquer de la bière » < latin populaire °*braciare*, dérivé du

Parmi les attestations anciennes des surnoms qui en sont issus, voici *Odo Bracheor* (1198) au bailliage d'Arques-la-Bataille [76]; *Johannes le Braseor* (1258) à Grestain [27]; *Renaut Lebraceor* (1261/1266) dans la sergenterie de Saint-Victor-l'Abbaye [76]; *Pierre le Brachour* (1391), clerc, et *Thomas le Bracheur, bourgeois de Baieux* (1392) à Bayeux [14]; *Thomas le Bras-seur* (1420) à Harfleur [76], etc. On ne trouve plus aujourd'hui que les formes françaises BRASSEUR [76, 27, 50...] et LEBRASSEUR [14, 27, 76, 61].

L'ancien normano-picard *cambier* a aussi désigné le brasseur de bière <sup>16</sup>, d'où CAMBIER [76, 14...]. On en rencontre une forme féminisée dans le nom de *Luce la Cambiere, dite la Haslee* (1283) à Valognes [50]. Également fréquent, *cervoiser* « brasseur, fabricant de cervoise » (bière d'orge sans houblon) <sup>17</sup> survit sous

---

latin *bracis* (surtout usité au pluriel, *braces*). Il s'agit d'un mot d'origine gauloise que Pline traduit par « épeautre », mais dont le sens est « orge germée, malt ». Il est issu du celtique commun \**mrakos* (cf. moyen irlandais *braich* < ancien irlandais *mraich*, gallois *brag* « malt », breton *bragez* « germe de blé ») < indo-européen \**mrak-o-s*, d'une variante probable de \**merk-* « pourrir »; de *braces* provient l'ancien français *brais* « orge broyée pour faire de la bière » (cf. wallon *brais* « bière de mars »).

16. Dérivé agentif en *-ier* de l'ancien français et normand *cambe*, *canbe* « brasserie, lieu où l'on fait la bière ». Ce mot est d'origine germanique, et s'apparente au moyen bas-allemand *camb* « brasserie ».

17. Dérivé agentif en *-ier* de l'ancien français *cervoise*, *servoise* < latin *cervesia*, emprunt ancien au gaulois *cervesia*, de même sens. Ce mot est probablement formé sur un radical \**cerv-* < \**cerm-*, apparenté aux mots gaulois *kórma* « boisson faite de froment fermenté et de miel », *koúrmi*, *curmi* et *curmen* « boisson faite d'orge fermentée » (cf. ancien irlandais *cuirm*, *coirm* « bière, boisson alcoolisée »; ancien gallois *curum*, *cwrf*, gallois moderne *cwrw* « bière »; ancien cornique *coruf*). L'étymologie en est discutée; le mot est rapproché par certains du latin *cremor* « jus de végétaux; bouillie, décoction » et du sanskrit *kṛma* « nourriture ».

la forme LESERVOISIER [50, 76...], plus rarement LECERVOISIER [50, 61, 14].

Plusieurs surnoms évoquant la profession de brasseur sont des formations descriptives ou métonymiques reposant sur les activités ou objets caractéristiques du métier. Ainsi, de l'ancien français *bregie* « grain broyé servant à faire de la bière »<sup>18</sup> dérive probablement BRÉGEON [14, 50, 27...]. De même *toral* « séchoir », variante de *toraille* « étuve où le brasseur fait sécher le grain »<sup>19</sup>, explique TORAL [14, 27]. L'action même de broyer le grain d'orge, effectuée par le meunier ou le brasseur lui-même, transparait dans le nom de *Guillotus Pille orge, de Serigneio* (1247) à Sérigny [61], aujourd'hui PILORGE [50, 14, 61...]. Les variantes PILORGET [14, 27...], PILLORGET [76], PILLORGÉ [76] reposent sur le diminutif *orget*.

Le nom de l'*ale* « bière »<sup>20</sup> figure peut-être dans celui de *Henricus Espruegale* (1327) à Léry [76], qui pourrait représenter une forme altérée (par méatèse ou cacographie) de l'ancien français *espurge ale* « purifie-bière », « clarifie-bière », autre possible nom de brasseur. Enfin, le *hacquebart*, qui était une bière de faible teneur mais de bonne qualité, doit être à

---

18. Dérivé de l'ancien français *brais* « orge broyée pour faire de la bière » < latin d'origine gauloise *bracis* « orge germée, malt ».

19. Sans doute un dérivé gallo-roman du latin *torrere* « sécher, griller », de l'indo-européen \**tors-eyo-*, forme suffixée en *-eyo-* (valeur causative) de la racine \**ters-* « sécher » au degré en *o*.

20. Emprunt au germanique commun \**aluth-* (cf. ancien anglais *alu*, *ealu* > anglais *ale*; ancien saxon *alo-*; ancien norois *ol*) < indo-européen \**alut-*, forme suffixée en *-t-* d'une racine \**alu-* évoquant la magie, la sorcellerie, la possession et l'intoxication.

l'origine de HACQUEBART [76, 27, 61...], à moins que ce dernier ne corresponde à un nom de baptême médiéval d'origine germanique, attesté en France sous la forme latinisée *Hacbertus*.

L'ancien français et normand *pilleur* « ouvrier qui pile »<sup>21</sup>, a désigné plus particulièrement en Normandie celui qui écrase les pommes pour faire du cidre. Ce mot explique le patronyme du dénommé *Lepilleur*, *official et archidiaque* (1652) à Pont-Audemer [27], et aujourd'hui les noms de PILLEUR [27, 76], LEPILLEUR [14, 50, 76...] et LEPILLEUR [76, 50, 14, 27], mais les formes en -LL- peuvent aussi représenter le moyen français *pilleur* « pilleur, pillard ».

À la confection du cidre se rattache l'appellatif normand *halbi*, qui a désigné soit une boisson faite d'une quantité égale de pommes et de poires (donc un mélange de cidre et de poiré), soit un mortier fait d'un mélange d'argile et de chaux<sup>22</sup>, d'où différentes possibilités pour HALBY [14, 27, 50...] : surnom de brasseur, de maçon, etc. Cependant, ce mot n'apparaît pas dans les textes anciens, aussi pourrait-on plutôt y voir l'ancien français *hallebic*, nom d'un ancien droit levé sur les marchands forains de poisson de mer.

---

21. L'ancien français *piler* est issu du bas-latin *pīlare*, dérivé verbal de *pīla* « pilon » < *\*pīsla* < indo-européen *\*pis-lā*, forme suffixée en -lā de *\*peis-* « écraser » au degré zéro *\*pis-*.

22. Le sens de « mélange de deux quantités égales » suggère un emprunt tardif à l'ancien haut-allemand *halb* « moitié » (ou au moyen haut-allemand *halp*), mais la dérivation n'est pas claire. Ce mot représente le germanique commun *\*halbaz* « moitié » (cf. anglais *half*, ancien norois *hálfr*, gotique *halbs*, etc.) peut-être issu de l'indo-européen *\*kelp-*, variante de *\*skelp-*, élargissement en -p- de la racine *\*(s)kel-* « couper ».

## Le conditionnement

Les boissons, en tant que liquides, ont besoin de contenants pour être stockées, transportées, mesurées, vendues et consommées. Un grand nombre de surnoms médiévaux y font référence, et désignent des fabricants, des marchands ou des utilisateurs (et consommateurs). Il est souvent difficile, voire impossible, de faire la différence.

*Tonneaux, barils et barillets.*

À tout seigneur tout honneur : nous commencerons par le tonneau, appelé *tonel* en ancien français<sup>23</sup>. Ce mot explique THONNEL [27, 76...], TONNEL [76, 27] et TONNEAU [76, 27...], probables noms de tonneliers. On en relève un exemple à Lisieux [14] en 1684 dans celui d'Antoine **Thonnell** *La Vallée, tellier*. Par contre, le nom de *Willelmus Lievetonel* « soulève-tonneau » (1198) à Troarn (?) [14] semble plutôt représenter un sobriquet évoquant la force physique. L'ancien français *tonnelier* est à l'origine des noms de *Jehan le Tonnelier* (1324) à Carentan [50], *Guillelmus le Tonnelier* (1325), cleric à Turlaville [50] ou encore *Macé le Tonnelier* (1417), chapelain à Athis-de-l'Orne [61]. Ils correspondent aujourd'hui à TONNELIER [76, 61, 14...] et LETONNELIER [14, 61, 27, 76...].

---

23. Diminutif en *-el* de *tone* « tonneau, tonne » < bas-latin *tunna, tonna*, d'origine probablement celtique. On reconstruit un étymon celtique \**tunnā*, qui n'a cependant pas de correspondants connus en gaulois; les rapprochements avec l'ancien irlandais *tonn* et le gallois *tunnen*, qui ont désigné la peau ou la surface de la terre, restent très douteux.

L'ancien français *baril* « tonneau, baril »<sup>24</sup> apparaît dans de nombreux surnoms médiévaux tels que ceux de *Radulfus Baril* (1311) à Troarn [14], *magister Guillemus Baril, defunctus* (1321) à Lisieux [14], *Hugo Baril* (1421) à Rouen [76], *la veufve Olivier Baril* (1552) à Gouberville [50], etc. Ils expliquent BARIL [76, 14, 27, 61, 50] et BARY [76, 27, 14, 50], ce dernier notant une prononciation régionale (amuïssement régulier de [l] final). Ces noms sont susceptibles de deux interprétations différentes : un sobriquet, « petit et gros, au ventre rebondi », ou un surnom de tonnelier, de négociant en vins, etc. Le diminutif *barillet* « petit baril », d'où BARILLET [61, 27, 14...], recèle la même ambiguïté, tout comme BARILLON [14, 76], sporadiquement attesté dans l'Ouest, et BARRAL [14, 76...], BARRAU [76, 14...], qui procèdent de *baral* « petit baril, petit tonneau »; « mesure de vin de vingt-sept pintes ». Enfin, le mot *barillier* a bien signifié « tonnelier, fabricant de barils », mais aussi « transporteur de vin » et « sommelier », d'où différentes possibilités pour BARILLIER [27, 50], assez rare; LEBARILLIER [50, 61], centré sur le nord-ouest de la Manche. Les noms de BARILLI [27] et LEBARILLY [14, 50] en représentent des formes dialectales bas-normandes.

L'ancien français *fust* « bois; pièce de bois, poutre »<sup>25</sup> a aussi signifié « fût, tonneau », d'où pour FUTEL [50, 61, 76...] les sens possibles de charpentier, menuisier

---

24. Du gallo-roman \*BARRICULU, dérivé diminutif en -ICULU d'un radical \*BARR- mal expliqué.

25. Du gallo-roman \*FUSTE < latin *fustem*, accusatif de *fustis* « bâton, massue; pieu », etc., d'origine incertaine (peut-être étrusque).

ou tonnelier. BOCÉ [76, 14] correspond à la prononciation dialectale normande de *bocel*<sup>26</sup>, qui a également eu plusieurs valeurs : « barillet, petit tonneau; boîte », d'où un possible surnom d'artisan (tonnelier, fabricant de vases ou de boîtes, marchand...); « ventre », d'où un sobriquet de personne ventrue, etc. On trouve ce nom anciennement attesté par *Walterus Bocel* (1198) et *Johannes Bocel* (1203) au bailliage de Coutances [50]. Dans certains cas, ce patronyme peut aussi se rapporter à la commune de Bocé (Maine-et-Loire). De même, *cochet* « petit bateau servant au transport des marchandises » a aussi eu le sens « petit tonneau, baril »<sup>27</sup>; d'où un possible surnom de batelier ou de tonnelier pour COCHET [14, 61, 76, 27, 50] et COCHEZ [76], ce dernier étant centré sur la Picardie. Ce nom est attesté en 1552 aux Cresnays [50] sous la forme *Cochet, de Cresné*. Cependant, le mot *cochet* a également désigné un jeune coq, et, par extension, un jeune élégant.

Autre nom à sens multiples, le *quartal* « quartaut » était une mesure de capacité équivalant à un quart de muid; le mot a aussi désigné un petit tonneau de capacité variable, généralement inférieure au quart de muid. Les noms de CARTAUD [50, 14, 61], CARTAULT

---

26. Du gallo-roman \*BUTICELLU, dérivé diminutif en -ICELLU du latin *buttis* « petit vase ». Certains de ses sens ont pu être influencés par le mot *bostel*, diminutif de *boiste* « boîte » et *boissel* « boisseau ».

27. Diminutif de l'ancien français *coche* « bateau pour voyageurs », où l'on voit généralement une forme gallo-romane \*CÔDICA < bas-latin *caudica* « petit canot, petit bateau » (littéralement « barque creusée dans un tronc d'arbre »), dérivé de *caudex* « arbre, tronc d'arbre; souche, billot, bloc de bois », variante de *codex* « tablette ». L'origine de ce mot est inconnue.



[61], CARTEAUD [76], rares en Normandie, ont pu représenter des surnoms de mesureurs, de fabricants de quartauts, etc. Autre ambiguïté pour T(H)INARD [14, 61...], qui peut avoir été formé sur *tine* « cuve, baquet; tonneau; mesure pour le vin » (nom possible de marchand, de fabricant, de mesureur, etc.), ou être issu de *T(h)inard*, hypocoristique d'*Estiene*.

Les noms de certaines parties du tonneau ont également pu servir de base à des sobriquets de tonneliers : ainsi, l'ancien français *doille* « douve de tonneau » et aussi « tonneau, cage »<sup>28</sup> explique sans doute DOUILLER (disparu à la fin du 20<sup>e</sup> siècle), les rares DOUYER [76...], DOUILLÉ [50], DOUILLEZ [76], et la forme féminisée DOUILLÈRE [76, 27], un matronyme, « femme de DOUILLER ». De même, l'ancien français *cercle*, employé au sens de « cercle de tonneau », est à l'origine de LECERCLE [27, 61, 76...]. Parmi les noms d'outils, citons la *roisne* « tarière »<sup>29</sup>, d'où différents noms de sabotiers ou de tonneliers : ROINE [76...], dont ROUESNE [27] note l'ancienne prononciation, et les dérivés ROINEL [14, 61, 27...], ROUESNEL [50, 14], variantes ROINÉ [76, 61...], ROUESNÉ [14] (d'après la forme dialectale [-é] du suffixe *-el*), et ROYNARD [76, 27, 14], ROINARD [76, 14, 27]. Ces

28. L'ancien français *doelle*, *doille* « douve; tonneau », etc. est issu du gallo-roman °DOGELLA, dérivé diminutif du bas-latin *doga* « vase » (d'où le français *douve*), emprunt probable au grec *dokhē*, *dokē* « récipient, sorte de vase », d'origine incertaine.

29. Du gallo-roman °RUCINA < latin *runcina* « rabot », altération (d'après *runcare* « sarcler ») du grec massaliote *rhukánē* « rabot ».

noms sont attestés à date ancienne par ceux de *Willelmus Roinel* (m-13<sup>e</sup> s.) à Verson [14] et *Thomas Roynart* (1408), conseiller de la cour laïe à Rouen [76].

Enfin, le mot *haquet*, à l'origine de HAQUET [76, 27...] et du rare HACQUET [14...], a eu deux sens différents quoique sémantiquement liés : « charrette longue et étroite utilisée pour le transport des tonneaux », d'où un possible surnom d'utilisateur, évoquant la profession; et « vieux cheval maigre », d'où un surnom évoquant sans doute l'apparence physique. Ce nom est anciennement attesté en Haute-Normandie par celui d'*Alveredus Haket* (1198).

#### *Bouteilles, cruches et pots*

*De tonne en cruche, la voilà la jolie cruche...* (on l'attendait un peu). Les contenants de petite capacité, destinés à la vente au détail ou à la consommation, posent les mêmes problèmes que les grands : employés dans la formation de surnoms, ils peuvent aussi bien désigner le fabricant (verrier, potier, etc.) que le commerçant (marchand de bouteilles, de brocs, de verres, de vin au détail...), le tavernier, le sommelier, ou encore le consommateur plus ou moins modéré (et, dans les sobriquets, plutôt moins que plus).

Il en va ainsi pour BOUTEILLE [76, 27...], nom du nord de la France, dont l'aire s'étend jusqu'en Seine-Maritime, attesté en 1790 par *Jacques Bouteille* à Carbec-Grestain, aujourd'hui Fatouville-Grestain [27]. Ce nom

repose sur l'ancien français *bouteille* « bouteille, récipient en verre »<sup>30</sup>, comme ses dérivés BOUTELET [27, 61, 76, 14] et BOUTELOTTÉ [61]. Il a par ailleurs existé en ancien français un mot *bot*, *bout* ou *bote*, *boute*, variante *butte* « grosse bouteille; vase pour servir les liquides », qui a pu être à l'origine de certains BUTEL [50, 14, 76, 27] et BUTET [61, 14, 50...], mais ces noms ont eu tellement d'homonymes et de sens différents, tels que « crapaud », « bout », « souche, billot », etc., que le choix de telle ou telle valeur est toujours incertain. Le sobriquet PETITBOUT [50, 14] pose les mêmes problèmes.

Le mot *bichier* et sa variante *pichier* ont eu le sens de « pot à vin, cruche, pichet; mesure pour les liquides »<sup>31</sup>. Leurs dérivés BICHEREL [14, 27, 76...], PICHEREL [27] et PICHEREAU [61, 14, 27, 50...] peuvent donc représenter des noms de mesureurs, de fabricants de pichets, de marchands de vin, d'aubergistes, etc. Le mot *pichere* a aussi désigné une mesure de terre (ensemencée avec un *pichier* de grain), d'où éventuellement un surnom en désignant le possesseur. On relève en Normandie les noms de *Robin Bichere* (1429), carrier à Lisieux [14]; *magister Richard Bichere* (1621) à Pont-l'Évêque [14] ou encore *Marye Bichere* (1663) à Blangy-le-Château [14].

---

30. Du latin populaire *butticula*, dérivé diminutif du bas-latin *buttis* « petit vase » [emprunt possible à l'étrusque *puti*], qui a dû se croiser avec le radical expressif BUT(T)-, BOT(T)- évoquant le gonflement, le renflement. Le sens de « récipient en verre » s'est d'abord développé dans le nord de la France, où la verrerie était plus répandue.

31. Du gallo-roman \*BICARIU < bas-latin *becarium*, accusatif de *becarius* « sorte de vase à gros ventre ».

De nombreux autres mots ont désigné la cruche, le broc ou le pot, offrant les mêmes possibilités de surnoms. Ainsi, le *poçon* « pot (à bière, à eau), vase, tasse, burette; mesure pour les liquides »<sup>32</sup>, dont la forme normano-picarde *pochon* peut expliquer POCHON [76, 27, 14...], qui peut aussi se rattacher au moyen français *pochon* « poche, sac ». De même, l'ancien français *broc* « cruche »<sup>33</sup> a pu susciter un surnom de fabricant de brocs ou de marchand de vin au broc, d'où peut-être BROC [61, 14, 76...] et BROCQ [14, 76...], anciennement attestés par le nom de *Goiffredus Broc* (1025) ou *Goifridus Broch* (1059/1066) à Fécamp [76]. Mais ceci n'est qu'une éventualité, car le mot *broc* a aussi signifié « clou, broche; arme pointue, fourche en fer », ainsi que « bourgeon, nœud d'une tige; bouton » (sur la peau) », sans parler du nom de personne d'origine anglo-saxonne *Broc* ! Sur l'ancien normand *bie* et l'ancien français *bue*, *buhe*, *buie* « cruche »<sup>34</sup> ont été formés BIOT [76, 14, 61, 27] et BUON [14, 61, 76...], qui peuvent eux aussi représenter des noms d'artisan, de fabricant, de marchand ou d'utilisateur (débitant de boissons, tavernier, etc.). CHOCARD [76] se rattache éventuellement à l'ancien normand *choque* « tasse

---

32. Dérivé diminutif en *-çon* (forme normano-picarde *-chon*) de *pot*.

33. Ce mot est expliqué par un emprunt à l'ancien provençal *broc* < gallo-roman \*BROCCU < latin *broccum*, accusatif de *broccus* « saillant » (à cause du bec), éventuellement croisé avec le grec *brokhis* « encrier, écritoire » ou encore *prokhoos* « vase ».

34. On rapproche ces mots du francique \**buk* « ventre », sans doute par l'intermédiaire d'un thème adjectival \**bukig-* « ventru », qui permettrait de reconstituer une forme gallo-romane \*BUGICA > *buie*, *bie*, désignant initialement un récipient ventru, renflé.

servant à boire; pichet » (d'où un surnom de buveur, plutôt que de fabricant), ou encore à l'ancien français *choquer* « heurter », nom de personne violente, querrelleuse. Enfin, l'ancien français *caillier* a désigné une sorte de faïence de qualité inférieure, puis un vase à vin utilisé pour boire la nuit, d'où un nom possible de fabricant plutôt que d'utilisateur pour les rares CAILLIER [76, 14] et CALLIER [14, 61], qui peuvent néanmoins se rapporter à *caillier* « lait caillé », et donc représenter des noms de fromagers, de fabricants ou de marchands de lait caillé. Le patronyme est attesté par *Micheaut Caillier et ses compagnons* (1399/1400) à Rouen [76]. Le même problème se pose pour le dérivé CAILLERET [76, 14].

Les surnoms évoquant des coupes, des tasses ou des gobelets sont tout aussi ambigus que les précédents, et peuvent eux aussi désigner des fabricants, des marchands, des taverniers ou des consommateurs. En outre, les sens de ces termes en ancien français sont souvent multiples, accroissant d'autant l'incertitude de l'interprétation. Ainsi, le mot *cope*<sup>35</sup> a signifié « coupe, vase précieux », « cuve, tonneau », et même « mesure de grain, de sel », d'où diverses possibilités pour le nom de *Hugo Coupe* (1203) au bailliage de Coutances [50]<sup>36</sup>, aujourd'hui COUPE [27, 61, 14, 76...]. COPIN [76, 27, 14...] et COPPIN [76, 27, 50...] reposent sur le dérivé *copin* « coupe (à boire) », dont c'est apparem-

---

35. Du latin *cuppa* « coupe », d'un radical indo-européen \**kupp-*, forme expressive de \**kup-*, degré zéro de la racine \**keup-*, élargissement en -*p* de la base \**keu-* « courber; objet creux ».

36. D'ailleurs, ce nom pourrait tout aussi bien se lire *Coupé*.

ment là le seul sens. On trouve ce nom attesté à Eu [76] en 1283 par *Willelmus Copin*. De même, l'ancien normand *moque* « tasse à anse, bol à cidre »<sup>37</sup> peut expliquer les dérivés MOQUET [50, 61, 14...] et MOCQUET [50, 14, 76...], qui peuvent par ailleurs se rattacher à l'ancien français *moquier* « railler, se moquer de ». Il semble que l'on en ait une trace à Lisieux [14] en 1684 dans le nom de *Robert Moquais, vitrier*. De même, le mot *choquet* « petite choque » (tasse à boire, pichet) peut être à l'origine de CHOQUET [76, 14, 27, 61...] et CHOQUET [14], mais ceux-ci peuvent aussi bien se rattacher à une variante de *chouquet*, forme dialectale de l'ancien français *souchet* « petite souche ». Enfin, l'ancien français *gobel* « vase à boire, verre; coupe »<sup>38</sup> et son diminutif *gobelet* « petite coupe » expliquent GOBLET [61, 27, 50...] et GOBLOT [27, 76...].

## La redistribution

### *Cabaretiers, taverniers et aubergistes.*

Ici encore, peu de noms sont univoques. Ainsi TAVERNIER [76, 27, 14, 61, 50], LETAVERNIER [14, 61, 50...] et DE TAVERNIER [61, 27] sont issus de l'ancien français

---

37. Mot d'origine germanique, apparenté au ou issu du moyen bas-allemand *mokke, mukke* « pot, cruche; timbale, tasse », etc., d'origine inconnue. Cf. norvégien *mugga, mugge*, suédois *mugg* « chope », plus proches de la variante *mogue* attestée à Guernesey; l'anglais *mug* « chope; tasse cylindrique » représente lui aussi un emprunt au scandinave.

38. Mot d'origine apparemment méridionale. On le rattache à un radical gallo-roman °GOB(B)- « bec, bouche » postulé par le gaulois °*gobbo*- (d'après l'irlandais *gob* « bec »), probablement d'origine onomatopéique.

*tavernier*<sup>39</sup>, mais ce mot désignait soit le tenancier d'une taverne, soit celui qui la fréquente (la forme DE TAVERNIER est vraisemblablement due à l'ajout tardif d'une particule de courtoisie). Ces noms sont attestés à date ancienne par *Pierre Letavernier* (1261) à Ois-sel [76], *Jehan le Tarvernier* (1261/1266) au Vaudreuil [27], *Colin le Tavernier* (1324) à Carentan [50] ou encore *Jehan le Tavernier* (1396), bourgeois de Rouen [76]. L'ancien français *ostelier*, *hostelier* « aubergiste, hôtelier » est par contre sans ambiguïté. Il est à l'origine de LHOTELLIER [50, 76, 14...], LHOTELIER [76, 50...], LOTHELIER [50], LHOSTELLIER [61], LHOUTELLIER [50, 14] et LOUTELIER [61, 14, 76].

Parmi les surnoms métonymiques pouvant évoquer ces professions, notons tout d'abord CABARET [61, 76, 27, 14...], issu de l'ancien français *cabaret*<sup>40</sup>. Cependant, en Normandie, et particulièrement dans l'Orne où ce patronyme est le mieux représenté, le mot a désigné un abri, un avant-toit, de telle sorte que l'on peut simplement avoir affaire à un surnom évoquant une particularité du lieu d'habitation. L'ancien normano-picard *cavel* et l'ancien français *°chavel* « petite cave, caveau » ont aussi eu le sens de « cabaret », d'où sans doute CAVEL [76, 27] et CHAVEL [27, 76]. Le patro-

---

39. Dérivé agentif ou adjectival en *-ier* de l'ancien français *taverne* < latin *taberna* « boutique; cabaret, taverne », initialement « habitation (en planches) »; mot peut-être d'origine étrusque, comme beaucoup de termes en *-erna*.

40. Mot du nord de la France, emprunté au moyen néerlandais *cabret* < *cambret*, lui-même tiré de l'ancien picard *cambrete* « petite chambre, petite pièce » (le haut-normand *cambrette* a pris le sens de « laiterie »), diminutif en *-ete* de l'ancien normano-picard *cambre* « chambre » < latin *camera*. Certaines formes wallones ont également pu servir d'intermédiaire.

nyme CAVELAN [76, 27...], de même distribution, pourrait en représenter un dérivé, mais ce nom peut aussi se rattacher à °*caveler*, variante normande de l'ancien français *caviller* « se moquer, railler; tromper »<sup>41</sup>. Dans ce cas, il s'agit d'un surnom d'homme chicaneur, fourbe, moqueur, etc. On trouve ce nom attesté par *Philippus le Caveloingn* (1211) et *W[illelmus] le Cave-loingn* (1211) ou *le Cavelen* (1212), mentionnés lors d'un jugement à Falaise [14].

Le rare PANCHUQUET [14] semble représenter l'ancien normand *pend chuquet* « pend billot », de valeur incertaine : *chuquet* est peut-être à prendre ici au sens de « pancarte de péage » (nom de percepteur de péage), ou encore « enseigne de cabaretier », ce que signifie entre autres *billot* en ancien français : le billot suspendu au dessus de la porte d'un établissement indiquait que l'on y vendait du vin au détail. Dans ce dernier cas, il s'agit d'un nom de tenancier de cabaret. Quant à BROCHAND [27, 14...], il paraît représenter l'ancien français *brochant*, participe présent de *brochier* « piquer avec une pointe », en particulier « éperonner (un cheval); brocher, broder à l'aiguille; mettre un tonneau en perce », d'où différentes possibilités : nom de cavalier, de brodeur, de marchand ou de buveur de vin, etc. Ce nom est attesté en Normandie par *Jehan Brochant* (1514) à Betteville [76].

La mention de boissons particulières se révèle également ambiguë. Ainsi, l'ancien français *godale* a

---

41. Cette variante est assurée par l'existence de l'adjectif *cavelous*, forme normande de l'ancien français *cavilleus* « chicaneur; fourbe, trompeur; subtil ».

d'abord signifié « bière sans houblon », puis « taverne »<sup>42</sup>, d'où un possible surnom de brasseur, de tavernier, ou peut-être de buveur de bière pour GOUDAL [50, 14, 76...], GODAL et GODALE [50]. Certains de ces noms pourraient aussi se rattacher à l'ancien français *godal* « rosse, haridelle », mais l'existence des dérivés GODALLIER [76, 50...], GODALIER [76] et GOUDALLIER [50], qui reposent sur *godalier* « brasseur; buveur de bière; grand buveur, en général » fait préférer la première interprétation. De même, l'ancien français *bevrage*, *buvrage* « boisson, breuvage » a aussi désigné de « pourboire », c'est-à-dire la boisson offerte lors de la conclusion d'un marché<sup>43</sup>. Le sobriquet de *Bevragius*, attesté à Caen [14] sous cette forme latinisée vers 1080/1083 en tant que témoin en compagnie d'un certain *Anschitillus vinitor* « Anquetil, vigneron », peut donc représenter le surnom d'un tenancier de débit de boissons, d'un buveur, ou même d'un personnage aussi vénal qu'astucieux, ayant pour habitude de conclure de faux marchés pour en obtenir le pourboire (une pratique bien attestée au Moyen Âge). Citons enfin les patronymes PODEVIN [76, 14, 61, 27...], POTDEVIN [76, 61...] et PODVIN [76, 14...], « pot de vin », autres possibles surnoms de taverniers, de marchands de vin, ou éventuellement de consommateurs (quoique certains de ces noms puissent aussi représenter une altération de POITEVIN). Quant au nom de *Ricardus Pain et vin*

---

42. Emprunt au moyen néerlandais *goedale* « bonne bière », de *goed* « bon » et *ale* « bière ».

43. Offerte initialement en nature, puis en espèces « pour boire »; ce que l'on a nommé plus tard *le vin du marché* ou simplement *le vin* en Normandie.

(1198) au bailliage du Bessin [14], il pourrait faire référence à la locution *être au pain et au vin de quelqu'un*, « être logé et nourri (chez son employeur), d'où un éventuel surnom de domestique, etc. Ce type correspond à l'actuel PAINETVIN, bien attesté dans l'Ouest, mais apparemment absent de Normandie où l'on ne relève que Painvin [76, 14...] <sup>44</sup>.

### *Échansons, porteurs et serveurs*

L'ancien français *bouteillier*, *boteiller* ou *botiller* « boteiller, échanson » est à l'origine de noms univoques : les fréquents BOUTEILLER et BOTEILLIER, nettement centrés sur la Seine-Maritime, et LEBOUTEILLER, sur la Manche et le Calvados. Plus rares sont LEBOUTEILLIER [76, 27], DE BOUTEILLER [61, 27], BOUTILLIER [76, 14, 61...] et BOUTILLER [76]. Les attestations anciennes de ces noms sont innombrables : *Willemus Pincerna* (1108/1135) à Aubigny [14] et *Hamo Pincerna* (1180) au bailliage du Bessin [14] en sont des traductions latines. Parmi les nombreuses formes romanes (éventuellement latinisées), citons *Galterius Boteillier* (1198) au bailliage de Caux [76]; *Robertus Boteiller* (1203) au bailliage de Mortain [50]; *Johannes le Boteleir* (1247) à Beaumont-en-Auge [14]; *Robert le Bouteillier* (1261/1266) à Saint-Étienne-la-Thillaye [14]; *la meson Hue Lebouteillier* (1261/1266) vers Beuzeval [14]; *Bernardus dictus Buticularius* ou *Bernardus le Boutellier* (1280), chanoine de Coutances [50]; *Droco Buticularii* (1337), chanoine de Rouen

---

44. Il peut parfois s'agir d'une variante graphique du nom de famille breton PENVEN, « tête blanche ».

[76]; *Johannes le Bouteiller*, armiger (1420) aux bailliages de Caen [14] et Alençon [61], etc. On notera qu'à Lisieux [14], l'ancienne rue du Bouteiller (actuelle rue du Docteur Degrenne) est d'abord attestée sous les formes latinisées *vicus Pincerne* 1210/1218, *vicus aubotelier* 1250/1251, *vicus qui dicitur au Boutellier* 1256, et rappelle très certainement le nom d'un ancien habitant<sup>45</sup>.

On ne confondra pas ce nom avec celui de *Galfridus Sommelier* (1198) au bailliage du Bessin [14], qui est issu de l'ancien français *somelier*, *someillier* « conducteur de bêtes de somme » (le sens actuel du mot *sommelier* est plus tardif).

Parmi les surnoms médiévaux de nature descriptive, signalons celui de *Jehan Portevin* (1419) à Pont-de-l'Arche [27], qui peut représenter un nom de marchand de vin ou d'échanson. Ce nom s'est fixé dans celui de la rue Portevin à Évreux [27]. Dans le même ordre d'idée, voici encore *Gislebert Baillepot* (1203) au bailliage de Coutances [50], issu de l'ancien français *baille pot* « donne pot; porte pot », possible surnom de tavernier, de cuisinier, d'aide ou de serviteur.

## Les buveurs

Une importante catégorie de surnoms médiévaux est constituée de composés verbaux formés avec le verbe *boire* (forme dialectale normande *beire*) suivi d'un autre élément. Ils évoquent soit la consomma-

---

45. Dominique Fournier, *Dictionnaire historique et étymologique des noms de rues et lieux-dits anciens et modernes de Lisieux*, Société Historique de Lisieux, 2005, 3<sup>e</sup> édition revue, corrigée et augmentée, p. 22.

tion (éventuellement immodérée) d'une certaine boisson, soit, de manière métaphorique, un comportement particulier. Nous nous permettrons dans cette dernière partie quelques incursions dans les régions et pays voisins, à titre de comparaison : elles nous permettront de constater l'universalité du penchant pour la boisson, ce qui est assez réconfortant pour l'esprit.

Les gros buveurs (quelle que soit la nature de la mixture ingurgitée) sont signalés en Normandie par plusieurs noms de famille. PIBOUIN [50, 14...] paraît issu de l'ancien français *pie boin*, « bois bien »<sup>46</sup>. Ce nom a son équivalent exact dans l'anglais DRINKWELL « bois bien » (cf. *William Drinkwell* (1309) dans le Bedfordshire) auquel fait loyale concurrence le haut-normand BOIT(T)OUT [76, 27], variante rare BOILTOUT [76], issus de l'ancien français *boit tot*, *boit le tot* « bois tout », « bois le tout ». Il est attesté en 1747 par *Claude Boitout*, menuisier à Luneray [76]. Son ancien confrère anglais de l'Essex *Henry Drink al up* (1282) « drink all up » = « bois tout (jusqu'au bout) » ne vaut pas mieux, pas plus que le wallon *Colins Boifours* (1289) à Vedrin [Namur], dont le nom correspond à l'ancien français *boi fors* « bois tout », « bois jusqu'au bout », littéralement « bois dehors ». Ce dernier nom est le synonyme parfait du patronyme allemand TRINKAUS, attesté en 1427 par *Laurencze Trynkuz* à Halle [Saxe-Anhalt].

La même idée est exprimée, de manière plus imagée, par HELPIQUET [50, 14...], composé verbal issu du

46. De l'ancien français *pier* « boire » + *boin* « bon », adjectif employé ici adverbialement au sens de « bien ». On pourrait aussi y voir, mais moins probablement, un surnom issu de l'ancien normand *pi boen*, « bon pied ».

normano-picard *hele piquet* « bois un pichet à la santé des autres », surnom de buveur convivial. Ce nom est composé de l'ancien français *heler* « boire ensemble, se souhaiter réciproquement la santé »<sup>47</sup> et de *piquet*, forme normano-picarde de *pichet*, attestée par le sous-dérivé *piquetin* « petit pichet ». On rapprochera ce patronyme d'un surnom médiéval anglais dont la première attestation figure dans le cartulaire de la Sainte-Trinité de Caen [14] : *Drinc hala* (1200), collègue de biture du londonien *Thomas Drinkhale* (1281) : ces derniers noms correspondent à l'anglais *drink hail*, littéralement « bois santé ».

Un intéressant problème est posé par HAUCHECORNE [76, 27, 14...] et HAUSSECORNE [76], massivement représentés au Havre. On le trouve attesté en 1747 à Luneray [76] par *Pierre Hauscorne*, charpentier. Ce nom doit représenter l'ancien normand *hauche corne*, variante française (ou francisée) *hauce corne* « hausse corne, lève corne », d'interprétation discutée<sup>48</sup>. La corne, en tant que symbole du mari trompé, est d'apparition un peu trop tardive (15<sup>e</sup> s.) pour être prise en considération. Le mot *corn*, forme féminine *corne*, a désigné en ancien français divers récipients, dont un vase à huile, un encrier (diminutif plus fré-

---

47. Emprunt du moyen anglais *haile* « saluer, accueillir », qui se rattache au germanique °*hail-* « salut; sain, en bonne santé ».

48. Marie-Thérèse Morlet, *op. cit.*, p. 500b et 514b s.v. Hoche, fait de HAUCHECORNE une variante de HOCHECORNE « hoche corne; secoue corne » (au sens de « cornet à dés »), ce que la variante française HAUSSECORNE permet de réfuter. Malgré la similarité de forme, il doit s'agir de deux nom de famille différents, car HOCHECORNE est totalement absent de la zone normano-picarde.

quent *cornete*), et sans doute une corne à boire, un vase ou une espèce de bouteille : on rapprochera ce terme du *cornage*, droit sur le vin; de la *cornue*, vase à deux anses; ainsi que des noms de famille CORNAVIN, CORNEVIN, où il faut sans doute voir « corne à vin », plutôt que « corne vin; crie (pour demander ou vendre du) vin »<sup>49</sup>. À titre d'hypothèse, nous proposerons de voir ici un « lève bouteille » ou « lève vase », surnom de trinqueur ou de buveur invétéré<sup>50</sup>.

Parmi les buveurs incorrigibles, signalons encore au Mans l'existence passée du sieur *Bibens sine siti* (~1230) « qui boit sans soif ». On lui associera d'une part le pittoresque surnom de *Johannes Arsdesoif* (1300) à Saint-Georges-d'Elle [50], issu de l'ancien français *ars de soif*, littéralement « brûlé de soif », c'est-à-dire « brûlant de soif », « mort de soif »; et peut-être le français BOISSELLE où l'on peut voir l'ancien français *bois seille* « bois seau », qui ne semble pas attesté en Normandie. Le couple formé par BOISMAL [61, 50, 76...] et BOISBIEN (apparemment absent de Normandie) constitue quant à lui un cas particulier. Ces noms peuvent évoquer des personnages supportant mal ou bien la boisson, ou simplement de petits et grands buveurs (avec, pour *bois mal*, une antiphrase toujours possible).

Comme le mangeur de pain, le buveur d'eau reçoit souvent une connotation négative au Moyen Âge :

---

49. Marie-Thérèse Morlet, *op. cit.*, p. 240b, ne propose que cette toute dernière interprétation.

50. Un sens paillard serait également possible; cf. l'anglais *to be horny* « être en érection », littéralement « avoir une corne ». On retrouve une équivoque similaire dans le nom LANCELEVÉE, « lance levée ».

boire de l'eau évoque la pauvreté, l'avarice (la boisson habituelle étant la bière ou le cidre, moins souvent le vin), mais aussi la méchanceté (le contraire du bon vivant), l'inconscience (l'eau, contrairement au vin, est le véhicule de nombreuses maladies). Enfin, un tel surnom peut également suggérer, par antiphrase ironique, l'intempérance.

Le type BOILEAU, variante archaïque BOI(S)LÈVE, variante méridionale BOISLAIGUE « bois l'eau », est bien connu tant en France qu'en Europe : on en trouve des équivalents en italien (BEVILACQUA), en allemand (TRINKWASSER), en flamand (DRINKWATER, attesté au Moyen Âge par *Simoni Drinkewater* (1199) à Courtrai en Flandre occidentale) et bien sûr en anglais (DRINKWATER, attesté par *John Drinkewater* (1274) dans le Shropshire). On en relève un exemple à Rouen [76] en 1427 dans le nom de *Jehan Boileau* ou *Boileau*. Il ne semble plus représenté sous ces formes aujourd'hui en Normandie, où ne subsiste que le très rare GUIBOILEAU [50, 76] « qui boit l'eau » ; l'initiale GUI- résulte d'une sonorisation spontanée de [k-] dans cette position. BOILEAU y était cependant attesté encore à la fin du 19<sup>e</sup> siècle : ainsi, *Victoria Florentine Eugénie Boileau* (1899) à Mézidon [14].

Au buveur d'eau se rattache sans doute le buveur de lait, nettement moins bien représenté : cf. BOILAIT, sporadiquement représenté en France, et son britannique frère de lactose *Adam Drinckmilke* (1674) dans le Suffolk. Nous ne résisterons pas au plaisir de leur associer également le normand *Robin Beitmesgue* (1343) à Caen [14], « boit petit-lait » (à prendre au sens littéral).

La boisson la plus habituelle, nous l'avons dit, était au Moyen Âge la bière ou le cidre. Si une telle consommation est signalée par un surnom médiéval, c'est qu'elle devait dépasser la moyenne, en fréquence et / ou en quantité : cf. par exemple *Guillermus dictus Beis sidre, presbiter* (1258), « bois cidre », prêtre à Geneville [14]; *Nicholaus dictus Beicerveise* (1283) à Bayeux [14] et *Michel Boisservoise* (1419) ou *Michael Beuservoise* (1421) « bois / boit cervoise » (bière d'orge, sans houblon) à Harfleur [76], auxquels fait écho le patronyme anglais DRINKALE « bois bière », attesté par *Henry Drinkale* (1301) dans le Yorkshire. On ne s'étonnera pas de trouver également des buveurs de bière en Belgique, comme le démontrent les patronymes flamands DRINKEBIER et DRINCQBIER : on relève ainsi *Dame Yde, li femme Drinkebier* (1275) à Audenarde; *Renier dit Drenghbiere* (1350) à Liège; et *Aelkin Drinkebier* (1379) à Ypres.

Il était un peu moins courant de boire régulièrement du vin, aussi cette simple habitude peut-elle être considérée comme caractéristique. Cependant, il est probable que dans bien des cas, le type BOIVIN [76, 27, 50, 14, 61] signale un gosier nettement en pente. Il est issu soit de l'ancien français *bois vin, boit vin*, soit de la forme dialectale normande correspondante *beis vin, beit vin*. Ce type anthroponyme est anciennement attesté en Normandie par *Eustachius Beitvin* (1198) au bailliage de Caux [76]; *Ricardus Beivin* (m-13<sup>e</sup> s.) à Verdon [14]; *Ricardus Beisvin* (1250/1251) à Lisieux [14]; *Robert Boi vin* (1261/1266) à la sergenterie de Bernay [27]; *feu Robert Boisvun* (1391) à Auvillars [14]; *Jehan*

**Boisvin**, filz Guillaume **Boisvin** (1391) à Rumesnil [14]; Jehan **Boitvin**, garde du scel des obligations de la Viconte de Coustances (1396) à Coutances [50]; Jehan **Boisvin** (1415), valet de chambre de l'évêque de Lisieux [14]; **Guillelmus Boitvin**, armiger (1418) au bailliage de Coutances [50], etc. On le trouvera sans étonnement en Italie sous la forme BEVIVINO. Une variante à article se rencontre dans les patronymes français BOILEVIN et wallon BOLVIN « boit le vin »; ce dernier est représenté à Namur [Belgique] en 1495 par Jehan **Boilevin**. À ce propos, il nous sera difficile de passer sous silence la jolie litote attestée au 12<sup>e</sup> siècle dans le cartulaire de Saint-Père de Chartres [28] : **Guauterius Qui non bibit aquam** (~1104) ou **Gualterius Qui non bibit de aqua** (~1114), littéralement « Gautier Qui ne boit pas d'eau », proche parent et compagnon de cirrhose de **Willelmus Qui non bibit aquam** (1130/1149).

Sur l'ancien français *hurter* « frapper, heurter, choquer » et *boter* « frapper, heurter; pousser » sont formés les types rares HEURTEVIN [50] et BOUTEVIN [61], variantes plus fréquentes BOUDEVIN [14, 27, 76...] et BODEVIN [76, 27], sans doute au sens de « trinque (avec le) vin », voire pour le dernier « pousse vin », et même « met vin, place vin » (dans ce cas, nom de caviste, de préposé au cellier, etc.).

Comme nous l'avons laissé entendre, tous les surnoms composés avec le verbe *boire* n'expriment pas nécessairement un penchant pour la boisson. Certains ont donc un sens figuré, reposant sur l'image de la bouche ouverte. Ainsi, BOIVENT [50, 14...] et BÉ-

VAN [76...] « boit vent »<sup>51</sup> sont les noms expressifs de personnages restant constamment bouche bée, cette attitude suggérant la niaiserie. Il sont représentés à date ancienne par *Philippus Beitvent* (1300) à Neuilly-la-Forêt [14] et *Robert Boitvent* (1419) à Bayeux [14]. Marie-Thérèse Morlet<sup>52</sup> considère BOIVENT de famille comme une variante de *boivant*, participe présent du verbe *boivre*, variante dialectale de *boire* dans le centre de la France. Ceci est ici rendu improbable par la nette concentration du nom dans la Manche, où une telle forme n'est pas attendue, ainsi que par les attestations ci-dessus, confirmant l'analyse « boit vent ». En outre, cette formation possède de nombreux parallèles dans l'anthroponymie française, tels que PAPORÉ, PAPLOREY, etc. (ancien français *pape (l') oree*, « avale (le) vent »), ANGOULEVANT « engoule vent », etc.

À ce type anthroponymique doivent sans doute se rattacher *Johannes Beifumuee* (1180) « bois fumée » dans le Bessin [14], et *Galterius Beitmosche* (1198) « boit mouche, gobe mouche » au bailliage du Vaudreuil [27], pendant sémantique de *Grimaldus Mangemusche* (1142) « mange mouche » à Beauvais [60], quoiqu'un sens littéral semble également possible ici. Avec un plus grand appétit (ou une plus grande soif ?), signalons le curieux mais poétique *Gungannus Bibens solem* (1366) « qui boit le soleil » à Angers [49].

Plusieurs autres surnoms évoquent les buveurs, voire les ivrognes, sans toutefois utiliser le verbe *boi-*

---

51. Ce dernier nom peut aussi représenter l'ancien français *bevant* « qui se boit, buvable », ou simplement « buvant », c'est-à-dire « qui boit ».

52. Marie-Thérèse Morlet, *op. cit.*, p. 118b.

re. Ainsi, BIBARD [76, 61...] est un dérivé péjoratif en *-ard* tiré d'une racine *bib-*, évoquant à la fois l'absorption d'un liquide et le gonflement des joues. Cette racine, où se mêlent l'onomatopée et le symbolisme articulatoire, semble avoir été initialement dégagée du latin *bibere*, sans doute par l'intermédiaire d'un latin macaronique ou étudiantin, d'où le sens de « boire », mais son emploi populaire recoupe celui d'une racine expressive °B-B-, exprimant le gonflement des joues. Avec le même suffixe, voici encore PIARD [27, 14, 76, 50...] et PIART [14...], éventuellement dérivé de l'ancien français *pier* « boire », littéralement « siffler », déjà rencontré plus haut. Cependant, on peut aussi avoir affaire pour ce nom à l'ancien français *piart* « petit de la pie », « pie (pour un cheval), blanc tacheté de noir », ou encore « pic », d'où diverses possibilités. Sur le même modèle citons encore CHOPART [76, 27, 50...], CHOPARD [76, 15, 27], CHOPARD [27], de l'ancien français *choppart* « qui bronche, qui trébuche », d'où « hésitant, maladroit », ou encore « titubant » (dans ce dernier cas, surnom possible d'ivrogne); mais un surnom d'homme violent, dérivé du verbe *choper* « heurter », semble également envisageable.

On avait donné au vin, en ancien français, le surnom comique de *saint Tortu* ou *saint Tortuel*, soit parce qu'il fait marcher de travers, soit par allusion au *bois tortu*, qui a désigné la vigne (et plus spécialement le cep de vigne). Il serait donc possible de voir dans les rares TORTUEL [27] et TORTUYAUX [14] des sobriquets de buveurs ou d'ivrognes; mais on pourrait tout aussi bien les considérer comme des surnoms évoquant

l'apparence physique, dérivés de *tortu* « tordu, de travers ». La même idée est peut-être exprimée par BALOCHE [61, 14, 76, 50...], BALLOCHE [61, 50, 76], qui paraît formé sur l'ancien français et normand *balochier* « balancer, chanceler; se balancer », normand *ballocher* « vaciller, branler » : possible sobriquet d'ivrogne à la démarche titubante, ou simplement d'un personnage manquant naturellement de stabilité. Il est anciennement attesté par Nichole **Baloch** (1291) à Perriers-sur-Andelle [27].

Quelques surnoms médiévaux, de types divers, semblent suggérer les mêmes notions, mais offrent presque toujours, eux aussi, diverses possibilités d'interprétation. PEUDEVIN [27, 76...] est sans doute issu de l'ancien français *peu de vin* « repu de vin », et doit représenter un nom d'ivrogne ou d'alcoolique médiéval<sup>53</sup>. Le nom de *Guillelmus dictus Golevaste* (1288) à Montebourg [50] n'est pas limpide : l'ancien français *gole* a signifié « bouche, gueule; collet; parole, insulte » et l'adjectif *guast*, dont *vast* est la forme dialectale normano-picarde, « dévasté; en mauvais état; vide; aride; misérable; grand, vaste; vain, inutile », etc. On pourra donc hésiter entre une « bouche vide » (nom d'indigent, d'affamé), une « bouche aride » (nom d'assoiffé), une « grande bouche » ou « grande gueule » (au propre ou au figuré), une « parole vaine », etc., pour n'envisager que les sens les plus probables. Dans le même ordre d'idée, citons aussi BELLEGUEULE, BEL-

---

53. L'interprétation de Marie-Thérèse Morlet, *op. cit.*, p. 778b, par l'expression favorite d'un personnage réclamant « (un) peu de vin » semble moins convaincante.

LEGUEULLE [76, 27], BELGUEUL [76], issu de *bele gole* « belle gorge, beau gosier; belle bouche; belle parole », d'où différentes explications; en particulier, le sens de « gosier » peut renvoyer à un surnom de grand buveur.

Nous terminerons ce tour d'horizon de la boisson dans l'anthroponymie normande par l'évocation du problématique type TROUSSEBOUT, aujourd'hui disparu, mais rendu célèbre par divers personnages médiévaux : *Galfridus Trossebot* (1198), vicomte de Bonneville-sur-Touques [14]; *Robertus Trossebot, miles* (~1220) à Esquay-sur-Seulles [14]; *Agatha Troussebot* (1247), *Agace Troussebot* (1261/1266), *Agasce Troussebot* (1312) à Fourneville [14]; *Reginaldus dictus Troussebot, miles* (1258), *Renaut Troussebot* (1261/1266) à Saint-Cyr-la-Campagne [27] où se trouve le manoir de la *Trousseboutière*; etc. Ce nom est visiblement formé de l'ancien français *trosser* « charger, emballer; enlever, voler », plus tardivement « retrousser », et régionalement « battre, frapper », et d'un second élément *bot* « bout », mais aussi « outre, grosse bouteille », interprétable de différentes façons : nom de bouteiller, de voleur, de buveur (littéralement, dans ce cas, « cogne-bouteille »), etc.

**Dominique FOURNIER**

## LISTE ALPHABÉTIQUE ET SOURCES DES NOMS CITÉS

- ARSDESOIF. — Theophani[a], relict[a] *Johannis Arsdesoif* 1300 LRB I 20 § XVII [Saint-Georges-d'Elle, 50].
- BAILLEPOT. — Gislebert *Baillepot* 1203 MR II 90b [bailliage de Coutances, 50].
- BALOCHE. — Nichole *Baloché* 1291 LJSO [Perriers-sur-Andelle, 27].
- BARIL. — [abl.]. Radulfo *Baril* 1311 ANMA 151 n. 72 [Troarn, 14]. — [gén.] magistri Guillermi *Baril*, defuncti 1321 LXM 154 § CXXIII [Lisieux, 14]. — Hugo *Baril* 1421 RNF [Rouen, 76]. — la veufve Olivier *Baril* 1552 JSJ I 255 [Gouberville, 50].
- BEIFUMUEE. — Johannes *Beifumuee* 1180 MR I 4b [bailliage du Bessin, 14].
- BEIS SIDRE. — Guillelmus dictus *Beis sidre*, presbiter 1258 ANDG 218 § XIV [Genneville, 14].
- BEISVIN. — [abl.] Ricardo *Beisvin* 1250/1251 LXM 105 § LXIV [Lisieux, 14; le nom est mal transcrit *Beisuni*].
- BEITCERVEISE. — Nicholaus dictus *Beitcervaise* 1283 LNEB II 273 § DXXVI, Nicholaus *Beitcervaise* 1283, LNEB II 272 § DXXV [Bayeux, 14].
- BEITMESGUE. — Robin *Beitmesgné* [lire *Beitmesgue*] 1343 ECAN I 299 [Caen, 14].
- BEITMOSCHE. — Galterius *Beitmosche* 1198 MR II 76a [bailliage du Vaudreuil, 27].
- BEITVENT. — Terram Philippi *Beitvent* 1300 LRB I 20 § XVII [Neuilly-la-Forêt, 14].
- BEITVIN. — Eustachius *Beitvin* 1198 MR II 56b [bailliage de Caux, 76].
- BEIVIN. — Ric[ardus] *Beivin* m-13<sup>e</sup> s. ANMA 684 [Verson, 14].
- BEUSERVOISE → BOISSERVOISE.
- BEVRAGIUS. — *Bevragius* ~1080/1083 AGC 110 § 14 [Caen, 14].
- BIBENS SINE SITI. — *Bibens sine siti* ~1230 CCMC 190 [Le Mans, 72].
- BIBENS SOLEM. — Gungannus *Bibens solem* 1366 ORF IV 633 [Angers, 49].
- BICHEREL. — Robin *Bicherele* 1429 BL 550 [carrier à Lisieux, 14]. — Magister Richard *Bicherele* 1621 LRCB [Pont-l'Évêque, 14]. — Marye *Bicherele* 1663 RCB 4 [Blangy-le-Château, 14].
- BOCEL. — Walterus *Bocel* 1198 MR II 90a [baillage de Coutances, 50]. — Johannes *Bocel* 1203 MR II 87a [baillage de Coutances, 50].
- BOIFOURS. — Colins *Boifours* 1289 DNFBR 123a [Vedrin, Belgique].
- BOILEAU. — J. *Boileau* 1427 CMS I 262 § XC, J. *Boileau* 1427 CMS I 256 § LXXXVI [Rouen, 76]. — Victoria Florentine Eugénie *Boileau* 1899 TDM [Mézidon, aj. Mézidon-Canon, 14].
- BOILEAUE. — J. *Boileau* 1427 CMS I 256 § LXXXVI, J. *Boileau* 1427 CMS I 262 § XC [Rouen, 76].
- BOILEVIN. — Jehan *Boilevin* 1495 DNFBR 123a [Namur, Belgique].
- BOISSERVOISE. — Michel *Boisservoise* 1419 RNF, Michael *Beuservoise* 1421 RNF [Harfleur, 76].
- BOISVIN. — Jehan *Boisvin*, filz Guillaume *Boisvin* de Roymesnil 1391 RGG 168 § 362 [Rumesnil, 14]. — Jehan *Boisvin* 1415 BL 222 [valet de chambre de l'évêque de Lisieux, 14].

- BOISVUN. — feu Robert *Boisvun*, d'Auvillers 1391 RGG 168 § 362 [Auvillers, 14].
- BOITOUT. — Claude *Boitout*, menuisier 1747 RTLU [Luneray, 76].
- BOITVENT. — Robert *Boitvent* 1419 BL [Saint-Vigoret (ou Saint-Vigor-le-Petit) à Bayeux, 14].
- BOITVIN. — Jehan *Boitvin*, garde du scel des obligations de la Viconte de Coustances 1396 CSL 16 [Coutances, 50]. — Guillelmus *Boitvin*, armiger 1418 RNF [bailliage de Coutances, 50]. — Jehan *Boitvin*, garde du scel des obligations de la Viconte de Coustances 1396 CSL 16 [Coutances, 50]. — Guillelmus *Boitvin*, armiger 1418 RNF 39b § 236 [bailliage de Coutances, 50].
- BOI VIN. — Robert *Boi vin* 1261/1266 RDBR 141 [sergenterie de Bernay, 27].
- BOTEILLER. — Robertus *Boteiller* 1203 MR II 97a [bailliage de Mortain, 50].
- BOTEILLIER. — [abl.] Galterio *Boteillier* 1198 MR II 61a [bailliage de Caux, 76].
- BOUTEILLE. — Jacques *Bouteille*, de Carbec 1790 ANDG 409 § CXV [Carbec-Grestain, auj. Fatouville-Grestain, 27].
- BRACHEOR. — Odo *Bracheor* 1198 MR II 55b [bailliage d'Arques-la-Bataille (?), 76].
- BROC. — Goiffredus *Broc* 1025 RADN 135 § 35, [abl.] Goisfrido *Broc* 1059/1066 RADN 415a § 218, [abl.] Goifrido *Broch* 1059/1066 RADN 415b § 218 [Fécamp, 76].
- BROCH → BROC.
- BROCHANT. — Jehan *Brochant*, de Betheville 1514 ECHN [Betheville, 76].
- BUTICULARIUS. — Bernardo dicto *Buticulario*, canonico Constantiensi 1280 CCC 157 § 47, B[ernardo] *le Boutellier* 1280 CCC 166 § 53 [Coutances, 50]. — Droco *Buticularii* 1337 PDR 67F [chanoine de Rouen, 76].
- CAILLIER. — Micheaut *Caillier* et ses compagnons 1399/1400 ECHN [Rouen, 76].
- COCHET. — *Cochet*, de Cresné 1553 JSG II 36 [Les Cresnays, 50].
- COPIN. — Will[elmus] *Copin* 1283 LRE 41 [Eu, 76].
- COUPE. — Hugo *Coupe* 1203 MR II 88b [bailliage de Coutances, 50].
- DE LA VIGNE, DELAVIGNE. — Guillaume *de la Vigne* 1380 RLA [Les Andelys, 27]. — Guillaume *Delavigne*, tabellion du roy nostre sire en ladite viconté [d'Orbec] pour le siege de Chambois 1409 LPAT [Chambois, 61].
- DE VIGNES. — Maistre Laurens *de Vignes*, recepveur de ce conté 1588 AJL [Lisieux, 14].
- DE VINEIS. — [dat.] Johanni *de Vineis* 1228 RJE 108 § 438, ballivus domini regis Johannes *de Vineis* 1247 QN 4 § 15 [bailli de Rouen, 76].
- DRENGHBIERE. — Renier dit *Drengbiere* 1350 WVF I 447a [Liège, Belgique].
- DRINC HALA. — *Drinc hala* 1200 DES 142b [Caen, 14].
- DRINCKMILKE. — Adam *Drinckmilke* 1674 DES 142b [Suffolk, Angleterre].
- DRINKALE. — Henry *Drinkale* 1301 DES 142b [Yorkshire].
- DRINK AL UP. — Henry *Drink al up* 1282 DES 142b [Essex, Angleterre].



- DRINKEBIER. — Dame Yde, li femme *Drinkebier* 1275 WVF I 447a [Audenarde, Flandre-Orientale, Belgique]. — Aelkin *Drinkebier* 1379 WVF I 447a [Ypres, Flandre-Occidentale, Belgique].
- DRINKEWATER. — Simoni *Drinkewater* 1199 WVF I 162a [Courtrai, Flandre-Occidentale, Belgique]. — John *Drinkewater* 1274 DES 142b [Shropshire, Angleterre].
- DRINKHALE. — Thomas *Drinkhale* 1281 DES 142b [Londres, Angleterre].
- DRINKWELL. — William *Drinkwell* 1309 DES 142b [Bedfordshire, Angleterre].
- ESPRUEGALE. — Henricus *Espruegale* 1327 CBP 380 § CCCLVIII [Léry, 76].
- GOIET. — Johan *Goiet*, garde des moutons 1307 ANMA 723 § XVI [Baugy, hameau à Planquery, 14].
- GOION. — Ricardus *Goion* 1203 MR II 82b [bailliage de Coutances, 50].
- GOIS. — Gislebertus *Gois* 1079/1101 AGC 135 § 25.
- GOIZ. — Willelmus *Goiz* 1080/1082 AGC 76 § 7, Willelmus filius Roberti *Goiz* 1079/1087 AGC 121 § 18 [Éterville et Colomby-sur-Thaon, 14]; Ricardus *Goiz* 1180 MR I 5b [vicomté de Cérences, 50].
- GOLEVASTE. — Guillelmus dictus *Golevaste* 1288 CCC 379 § 243 [Montebourg, 50].
- GOUION. — Radulphus *Gouion* 1257 CCC 143 § 38 [Digosville, 50].
- GOUYER. — Ricardus *Gouyer* 1421 RNF [bailliage de Caen, 14].
- HAKET. — Alveredus *Haket* 1198 MR II 55b [Haute-Normandie].
- HAUSCORNE. — Pierre *Hauscorne*, charpentier 1747 RTL [Luneray, 76].
- LA CAMBIERE. — Luce *la Cambiere*, dite la Haslee 1283 CCC 205 § 85 [Valognes, 50].
- LA VIGNE. — le nommé *La Vigne*, bourrelier 1684 RTL [Lisieux, 14].
- LE BOTELEIR. — Johannes *le Boteleir* 1247 QN 4 § 12 [Beaumont-en-Auge, 14].
- LE BOUTEILLIER, LEBOUTEILLIER. — Mons. Robert *le Bouteillier* 1261/1266 RDBR 178 [Saint-Étienne-la-Thillaye, 14]. — La meson Hue *Lebouteillier* 1261/1266 RDBR 182 [vers Beuzeval, 14].

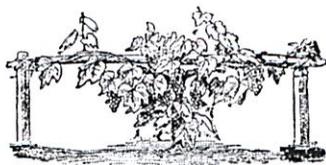
- LE BOUTEILLER. — Johannes *le Bouteiller*, armiger 1420 RNF 141b § 816 [bailliages de Caen, 14, et Alençon, 61].
- LE BOUTELLIER. — Bernardo dicto *Buticulario*, canonico Constantiensi 1280 CCC 157 § 47, B[ernardo] *le Boutellier* 1280 CCC 166 § 53 [Coutances, 50].
- LEBRACEOR. — Renaut *Lebraceor* 1261/1266 RDBR 56 [sergenterie de Saint-Victor-l'Abbaye, 76].
- LE BRACHEUR. — Thomas *le Bracheur*, bourgeois de Baieux 1392 LRB II 105 § CDLXXI [Bayeux, 14].
- LE BRACHOUR. — Pierre *le Brachour* 1391 BL 311 [clerc à Bayeux, 14].
- LE BRASEOR. — [abl.] Johanne *le Braseor* 1258 ANDG 218 § XIV [Grestain,auj. Fatouville-Grestain, 27].
- LE BRASSEUR. — Thomas *le Brasseur* 1420 RNF [Harfleur, 76].
- LE CAVELOINGN. — Philippus *le Caveloingn* 1211 RJE 23 § 89 [jugements à Falaise, 14].
- LE CAVELEN. — W[illelmus] *le Caveloingn* 1211 RJE 23 § 89, W[illelemus] *le Cavelen* 1212 RJE 27 § 106 [jugements à Falaise, 14].
- LE GOES. — [abl.] Guillelmo *le Goes*, abbate abbatie de Cruce Sancti Leufredi 1419 RNF 216b § 1231 [La Croix-Saint-Leufroy, 27].
- LE GOIS, LEGOIS. — Rogerus *le Gois* 1420 RNF [bailliage de Gisors, 27]. — Petrus Ferart, dictus *Legois* 1421 RNF [bailliage de Gisors, 27].
- LE GOIX, LEGOIX. — [abl.] Radulfo *Legoix* 1180 MR I 7b [bailliage d'Argentan, 61]. — Vauquelinus *le Goix*, de Bomavilla 1247 QN 15 § 95 [Bournainville, 27]. — Robertus *le Goix* 1260 CSMV [Sainte-Marguerite-de-Viette, 14].
- LE GOIZ. — Garinus *le Goiz*, de Esprevilla 1247 QN 38 § 282 [Épreville, 27]. — Guillaume *le Goiz* 1307 ANMA [Bretteville-le-Rabet, 14].
- LE GOUER. — maistre Raoul *le Gouer* 1330 CCC 233 § 109 [Orglandes, 50].
- LE GOUES. — Loys *le Goues*, esc., Sr du Port 1637 TCLV [Le Mesnil-Guillaume, 14].
- LEGOUEZ. — Estienne *le Jouez*; ledict *Legouez* 1489/1490 SMP [Pont-l'Évêque, 14].
- LE JOUEZ → LEGOUEZ.
- LEPILEUR. — *Lepileur*, official et archidiacre de Pontaudemer 1652 LTAC [Pont-Audemer, 27].
- LE TARVERNIER. — Jehan *le Tarvernier* 1261/1266 RDBR 223 [Le Vaudreuil, 27].
- LE TAVERNIER, LETAVERNIER. — Pierre *Letavernier* 1261 ECHN [Oissel, 76]. — Colin *le Tavernier* 1324 ANMA 294 n. 87 [Carentan, 50]. — Jehan *le Tavernier* 1396 ECHN [bourgeois de Rouen, 76].
- LE TONNELIER. — Jehan *le Tonnelier* 1324 ANMA 294 n. 87 [Carentan, 50]. — [abl.] Guillelmo *le Tonnelier*, clerico 1325 CCC 148 § 41 [Tourlaville, 50]. — Macé *le Tonnelier* 1417 RNF 265a § 1399 [chapelain à Athis-de-l'Orne, 61].
- LE VENDENGIER. — Isembart *le Vendengier* 1423 ECHN [Rouen, 76].



- LE VIGNEOUR. — In quadam porprisio [...] quod fuit *aus Vigneours* 1321 LXM 155 § CXXIII [OUILLY-LE-VICOMTE, 14].
- LE VIGNERON, LEVIGNERON. — Les enfans *au Vigner* 1380 RLA [Les Andelys, 27]. — Robert *le Vigner*on, cleric tabellion en la compagnie de Henry *le Vigner*on, tabellion juré en ladicte viconté 1409 ANDG 254 § XXXIV [Montivilliers, 76]. — Henry *le Vigner*on 1419 RNF 215 § 1222 [vicomte d'Arques-la-Bataille, 76]. — Robin *Levigner*on 1425 ECHN [Limésy, 76]. — Jehan *le Vigner*on 1474 PSP, maistre Jehan *le Vigner*on 1491 PSP [Caen, 14].
- LE VIGNEUR, LEVIGNEUR. — Jehan *le Vigneur*, natif de la cite de Rouen 1419 RNF 51a § 291 [Rouen, 76]. — Michel *Levigneur* 1681 ANDC [Notre-Dame-de-Courson, 14]. — Guillaume *Le Vigneur*, toillier 1684 RTL [Lisieux, 14].
- LE VIGNON. — W[illelmus] *le Vignon*, prepositus de Barefluctu 1242 RJE 159 § 700 [prévôt de Barfleur, 50].
- LIEVETONEL. — Willelmus *Lievetonel* 1198 MR II 48b [Troarn (?), 14].
- MANGEMUSCHE. — Grimaldus *Mangemusche* 1142 CCMC 208 [Beauvais, 60].
- MARCOTE. — Willelmus *Marcote* 1198 MR II 58a [bailliage de Caux, 76].
- MOQUAIS. — Robert *Moquais*, vitrier 1684 RTL [Lisieux, 14].
- PAIN ET VIN. — Ricardus *Pain et vin* 1198 MR II 36b [bailliage du Bessin, 14].
- PILLE ORGE. — Guillotus *Pille orge*, de Serigneio 1247 QN 23 § 169 [Sérigny, 61].
- PINCERNA. — Willemus *Pincerna* de Albineio 1108/1135 CSE 47 [Aubigny, 14]. — Hamo *Pincerna* 1180 MR I 1a [bailliage du Bessin, 14].

PETITE HISTOIRE DES BOISSONS EN PAYS D'AUGE

- PORTEVIN. — Jehan *Portevin* 1419 RNF 49b § 290 [Pont-de-l'Arche, 27].  
 QUI NON BIBIT AQUAM. — *Qui non bibit aquam* ~1104 CCMC 190, Gualterius *Qui non bibit de aqua* ~1114 CCMC 190. — Willelmus *Qui non bibit aquam* 1130/1149 CCMC 190 [Chartres, 28].  
 QUI NON BIBIT DE AQUA → QUI NON BIBIT AQUAM.  
 ROINEL. — Will[elmus] *Roinel* m-13e s. ANMA 678 [Verson, 14].  
 ROYNART. — Thomas *Roynart* 1408 ECHN [conseiller de la cour laie à Rouen, 76].  
 SOMMELIER. — [abl.] Galfrido *Sommelier* 1198 MR II 37a [bailliage du Bessin, 14].  
 THONNEL. — Antoine *Thonnel* La Vallée, tellier; la femme du dit *Thonnel*, séparée 1684 RTL [Lisieux, 14].  
 TROSSEBOT. — Galfridus *Trossebot* 1198 MR II 32b [vicomte de Bonneville-sur-Touques, 14]. — [gén.] Roberti *Trossebot*, militis ~1220 LNEB I 315 § CCLXVII [Esquay-sur-Seulles, 14].  
 TROSSEBOUT → TROUSSEBOUT.  
 TROUSSEBOUT → TROUSSEBOUT.  
 TROUSSEBOUT. — [dat.] Agathæ *Trousebout* 1247 QN 10 § 57, la ferme Agace *Trousebout* 1261/1266 RDBR 217, la terre Agasce *Trousebout* 1312 CGB 12 § 7 [Fourneville, 14]. — [gén.] Reginaldi dicti *Trousebout*, militis 1258 CNo 112a § 600, Renaut *Trousebout* 1261/1266 RDBR 231 [Saint-Cyr-la-Campagne, 27].  
 TRYNKUZ. — Laurencez *Trynkuz* 1427 FN 675b [Halle, Saxe-Anhalt].  
 VIGNE. — Legrand *Vigne* [lire sans doute *le grand Vigne*] 1556 JSG II 266 [Gouberville, 50].  
 VIGNEL. — Estienne *Vignel* [...], de la garnison d'Avranches 1443 CSM 159 § CCXXXIII [Avranches, 50].  
 VIGNERON. — Symon dictus *Vignerón* 1284 LRE 42 [Eu, 76]. — Philippes *Vignerón*, de la paroisse de Fastouville-sur-la-mer 1607 ANDG 326 § LXXIII [Fatouville, auj. Fatouville-Grestain, 27].  
 VIGNET. — François *Vignet* fils François 1684 RTL [Lisieux, 14].  
 VIGNEUR. — Richart *Vigneur* 1437 CMS II 99 § CXCV [Bayeux, 14]. — Jacques *Vigneur* et sa femme, tailleur 1684 RTL [Lisieux, 14].  
 VIGNON. — Olivier *Vignon*, son serviteur [= Estienne Troude, de Vallongnes] 1557 JSG II 325 [Valognes, 50].  
 VINATUS. — Rodulfus *Vinatus* f-12<sup>e</sup> s. CSE [Caen, 14].  
 VINET. — Guillaume *Vinet* 1685 ANDC [Le Mesnil-Bacley, 14].  
 VINGNERON. — Guill[ame] *Vingneron* 1305 LRE 113 [Eu, 76].  
 VINNANQS. — Ricardus *Vif[n]na[n]qs* [?] 1250 LXM 106 § LXVI [Lisieux, 14].



## SOURCES

- ACO : Laurence Jean-Marie, « Anthroponymie caennaise et origine géographique des caennais (XI<sup>e</sup>-milieu du XIV<sup>e</sup> siècle) », in *Annales de Normandie* n° 1 (mars 1998), p. 33-65.
- ADC : Archives départementales du Calvados.
- ADSM : Archives départementales de Seine-Maritime.
- AGC : Lucien Musset, *Les actes de Guillaume le Conquérant et de la Reine Mathilde pour les abbayes caennaises*, MSAN XXXVII, Caen, 1967.
- AJL : Actes de justice du chapitre et bailliage de Lisieux, 16<sup>e</sup>-17<sup>e</sup> s. [ADC, série B].
- ANDC : actes notariés divers (tabellionage), Calvados, 15<sup>e</sup>-18<sup>e</sup> s. [ADC C5556, C9963, C9993; 7E244, 8E6719-6725, 8E20275-22532; F5110, F5610, F6182, F7442B].
- ANDG : Charles Bréard, *L'Abbaye de Notre-Dame de Grestain de l'ordre de Saint-Benoît à l'ancien diocèse de Lisieux*, A. Lestringant, Rouen, 1904.
- ANMA : Léopold Delisle, *Études sur la condition de la classe agricole et l'état de l'agriculture en Normandie au Moyen-Age*, éd. A. Hérissé, Évreux, 1851.
- ARC : archives communales.
- BL : François Neveux, *Bayeux et Lisieux, Villes épiscopales de Normandie à la fin du Moyen Âge*, Éditions du Lys, Caen, 1996.
- BSHL : *Bulletin de la Société historique de Lisieux*.
- CBP : J. Andrieux, *Cartulaire de l'abbaye royale de Notre-Dame de Bon-Port de l'ordre de cîteaux au diocèse d'Évreux*, impr. Auguste Hérissé, Évreux, 1862.
- CCC : Julie Fontanel, *Le cartulaire du chapitre cathédral de Coutances*, Archives départementales de la Manche, Saint-Lô, 2003.
- CCMC : Chartes citées in Arsène Darmesteter, *Traité de la formation des mots composés*, Paris, Champion, 1967.
- CMS : Siméon Luce, *Chronique du Mont-Saint-Michel (1343-1468)*, Firmin-Didot, Paris, t. I, 1879; t. II, 1883.
- CSL : E. Lepingard, « Le Cartulaire de l'Église Notre-Dame de Saint-Lô », 1437, in *Notices, Mémoires et Documents*, t. 17, p. 1-48, 1899.
- CSMV : Sainte-Marguerite-de-Viette [14], chartes diverses, 13<sup>e</sup> s. [ADC H7078].

PETITE HISTOIRE DES BOISSONS EN PAYS D'AUGE

- DES : Percy Hide Reaney & R. M. Wilson, *A dictionary of English Surnames*, Oxford University Press, Oxford, 3<sup>rd</sup> ed., 1995.
- DNFBR : Jules Herbillon et Jean Germain, *Dictionnaire des noms de famille de Belgique romane*, Crédit Communal, Bruxelles, 1996.
- ECAN : Léchaudé d'Anisy, *Extrait des chartes et autres actes normands ou anglo-normands, qui se trouvent dans les archives du Calvados*, MSAN VII (t. 1), Caen, 1834 et VIII (t. 2), Caen, 1835.
- ECHN : Charles de Beaurepaire, *Notes et documents concernant l'état des campagnes de la Haute Normandie dans les derniers temps du Moyen Âge*, Rouen, 1865.
- FN : Rosa et Volker Kohlheim, *Duden Familiennamen*, Dudenverlag, Mannheim / Leipzig / Wien / Zürich, 2005.
- JSG : Eugène Robillard de Beaurepaire et le Comte Auguste de Blangy, *Le Journal du Sire de Gouberville*, t. I, MSAN XXXI, Caen, 1892, et t. II, XXXII, Caen, 1895; rééd. Les Éditions des Champs, Bricqueboscq, 1993-1994.
- LJSO : *Livre des Jurés de Saint-Ouen de Rouen*, 1291 [ADSM 7H17].
- LNEB : abbé V. Bourrienne, *Antiquus Cartularius Ecclesiae Baiocensis (Livre Noir)*; Société de l'histoire de Normandie, Rouen, A. Lestringant, Paris, Auguste Picard, t. 1, 1902, t. 2, 1903.
- LPAT : Jean Lesquier, « Les plus anciens textes de la Société historique », in BSHL n° 22, année 1915, p. 27-55.
- LRB : E. Anquetil, *Le Livre Rouge de l'évêché de Bayeux, Manuscrit du XV<sup>e</sup> siècle*, Bayeux, t. I 1908, t. II 1911.
- LRCB : Henry Le Court, « Le livre de raison du conseiller Bichereel », in BSHL n° 11, année 1899, p. 4-32.
- LRE : abbé A. Legris, *Le Livre Rouge d'Eu (1151-1454)*, Société de l'histoire de Normandie, A. Lestringant, Rouen, Auguste Picard, Paris, 1911.
- LTAC : L. Piel, « Études sur le Livre du Trésor des Authieux-sur-Calonne », in BSHL n° 7, année 1879, p. 1-55.
- LXM : Olivier Buon, *Lisieux du début du XIII<sup>e</sup> s. au milieu du XIV<sup>e</sup> s. Notes d'histoire urbaine*, Caen, 1993 [mémoire de maîtrise dactylographié].
- MR I : Léchaudé D'Anisy, *Grands Rôles des Échiquiers de Normandie, première partie*, MSAN XV, 2<sup>e</sup> série, 5<sup>e</sup> volume, Paris, 1845.
- MR II : Léchaudé D'Anisy et Antoine Charma, *Magni Rotuli Scaccariae Normanniae sub regibus Angliæ*, pars secunda, MSAN XVI, 2<sup>e</sup> série, 6<sup>e</sup> volume, Paris, 1852.
- MSAN : *Mémoires de la Société des Antiquaires de Normandie*.
- ORF : Denis-François Secousse, *Ordonnances des roys de France de la troisième race*, t. IV, Paris, 1732.
- PDR : Pouillé du Diocèse de Rouen, 1337, in Auguste Longnon, *Pouillés de la Province de Rouen*, Recueil des Historiens de France, Paris, 1903, p. 1-73.

*La boisson dans l'anthroponymie normande*

- PSP : Georges Huard, *La paroisse et l'église Saint-Pierre de Caen des origines au milieu du XVI<sup>e</sup> siècle*, MSAN vol. XXXV, Rouen / Paris, 1923.
- QN : Léopold Delisle, *Rerum gallicarum et franciscarum scriptores, Querimonia Normannorum, anno 1247* (enquêtes sur l'administration de Saint Louis), in *Recueil des Historiens de la France* t. XXIV (1<sup>ère</sup> partie), Paris, 1904.
- RADN : Marie Fauroux, *Recueil des actes des ducs de Normandie (911-1066)*, MSAN XXXVI, Caen, 1961.
- RCB : registre de la Charité de Blangy-le-Château, Calvados, 17<sup>e</sup>-18<sup>e</sup> s. [ARC].
- RDBR : Joseph Reese Strayer, *The royal domain in the baillage of Rouen*, Princeton, Princeton University Press, 1936.
- RGG : Christophe Maneuvrier, *Le registre de Guillaume Guerart, tabellion de Lisieux (1390-1393)*, Enquêtes Rurales 13, Cahiers de la Maison de la Recherche en Sciences Humaines, LII, 2010.
- RJE : Léopold Delisle, *Recueil de jugements de l'Échiquier de Normandie au XIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1864.
- RLA : Étienne Deville, *Le registre de la léproserie d'Andeli en 1380*, Imprimerie de l'Eure, Évreux, 1910.
- RNF : *Rôles Normands et Français et autres pièces tirées des archives de Londres par Bréquigny en 1764, 1765 et 1766*, MSAN XXIII (3<sup>e</sup> série, 3<sup>e</sup> volume), 1<sup>re</sup> partie, Paris, 1858.
- RTL : rôle de taille de Lisieux, 1684.
- RTLU : *Roole et assiette de la taille de la paroisse de Luneray pour l'année prochaine mil sept cents quarante huit*, publié dans M. C. Gricourt, « Étude d'Histoire démographique, sociale et religieuse de cinq paroisses de l'archidiaconé du Petit Caux, Doudeville, Canville, Bacqueville, Brachy, Luneray », in *À travers la Normandie des XVIII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> s.*, Caen, 1963 [Cahier des Annales de Normandie n° 3].
- SMP : papiers relatifs à la fabrique de l'église Saint-Michel de Pont-l'Évêque [14], in Michel Cottin, « Notes sur « l'œuvre et réparations » de l'église Saint-Michel de Pont-l'Évêque », BSHL n° 41, mai 1998, p. 5-13.
- TCLV : tabellionage de Courtonne-la-Ville [14], 17<sup>e</sup> s. [ADC 8E 4933].
- TDM : tables décennales de Mézidon, aujourd'hui Mézidon-Canon [14], 1863-1902.
- WVF : Dr Frans Debrabandere, *Woordenboek van de familienamen, Gemeentekrediet*, Bruxelles, 1993, 2 vol.

## **Le buveur augeron (1850-1950) entre sâpience et idées reçues**

*Benoît Noël*

J'aimerais corriger d'emblée quelques poncifs. De même que nous sourions trop vite du paternalisme social et des phalanst res ouvriers du XIX<sup>e</sup> siècle, à notre époque de libéralisme si légèrement impitoyable envers les petites mains, nous daubons volontiers le buveur augeron des années 1850 à 1950, supposé abruti par des alcools brut de fonderie.

Faut-il rappeler, tout en regrettant bien évidemment l'intempérance et la violence que celle-ci peut entraîner, que ce consommateur ne croquait nul anxiolytique et pas davantage de tranquillisant pour dormir ni de produit dopant pour se réveiller ? De plus, il travaillait alors en force au grand air et expectorait donc *a priori* davantage qu'un col blanc confiné dans un bureau à air conditionné. De surcroît, la voiture, terrible « cercueil à roulettes » n'en était qu'à ses balbutiements.

Enfin, l'hygiène douteuse n'était pas « propre » à la fabrication du « bère » (cidre) et de « l'eau de bère » (ou baire) et si l'on glissait, une fois l'an, un peu de calvados dans le biberon du nourrisson, c'était dans l'espoir de « tuer le vers ». Lui frictionner ses menottes avec cette « eau-de-vie » éloignait également certains germes malins. Sont-ce au demeurant des pratiques plus sottes que de bourrer de substances chimiques nos modernes cigarettes en vue de mener nos adolescents à l'assuétude ou de manger alternativement trop sucré ou trop salé ? Au fond, ne vaut-il pas mieux chiquer du tabac non trafiqué ?

On reste confondu par le souverain mépris affiché, en 1900, par le docteur Edmond Spalikowski dans son article *Types normands*, pourtant publié dans la revue *Pays normand*, se targuant d'ethnographie et d'art populaire : « *Ni jeune, ni vieille, plutôt entre deux âges, le sein tari (sic), la figure déjà ridée, la nourrice va, vient dans la grande cuisine aux solives noircies, vêtue d'un caraco gris, d'une jupe de laine rayée qui s'arrête aux mollets, les cheveux pris dans un foulard roulé. [...] La nourrice est fière de ses gars, elle en parle à tout venant, se vante de les élever mieux que personne, en leur donnant plus d'eau-de-vie de cidre ou de flip que n'importe quelle autre.* » En ce cas, il faut croire que les parents de ces bambins se fichaient pas mal de leur sort et comptaient au nombre de ceux qui sortaient fièrement les chiens pour leurs besoins mais se seraient crus déshonorés de pousser le landau à la place de la gouvernante.

Je sais que la « goutte » est désormais synonyme de gnôle, de l'affection enrouant les articulations et de la peur du gendarme mais reconnaissons que ce mot convie originellement à une consommation épicurienne tenant compte du métabolisme de chacun et en l'espèce, de la résistance à l'alcool que tout être brûle à son rythme. Il en va de même du mot « fil » désignant les eaux-de-vie. Il s'agit d'agrémenter notamment le café, d'un « trait d'esprit » c'est-à-dire d'un « extrait » d'un fruit, du distillat du cidre (calvados) ou du vin (cognac et armagnac). Ledit mot « fil » provient de l'opération de distillation visant à séparer les corps lourds des sains éthers car au bec de l'alambic, l'alcool se doit de couler mince comme un « fil » et droit comme une aiguille. Mieux, on nomme une eau-de-vie de qualité : « fil-en-quatre » car elle revigore comme le fil composé de quatre brins raccommode solidement. Seul l'argot décrivant l'abus évoque un fil « à la patte » ou conduisant à remarquer à « quatre pattes ».

Au fil du XIX<sup>e</sup> siècle, les fermiers augerons se spécialisent dans l'élevage de bovins en vue de la production intensive de trois fromages gras, mais il y a plus de cinq siècles que leurs terres argilo-calcaires à silex sont couvertes d'herbages plantés de pommiers et poiriers. C'est pourquoi, si Bacchus et le vin règnent traditionnellement sur la France, le Pays d'Auge fait bande à part, comme l'observe dès 1631 l'abbé Gabriel Du Moulin dans son *Histoire générale de Normandie*. Les vigneronniers opposeront néanmoins quelque résistance, ce dont atteste, parmi tant d'autres, la pâture livarotaise les « Vignettes » à

proximité du Château de Neuville et plantée de ceps des Romains à la Révolution Française. Quoi qu'il en soit, cette particularité d'alcools locaux (cidre, poiré et calvados) dont la consommation excède celle de la boisson « nationale » (le vin) est exceptionnelle dans l'hexagone, si l'on songe que même la bière alsacienne n'a pas fait disparaître Riesling et Gewurztraminer. C'est d'ailleurs une des explications de la faible diffusion de ces trois boissons au plan national, les négociants d'alcools étant soit issus de familles vigneronnes soit acquis à la « culture » vinicole dominante. Notons néanmoins qu'au sein de cette faible diffusion, nombre de négociants Havrais, Caennais ou Parisiens de l'époque qui nous intéresse font valoir en lettres capitales qu'ils distribuent « Cidre et Eau-de-vie de Cidre de la Vallée d'Auge », lequel cidre doux-amer est encore vanté parfois : « Premier Cru de Normandie ».

Au demeurant, l'Augeron, aussi mutique que le madré, a su au tournant des XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles améliorer ses produits phares en s'inspirant du savoir-faire d'autres provinces. De fait, son cidre est devenu « mousseux » selon la « méthode champenoise » et son calvados s'est bonifié via l'usage « d'alambics charentais à repasse ». On peut même *pousser le bouchon* et citer notamment cet avis du pomologue Roger de la Borde qui déclare préférer, en 1898, dans son *Almanach du Pommier & du Cidre* (Paris, J. Lefort), la manière angevine à la champenoise selon laquelle on ajoute aussi des levures de vin au cidre qui continuera de fermenter en bouteilles. Avec Maud Guichard, nous avons également montré dans

nos articles sur *Les distilleries de Pont-L'Évêque et du Breuil-en-Auge* (revue *Le Pays d'Auge*, 2011) comment le calvados a suivi l'évolution du cognac vers un produit plus rond et aux arômes, robe et goût adoucis par les teintures d'Iris de Florence et l'adjonction de caramel. Ceci, au point qu'on le nomme « cognac normand » ou « fine champagne normande », « fine champagne » désignant paradoxalement alors un cognac d'excellence !

Évoquons quatre consommations classiques du calvados. Le « flip » déjà cité est un grog y recourant plus du jus de pommes et du miel. Selon le *Tableau de Paris* de Louis-Sébastien Mercier (Hambourg et Neuchâtel, S. Fauche, 1781), le gloria est « *un café à l'eau-de-vie sur lequel un sucre soutenu au-dessus de la flamme par la petite cuillère, tombe par l'effet de la chaleur à l'état de caramel, et est versé goutte-à-goutte dans le mélange qu'il fait frissonner.* » En Pays d'Auge, le « gloria » est un café-calva aussi récurrent que le mot « gloria » au cours de la messe en latin ! L'expression « trois couleurs » désigne trois cafés successifs allongés respectivement de rhum, kirsch et calvados. Le célèbre « trou normand » est une expression rabelaisienne à même de déconcerter les esprits cartésiens. Elle désigne par une image crue le désencombrement effectif de l'estomac par un sorbet riche, mine de rien, en vitamines, oligo-éléments, pectine et acide malique. Pour en finir avec les alcools dérivés de la pomme, citons la liqueur « pour dames », le pommeau (assemblage de calvados et de jus de pommes communément appelé

« vin d'octobre ») qui eut divers prolongements au xx<sup>e</sup> siècle : la Liqueur de la Mère Magloire (Bizouard Frères – Paris et Orbec) ou La Reinette de la brasserie-distillerie lexovienne Lecompte.

Si l'opinion de Louis de Chambray affirmant que le poiré est profitable aux « nourrices pour se procurer une abondance de lait » (*L'art de cultiver les pommiers, les poiriers et de faire les cidres selon l'usage de la Normandie*, Paris, Ganeau, 1765) est niée par la médecine moderne, cette dernière admettra peut-être l'avis de Gabriel du Moulin soutenant qu'il est « grandement diurétique ». Je le tiens en tout cas pour pleinement « apéritif ». Hélas, la poire est de nature délicate : sa maturité plus précoce que celle de la pomme l'expose davantage aux coups de froids printaniers. En outre, le travail de sa fermentation est distinct de celui de la pomme : son jus contient moins de sucre — et partant, d'alcool — mais plus d'acidité rongant machines et tonneaux. Ces deux particularités ont presque conduit à la disparition de cette boisson en Pays d'Auge. Il est vrai que si les clercs occidentaux avaient majoritairement tenu le « fruit de la connaissance » de l'Ancien Testament pour une poire et non pour une pomme, le destin du poiré eût vraisemblablement été tout autre.

Avant même le vin parfois aromatisé (Hippocras à la cannelle, orange ou vanille), on suppose que les Normands burent hydromel (mélange fermenté d'eau et de miel) et cervoises d'orge, blé et seigle, aromatisées avec de la menthe ou de l'armoise absinthe (*artemisia absinthium*), laquelle contient un temps l'aigreur de cette « bière » primitive.

En 1885, le dramaturge suédois August Strindberg décrit les flacons d'un cabaret de Luc-sur-Mer dans son essai : *Parmi les paysans français* (Paris, Actes Sud, 1988) : « *Notre cabaret se compose d'une grande salle agréable. Au milieu est posé le billard. Le long des murs, des grandes tables et des petites avec des tabourets paillés. Dans un coin, il y a le comptoir encombré de bouteilles et de carafes de toutes sortes. On y trouve du curaçao, du bitter, de l'absinthe, du vermouth, de l'anisette, du cognac, etc. Comme ce commerce est le plus souvent associé à une boutique, il y a des éta-gères avec de l'épicerie et de la mercerie derrière le comptoir. Au fond, sous le coucou, s'ouvre la porte de la cave qui mène au vin et à la bière.* » Ce témoignage est précieux car il atteste en deux coups de cuillère à pot qu'hors le cidre et le calvados, le normand du XIX<sup>e</sup> siècle consomme tous les alcools en vogue à cette époque.

Dès 1861, Louis Lemerrier de Neuville met en scène la rivalité du cidre « L'Ambrette » et de « L'Absinthe » dans *Les tourniquets* (Paris, Auguste Poulet-Malassis, 1862), sa revue satirique du Théâtre parisien du Figaro. Charles de Sivry lui emboîte le pas dans les ballets *L'Absinthe* et *Le Cidre* donnés à Rouen en 1885. Enfin, Gustave Fabius de Champville, auteur d'un respectable *Manuel du cultivateur, du propriétaire et du fabricant de cidre* (Paris, Société d'éditions scientifiques, 1896) s'était auparavant fendu de la diatribe convenue : *L'Absinthe* (Paris, F. de Launay, 1890). Puis, avec une verve étincelante, Alphonse Allais taillera bien des croupières à l'absinthe mais de quoi ne s'est-il pas moqué<sup>1</sup> ?

---

1. Cf. la revue *Le Pays d'Auge* de novembre 2004.

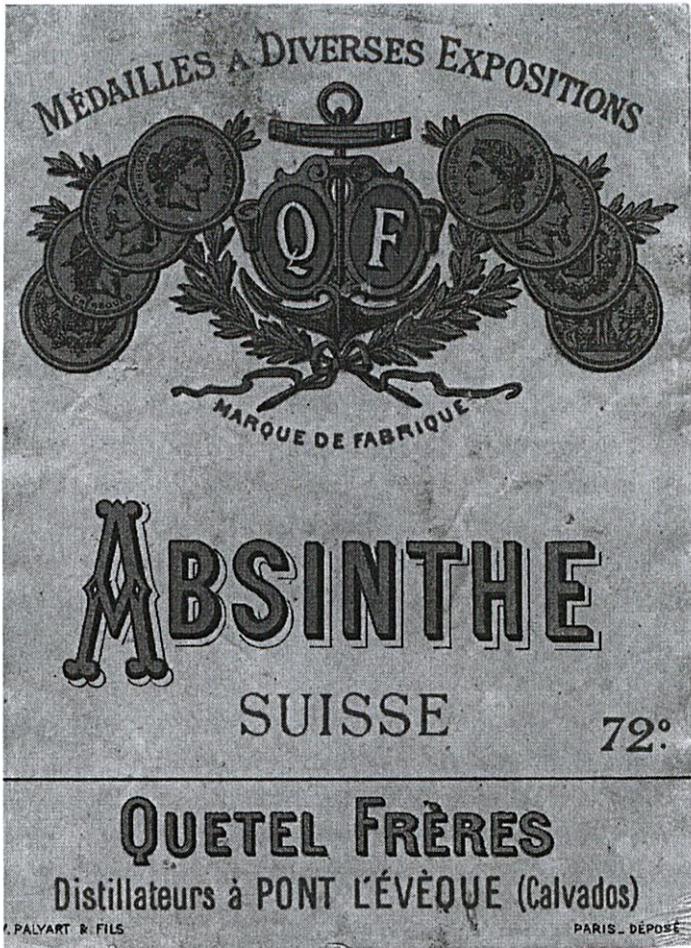
Les poètes « maudits » normands Alfred Poussin, Paul-Napoléon Roinard, Albert Glatigny ou Louis Lansonneur ont célébré l'absinthe dont ils ont abusé.

Alfred Poussin (1834-1901), né à Crouttes a passé l'essentiel de sa vie au Billot après avoir vainement tenté de vendre ses tableaux ou ses vers à Paris. Son ami, le lexovien Henri Beauclair en a fait le héros de son roman *Ohé ! l'Artiste* (Paris, Tresse & Stock, 1887).

Alfred Poussin laisse pour sa part le recueil *Versiculetts* (Paris, Léon Vanier, 1892) dans lequel il se décrit en éternel *Bohème* :

*Sous les haillons de la misère  
Froids et honteux  
Je marche pieds nus comme Homère,  
Le roi des jeux.  
Autrefois, j'ai connu sur terre  
Des jours heureux ;  
J'avais ma maîtresse et mon verre,  
Charmants tous deux.  
Mais le destin brisa ma coupe  
Le diable prit ma femme en croupe  
Un soir d'été.  
Mes amis, effrayés sans doute,  
Ont disparu. – Seul sur la route  
Je suis resté.*

En 1907, une enquête sanitaire révèle que les départements où il y a le plus d'aliénés pour raisons d'alcoolisme sont le Morbihan, la Somme et la Mayenne. En dépit d'idées reçues, l'absinthe qui y est beaucoup



Étiquette Absinthe Quétel Frères, Coll. Musée de Pontarlier.

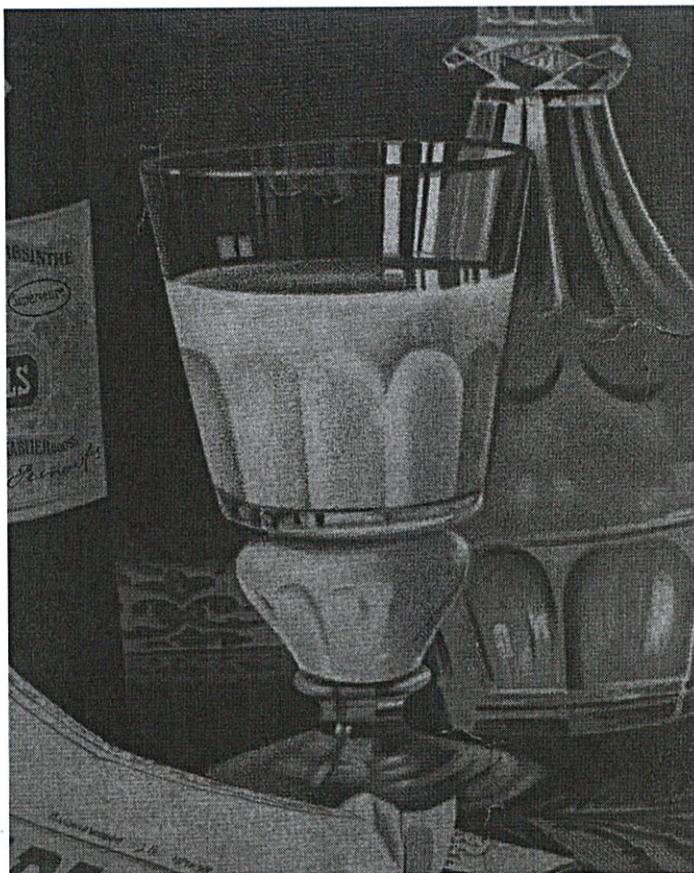
moins prisée que dans le Sud et l'Est de la France et le calvados sont donc quelque peu exonérés de ces ravages et quand bien même, au-delà des pourboires (« sou de café [-calva] »), il est d'usage en Pays d'Auge de payer la main-d'œuvre en cidre et goutte. En 1911,

un rapport au Parlement sur l'état de la conscription établit qu'il n'existe pas davantage de rapport direct entre la consommation d'absinthe et les cas de réforme militaire. C'est l'Orne qui détient cette fois le record de réformés (55 %) et l'on y consomme essentiellement cidre, poiré et calvados ! (voir Elisabeth Mallat-Caze : *Le phénomène de l'absinthe et sa traduction dans les débats parlementaires de 1908 à 1915*, DEA, I.E.P — Paris, 1981 et mes essais sur l'absinthe).

L'avocat général de la Cour d'Assises du Calvados croit cependant juste d'incriminer l'absinthe, couramment supposée la « Mère de tous les vices », dans son réquisitoire de l'affaire de Couvrigny (près de Falaise), qui vit en 1912, une baronne alcoolique et son fils dégénéré tuer le baron d'une balle en pleine poitrine. Certainement, l'alcool a sa part dans ce crime de bas étage mais les mariages consanguins, une mère abusive et la cupidité ?

Si la Normandie ne cultive pas la plante médicinale l'armoise absinthe en vue de la production de l'apéritif absinthe, quelques distilleries comme Quétel Frères (Pont-L'Évêque) en commercialisent sous leurs noms mais parions qu'elles se contentent d'embouteiller le contenu de fûts achetés. Enfin, on observe une parenté entre certains verres à absinthe et des verres à cidre et calvados puisque les premiers dont la base du réceptacle à eau présente un petit renflement formant une « bulle » destinée à recevoir préalablement la dose d'absinthe ressemblent à des verres appelés à recevoir le cidre dans l'ensemble du réceptacle puis la goutte de calvados dans la petite bulle.

*Le buveur ougeron (1850-1950)*



Charles Maire : verre à absinthe.  
Détail d'un tableau publicitaire Pernod Fils, coll. Benoît Noël.

Les vermouths aromatisés au quinquina dont les fleurons nationaux sont le Saint-Raphaël, Dubonnet et Byrrh comptent au moins deux producteurs en Pays d'Auge avec le quinquina Alexandre Floquet au vin de Malaga (Pont-L'Évêque) et le quinquina Edmond Normand, distillateur « à Saint-Jacques près Li-

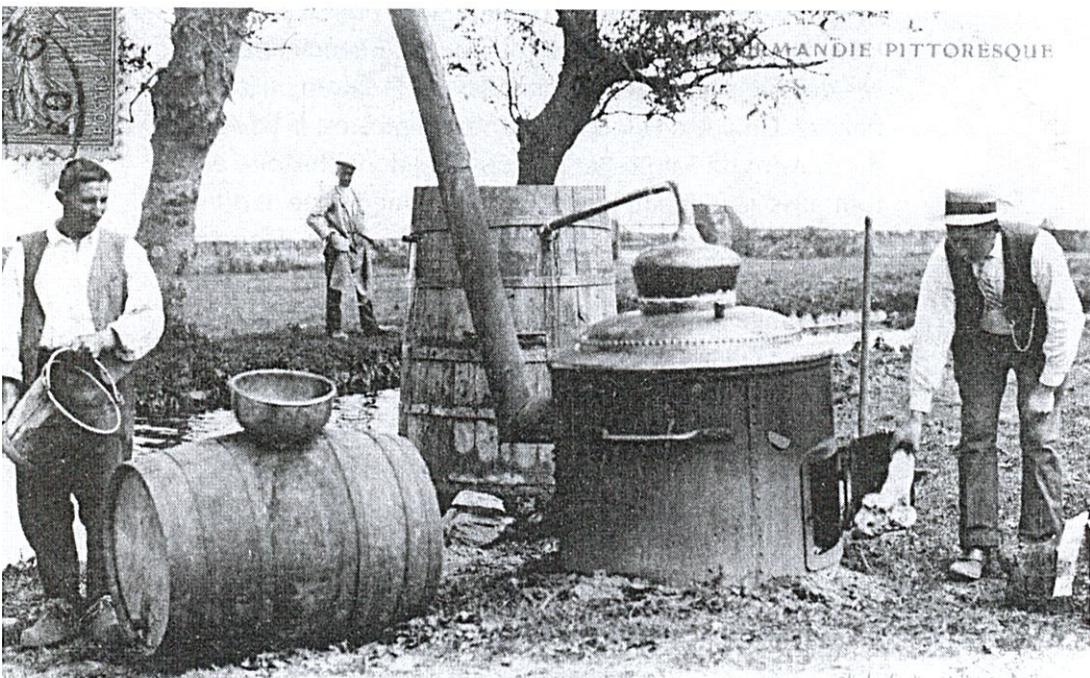


Verre « à cidre et calvados »  
Coll. Espace Culturel des Dominicaines de Pont-L'Évêque.

sieux ». A. Floquet produit également un amer distinct du célèbre Picon puisque chaque fabricant estime posséder une botte secrète et Georges Mercier, un bitter fécampois à rapprocher du Bitter Sécrestat bordelais à la gentiane. Fécamp est également le siège depuis 1863 du « trésor de bienfaits » qu'est la liqueur Bénédictine tissée de 27 épices soyeuses dont l'aloès, le safran ou la coriandre. Un autre vulnéraire normand racé est la liqueur du couvent de Sainte-Barbe (Louviers) dont l'histoire est tout aussi légendaire que celle de la Bénédictine et dont le diable raffolerait ! Décidément très actif, A. Floquet est l'inventeur du Cristal Floquet, curaçao aux pommes et à l'orange tandis qu'à Valognes, Léon Duchemin assure distiller à la vapeur : calvados, absinthe, amer ou kirsch. Enfin, s'il exista des brasseurs de bière à Lisieux ou Trouville, j'ignore à ce jour ce qui poussa le Marseillais Gaston Crémieux à nommer « Bock Orbec » sa « délicieuse boisson gazeuse au parfum de banane ». Il n'empêche qu'elle bénéficia, vers 1900, d'une des premières publicités cinématographiques au monde, signée Georges Méliès.

Par ailleurs, Edmond Joanne (Fabrique d'absinthe et d'amer, 59 quai de la Tournelle à Paris) et le pharmacien corse Angelo Mariani (Vin Mariani reconstituant à la noix de kola et extrait de cocaïne) prenaient leurs quartiers d'été à Villers-sur-Mer quelque trente ans avant que Fernand Moureaux, promoteur de la Suze, devienne Maire de Trouville de 1934 à 1951. Qui songerait à abuser d'un « velours de l'estomac » ?

**Benoît NOËL**



1090 — Profitons d'bouilli, pendant qu'j'en avons encore le droué.

« Profitons d'bouilli pendant qu'en avons encore le droué ! »  
(Carte postale ancienne, collection particulière)

## **Distillateurs ambulants et bouilleurs de cru dans l'état du privilège et du droit, de la morale et du fisc**

*Benoît Noël*

Le « privilège » des bouilleurs de cru (5 litres détaxés annuellement) réactivé par le premier consul Napoléon Bonaparte en 1803 étant « aboli » depuis 2010, le « droit » actuel des propriétaires français d'un verger de distiller annuellement 10 litres d'alcool détaxés à 50 % peut sembler anachronique, puisqu'il offre en réalité semblable détaxe à un plus grand nombre de personnes, et ce à une époque où les accidents de la route ne sont pas efficacement jugulés, où l'alcool demeure un faux-refuge pour certains et où les pouvoirs publics s'égosillent à recommander la consommation d'au moins « cinq fruits et légumes par jour ».

Certes, l'Augeron peut opposer que toutes ses pommes ne sont pas « à couteaux » et l'on discutera à l'infini du bien-fondé de la détaxe, mais le fond du débat tient à mes yeux à quatre autres points capitaux : l'instruction civique déficiente, une termino-

logie inadéquate, la propension des hommes à désigner des boucs émissaires pour s'acheter une bonne conscience et le primat inopportun donné à l'économie sur l'écologie lorsque les produits que nous vendons proviennent tous des matières premières issues de la Terre.

La démocratie nous convie à agir en citoyen sinon responsable, du moins tendant à l'être. Dès lors, comment se fait-il que l'École de la République n'enseigne pas le seul diplôme indispensable : le brevet de secourisme ? Celui-ci n'est-il pas le gage sensible et concret du respect absolu que doit inspirer la vie d'autrui ? Ne constitue-t-il pas la plus noble introduction à l'Instruction Civique, également honteusement dédaignée par nos élus et pléthoriques « conseillers pédagogiques » ? À cet égard, comment l'école contemporaine peut-elle également faire l'économie d'une pédagogie de la consommation hors une petite « semaine du goût » ?

En d'autres mots, ne peut-on discerner des enseignements fondamentaux décourageant l'excès et la violence dès le plus jeune âge par l'appréhension non moins sensible et concrète de l'intérêt de la multiplicité des saveurs, des opinions et des couleurs de peau ? J'emploie à dessein le mot « appréhension » impliquant une découverte physique de soi et de l'autre amenant naturellement à contenir sa peur ou « appréhension » de soi et d'autrui. Au demeurant, trois récents facteurs aggravants des accidents de circulation et *a priori* indépendants de la consommation d'alcool : la multiplication des deux-roues sur les

périphériques citadins, téléphoner au volant sans kit mains libres ou le port de casques audio des piétons tendent à prouver qu'on ne peut tout interdire et que seul s'avère indispensable le sens des responsabilités civiques acquis dès l'enfance. Gardons en mémoire que près de quinze ans (1919-1933) de prohibition américaine de l'alcool amplifia la consommation « publique » et surdémultiplia les juteuses affaires de la mafia (Al Capone) autrement plus rentables que la « mafia normande de la goutte » !

Comme il va de soi, comprendre le phénomène de l'authentique distillation conduite hygiéniquement (contrairement à une idée toute faite, et comme l'a souligné l'ingénieur-agronome Georges Warcollier, nombre d'Augérons ont tôt opté pour la repasse qui mènera à l'A.O.C Pays d'Auge) aide à définir un alcool savoureux lequel n'induit pas l'excès en comblant prestement palais et papilles. La distillation a pour but de contenir la proportion des substances volatiles de l'alcool (méthylique, aldéhydes, acétates, acides ou furfurol) de la « crème » d'entre elles ou « cœur de distillation » : l'alcool éthylique ou éther suprême. Autrement dit, il s'agit de libérer l'esprit de la matière et la distillation des « spiritueux » vise éternellement la quintessence, c'est-à-dire à ménager « la part des Dieux, de Dieu, des anges et des hommes » via l'évaporation enfuie aux quatre points cardinaux ou si l'on préfère à dégager « l'essence la plus subtile » des quatre éléments.

Hors l'abus qu'il n'induit donc pas plus que le couteau le crime (l'alcoolisme est une maladie due à

des prédispositions génétiques ou consécutive à une misère matérielle ou morale et à traiter en tant que telle), l'alcool correctement distillé et rectifié ne pèse pas sur la tête ou l'estomac dont il est le « velours » et d'aucuns se souviennent qu'un alcool mal distillé ou passé donne l'impression désagréable d'une amorce de goût étouffée par un alcool arrogant. À l'inverse, l'alcool gracieux combine habilement trois paradoxes : il a une emprise sur la langue qui ne saurait emporter le palais, il déroule un bouquet de saveurs successives en bouche quoique fondues et il titille la glotte sans l'irriter. Les sommeliers nomment joliment ce feu d'artifice, « queue de paon ». J'aime à comparer personnellement l'écart entre un alcool aérien et de plomb à ce qui sépare une dentelle de biscuit d'une ganache écrasée par la crème Chantilly ou les bulles légères d'un champagne apéritif d'un mousseux de dessert à la robe fluorescente.

Je ne referai pas ici l'histoire virevoltante des bouilleurs de cru, si ce n'est pour rappeler une figure oubliée d'un élu augeron qui épousa sincèrement leur cause et notamment celle du fameux « privilège ». Au-delà, je soulignerai que les élus de la République jonglèrent constamment et tant bien que mal avec les intérêts du commerce et de la santé publique lesquels furent trop souvent les cache-misère des impératifs du Trésor public et de la « Défense Nationale ».

L'année 1886 précisément, une pétition du « Syndicat central du commerce en gros des liquides du département de la Seine-Inférieure » (aujourd'hui Seine-Maritime) réclamant la suppression du privilège

des bouilleurs de cru provoqua une vive réaction des intéressés. Le comte Pierre-Louis de Colbert–Laplace, arrière-petit-fils du savant Pierre-Simon de Laplace (né à Beaumont-en-Auge) et député du Calvados, mena ce combat résumé dans sa plaquette *La question des bouilleurs de cru* (Paris, Édouard Dentu, 1886). Il le gagna mais dut reprendre le flambeau en 1895 lorsqu'un projet de loi suggéra à nouveau cette suppression tout en préconisant de « surtaxer » l'absinthe. En son Château de Saint-Julien de Mailloc, Colbert–Laplace rédigea cette fois un *Examen critique des accusations portées contre les bouilleurs de crus* (Paris, Librairie agricole, 1895). Il fut notamment épaulé dans cette lutte par ses collègues parlementaires de l'Orne : le baron Armand de Mackau et le comte Félix de Lévis-Mirepoix. Selon le *Dictionnaire biographique de l'Orne* (Paris, Flammarion, 1890), ceux-ci furent les organisateurs de « vastes meetings de protestation » dont les émissaires envoyés à Paris parvinrent alliés à ceux de nombre d'autres départements à différer une nouvelle fois, ce serpent de mer.

Pierre-Louis de Colbert–Laplace vise juste dans son premier libelle en avançant : « *On ne me persuadera jamais, ni moi, ni bien d'autres, que faire chez soi ce que l'on veut de la récolte qu'on a fait chez soi constitue un privilège.* » De fait, le premier consul employant le mot « privilège » recourut effectivement malencontreusement à un terme fleurant trop l'ancien régime. C'est qu'il instituait et généralisait, en dépit de la légende d'une création, un « privilège » à l'origine, au sens et au contenu

déjà bien fluctuants. Louis Duval, remarquable archiviste de l'Orne (*Essai historique sur le cidre et le poiré*, Paris, Octave Doin, 1896) le date d'ailleurs du dépôt, en 1606, des statuts de la « Corporation des Vinaigriers et Faiseurs d'Eau-de-Vie de Rouen » et Louis Calvet, chimiste en chef du Laboratoire Central des Finances (*Alcools*, Paris, Béranger, 1911) de 1717 lorsque des propriétaires-récoltants furent exemptés d'impôt « sur une consommation de 1/2 muid (1hl,34) par famille ». Aussi, même l'aristocrate qu'est Colbert-Laplace a beau jeu de soutenir qu'il s'agit d'un « droit » et non d'un « privilège » et Louis Duval de surenchérir par un « droit naturel ». Cette importance prêtée à la terminologie peut paraître exagérée, prouvons qu'il n'en est rien par une comparaison sulfureuse : il n'y a jamais eu de « droit de cuissage » inscrit dans la législation, n'empêche que bien des aristocrates étaient convaincus du bien-fondé d'un tel « privilège ».

Pis, « détaxer » l'alcool dispensé par les fruits du verger prête à toutes les confusions puisque la « taxe » évoque essentiellement la vente, laquelle est interdite à cette production vouée à une consommation « familiale ». Encore n'est-ce pas tout puisque de fil en aiguille, la vente engendre la « fraude » et la fraude, le « trafic ». Au demeurant, hors le privilège d'ores et déjà ressenti par les bouilleurs de cru comme une ingérence, ce sont les perquisitions des gabelous volant à l'intérieur des fermes qu'ils auront toujours le plus de mal à avaler. N'oublions pas que les exploitants agricoles sont leurs propres patrons



Joseph Fontaine : distillation ambulante à Notre-Dame de Courson,  
1935, coll. part.

au point de se passer le plus durablement possible du regard extérieur d'un banquier.

Certes, il n'est pas question de nier les ravages de l'alcoolisme campagnard ou de l'hygiène trop souvent nulle mais nos modernes mégalo-poles sont-elles des remparts absolus à ces fléaux ou les ont-elles remplacés par d'autres ? Les témoignages si différents,



Joseph Fontaine : distillation ambulante à Notre-Dame de Courson, 1935, coll. part.

sans décourager la synthèse, appellent à toujours plus de nuances.

Ainsi, la condamnation sans appel d'un maître de la Faculté de Paris tel que Georges-Maurice Debove relève-t-elle d'un constat de terrain ou est-elle quelque peu conditionnée par la fougue hygiéniste d'un fervent disciple d'Auguste Comte ? « *À la première génération, la taille diminue, le désir de boire augmente, les forces*

*physiques et intellectuelles s'affaiblissent, les maladies nerveuses apparaissent. À la seconde, on a des dégénérés, des idiots, des épileptiques. À la troisième, heureusement, il y a la stérilité » (L'alcoolisme – Ses dangers, Paris, Imprimerie Typographique, 1903).*

Ce dernier jugement ne comporte-t-il pas un soupçon de mépris et M. Debove ou ses pairs ont-ils décrié si nettement la situation des enfants condamnés à travailler en usine ou à la mine ? En ce cas aussi (et sauf le respect dû à sa mémoire) à quelle génération appartiendrait le regretté Pierre Lebugle, digne héritier d'une lignée de cultivateurs-bouilleurs de cru ? L'auscultation au peigne fin de sa vie et de ses agendas par un géographe et un historien de l'Université de Caen ne fait pourtant aucun état d'un penchant à la boisson en dépit de plus de vingt ans de « bouille » de calvados que P. Lebugle nomme d'ailleurs malicieusement « essence » ou « pétrole ».

Mieux, n'en déplaît aux Parisiens en goguette, nulle trace de folklore n'est associée aux feuilles de congés dûment remplies et aux comptes bien tenus de ce natif du village de Camembert. Nos excellents limiers en sont amenés à supposer « quelques ventes » éventuelles (Philippe Madeline et Jean-Marc Moriceau, *Un paysan et son univers de la guerre au marché commun*, Paris, Belin, 2010).

Des témoignages d'agents du fisc fournissent également des points de vue différents. On nous opposera qu'ils ne datent pas de la même époque, alors c'est confirmation que la vie, de nature paradoxale est toujours plus complexe qu'on croit, évolue sans cesse

ce qui convie, une nouvelle fois, à ne pas conclure hardiment. Didier Nourrisson cite un rapport du directeur des Contributions indirectes du Calvados faisant état vers 1900 d'une mafia de la goutte par vente frauduleuse à des entrepreneurs à raison de « 60 ou 75 centimes le double litre » (*Le buveur du XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Albin Michel, 1990). Déniché par Raymond Raveaux dans les archives de la Société Historique de Lisieux, un texte polycopié de Joseph Nédelec, Inspecteur central des contributions indirectes en poste en terre augeronne de 1922 à 1947, détaille une industrie locale intense et s'accommodant des taxes au prix d'une fraude et d'un trafic minimes. *Ici, tous les cafés de la région se fournissent directement chez le récoltant. La production individuelle varie de cent litres à dix mille litres d'alcool pur par an. Dans notre secteur [autour de Cambremer] cette production est assurée par 350 ou 400 alambics que nous voyons au minimum une fois par an mais quand ils fonctionnent de cinq à dix fois. Presque personne ne paie les droits au comptant, malgré la remise de 10 %. Ils ont tous un compte d'entrepôt et ils vendent quand et à qui cela leur plaît, soit en acquittant les droits s'ils vendent à un particulier ou à un détaillant, soit en franchise s'ils vendent à un entrepositaire.*

Si la guerre franco-prussienne de 1870 poussa à surtaxer les spiritueux pour renflouer le Trésor Public dévasté par ce conflit, au tournant du siècle, le désir nationaliste de reprendre l'Alsace-Lorraine et les dépenses à prévoir pour ce faire firent de cet enjeu fiscal un sujet permanent à la chambre. Parallèlement,

la république consciente que la condition de cette revanche passait par la maîtrise de la nitroglycérine aida, en 1877, à la création de la dynamiterie Alfred Nobel sur le plateau d'Ablon près d'Honfleur, un site Seveso avant la lettre où les accidents allèrent toujours bon train. De son côté, le « Ministère de la Guerre » fit tourner à plein régime des distilleries, pour produire toujours plus « d'Alcool d'État » indispensable à l'expérimentation et à la fabrication des explosifs, telles en Normandie : Léon Duchemin à Valognes, Henri Leblanc à Cormeilles-en-Auge ou celles de Touques, Pont-L'Évêque ou des Andelys.

On lit dans le journal *Le Pays d'Auge* du 24 septembre 1913 : « *En 1912, la production totale a été de 3 310 000 hectolitres contre 2 415 000 en 1911. [...] Pour la première fois, on sait à peu de chose près quel a été l'emploi de l'alcool produit. 1 515 859 hectolitres ont été livrés à la consommation, 681 185 à la dénaturalisation. 87 297 au vinage – 56 407 ont été transformés en vinaigre – 165 000 ont été consommés en franchise chez les bouilleurs de cru. Le reste est compté en pertes, décharges, déficits de rendement. Sur la quantité livrée à la consommation, 829 226 hectolitres l'ont été sous forme d'eau-de-vie, 218 664 sous forme d'absinthe ; 10 696 sont allés à la parfumerie. Le reste a été transformé en liqueurs diverses. Sur les 681 185 hectolitres d'alcool dénaturés, 479 330 l'ont été pour en faire de l'alcool de chauffage et d'éclairage, 155 714 sont allés à la fabrication d'explosifs. »*

L'année 1915 vit la réquisition des stocks d'alcool par la « Direction Générale des Fabrications des

Poudres et des Explosifs du Ministère de l'Armement » puis l'interdiction de l'absinthe, un magistral « pot-de-vin » des lobbies vigneron qui obtinrent de l'état-major cette interdiction au nom de « l'hygiène » (pas celle des tranchées, en tout cas) et en offrant surtout 200 000 litres de vin pour les poilus avant de se faire rétribuer grassement, les années suivantes, d'improbables piquettes. En 1916, les responsables militaires obtinrent des pouvoirs publics de supprimer le fameux privilège et de faire percer ou saisir pour en récupérer le cuivre nombre d'alambics sous le prétexte qu'ils ne tombent pas en mains ennemies. Comme on le sait, le privilège ne fut pas rétabli, un an après la fin des hostilités comme prévu par la loi de 1916, et l'on préféra accorder une franchise des droits sur 10 litres d'alcool pur aux... anciens combattants avant de l'étendre à l'ensemble des récoltants.

Puis, de nouvelles tensions parcourant l'Europe, les pouvoirs publics se laissèrent tenter en 1935 par un monopole de l'alcool qu'ils camouflèrent sous la volonté d'aider les récoltants à la gestion des « récoltes irrégulières ». C'était bien davantage celle de constituer toujours de plus gigantesques réserves d'alcool pour le combat avant, une fois le conflit ouvert, et selon la tête du client, de percer l'alambic ou de le saisir. Las, échaudés par la première guerre mondiale, les Augerons décrochèrent le 23 février 1942, l'A.O.C Pays d'Auge, un label protégeant leurs caves, à l'instar de celles emplies de Cognac et d'Armagnac, des réquisitions, hors sauvagerie de l'occupant. Ce fut le seul acquis positif de ce nouvel



Fête du Bon Cidre à Cabourg, 15 au 15 juillet 1939  
coll. Simone Noël-Robert.

« orage d'acier ». Les anisés titrant 45° dont les pastis n'eurent pas cette chance et furent interdits de 1940 jusqu'en 1951, année où on les libéra pour financer... les prestations familiales agricoles c'est-à-dire peu ou prou les familles nombreuses ! Pernod engagea alors Charles Trénet pour lancer en « grandes pompes », son « Pastis 51 » sur le Tour de France 1952.

À la même époque, la tentation du monopole ayant amené à la création d'un Établissement public dit « Service des alcools » tourna court. Dès 1950 et

d'ici 1952, le Trésor Public fut sommé de lui avancer la bagatelle de 48 milliards. De fait, comment peut-on imaginer œuvrer parallèlement pour l'intérêt économique de marchés aussi disparates que les alcools de consommation ou d'industrie lorsqu'on doit adopter des cotes mal taillées pour compenser le manque à gagner des industriels spoliés par les réquisitions, empêchés de distiller durant la guerre ou à l'inverse éponger les stocks d'autres ayant vu leur cahier de commandes militaires fondre comme neige après l'arrêt des hostilités ? Là encore, les « contingents d'État » furent une vaste blague pour maquiller essentiellement d'éternels frais induits par la guerre et la folie des hommes. Le privilège menaçait-il donc si gravement la santé publique comme celle du fisc ?

**Benoît NOËL**

## La fabrication du cidre et du poiré

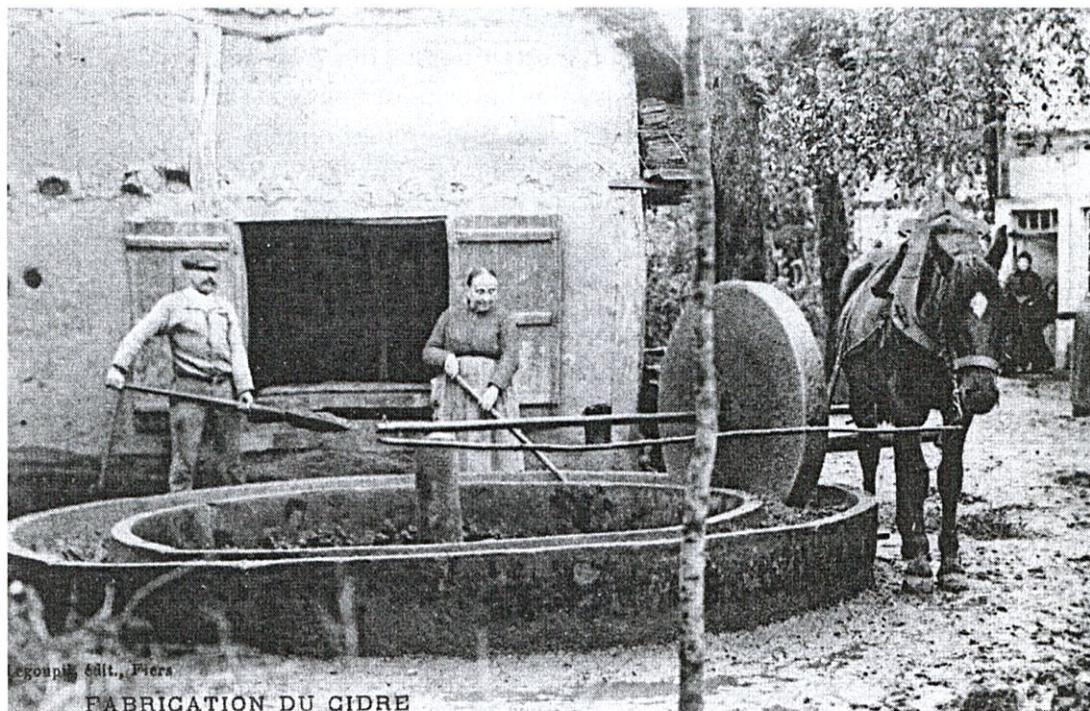
*Témoignage de Louis Bricon*

Après la guerre, chez mes parents à Villy-lez-Falaise, on faisait trois ou quatre tonneaux de cidre par an. C'était pour les besoins de la ferme uniquement.

Dès septembre, avec les variétés précoces de pommes, on pilait dès le ramassage terminé car elles ne se conservaient pas. On obtenait le « cidre chaud » à consommer tout de suite. On avait un tonneau de 7 à 800 litres.

Les pommes tardives étaient stockées dans la chambre à pommes jusqu'à fin octobre début novembre. Alors, un jour de mauvais temps, deux employés étaient « coulés » au pressoir toute la journée. Les pommes étaient d'abord écrasées par la meule du tour en granit. C'est notre cheval Bayard qui entraînait la roue. Celle-ci grinçait bruyamment en tournant, mais il était malin ; quand il arrivait au coin où on ne le voyait plus, il s'arrêtait. Alors, n'entendant plus le bruit de la roue, il fallait crier : « Allez, hue Bayard » !





La fabrication du cidre, évoquée par la carte postale ancienne.

La pulpe obtenue constituait le marc que l'on prenait avec des pelles en bois appelées « pelles à marc ». On déposait ce marc sur le plateau du pressoir carré. On en faisait une couche bien tassée et on l'égalait avec l'équerre en bois. Sur cette première couche bien nivelée, on disposait de la paille de seigle dans un sens puis dans l'autre, en la faisant dépasser légèrement pour que les gouttes de jus tombent dans la cuve en dessous. Puis on recommençait une couche de marc avec de la paille par-dessus, et ainsi

de suite jusqu'à environ une dizaine de couches. Le marc bien « monté », on mettait dessus des plateaux de bois puis des billots sur les bords pour appuyer sur toute la surface. On pressait le tout en descendant la vis et le jus s'écoulait doucement. On laissait ce marc tranquille toute la nuit ; le lendemain, après avoir pressé de nouveau, on obtenait le « pur jus » que l'on transportait au tonneau dans les brocs en bois.

Ensuite on démontait le marc pour le remettre dans le tour et le décompacter avec de l'eau. Le cheval reprenait son tour de manège pour tirer la roue. On remontait un marc comme la première fois et là, le cidre coulait plus clair : c'était « la boisson ».

Plus tard, certaines années on faisait du poiré. Pour le marc, il était très important de le monter à la paille et non à la toile comme on pouvait le faire pour le cidre. En effet, la pulpe de poire ne se tenait pas et ce n'était pas facile. Il fallait prendre des fétus de paille en plus et les remettre dans le milieu de chaque couche pour que le tout se tienne.

### **La mise en bouteille du cidre et du poiré**

On faisait du cidre bouché pour la consommation de la ferme. On attendait que le cidre pur jus soit « paré », c'est-à-dire lorsqu'il avait atteint un certain degré. Quand le temps était doux, il se « parait » plus vite. Alors, pour savoir, on pesait le cidre. Dans un pichet presque plein, on mettait un pèse-cidre sans qu'il touche le fond. Et on attendait pour obtenir juste le degré. Je pense que nous le mettions en bouteilles à mille vingt-quatre.



La fabrication du cidre, évoquée par la carte postale ancienne.

Les bouteilles bien lavées, on les emplissait au tonneau. Avec la boucheuse en bois on enfonçait un peu le bouchon ; on donnait ensuite un coup de maillet pour l'enfoncer complètement. Enfin le fil de fer permettait de consolider l'ensemble.

Les années où on faisait un tonneau de poiré, il fallait faire la mise en bouteille aussitôt. On mettait deux ou trois grains d'orge dans le tonneau pour que ça fermente plus vite. Il arrivait que quelques bouteilles explosent mais celles que l'on sauvait, c'était rudement bon.



La fabrication du cidre, évoquée par la carte postale ancienne.

Le cidre bouché ou le poiré en bouteille, c'était pour les jours de corvées ou pour les grands repas. Un bon cidre ou un bon poiré dépendait de la variété des fruits, mais aussi du terrain, et c'est ce que l'on appelait un bon cru. Je sais que près de Falaise notre cidre était un peu plus clair et moins sucré que dans le Pays d'Auge.

### **Le lavage des tonneaux**

La bonde et le guichet fermé, on laissait tremper le tonneau quelques heures avec de l'eau chaude.

Puis on enlevait l'eau et, à l'aide d'un balai, on rentrait dedans pour le frotter. Avant le pressage on le passait au soufre pour rendre l'intérieur plus sain.

Si le tonneau n'avait pas servi depuis longtemps, il fallait le repasser à l'eau bouillante et le laisser tremper plus longtemps.

Le tonnelier passait de temps en temps pour resserrer les cercles d'osier.

### **Le Calvados à la ferme**

Chaque ferme avait sa « bouillerie », un local où l'eau-de-vie était mise à vieillir dans des fûts de chêne. Chez nous, on faisait de la « goutte » uniquement pour notre consommation. Quand on avait déclaré à la Régie la quantité de cidre que l'on voulait faire bouillir, on prenait rendez-vous avec le bouilleur de cru. C'est un tonneau de pur jus que l'on faisait bouillir et l'opération durait environ la journée.

En effet il fallait entretenir le feu sous la chaudière avec des bourrées d'épines réservées à cet usage. Au premier passage du cidre dans l'alambic, on obtenait la « petite eau » et il fallait la repasser une deuxième fois pour avoir « l'eau-de-vie ».

La goutte fraîche était blanche et faisait 70 °C. Elle vieillissait bien dans un baril qui avait servi à l'apéritif parce que le bois était bien sain et ne donnait pas de goût au calva. Je me souviens des conseils d'un vieux tonnelier : si un tonneau donnait du goût, on le mettait debout, on le passait au suif et on y mettait le feu ; bien nettoyé le chêne ne donnait plus de goût.

C'était important pour avoir du bon cidre ou du bon calva. Le suif servait aussi à beurrer les fissures mais il fallait faire attention aux souris qui mangeaient le suif.

Enfin on sait que la goutte qui vieillit en fût diminue d'environ 10 % par an. Pour obtenir la « bonne vieille » comme autrefois, il fallait remplir le baril avec de l'eau-de-vie déjà vieillie et non de la fraîche, sinon on gâchait tout.

C'est alors que la « rincette » après le café, un bon coup de « la vieille » bien colorée dans la tasse vide café faisait la renommée du patron.

**Témoignage recueilli par Paule Bricon**

## **Facteur, puis cafetier**

*Témoignage de Lucien et Jeannine Millecamps*

### **Ma journée du facteur**

« Dans les années 1950, dit M. Millecamps, je faisais deux tournées de facteur d'environ 45 à 50 km : l'une à Montpinçon, l'autre à Ste-Marguerite-de-Viette. Je les faisais en vélo, même si je le laissais parfois à l'entrée d'une rade et passais par-dessus la barrière pour gagner du temps.

La journée commençait tôt et, en cours de route, dans les fermes, je prenais un petit café parfois « arrosé » pour me donner du courage. Vers 10 heures, je faisais la « buvette » (une bonne collation) et j'avais un bon coup de cidre avec mon casse-croûte. Ensuite, il y avait un café avec une goutte normale et puis la rincette avec la vieille goutte. Je reprenais ensuite ma tournée gaillardement. Avec un ou deux petits cafés de plus, je pouvais aller jusqu'au repas de midi que je prenais dans une maison définie selon le jour de la semaine. On mangeait bien et on buvait du bon cidre. Toutes les fermes mettaient un point d'honneur à



nous faire un bon repas et comme le vendredi était un jour maigre (le jour du poisson) on s'arrangeait pour faire un roulement et apprécier les talents de chaque cuisinière.

À cette époque, le facteur rendait beaucoup de services : il faisait certaines commissions, rapportait des médicaments... Au fur et à mesure que les gens me connaissaient et me faisaient confiance, je les dépannais en pain, en tabac ; j'avais même la réputation de bien faire les piqûres et j'en ai fait de plus en plus. La meilleure façon de me remercier c'était de m'offrir un café avec la meilleure goutte, « la bonne vieille » des jours de fête, et je rentrais souvent avec un bouquet de fleurs pour ma femme. Les liens privilégiés que j'ai pu créer avec les gens m'ont permis par la suite de me faire une clientèle pour le café.

On buvait bien, c'est vrai, mais on n'avait pas de problèmes de santé. Cependant, il fallait faire attention pour finir notre travail correctement. Certains auraient pris bien du plaisir s'ils avaient pu nous mettre une bonne cuite. J'en ai même connu qui se fâchaient quand on prenait un « café de bonne sœur », c'est-à-dire un café sans la goutte. Un brave fermier avait cette réputation de mettre une cuite à tout le monde et à chaque fois qu'il réussissait à en « choper » un nouveau, il faisait une nouvelle marque sur sa table ; cela devenait un jeu de ne pas faire partie de sa liste.

On disait aussi que la goutte tuait les microbes : c'est comme ça que j'ai vu bien des fois le verre essuyé sur le tablier avant de contenir le petit calva. Dans les fermes j'ai eu aussi l'occasion de boire une

« brouillée », c'est-à-dire un peu de café au fond de la tasse et le reste en calva. Je peux dire que l'on a passé de bons moments et que la bonne humeur était toujours au rendez-vous.

### **La régie au bar du Billot**

Avec la vente du tabac, j'avais le bureau de régie. Le bouilleur de cru avait sa liste de clients et je donnais l'autorisation de bouillir. Je tenais un registre et je transmettais tous les documents à l'administration ; je prélevais les droits et la Régie venait contrôler les papiers environ tous les mois. Comme il fallait envoyer les autorisations de bouillir trois jours avant, je les faisais le soir (la date du jour correspondait au délai exigé). Elles arrivaient le jour convenu, tout était en règle. Et alors, certains bouilleurs s'arrangeaient pour commencer très tôt le matin et faire disparaître de la goutte avant l'arrivée des agents. En effet, la plupart d'entre eux ne déclaraient pas tout le calva qu'ils faisaient bouillir.

J'ai pu être témoin de beaucoup de fraudes et c'était tout un art de « planquer » la goutte. On nous avait même raconté qu'un fermier avait enterré son fût dans un cimetière. Mais tout cela créait un climat malsain dans le pays, car ceux qui dénonçaient étaient payés : un pourcentage sur l'amende prélevée.

Le service anti-fraude avait tous les droits : ces personnes pouvaient venir n'importe quand et faire une véritable perquisition. Un jour qu'ils venaient contrôler mes stocks en cave, une bonbonne paillée remplie de goutte qu'un client venait de m'apporter

était restée dans l'entrée. Sans perdre mon sang-froid j'ai donné un bon coup de pied dans la bonbonne comme si elle était vide, pour la faire dégager du passage. Les agents n'ont rien soupçonné. Toute vente d'alcool devait avoir l'acquis correspondant car tout était répertorié, et je peux vous dire que l'on ne dormait pas toujours tranquille.

### **Mon métier de cafetier**

Au bar du Billot il y en a eu, de la goutte consommée avec le café... mais aussi le calva « sec », par exemple un bon verre avant d'aller traire les vaches, pour un paysan que j'ai bien connu. Je vendais souvent mon premier litre de calva en une demi-heure. En venant acheter son tabac le client prenait son café-calva seul ou avec un voisin. Puis, quand quelqu'un arrivait, il payait sa tournée, on trinquait et on remettait cela jusqu'à ce que l'heure les incite à partir.

Je me souviens d'un brave homme qui après quelques tournées bien arrosées disait : « J'y vais car ma mobylette tourne toute seule ». Un cantonnier qui avait des problèmes de santé nous disait : « le médecin m'a dit d'arrêter le café, alors je ne prends que de la goutte ; et aussi plus de cidre, alors je bois du vin ».

Au fil du temps, il y a eu moins de cidre de consommé car la bière est arrivée chez nous. Et quand j'ai eu la pression en 1970, la vente de cidre a diminué de plus en plus. Pour l'apéritif c'était « le petit blanc » et plus tard le porto, la Suze, le Martini mais aussi le Pernod puis le Ricard. »

Le bar était fréquenté essentiellement par les hommes. « Moi, dit Mme Millecamps, j'aidais mon mari ; mais servir dans ce monde d'hommes, je n'aimais pas et j'y allais le moins possible ».

« Pourtant, il y avait des moments de convivialité et l'on jouait beaucoup aux jeux de société. Bien sûr, celui qui perdait aux dominos ou à la belote de comptoir payait sa tournée. Quand on jouait au 421, le premier qui faisait un six commandait la tournée. Au deuxième, on la buvait et c'est l'auteur du troisième qui payait. Je vous assure qu'il y avait de l'ambiance, à l'heure de l'apéritif jusqu'à l'heure de fermeture (c'est-à-dire vers huit heures) et le bar était très animé.

Mon métier de facteur m'a permis de connaître beaucoup de monde et de créer des liens avec tous les gens du pays. Ce climat de confiance et de sympathie nous a permis ensuite, ma femme et moi, de vivre en bonne harmonie avec les clients dans le café. »

**Témoignages recueillis par Paule Bricon**

## Ce que l'on buvait à la ferme

*Témoignage de Jacqueline Pavy*

Ma journée de travail à la ferme était longue et fatigante. Le matin, après la traite et l'écémage du lait à la laiterie, je faisais **le café** pour la journée dans une grande cruche. On le faisait à « la chaussette », avec un peu de chicorée et pas trop fort car les hommes en buvaient beaucoup. Je prenais mon bol de café au lait et ; avant de repartir au travail, je laissais la cruche au chaud sur le fourneau. Là le café attendait les visiteurs tout au long de la journée ; mon mari en prenait comme « une boisson » (cidre coupé d'eau). Bien sûr, la bouteille de calva accompagnait toujours le petit café.

Pendant les repas et quand on avait soif, on prenait cette « **boisson** », ce cidre pas fort — heureusement car les hommes avaient souvent soif. D'ailleurs, dans les années 1950-1960 on n'avait pas encore l'eau au robinet et on récoltait l'eau de pluie pour la cuisine, le ménage et pour les animaux. Le pichet d'eau n'était jamais sur la table et les enfants buvaient comme nous.



Pendant les gros travaux des champs on emmenait un petit baril que l'on mettait à l'ombre au pied d'une haie. En été, je me souviens qu'un botteleur pouvait boire jusqu'à 10 litres de boisson dans sa journée mais il faut dire que son travail était dur et qu'il pouvait faire très chaud.

On faisait du **cidre bouché**. Pour ne pas qu'il « parte » avec trop de mousse quand on le débouche il était mis en bouteille entre « la lune blanche (la pleine lune) et la lune noire », c'est-à-dire aux dates correspondant au dernier quartier sur le calendrier. Ce bon cidre était sur la table pour les repas de famille, car on buvait très peu de vin rouge. On servait seulement un peu de vin doux sucré avec le dessert.

Le **cidre doux** était peu consommé car il donnait la colique. Mais on en donnait à la mère qui allaitait pour favoriser la montée de lait.

À la fin des repas du dimanche ou lors des visites de la famille, on servait aussi des **liqueurs**. C'était le plus souvent du cassis fait maison, mis à macérer dans l'eau-de-vie — ou alors on achetait de l'extrait de Noiroot pour faire du « triple-sec ».

Quand on avait un coup de froid on prenait un « **grog** » : une eau chaude avec du calva ; ou du « **lait de poule** » fait avec du lait, un jaune d'œuf et du miel.

Pour se fortifier on buvait un verre de vin rouge avec un jaune d'œuf et du sucre.

Pour travailler à la ferme on peut dire qu'on en a bu, du cidre et du café ! Et finalement on ne se portait pas plus mal.

**Recueilli par Paule Bricon et Danie Maneuvrier**

## Ce que l'on buvait à la ferme

*Témoignage de Marie et Jean Godet*

### ***Le cidre***

Chaque jour, à tous les repas, le pichet de « boisson » était sur la table. C'était du cidre à 3° coupé d'eau que l'on tirait directement au tonneau. En effet, à la cave, il y avait les tonneaux de pur jus réservés aux patrons et « la petite boisson », où l'on mettait moitié cidre à 6° et moitié eau. Comme à cette époque il y avait beaucoup de monde dans les fermes, une grosse quantité était consommée tout au long de la journée.

Dans les grandes fermes, un petit valet était chargé de ravitailler ceux qui travaillaient aux champs. Il avait un petit baril de 5 à 6 litres, qu'il fallait retourner remplir quand il faisait chaud et que les travailleurs avaient bien soif. Quand le niveau du tonneau baissait trop vite, il n'était pas rare que le patron rajoute un peu plus d'eau par la bonde au-dessus du tonneau.

Certains commis buvaient beaucoup ; et je me



Collection  
MANDIE PITTI  
nique, le linge



souviens de ceux qui faisaient un trou derrière le tonneau de pur jus pour y goûter et parfois, en boire en cachette.

Quant aux enfants, s'ils buvaient du lait jusqu'à 18 mois, très jeunes on leur faisait goûter le cidre et ils buvaient la « petite boisson » comme tout le monde.

### ***Le café-calva***

La patronne faisait au moins 5 litres de café par jour. On en buvait le matin avec du lait et après chaque repas. La cafetière « restait au feu » (c'est-à-dire dans la cheminée sur la braise) et quand venait le facteur, le cantonnier ou un voisin il y avait toujours un café chaud.

« Chez nous, dit Marie, on économisait tout ce que l'on pouvait : le café en mettant beaucoup de chicorée (1/3 pour 2/3 de café) et le lait en prenant notre bol de café noir le matin. »

La petite bouteille de calva était toujours sur la table en même temps que le café. Certains prenaient le café « arrosé » avec le calva : une petite goutte dans la cuillère tenue au-dessus de la tasse ; inutile de préciser que ce qui débordait de la cuillère tombait dans la tasse et que c'était très bien ainsi.

Quand on était malade on faisait un « **grog** » : une bonne cuillerée de calva que l'on versait dans la tasse d'eau bouillante.

### ***Le vin***

C'était seulement pour les repas de famille ou les repas de fête que l'on ouvrait une bouteille de vin en plus du cidre qui lui, était consommé tout le long du repas.

« Chez nous précise Marie, pour les repas de fête on achetait une bouteille de vin — toujours du blanc et jamais de rouge. »

### ***Les liqueurs***

La plus courante était la liqueur de cassis : c'étaient des grains de cassis qui macéraient dans une bouteille d'eau-de-vie ; au bout de deux mois environ on faisait un sirop et la liqueur était prête.

Mais on faisait aussi du noyau d'abricots, suivant la même recette que le cassis. On obtenait une liqueur avec un goût d'amande. Et, parfois, on achetait de l'extrait de Noiroto que l'on mélangeait avec le calva.

On prenait une liqueur en fin de repas le dimanche ou l'après-midi si on avait une visite de la famille ; ou encore le soir, à la veillée, après la partie de dominos.

### ***Les tisanes***

On en buvait uniquement quand on était malade : le tilleul pour la fièvre, les feuilles de ronce pour le mal de gorge.

### ***L'eau est aussi une boisson***

Même si l'eau n'était pas sur la table, on en buvait parfois et on en avait besoin de beaucoup pour la maison. Chez nous, on récoltait l'eau de pluie des gouttières dans un bassin en brique, ou on allait en chercher à la fontaine chez un oncle habitant à 500 mètres. Puis, à la fin des années soixante, l'eau ne présentant plus des qualités sanitaires suffisantes,

nous allions nous ravitailler au bourg en utilisant de grandes bonbonnes en verre.

Plus tard, lorsque l'eau vint à profusion avec le robinet dans la maison et parce que c'est meilleur pour la santé, elle prit la place de la « boisson ». Et c'est ainsi que le pichet d'eau a remplacé le pichet de cidre sur la table.

**Recueilli par Paule Bricon et Mauricette Godet**

## Récolte de pommes et fabrication de cidre à Heurtevent

*Jean Tremblais*

*Le Groupement Agricole d'Exploitation Commune de Laurent et Fabien Gallois couvre une surface de 27 hectares plantée de 2 500 pommiers.*

### **Cueillette**

Nous sommes le 17 octobre 2005 dans le Pays d'Auge, à proximité de Livarot, sur la route de Trun, au lieu-dit « la Verrerie ». Des collines verdoyantes, sous un ciel limpide, composent le décor.

Il suffit de s'approcher, de franchir quelques barrières pour constater que les pommiers perdent leurs feuilles et que les fruits sont bons à cueillir.

Sur le domaine les variétés de pommes sont nombreuses, elles s'appellent : Baraudry, Peau de Vache, Doux Veret gris, Doux Veret Rouge, Domaine, Pomme d'Angers, belle de Chateauneuf, Bisquet, Binet rouge, Présidents Descours, Fresquin, Gröen d'Ane, Egyptian, Solage à Gouet, Petite Sorte, Bedan,

Bouteille, Saint Martin, Noël des Champs, Moulin à Vent, Glane. Le mélange des variétés produira un excellent cidre. Un jeune pommier ne donnera qu'une dizaine de kilogrammes de fruits alors que certains arbres adultes en fourniront jusqu'à 900 kilogrammes.

Aujourd'hui les deux frères Laurent et Fabien s'affairent au ramassage des pommes.

Les deux longs bras d'une vibreuse montée à l'arrière d'un tracteur, vont faire vibrer le tronc d'un arbre. La terre tremble un peu. Bientôt une pluie de fruits tombe. L'herbe n'est pas trop haute, mais suffit pour amortir la chute. Au sol, les pommes brillent sous la lumière intense du jour.

Laurent a mis le petit moteur de la ramasseuse en marche. La machine est autotractée, il suffit de la guider autour de l'arbre. Un cylindre muni de palettes de caoutchouc attire délicatement les fruits et les amène directement dans un grand panier qui peut recevoir 25 kg de pommes. Les feuilles plus légères que les fruits, entraînées entre deux rouleaux également en caoutchouc, sont rejetées dans l'herbe. Le panier se remplit en quelques secondes, il faut le remplacer par un panier vide, porter puis vider le panier plein dans une pelleteuse qui peut contenir jusqu'à 300 kg de fruits. La pelleteuse servira à charger l'une des deux remorques utilisée au transport des fruits. Chaque remorque peut contenir cinq tonnes de pommes.

Il faut ramasser à la main quelques fruits oubliés ou ceux qui, tombés trop près des troncs, risquaient d'être écrasés par la ramasseuse. Les fruits des

arbres jeunes et fragiles seront gaulés comme avant le temps des machines.

Les paniers sont bien lourds et la tâche est rude.

Laurent et Fabien se relaient, chacun effectue calmement sa part de travail. Le temps de manger un morceau, de se désaltérer puis il faut reprendre le labeur jusqu'au soir. En une journée les deux frères peuvent récolter 8 000 kg de pommes.

Une partie de la production sera apportée directement à la cidrerie, l'autre partie sera mise en silo à la ferme. Les fruits arriveront à maturité dans un délai de 3 à 5 semaines, le temps de pressurer sera venu.

### **Pressurage**

Nous sommes le 16 décembre 2005 en début d'après-midi dans la cour de la ferme « la Couture » située à Heurtevent à quelques encablures de la Verrerie.

L'atmosphère est grise et froide.

Devant le bâtiment qui abrite le pressoir des monticules de pommes reposent sur des silos, surfaces cimentées légèrement en pente aboutissant à une goulotte d'une profondeur d'environ 30 cm. Laurent dirige le jet d'eau qui s'écoule d'une grosse tuyauterie souple, de façon à entraîner les pommes dans la goulotte jusqu'au mur de la bâtisse. Sur ce mur se trouve sous son carter de tôle une pompe à godets qui va se saisir des fruits pour les monter au premier étage de ladite bâtisse. Une pompe assure la

circulation de l'eau qui coule en circuit fermé. Fabien, à l'aide d'une pelle en forme de grille, retire les feuilles et les pommes pourries qui pourraient obstruer la goulotte.

Projetés à l'intérieur du bâtiment les fruits viennent s'écraser sur les roues dentées de la râpe (broyeur). La machine se présente sous la forme d'un cube de tôle d'environ 60 centimètres de côté, on ne voit rien de son fonctionnement, mais le bruit est assourdissant.

Le broyeur rejette avec force la pulpe de pomme. La pulpe comparable à une neige épaisse se dépose dans un bac de ciment.

À présent, Laurent et Fabien utilisent des pelles larges en aluminium pour amener la pulpe sur le plateau de chargement de la presse. Sur le plateau il faut placer une première claie en bois sur laquelle une toile synthétique est disposée, quatre pelletées de pulpe suffiront pour garnir la toile qui sera soigneusement repliée aux dimensions d'un cadre de bois qui sert de guide. Sur la toile repliée il faut placer une nouvelle claie... L'opération est répétée quatorze fois, les mouvements des hommes sont synchronisés et précis.

Il suffit alors de faire tourner d'un demi-tour le plateau avec son chargement pour que l'ensemble soit placé sous le vérin de la presse qui en montant durant 25 minutes va appliquer une pression de 300 kilogrammes par centimètre carré sur les claies. La pulpe est écrasée, le jus s'est écoulé discrètement dans une cuve (*bellon*) enterrée dans le sol, seules quelques gouttes suintent à la périphérie des claies.

Le vérin n'est plus activé, il redescend. Il faut enlever les toiles, en retirer la pulpe qui s'est solidifiée pour se transformer en galettes <sup>1</sup> solides de couleur orangée.

Il faudra recommencer ensuite le même travail jusqu'à la dernière pomme.

Moteurs électriques et courroies de transmission ont actionné la pompe à godets, le broyeur et le vérin. La courroie du broyeur tourne à 60 kilomètres à l'heure.

Une peinture spéciale *Flintkote* recouvre le sol que les deux hommes laveront très souvent.

Mais le travail n'est pas achevé pour autant. Le jus est mis en tonneau une première fois. Il faudra attendre 10 à 25 jours pour qu'une première fermentation se fasse et que *la montée du chapelet* se réalise (que les impuretés soient montées en haut du tonneau). Alors le précieux liquide sera transvasé (soutirage) dans une cuve de finition pour que la fermentation lente s'accomplisse. Dans la cave, la cuve la plus imposante *Alphonsine* a une capacité de 14 000 Litres. Suivant les caprices de la météorologie et de la lune 4 à 6 semaines seront nécessaires avant le filtrage et la mise en bouteille. La densité du bon jus est alors de 1025 grammes par litre, il aura fallu 25 kg de pommes pour obtenir 17 l de cidre <sup>2</sup>.

1. Dans ces galettes il faut récupérer les plus beaux pépins pour les pépiniéristes qui les utiliseront comme porte-greffe, pour écussonnage et greffe en-tête. Très rapidement les galettes seront données aux animaux (bovins) qui les apprécient. Jusqu'au 1970 ces galettes servaient également après passage à l'*émietteur*, arrosage et repassage à la presse, pour confectionner un cidre léger (3°) dit *de remiage*.

2. Il faut distiller 17 l de cidre pour obtenir 1 l de Calvados à 70°.

Il ne reste plus qu'à coller les étiquettes pour proposer le produit fini à la clientèle locale, Laurent fait également des livraisons à Paris et à Bordeaux.

Nous sommes toujours le 16 décembre, la nuit est tombée, il n'y a plus de fruits dans le silo ; le moment est venu de parler des difficultés du métier, de la concurrence... Les deux hommes expriment un souhait sous la forme d'une formule publicitaire : ***Buvons du cidre*** — avec modération, bien sûr. Pour finir, Laurent et Fabien me font une confidence : **ils aiment leur métier.**

**Jean Tramblais**

*Je remercie Monsieur et Madame Gallois pour leur accueil, ainsi que leurs fils Laurent et Fabien Gallois pour avoir accepté ma présence pendant leur travail et répondu patiemment à mes questions, permettant ainsi la rédaction de ces quelques pages.*

## Une brasserie lexovienne au XIX<sup>e</sup> s.

*Daniel Deshayes*

Une affiche<sup>1</sup> de Maître E. Laisney, avoué à Lisieux, rue Condorcet annonce l'adjudication le samedi 19 mai 1866, à midi, d'un vaste établissement à usage de brasserie de bière, avec ses accessoires, d'une maison d'habitation, et de deux jardins, le tout situé à Lisieux, boulevard Sainte-Anne, n° 21, et rue Fleuriot, dépendant de la succession de M. Heuzard Delacouture.

Il s'agit de Louis Auguste Edouard Heuzard Delacouture, décédé à Lisieux où il demeurait, le 24 février 1858.

La succession a lieu entre la veuve Marie Louise Caroline Heuzard Delacouture, née Thibout, et leurs deux filles Caroline, épouse de Pierre Delaunay, principal clerc d'avoué et Marie Léonie épouse d'Olivier Aimable Amédée Thibout.

---

1. Collection personnelle.

Etude de M. E. LAISNEY, licencié en droit, avoué à Lisieux, rue Condorcet, successeur de M. DELAPORTE.



PAR LICITATION

AVEC ADMISSION DES ÉTRANGERS

Devant M. JEANNE, juge, en l'audience des criées du Tribunal civil de Lisieux

D'UN VASTE

ÉTABLISSEMENT

A L'USAGE BRASSERIE DE BIÈRE, AVEC SES ACCESSOIRES

D'UNE MAISON

D'HABITATION

ET DE DEUX JARDINS

LE TOUT SITUÉ A LISIEUX, BOULEVARD SIXTE-ANNE, N° 21, ET RUE FLEURIOT

DÉPENDANT DE LA SUCCESSION DE M. HEUZARD-DELACOUTURE

L'Adjudication aura lieu le SAMEDI 19 MAI 1866, à midi.



de la terre pour l'exécution d'un ouvrage...

De toute antiquité, l'homme a connu la bière ; son usage a certainement précédé l'usage du vin, et sa découverte a dû être accidentelle.

Françoise Piletta, dans son article *La vie économique du sud Pays d'Age, du milieu du XI<sup>e</sup> s. au milieu du XIV<sup>e</sup> s.*<sup>2</sup>, écrit : « *l'orge et l'avoine servaient pour une part à la fabrication de la cervoise, sorte de bière qui était la boisson ordinaire des Normands avant l'introduction du cidre* », et reprend une citation des vers de Baudri de Bourgueil : « *Pour préparer sa boisson, Lisieux fait infuser de l'avoine dans l'eau chaude ; le ferment de ce grain se communique à l'eau et la stérile avoine fait vider de larges coupes* »<sup>3</sup>.

Baudri est né à Meug-sur-Loire en 1046, abbé de Bourgueil en 1089, archevêque de Dol-de-Bretagne en 1107, mort en 1130. Brillant témoin de la Renaissance Littéraire latine de la fin du XI<sup>e</sup> s., l'abbé de Saint-Pierre de Bourgueil avait aussi loué dans ses poèmes le vin que les moines contribuaient à développer dans la région.

Louis Dubois, dans son *Histoire de Lisieux*, donne comme événement notable de 1710, « *La rareté et le haut prix du cidre qui monta jusqu'à 200 francs le tonneau de 1 200 litres et détermina à établir à Lisieux deux brasseries de bière* ».

Un manuscrit, *Le mémorial de ce qui s'est passé dans la ville de Lisieux depuis l'année 1676 jusqu'en*

---

2. Revue *Le Pays d'Age*, février, mars, avril 1981.

3. L. Delisle, *Etudes sur la condition de la classe agricole et de l'état de l'agriculture au Moyen Âge*, p.320.

1717<sup>4</sup>, précise pour le même événement, que cette rareté du cidre « *obligea les bourgeois à établir deux brasseries à bière, l'une à Saint Désir et l'autre à l'hôtel de Ville* » (alors entre l'actuelle rue Henri Chéron et la rue docteur Degrenne). « *En édifiant celle cy, on trouva dans ledit hôtel un puits très beau et très profond ; mais en même temps, on détruisit un ancien moulin à bras, qui servoit à moudre les grains, dans les temps d'hostilité* ».

En 1773, un sieur Lefebvre, brasseur de bière, demande à construire un moulin à orge au bout du moulin fouloir de l'île Saint Dominique au N°7, sur un terrain fieffé par les religieux. L'Evêque Comte de la Ferronnays lui en accorde l'autorisation la même année.

Le 1<sup>er</sup> octobre 1816, il est établi un « état nominatif des personnes qui ont des Éts insalubres dans la ville de Lisieux qui répandent une odeur insalubre »<sup>5</sup>.

Parmi les différentes professions, trois brasseries sont mentionnées :

1. Hugot, domicilié et exerçant rue de Livarot
2. Lacouture, exerçant rue Pont Mortain (peut-être s'agit-il de la même famille que celle concernant cette brasserie, certains documents indiquant Lacouture ou Delacouture)
3. Lefèvre, exerçant rue Saint Dominique.

---

4. Bulletin Société historique de Lisieux, N° 6, 1875. Copie d'un manuscrit anonyme.

5. A.D. du Calvados, M. 8620.

En 1846 la *Statistique de France* <sup>6</sup> donne, pour l'arrondissement de Lisieux, le montant des patentes de trois brasseries :

1. Heuzard Lacouture, boulevard Sainte-Anne, valeur locative 550 F, patente 145,06 F.
2. Lecomte Félix Jean, rue d'Alençon, valeur locative 550 F, patente 46,32 F.
3. Thelmier, rue Saint-Dominique, valeur locative 700 F, patente 49,41 F.

Sur le registre des patentes <sup>7</sup> de 1865, Thibout et Heuzard (même famille) sont imposés séparément : Thibout au boulevard Sainte-Anne 796,27 F, pour une capacité de 42 hl, et Heuzard Evremond, Prairie Fleuriot 102, 22 F sur une capacité de 27 hl. La capacité d'imposition est celle des chaudières.

Les archives du Calvados conservent un plan du quartier daté « vers 1829 » pour la demande d'ouverture d'une usine projetée par le Sieur Fleuriot à la Prairie Fleuriot <sup>8</sup>. La brasserie y est située avec l'inscription : « Brasserie du Sieur Lacouture ».

Bien que la vente soit au nom de Delacouture et non Lacouture, il s'agit bien du même établissement qu'on peut aussi localiser sur un autre plan du quartier de 1866 (année de la vente) avec les indications de l'affiche.

---

6. A.D. du Calvados, M8614.

7. A.D. du Calvados, P9482.

8. A.D. du Calvados, S 12806 A.

Ce quartier situé dans la vallée au sud de la ville portait le nom de la famille Fleuriot, propriétaire de vastes terrains, qu'elle divisa en y traçant des rues pour les vendre plus avantageusement ; elle crut devoir donner à ces rues le nom de membres de sa famille. C'est là l'origine des rues Fleuriot, Bocage, Lecouturier, et des Deux-Soeurs qui devint, elle, le 14 juillet 1900 la rue Rose-Harel <sup>9</sup>.

En reprenant le plan on peut en déduire que le bâtiment principal mesurait 27 m de long et variait entre 4 m et 6 m. L'affiche donne la description suivante de cette propriété :

*« La maison d'habitation comprend une porte cochère ouvrant sur le Boulevard Sainte-Anne. Ladite maison est composée, au rez-de-chaussée : de bureau, cuisine, laverie, office, petit salon, vestibule et salle à manger. Au premier étage : deux chambres à coucher, deux cabinets de toilette et un grand salon avec antichambre et, au deuxième étage : deux chambres à coucher, deux cabinets de toilette et deux greniers. Ces immeubles sont situés 21, boulevard Sainte-Anne et bornés au nord par ledit boulevard, au midi le canal de la rivière d'Orbec, au levant M. Marical et le deuxième lot et au couchant M. Duval.*

*Le deuxième lot comprend une portion de terrain en nature de jardin de 5 ares, 50 centiares, sur lequel se trouve édifié un petit corps de bâtiment composé*

---

9. Dominique Fournier, *Dictionnaire des noms de rues et lieux-dits de Lisieux*, Société historique de Lisieux, supplément au bulletin n° 41, avril 1998.

*de buanderie, caveau, entonnerie, cave et écurie, bornée au nord par la rue Fleuriot, d'avec laquelle elle est séparée par un mur en briques, au couchant par les bâtiments du premier lot, au nord par M.Marical et au midi par le canal de décharge de la rivière d'Orbec. On accède à ce jardin par la rue Fleuriot. Le bâtiment situé sur ledit jardin est destiné à être démoli à l'expiration du bail consenti à M. et Mme Thibout. »*

### *Fabrication de la bière*

La bière des anciennes civilisations, celle fabriquée avant le XIII<sup>e</sup> s. par les peuples nordiques et germaniques et celle que l'on connaissait en France sous le nom de « cervoise », aromatisée au gingembre et au genièvre, différaient notablement de celle que l'on boit aujourd'hui.

Ce n'est qu'à partir du XIII<sup>e</sup> s., en effet, qu'on fit entrer des graines de houblon dans la préparation de la bière, ce qui lui conféra une légère amertume très caractéristique. Les brasseries se multiplient dans le monde, principalement dans les pays où les régions peu favorables à la viticulture. Ainsi, la bière est la boisson courante favorite des populations scandinave, allemande, belge, anglo-saxonne. Elle est également très appréciée dans le nord-est de la France où l'on compte nombre de brasseries.

Bien que l'on puisse employer du blé, du maïs, etc., la principale céréale entrant dans la fabrication de la bière est l'orge.

L'encyclopédie Roret de 1896, *Travail du Brasseur ou l'Art de faire toutes sortes de bières*, nous éclaire

sur le mode de fabrication de la bière à cette époque et nous permet de prendre connaissance de l'usage de tout le matériel mis en vente sur l'affiche, à travers les dix étapes de fabrication de la bière.

La fermentation des grains est la première phase de la fabrication. Suivent la germination, la dessiccation et le criblage qui donnent le malt. Après la mouture et le brassage, on obtient le moût. On procède alors à sa cuisson, au refroidissement puis à la première fermentation avec levure et à la deuxième fermentation dans les tonneaux.

Commençons donc par la fermentation des grains. Pour cette opération nous disposons d'une salle de bains.

À cette époque on y trempe les grains d'orge dans une cuve en bois, recouverts de 15 cm à 20 cm d'eau pour une durée de 10 h à 40 h selon la température. On juge le grain suffisamment trempé lorsqu'en le prenant entre le pouce et l'index, la substance intérieure en sort sous forme de farine. Cette opération réussit mieux au printemps et en automne que pendant les grands froids et l'été.

Ceci explique le commentaire d'une enquête industrielle faite au début du XIX<sup>e</sup> s. à Honfleur où il est précisé pour les deux brasseries : « *comprend quatre ouvriers annuellement occupés, mais beaucoup moins l'hiver* »<sup>10</sup>.

Pour la germination nous utiliserons maintenant le « moulin-germoire » qui se situait au rez-de-

---

10. *Dictionnaire Français illustré de l'encyclopédie universelle*, B. Dupiney de Vorepierre. Paris, 1864, Michel Lévy Frères, libraires, Paris.

chaussée, comme la brasserie, la grande entonnerie, la tonnellerie, le caveau, la charreterie, l'écurie, la salle de bains, etc... Il existait également un lavoir sur le canal de décharge de l'Orbiquet.

Une fois saturé d'humidité, le grain de l'orge est étendu sur le dallage du germoir de façon à former une couche de 30 cm à 40 cm d'épaisseur. Il s'échauffe alors et est fréquemment retourné. La germination demande de 15 à 20 jours l'automne.

Lorsque la germination est arrivée à son point précis, il faut l'arrêter afin qu'elle ne prenne plus de développement. Pour cela, il est nécessaire de soustraire l'excès d'humidité qui favorise la persistance de la végétation en l'exposant à l'air en couches minces et en le retournant fréquemment. Cette opération s'effectue dans le local appelé « grenier d'aération ».

Pour faire disparaître complètement la faculté germinative on a ensuite recours à la chaleur ; opération désignée sous le nom de *tourailage*.

L'affiche indique qu'une touraille est à vendre (au 1<sup>er</sup> étage). Il s'agit d'un local (sorte d'étuve), essentiellement composé d'un foyer en briques et d'une ou plusieurs plateformes de tôles percées d'une multitude de trous, soit de toile métallique.

Le malt est alors étendu sur une épaisseur de 12 à 14 cm et on commence à chauffer doucement, afin d'évaporer l'excès d'humidité.

Cette température allant de 38° à 340° au début sera progressivement portée à 66° puis en fin d'opé-

ration, de 75° à 80°. Cette opération demande beaucoup d'attention et si elle n'est pas bien réussie, peut conduire à une perte plus ou moins importante.

En région parisienne, on utilisait la houille de Fresne comme combustible, celle-ci donnant peu de fumée ou le coke des usines à gaz. En province on utilisait plus fréquemment le bois. Pour obtenir 100 Kg de malt touraillé on avait besoin de 21 à 29 kg de bois de hêtre sec ou 15 à 27 kg de houille ou encore de 37 à 45 kg de tourbe.

Le crible en vente était utilisé pour l'élimination des déchets. Le produit obtenu après ces quatre opérations : fermentation, germination, dessiccation et criblage prend alors le nom de malt. Il peut être conservé indéfiniment pourvu qu'il soit à l'abri de l'humidité.

L'équipement comprend aussi un moulin à meules.

Pour continuer la fabrication de la bière on prend alors une certaine quantité de malt et on lui fait absorber environ les quatre centièmes de son poids d'eau.

Cette absorption opérée, on concasse le malt à l'aide de moulins de formes diverses selon le pays, ou de concasseur à cylindre.

Le concassage du malt est une opération très importante car lorsqu'il est pratiqué convenablement, il permet d'épuiser le grain de toutes ses parties solubles.

Plus anciennement on se servait pour l'opération des moulins ordinaires à faire la farine dont les meules étaient tenues à une plus grande distance entre-elles que pour la farine.

De plus, cette mouture se faisait à façon au dehors de la brasserie et donnait lieu à un grand nombre d'abus. Il fallait en outre, mouiller le malt avant de le moudre et les transports rendaient le procédé plus dispendieux.

Comment était actionné le moulin de cette brasserie ?

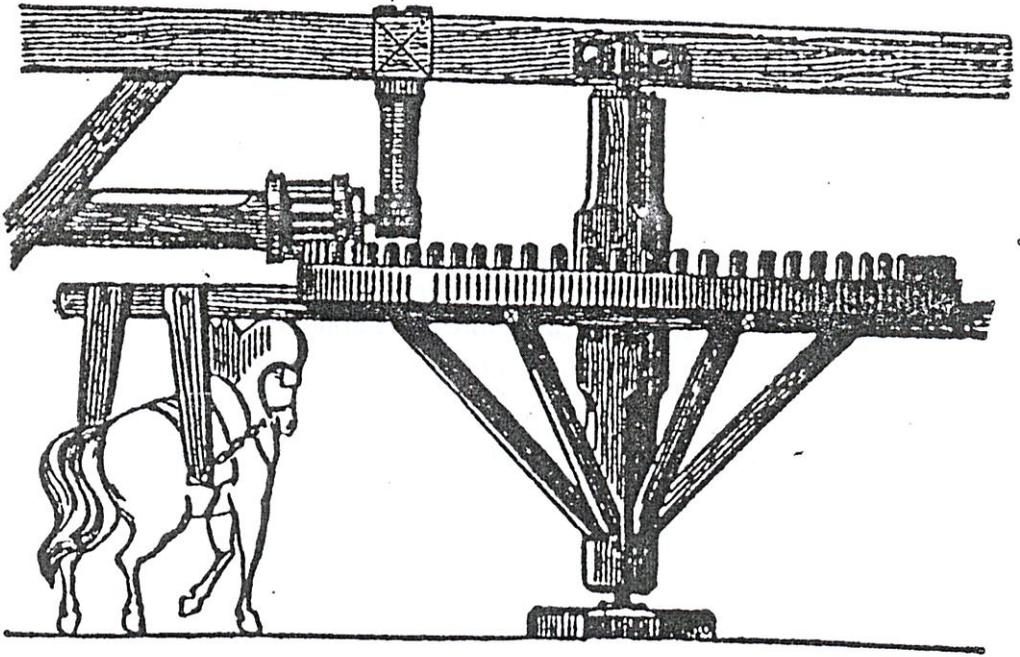
Bien qu'installée près d'un cours d'eau, le canal de décharge de l'Orbiquet, le moulin de cette brasserie n'était pas actionné par la force hydraulique, ni par la vapeur, mais par un système plus rudimentaire.

En effet, parmi les machines à vendre, se trouve un manège. Le manège était une sorte de treuil vertical mis en mouvement par un ou plusieurs chevaux attelés à des pièces de bois fixées à cet arbre.

*L'encyclopédie universelle de Dupiney* décrit le fonctionnement d'un manège<sup>11</sup> : « le cheval tire en tournant et la rotation de l'arbre vertical se transmet à l'appareil mécanique, donc pour ce qui nous concerne au moulin. On peut dire que le manège est à l'égard du cheval, ce que la manivelle est pour l'homme, et si l'on compare la quantité de travail effectué par les deux types de mouvements on trouve que le cheval en produit 7 fois plus que l'homme. Cependant, un cheval qui travaille dans un manège produit beaucoup moins d'effet que s'il était employé à la traction d'une voiture, et se fatigue bien d'avantage. Pour qu'il puisse donner les résultats les plus favorables, il faut qu'un manège ait au moins 6 m de rayon. On couvre les yeux des chevaux pour éviter qu'ils ne soient étourdis. Les manèges sont très in-

---

11. A.D. du Calvados, M 8625.



Fonctionnement du manège

*férieurs aux machines à vapeurs et aux chutes d'eau, et cette infériorité est d'autant plus grande que l'on a besoin d'une puissance plus considérable. C'est pour ce motif que leur usage a été presque entièrement abandonné par l'industrie. Toutefois quand le travail projeté n'exige qu'une force de 2 à 4 chevaux, un manège est moins dispendieux qu'une machine à vapeur ».*

Il est donc probable que ce manège était suffisant à notre brasseur lexovien pour faire tourner son moulin avec ses chevaux. Nous avons la certitude qu'il avait des chevaux, les bâtiments en vente comprenant aussi une charreterie.

Un état de statistiques de 1825 nous renseigne sur l'importance des manèges dans l'industrie. Il concerne Condé-sur-Noireau où dit-on il existait 44 établissements de filature de coton : 25 exploités par des procédés hydrauliques et 19 par manèges au moyen des chevaux ou à force de bras <sup>12</sup>.

Ce type de manège entrainait aussi dans les éléments de calculs de la patente, comme en témoigne un bordereau établi en 1846 concernant le calcul de la patente de la filature Dulong de Saint-Germain-de-Livet.

On prenait alors en compte les quantités premières traitées, le nombre d'ouvriers, leurs salaires. Pour les équipements ceux-ci comprenaient d'abord les moteurs : moulin à vapeur, moulin à eau, moulin à vent et moulin à manège, puis les chevaux, mulets et boeufs utilisés pour le travail.

Une autre colonne est réservée aux feux et comprend les fourneaux, forges, fours et chaudières à vapeur. Pour l'industrie textile, les métiers sont bien sûr pris en compte. La dernière colonne comprend aussi les autres mécaniques.

Ce manège en activité prouve l'ancienneté des équipements de la brasserie. Ce n'était pas un cas isolé, l'industrie bas-normande de l'époque ayant d'une façon assez généralisée un important retard d'équipement.

Philippe Dupré a écrit, au sujet des moulins de Lisieux, dans la revue *Le Pays d'Auge* d'avril 1982 : « Ce

---

12. La filature DULONG. Communication à la Société historique de Lisieux. D.DESHAYES.

n'est que vers le milieu des années 1820 que le travail de l'homme est remplacé par l'énergie hydraulique ».

La transition du passage de l'hydraulique à la vapeur fut également lente dans notre région.

Confirmation en est donnée par Anne-Marie Fixot dans sa thèse *La Bourgeoisie Industrielle en Basse Normandie*, où une carte de 1841 révèle la pauvreté de la Basse-Normandie en machines à vapeur.

En effet les industriels continuaient à se servir de la force hydraulique. Dans la région de Flers, Condé, la première machine à vapeur fut introduite par Lebaillif en 1835 mais par la suite, la généralisation fut loin de se faire.

Le Nord s'équipe beaucoup plus vite avec une première machine à vapeur vers 1820 à Lille. En 1859, la vapeur est la principale source d'énergie des filatures de coton dans ce département alors que le Calvados, pour 20 filatures de coton en compte en 1860, 15 fonctionnent à la force hydraulique, 4 sont mixtes et 1 seule fonctionne uniquement à la vapeur.

Ce retard était essentiellement dû au fort coût de ces machines généralement importées de Grande-Bretagne.

Poursuivons maintenant les étapes de la fabrication de notre bière lexovienne. Nous voici arrivés à un stade mieux connu des normands : le brassage. En fait, ce brassage a peu de rapports avec celui du cidre, bien que le but soit le même.

L'opération consiste à extraire du grain malté, la plus importante quantité possible de matière fer-

mentescible. Le malt est en contact de l'eau ayant une température de 55° à 75° et il est fortement agité dans les cuves matières. La pâte ainsi obtenue prend le nom de mout.

La seule cuve en vente de ce type avait une contenance de 32 hl et 90 l.

La cuve matière est un récipient soit carré, rectangulaire ou mieux rond et généralement d'une forme conique. Elle était la plupart du temps construite en bois ou en fonte dans les grandes brasseries.

Selon l'encyclopédie Roret de 1896, le brassage s'effectuait à cette époque au moyen d'agitateurs mécaniques.

À la brasserie Heuzard Delacouture, ce brassage était encore effectué à la main, à l'aide de fourches ou fourquets ; deux de ces objets figurant sur l'affiche.

Pour la cuisson du mout, la brasserie était équipée de quatre chaudières en cuivre rouge : une de 7 hl, une de 10 hl, une de 19 hl et la quatrième de 22 hl et 70 l.

Le brassage terminé, on utilisait ces chaudières pour faire cuire le moût en y ajoutant la dose de houblon nécessaire à la quantité de bière traitée. Nous l'avons vu, cet ajout de houblon donnant le goût amer à la bière n'est effectué que depuis le XIII<sup>e</sup> s.

En général, les bières françaises reçoivent 459 à 500 grammes de houblon par hectolitres, les bières anglaises 700 grammes, et les bières très fortes jusqu'à 1,3 kg.

Si ces chaudières étaient généralement en cuivre plutôt qu'en fer, c'est qu'on pouvait les faire moins

épaisses et que le cuivre est meilleur conducteur de chaleur. Il conserve enfin une certaine valeur lorsque la chaudière est hors service. En cuivre, elles étaient circulaires ; en fer, plutôt carrées.

La chaudière en cuivre était encastrée dans la maçonnerie et chauffée par le fond et les parois. Le type de chaudière était lié aux circonstances locales, le mode de fabrication de la bière et la nature du combustible. Le chauffage se faisait soit directement par un feu allumé sous la chaudière, ou indirectement par une double enveloppe ou un serpentin intérieur.

Il y avait aussi cinq bacs rafraîchissoirs pour le refroidissement. Ils contenaient 11 hl 95 litres, 9 hl 55 l, 16 hl, 16 hl 24 l et 17 hl 26 l.

Aussitôt le moût cuit, il faut l'amener le plus promptement possible à une température beaucoup plus basse que celle qu'il a en sortant de la chaudière afin d'éviter sa détérioration. La température était de 7° à 12° en fonction du résultat désiré. C'est certainement cette phase de fabrication qui a le plus évolué avec les moyens frigorifiques modernes. Ces bacs étaient de grands vases plats.

Nous avons maintenant six auges à levure à vendre, d'une taille de 2 m. à 6m. de longueur. Elles étaient utilisées pour la fermentation mais elles avaient l'inconvénient de mettre la bière en direct avec l'air et rendaient la fermentation inégale.

La levure est utilisée pour la fermentation de la bière et la quantité varie en fonction de la qualité de la bière et des saisons. Aussi, on a peu à peu intro-

duit la cuve guilloire. Le moût refroidi s'écoulait vers ces cuves guilloires pour la première fermentation. La brasserie en était équipée de deux : une de 23 hl 321 l et la seconde de 16 hl 48 l.

Ces cuves sont construites en bois sain, surtout en chêne mais on y emploie aussi le pin et le sapin. On lui a donné communément une forme ronde favorable à la distribution uniforme de la fermentation.

Ce bois a besoin d'être débarrassé de sa sève qui pourrait communiquer un goût désagréable. Pour cela on fait arriver de la vapeur dans la cuve neuve jusqu'à ce que le bois soit chaud en dehors. On enduit aussi les parois avec un lait de chaux qu'on laisse agir 5 à 6 heures puis les cuves sont remplies d'eau 2 à 3 jours et rincées.

Elles ne doivent être remplies qu'aux deux tiers de bière afin de ménager l'espace nécessaire aux soulèvements de l'écume volumineuse, nommée « chapeau » (comme le cidre).

Ces cuves sont stockées dans la cave à fermentation sur des chantiers en bois assez élevés pour que le soutirage de la bière puisse ensuite s'opérer convenablement et que la fraîcheur ou l'humidité du sol n'influe pas sur la fermentation. La deuxième fermentation se termine dans les tonneaux.

Environ deux cents fûts de différents modèles sont également à vendre.

La fermentation terminée, on clarifiait la bière avec de la colle de poisson, puis elle était livrée à la consommation.

Parmi les autres ustensiles en vente nous trouvons : 3 pompes dont 2 en cuivre, 25 m de tuyau en cuivre et en fer blanc, 2 herses dont je n'ai pas trouvé l'utilisation, plusieurs baquets et baquettes, une presse à levain, 2 brouettes, 1 établi, 1 scie, 2 cribles à vent, une bascule et une petite chaudière plus divers outils de tonnelier.

Un document du 29 août 1825, nous donne le prix de la bière et le salaire des ouvriers à Honfleur<sup>13</sup>. Honfleur avait alors deux brasseries employant quatre ouvriers annuellement occupés, mais beaucoup moins l'hiver. Un de ces établissements existe depuis quinze ans et l'autre depuis dix ans. Les ouvriers se payent de 50 F par mois. Le prix moyen de la bière est de 25 c. le pot de 2 pintes (le pot était égal à 1, 861 l).

On fabrique alors 200 000 pots de bière par an. On en vend à peu près 25 000 pots pour l'étranger et 175 000 dans un rayon de 15 lieues autour de la ville. Toutes les ventes se font par les fabricants eux-mêmes.

*Quelle était la qualité de la bière lexovienne ?*

Nous en trouvons deux indications inattendues dans les registres de délibérations du conseil municipal de la ville de Lisieux.

*« Le 15 mai 1852, la commission des travaux publics a examiné la demande de messieurs Heuzard Delacouture et Evremont Heuzard, pour obtenir une prise d'eau sur le canal qui alimente les fontaines publiques de Saint-Jacques et les halles aux grains et aux frocs.*

---

13. A.D. du Calvados, M.8625. Statistique industrielle du Calvados, 1821-1830.

# BRASSERIE DE LA MEUSE

Gustave ESNEU

39, boulevard Sainte-Anne — LISIEUX

Bière Munich — Hofkellerbraü

BIÈRES BLONDES — BIÈRE PILSEN

Bières de Table et de Ménage

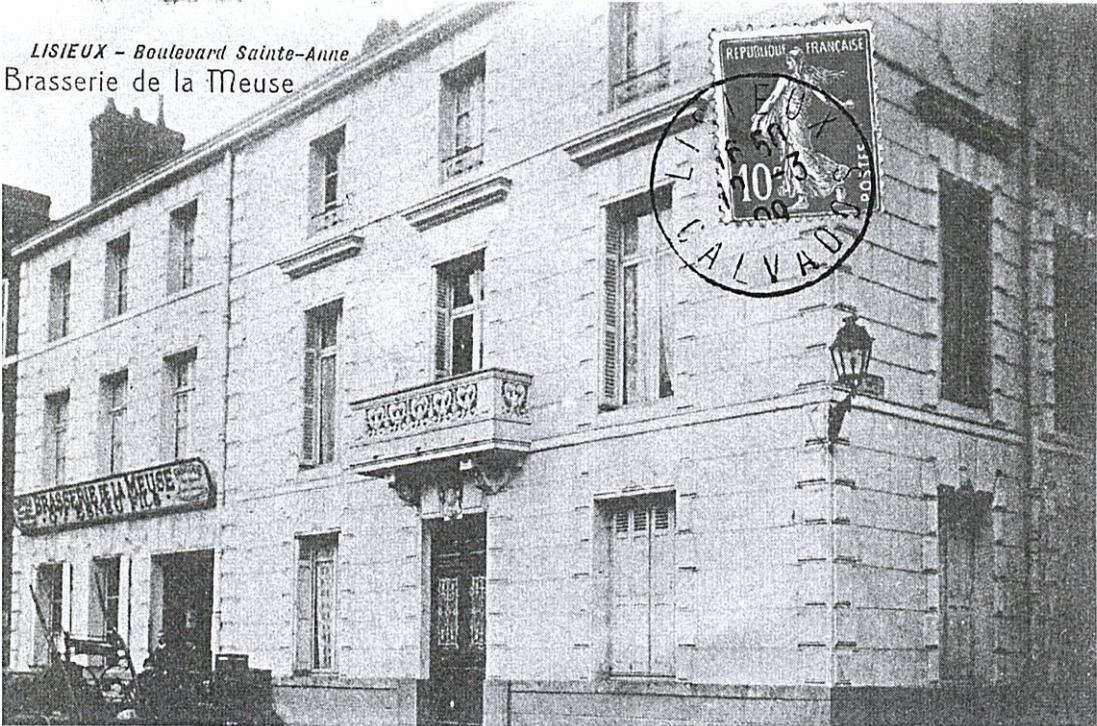
Eaux de Seltz, Limonades et Sirops

**FOURNISSEUR DE L'HOSPICE-HOPITAL DE LISIEUX**

Publicité pour la Brasserie de la Meuse, 1905.

*Après visite et examen des lieux, elle a reconnu et constaté l'exactitude des faits énoncés dans la pétition qui vous a été adressée par ces messieurs, et les inconvénients graves qui résultent pour leur brasserie de l'emploi des eaux de la rivière sur laquelle ils sont établis.*

*Les eaux en effet sont tellement dénaturées par les établissements industriels qui s'en servent, qu'on ne peut guère les employer à la fabrication d'aucune espèce de boisson ».*



LISIEUX - Boulevard Sainte-Anne  
Brasserie de la Meuse

Brasserie de la Meuse

Malgré cette constatation, la commission refusera d'accorder cette prise d'eau : *« Il y aurait imprudence à accorder une nouvelle prise d'eau sur ce canal, qui suffit à peine en temps ordinaire aux besoins des fontaines publiques qu'il doit alimenter »*.

Ceci n'était pas très engageant pour la consommation de cette bière, mais un autre compte-rendu du 27 mars 1876, est là pour nous rassurer sur sa qualité.

La commission des finances rend longuement compte d'une pétition des brasseurs de bière de-

**BRASSERIE DE LA MEUSE**

**Jules SAILLARD**

**39. Boulevard Sainte-Anne, LISIEUX**

---

BIÈRES MUNICH      ❄️      BIÈRES BLONDES  
HOFKELLERBRAU      ❄️      BIÈRES DE TABLE  
BIÈRE PILSEN      ❄️      ET DE MÉNAGE

---

*Eaux de Seltz, Glace de Norvège, Limnade, Sirops*

---

**Fournisseur de l'Hôpital-Hospice de Lisieux**

Publicité pour la Brasserie de la Meuse, 1912.

mandant une réduction de 2,50 F sur le droit de 5,50 F par hectolitre auquel la bière avait été imposée par le tarif de 1872, et que le tarif de 1875 avait maintenu.

Comme premier argument, les brasseurs exposent que « *la bière fabriquée à Lisieux quoique plus saine que celle de Strasbourg est moins agréable à l'œil et par conséquent, d'une vente moins facile ; elle occasionne aux limonadiers plus de tracas parce qu'elle leur est livrée en fûts et que la bière étrangère leur est expédiée en bouteilles* » !

### *Les dernières brasseries de bière lexovienne*

Lisieux conserve son « chemin de la Brasserie », en sortie de ville, boulevard Herbet-Fournet. Il menait à la *brasserie Suisse*, tenue par Michel. Une tête de lettre de 1863 conservée à la médiathèque porte l'inscription : boulevard Pont-l'Evêque (ancien nom du boulevard Herbet-Fournet), brasserie Suisse de Michel Frères, bière en choppe, bière brune.

Il y avait également la brasserie Bauche, boulevard Sainte-Anne, probablement le même établissement que celui représenté sur une carte postale datée du 12 mars 1909 représentant la brasserie de la Meuse, 39, boulevard Sainte-Anne, à Lisieux, à l'angle de la rue Bocage. Le bandeau publicitaire porte l'inscription : brasserie de la Meuse – Esneu fils, et l'on entrevoit sur la droite, l'inscription : « fabrique » mais on ne peut lire la suite, par contre une publicité de 1905 donne le détail de ses fabrications. Elle est répertoriée sur l'annuaire du Lexovien de 1905 et 1906. En 1912, Saillard tient cet établissement ; probablement la dernière brasserie de la ville. Les Lecomte, 16, rue d'Alençon, Vaussy, 6, rue Fleuriot, puis 26, rue de la gare et la Bière Pousset, place de la République, mentionnés dans les annuaires des années suivantes, devaient être seulement des entrepositaires et non des brasseurs locaux.

**Daniel Deshayes**

Cet article est issu d'une communication présentée  
à la Société Historique de Lisieux en mars 1990.

## La Normandie, terre de vignes ?

Gérard Samson

### Introduction

Vigne et Normandie sont *a priori* antinomiques. La Normandie n'est-elle pas une contrée pluvieuse et fraîche où il pleuvrait chaque jour ? Il suffit de regarder un bulletin météorologique pour s'en convaincre : invariablement y figure un beau soleil sur Nice, et un gros nuage sur Cherbourg ! Elle ne peut-être qu'hostile à la culture de la vigne. Cet *a priori* est bien ancré dans l'esprit de tout Français.

La Normandie n'est-elle pas exclusivement le pays du cidre ? Déjà Olivier de Serres citait la Normandie et la Picardie au nombre des pays auxquels « est osté l'accroist de la vigne ». On voit ces provinces dit-il « refuser la production du vin à son défaut estant contraintes pour besoin s'accommoder de fructs et grains ». Qu'en est-il réellement ?

Nous allons successivement aborder l'histoire de la vigne en Normandie, puis parler de l'aventure de mon vignoble, les Arpents du Soleil.

## Histoire de la vigne en Normandie

Nous avons un problème de sources : elles sont peu nombreuses et les travaux sérieux sont particulièrement rares.

À la fin des années 1970, lorsque j'étais étudiant à l'Université de Caen, j'ai exploré les fonds normands et les archives départementales et régionales, traquant tout ce qui se rapportait à ce sujet. La moisson, bien que maigre, n'a pas été infructueuse. Tout le monde connaît Roger Dion, et son œuvre majeure, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, paru en 1959. Je l'avais dévoré pendant mes études, puis oublié.

En février 2000 la standardiste de mon étude m'informe qu'un monsieur Fukuda demande à ce que je le rappelle. J'ai alors en ligne un universitaire japonais (Université Waseda à Tokyo) qui passe une année sabbatique en France sur les traces des vignobles cités par Roger Dion. Il a découvert le mien grâce à une mention dans le guide *Gault et Millau*. Rendez-vous est pris. L'homme est d'une extrême érudition. Il a entrepris de traduire en japonais le fameux ouvrage. Il y travaille depuis cinq ans.

Roger Dion évoque à plusieurs reprises les marges septentrionales, en particulier la Normandie.

C'est ainsi que je le redécouvre et le relis avec le recul que me donnent les connaissances et l'expérience accumulées depuis la première lecture.

Début 2001 un colis arrive du Japon : il contient un très beau livre, la traduction japonaise. Et Ikuhiro Fukuda m'a fait un grand honneur : dans la postface, il cite mon expérience. Le jour de la parution du livre

à Tokyo, c'est du vin des Arpents du Soleil qui arrose l'événement.

## De nombreuses légendes

Peu de travaux sont de la qualité de ceux de Roger Dion. Beaucoup véhiculent des légendes. Leurs auteurs compensent leur manque de connaissance en matière viticole par les fruits de leur imagination. On peut relever trois grands thèmes :

- **les noms de lieux.** Vigne = treille. D'où vraisemblablement l'existence de tous ces lieux-dits « la vigne » ou « les vignes », qui correspondent à l'emplacement d'une maison ou d'un jardin possédant une treille. Vigne = ajonc. En dialecte normand, l'ajonc se dit le *vignon*. De là de possibles glissements sémantiques, renforcés par un principe de la microtoponymie selon lequel un mot doit être signifiant à l'oreille de ses contemporains.

- **les ceps dans les haies** : en réalité, des semis de pépins apportés par les oiseaux.

- **Les essais amateurs** : quelqu'un plante quelques ceps sans résultat probant et l'imagination populaire ou littéraire s'en empare. Très vite on extrapole et, cinquante ou cent ans plus tard, on parle d'un vignoble extraordinaire qui a existé là !

## La vigne au Moyen Âge monastique

L'expansion économique et culturelle de l'Occident, et en particulier la floraison des monastères

coïncident avec le début de ce que les historiens du climat appellent le POM, le petit optimum médiéval.

Certains scientifiques ont avancé que les températures entre 800 et 1300 dans l'hémisphère nord dépassaient celles observées à la fin du xx<sup>e</sup> siècle.

La date des vendanges est un indice souvent utilisé par les historiens pour connaître le climat d'une période. Pendant le POM, et même après correction du calendrier julien, elles avaient lieu en septembre en Normandie, ce qui est très précoce comparé à aujourd'hui.

Certes le développement du vignoble en Occident, et donc en Normandie, a pour cause majeure l'importance que l'Eglise a donnée à cette culture, mais en Normandie il n'aurait pas eu lieu sans le POM.

Chaque monastère normand a créé un vignoble autour de ses bâtiments, lorsque c'était possible.

Quand on sait que certains auteurs estiment la consommation dans les monastères à plusieurs hectolitres par personne et par an, les besoins étaient grands ! Ils étaient multiples :

- celui de la communion puisque, jusqu'au milieu du xiv<sup>e</sup> siècle, les fidèles la reçoivent aux « deux espèces » ;
- celui de l'hospitalité dans les monastères ;
- l'usage médical.

Aussi les vignobles situés autour de l'abbaye ne suffisaient pas à assurer ses besoins en vins, et elle cherchait à en posséder d'autres dans les zones les plus favorables. Bien souvent ils provenaient de dons faits par les seigneurs ou les bourgeois.

Sauf dans les régions les plus hostiles, Cotentin, Bocage normand, la vigne est signalée presque partout.

Après cet « âge d'or » du vignoble normand, un inexorable déclin survient. Quelles en sont les causes ?

### **La vigne supplantée par le pommier à partir du xv<sup>e</sup> s**

Le premier, et je serais même tenté de dire le véritable facteur de la disparition du vignoble normand, est d'ordre climatique. À partir de 1302, l'Europe entre dans le PAG, le « petit âge glaciaire ». La viticulture est rendue aléatoire et n'est plus économiquement rentable.

Beaucoup d'autres raisons ont été avancées, en particulier des impôts excessifs et l'amélioration des communications et possibilités d'importation facilitées par la voie maritime en particulier depuis la fin de la guerre de Cent Ans.

Mais, comme l'écrit Roger Dion, « même à l'époque des extensions les plus audacieuses de la vigne en direction du Nord, les marges septentrionales de la France viticole n'ont jamais présenté les caractères économiques, et sociaux des pays capables de viticulture commerciale ».

### **L'arrivée du pommier à cidre**

C'est un sujet d'étonnement, en particulier pour les Normands, mais le cidre est d'apparition relativement récente en Normandie.

Son développement date du xiii<sup>e</sup> siècle en Basse-Normandie, et du xvi<sup>e</sup> en Haute-Normandie. Auparavant le peuple buvait de la bière.

Ce développement a été favorisé par l'importation à partir du Nord-Ouest de l'Espagne de nouvelles variétés de pommes à cidre. La production de pommes est plus régulière, et abondante, beaucoup moins aléatoire que celle de la vigne, rendant le cidre moins cher que le vin.

Il n'en fallait pas plus pour en favoriser l'essor et qu'il se substitue à la bière et au vin. De plus, sous climat normand, le verger haute-tige n'empêche pas le pâturage des animaux. C'est un bel exemple d'agroforesterie avant l'heure. Et ceci donne un avantage économique déterminant sur la vigne et l'orge.

*Quelques lambeaux de vigne jusqu'au XIX<sup>e</sup> s.*

La vigne a résisté plus longtemps, au-delà de la fin du P.O.M. dans quelques contrées normandes.

Les raisons en sont climatiques pour les vallées de la Seine et de l'Eure, le Perche, et la région d'Alençon, humaines pour Argences à proximité de Caen.

Le climat est francilien autour de Vernon, et on parle même de « Normandie sèche » pour la vallée de l'Eure autour de Pacy. Il est à tendance ligérienne dans le Perche, ou autour d'Alençon.

Malgré les facteurs humains mis en avant par Roger DION dans sa thèse pour expliquer le développement du vignoble français, il est évident que le climat a été déterminant dans le maintien de ces quelques îlots viticoles en Normandie. Ils correspondent aux zones les plus sèches, et les plus chaudes l'été, là où l'isotherme 18 °C de température moyenne au mois de juillet est atteint.

Concédonc cependant à Roger DION l'exception d'Argences, bourgade située 15 km à l'est de Caen. C'est par l'effet d'une raison humaine que ce coteau est resté producteur de vin jusqu'en 1854. Voici les propos tenus en 1836 par LAIR, bourgeois de Caen, et propriétaire de ce coteau : « *La vigne est à moi ; on l'admire beaucoup, parce qu'elle est unique dans le pays. J'ai fait venir des ceps des meilleurs crus de la Gironde. On m'a conseillé de ne pas recourir aux crus de la Côte-d'Or, qui sont dans les terres. J'ai fait construire des murs bien orientés pour protéger les plants et pour présenter les grappes au soleil. Mon fermier a appris son métier au Château Haut-Brion. Nous faisons un triage si rigoureux avant la mise en cuve que nous écartons au moins les trois quarts du fruit.* »

Au début du XIX<sup>e</sup> siècle il y a encore environ 2 000 hectares de vigne dans le sud-est du département de l'Eure, alors le seul département viticole normand. La production y est piètre, les vigneronns pauvres.

La trajectoire de son déclin est le même que celle du vignoble francilien : introduction de cépages très productifs et vulgaires (gamay à gros grains, gamay noir) et utilisation de fumures surabondantes.

Les dernières vignes disparaissent à Vernon dans les années 1950.

### **Aujourd'hui un vignoble en Normandie : les Arpents du soleil**

Au cœur géographique de la Normandie, à Grisy, à proximité de Saint-Pierre-sur-Dives, sur le coteau du

« Soleil », depuis 1995, notre province renoue avec son passé viticole.

Le demi-hectare des débuts est devenu aujourd'hui, à force de persévérance et de ténacité, 5 hectares.

Les résultats dépassent mes espérances. Nous aurions pu rester dans l'anecdotique, mais les Arpents du Soleil jouent déjà en première division. La qualité est régulière, la maturité élevée, les vins se bonifient en bouteille. Ce sont de grands vins de terroir.

De nombreuses récompenses et sélections consacrent et prouvent leur excellence. Un vin normand « Coup de Cœur » au Guide Hachette était un événement inimaginable, et pourtant ouvrez l'édition 2012 du célèbre guide : le rêve est devenu réalité.

Mais l'incrédulité étant humaine, et normande en particulier, il était indispensable d'apporter des preuves. Les visites guidées y remédient. Ces visites récompensées par les Trophées du Tourisme du Calvados au printemps 2011, au titre du développement durable, et de l'innovation, permettent non seulement de découvrir un bel endroit, et déguster du bon vin, mais aussi d'apprendre beaucoup. Elles sont conviviales et culturelles.

**Gérard Samson**

Les Arpents du Soleil

## Le vin de Pont en 1730

*Solange et Henri Paumier*

Dans notre région, de nombreuses terres ont des dénominations rappelant l'usage du vin : Le Clos des vignes, Delle des vignes, etc... Ce n'étaient certainement que des petites surfaces, mais suffisantes pour la consommation de leurs propriétaires. A Pont<sup>1</sup>, un long procès entre le Sieur Filleul et le Curé Jean-Jacques Goubert nous précise cette présence de vignes, dans les années 1730 et peut-être après.

Le 30 juin 1735, Maître Pierre Filleul, Ecuyer, Secrétaire du Roy, Seigneur et Patron de Pont, Jort, Bernières, Pierrefitte, Sainte Honorine la Guillaume et autres lieux... contre Maître Jean-Jacques Goubert, Prêtre-curé de la paroisse de Pont, accusant celui-ci d'avoir abusé de sa confiance, profitant de son absence pendant de nombreux mois. Le Sieur Curé gérait tous les fermages, locations ; payait les ouvriers, les artisans, achetait et vendait les grains, les animaux, et autres productions du domaine... depuis le départ le 10 avril 1731 pour Paris du Sieur Filleul jusqu'à son retour, le 15 octobre 1731. Là, il lui a, évidemment, demandé des comptes, qui ne l'ont pas satisfait, avec, entre autres, la disparition de ses bouteilles de vin.

---

1. Pont relié à Vendevre par ordonnance du 23 avril 1830.

*Le Sieur Filleul demande au Sieur Curé de lui restituer des bouteilles de vin, des cloches à melons qu'il lui a volées. Le curé répond pour rendre compte de ce prétendu vol, que Monsieur Deshayes, conseiller à Falaise, étant venu faire une information contre un nommé Malfilâtre de Vendevre, à la requête du dit Sieur Filleul... Le dit Sieur Deshayes ayant refusé d'entrer chez aucun des fermiers du Sieur Filleul, chez lui, ni même dans son « cabaret ». Il voulu bien faire l'honneur au dit Sieur Curé d'entrer chez lui avec plusieurs autres honnêtes gens qu'il avait ce jour là et même le procureur du Sieur Filleul: le Sieur Mollet y vint avec le Sieur Lecointe, greffier. Le Sieur Filleul l'ayant «seu» envoya 8 bouteilles de différents vins au Sieur Curé. Ces Messieurs, n'ayant pas tout bu, le Sieur Curé en ayant «déboyaney» que ces Messieurs trouvèrent meilleurs que le vin de Pont dont le Sieur Filleul prétendait faire la «perle précieuse» de son présent, tout cela resta au Sieur Curé à la réserve de 2 bouteilles du beard<sup>2</sup> que Monsieur le Comte d'Artagnan<sup>3</sup> avait fait venir de son pays. Depuis, le Sieur Curé a fait boire le vin de Pont à tous ceux qui ont eu la curiosité d'en vouloir goûter et le Sieur Filleul dit que le Sieur Curé l'a volé dans sa cave ou dans son pressoir à vin. Rien de moins vrai pour les bouteilles : le Maître d'hôtel Houbriau les renvoya chercher le lendemain, le Sieur Curé lui fit donner d'autres bouteilles. Il ne s'agit donc que de la plus ou moins valeur des 8 bouteilles... vin de Pont ou de Béarn.*

Il ressort, semble-t-il, de cette histoire assez embrouillée, que le Curé, qui n'appréciait que modérément le vin de Pont, préférait le vin de Béarn, de même que ses invités et qu'après le départ de ceux-ci, il ne rendit que les bouteilles restantes du vin de Pont.

## Solange et Henri Paumier

---

2. Béarn.

3. Gendre du Sieur Filleul et neveu du Maréchal Pierre de Montesquiou d'Artagnan du Robillard.

## Du cidre de Saint-Georges-en-Auge dégusté au Japon

*Jack Maneuvrier*

Le domaine du Fort Manel à Saint-Georges-en-Auge, canton de Saint-Pierre-sur-Dives, produit du cidre et du calvados depuis le début du XVIII<sup>e</sup> siècle. L'actuel producteur, Julien Frémont vend une partie de sa production au Japon depuis six ans.

L'importateur de vins Wine Plaza Marumata, basé à Nagoya, a en effet contacté Julien Frémont car il recherchait un cidre fermier, issu de pommes ramassées à la main et parvenues à une bonne maturité et offrant toutes les garanties de naturel, sans emploi de produits chimiques.

Voici les remarques faites par l'importateur après réception des produits :

*« Nagoya le 20 avril 2006,*

*Cher Julien,*

*Merci pour tes échantillons ; je les ai goûtés. Cidre : il est foncé de sa couleur, très jaune. Et moins d'alcool*

*et moins de gaz que poiré. On sent une amertume agréable en fin de bouche. On sent pas d'animal, il est plus clair, droit et dense que Poiré.*

*Poiré : il a beaucoup de gaz, quand j'ai ouvert la bouteille, le bouchon qui a sorti tout de suite à cause de la pression assez fort. C'était juste... Son goût est assez délicat, fin, tendre, très agréable.*

*Pommeau : on sent la nature, sauvage et sa densité est un peu comme le nectar. Il est troublé. On sent un peu d'animal en fin de bouche. Il est soyeux toujours, on ne sent pas son alcool comme le 18°. Il est très agréable avec son caractère de sauvage et une nature de la campagne.*

*Calvados : on sent la nature et sauvage, même s'il est distillation. Il est jeune mais frais. Avec son vieillissement sera encore bien. Il a 42° d'alcool mais on ne le sent pas. Fin en bouche est un peu d'animal.*

*J'aime bien un caractère de la base de tes produits. On sent toujours assez fin et soyeux, la nature sauvage de la campagne assez tranquille et on peut savoir de ses matières premières soit pomme soit poire. C'est des choses très importantes. Il faudrait rester régional si c'est un produit naturel et on pourrait sentir des produits de ses bases de chaque.*

*Donc j'aime bien ton style. Je voudrais te dire un remerciement pour ton travail assez courageux que je peux imaginer. Merci pour tes produits : cidre, poiré, pommeau et calvados. Si c'est possible, je voudrais présenter à mes clients tes produits purs et naturels grâce à ton très bon sens. (Pas beaucoup d'animal, ni trop sauvage). »*



Julien Frémont et Hideaki Kito

C'est ainsi que, depuis six ans, le couple de cavistes Yuko et Hideaki KITO, a obtenu l'exclusivité des cidres du Fort Manel.

Pour les expéditions, Julien Frémont prépare des palettes qu'un semi-remorque réfrigéré vient chercher à la ferme pour les transporter au port du Havre, d'où elles seront expédiées par bateau au Japon.

Avant d'être autorisé à débarquer, le cidre subit de nombreuses analyses très contraignantes. Les importateurs veulent s'assurer de ses qualités

naturelles, sans aucun entrant chimique, de sa pureté bactériologique, de sa saveur.

Il est ensuite commercialisé auprès de restaurants gastronomiques de Tokyo ou d'établissements de cuisine française.

C'est ainsi que des produits cidricoles du Pays d'Auge, grâce à leurs saveurs et leurs qualités de fabrication naturelle digne de l'agriculture biologique, ont réussi à faire une entrée remarquée au Japon.

**Jack Maneuvrier**

## **Petites histoires du cidre**

*Pierre Frémont*

### **Bail consenti par M. Ferdinand Leroy, propriétaire à Saint-Georges-en-Auge et M. Joseph Paynel demeurant au Renouard**

Plantation des pommiers :

Une botte d'ajoncs sera placée dans le trou de chaque pommier par les soins de M. Paynel auquel M. Leroy remboursera le coût du prix des ajoncs. M. Paynel greffera ces jeunes arbres avec les sortes que lui désignera le propriétaire.

Paynel greffera ces jeunes arbres avec les sortes que lui désignera le propriétaire,

Si les bestiaux les attaquent de la « dent », il les protégera au moyen d'enduits ; les jeunes arbres seront défendus contre leurs atteintes par ses soins. Il coupera les rejetons.

Il ne remplacera pas les arbres morts mais s'il en périt des jeunes, il sera tenu de planter leurs remplaçants que le propriétaire lui fournira. Les jeunes pommiers devront recevoir après quatre ans de plantation une

certaine quantité d'engrais ou de terreau afin de favoriser leur pousse. Le fermier s'engage à respecter scrupuleusement ces engagements.

### **Un litre au sac ou Roland, un cueilleur de pommes**

Roland, bien qu'arrivant sur l'âge, avait gardé de l'allure ; mais vu de plus près, il avait la tronche sérieusement burinée et rougie par les vents de noroît, associés à une consommation alcoolique régulière et considérable.

Il vivait de petits boulots.

À la belle saison, il pêchait la crevette avec son havenet et les moules à Hennequeville — les petites blondes à pleine écale, bien connues des connaisseurs. Il avait un petit réseau de clients. Les premiers frimas d'octobre rendaient ces activités maritimes gélives — voire, en insistant, mortelles —, alors il quittait la côte et la cueillette de la pomme à cidre prenait le relais de la pêche (on passe vite du noyau dur aux pépins).

Quand on avait besoin des services de Roland pour ramasser des pommes, j'allais le chercher dans son quartier général : le Bar du Pont à Trouville. C'était à l'époque un petit rade à arsouilles et à joyeux drilles, un endroit haut en couleurs et en bruits où se mêlaient des odeurs insoutenables pour le commun des mortels, odeurs de tabac, de pastaga et de calva...

On se mettait d'accord sur le jour du début de sa prestation. Pas facile... mais enfin il venait, toujours avec un pote. Pas solitaire pour deux ronds, le Roland, convivial en diable !

Quand ils arrivaient sur le chantier je leur faisais voir les pommiers à ramasser et leur apportais une bonbonne de 10 litres de « bère ». En général quand la dame-jeanne était vide, ils repartaient. Ils avaient fait 10 sacs... 1 litre au sac. Ils revenaient le lendemain ou le surlendemain. Le rituel était toujours le même : un litre de cidre au sac.

### **Les pères et les pommes**

La fille « Borgnol » avait eu un « poussin de haie » des œuvres d'un individu qui ne l'avait pas reconnu (un individu somme toute pas reconnaissant), ce qui faisait dire aux mégères du pays : « c't'année-là, il n'y avait pas de pères, y avait que des pommes ».

### **Un taureau amateur de cidre**

Raymond Leprieur m'avait raconté que son beau-père Isidore Guilmain avait un excédent de cidre sec. Il avait eu l'idée d'en donner un seau de 10 litres tous les jours à son taureau qui, paraît-il, s'en trouvait fort satisfait.

### **Bail entre les soussignés Monsieur Ernest Legrip propriétaire à Vauville et Monsieur Fernand Frémont cultivateur à Touques ferme du Haut Bois**

Conditions : le preneur habitera la dite ferme, en jouira en bon père de famille suivant l'usage du pays, il mettra des bestiaux en nombre suffisant pour dépouiller les herbes et garantir les fermages... Le nombre et l'état des futailles seront déclarés sur l'état des lieux, l'entretien des futailles incombera au preneur ainsi que la nourriture des

hommes faisant la réparation, le bois et le fer sera fourni par le propriétaire... Le preneur coupera les haies tous les six ans par parties égales sur l'étendue de la ferme... Au moment de chaque coupe il devra garder des étanchons et des perches pour soutenir les pommiers, il devra surtout en temps utile « embrèler » son bétail et mettre des perches en nombre suffisant pour ne laisser casser les branches.

Le preneur fera curer les étangs au moins tous les deux ans ainsi que les fossés derrière le jardin et en portera les vases au pied de tous les jeunes arbres par trois quarts à un mètre dans chaque banneau selon l'étendue du sujet, il édrageonnera le tronc des pommiers et les pieds chaque fois qu'ils en auront, serfouira le pied des pommiers tous les quatre ans à partir de la troisième année d'entrée en jouissance, garantira les jeunes pommiers avec des épines de mer pour garantir les têtes contre le bétail, épandra les taupinières en ayant soin de faire prendre les taupes tous les ans, arrachera les joncs, détruira les mauvaises herbes, abattra le gui de dans les pommiers aussi souvent qu'il y en aura besoin, il aura à son profit les arbres morts et tombés du vent à charge par lui en fait de pommiers de replanter l'année suivante autant de pommiers de premier choix, les échalassera, les protégera de l'atteinte des bestiaux, les échalas seront fournis par le bailleur en outre le propriétaire se réserve le droit de planter un supplément de pommiers à ses frais et de labourer la quantité de terre grasse voulue pour les planter d'une quantité maximum vingt cinq par lui-même.

Le bail prenant vigueur à Noël 1935.

**Pierre Frémont**

## La vigne autrefois dans le Calvados

Robert Lachaume

### Autres temps, autres vins

Il est de notoriété publique de dire que la Normandie n'est pas le pays du vin, mais celui de la pomme, du cidre, du calvados.

Mais les techniques viticoles et vinicoles ont énormément évolué et les progrès ont fait gagner des points nombreux aux cépages et au nectar... pour le plaisir des passionnés du « *vitis vinifera* » mais aussi de son produit.

Alors, que disait mon maître, Pierre Galet, chef de travaux de viticulture à l'École Nationale Supérieure d'Agronomie de Montpellier dans l'un de ses ouvrages intitulé *Cépages et Vignobles de France*, tome III, *Cépages de cuve*, en 1962 ?

*« La vigne fut cultivée autrefois dans cette province (La Normandie) et il en est déjà fait mention dans divers écrits ou chroniques datant du VI<sup>e</sup> siècle. Elle fut même florissante au début de l'occupation normande, car les Normands cherchèrent à s'approvisionner sur place, ne pouvant plus s'offrir le luxe d'aller piller les*

*monastères et les abbayes des régions plus privilégiées. »*

*« On considère que la viticulture normande atteignit son apogée entre les X<sup>e</sup> et XII<sup>e</sup> siècles. Pendant cette période, les plantations s'étendirent dans la vallée de la Seine et de ses affluents (Epte, Eure, Iton, Andelle), ainsi que dans les vallées des petits fleuves côtiers (Risle, Orne, Dives, Sée). Les vins récoltés n'étaient probablement pas de grande qualité, ainsi les vignobles disparurent petit à petit à partir du XIV<sup>e</sup> siècle, les Anglais, pendant la guerre de Cent Ans, ayant fait arracher de nombreuses vignes pour ne pas concurrencer leurs vignobles en Guyenne<sup>1</sup> ou, plus simplement, les vignes de Normandie ont été arrachées parce que les habitants recevaient du meilleur vin à boire en provenance de Guyenne. »*

Il faut noter qu'en 1600, les vignobles normands sont détruits par le froid de l'hiver (*Le Pays d'Auge*, janvier 2012). Cependant, les bourgeois, autour des villes, conservèrent encore quelques vignes jusqu'au début du XIX<sup>e</sup> siècle. À partir de là, le déclin fut assez rapide : migration de la jeunesse vers les villes, abandon des cultures au moment de l'apparition de l'oïdium (année 1850 en France) puis du phylloxera, vers 1890 dans la grande région. Peu de vignes furent reconstituées en Normandie.

Dans le Calvados, il n'y a plus de vignes depuis 1854 et jusqu'à 1990 (environ). La dernière récolte déclarée l'avait été en 1854. On peut donc affirmer que le phylloxera n'a pas été redouté dans le département !

---

1. Guyenne : ancienne province française qui se confondit avec l'Aquitaine jusqu'au XII<sup>e</sup> siècle. Elle a appartenu de 1259 à 1453 à l'Angleterre.

Au Moyen Âge, de nombreuses paroisses cultivaient la vigne.

*« En particulier, la vallée de la Dives était viticole de puis Grisy jusqu'à Bavent au nord de Troarn, ainsi que le long de ses affluents de la rive gauche, notamment la Muance où on comptait des vignobles à Canon, Ouézy, Cesny aux Vignes, Airan, Moul, Argences ainsi qu'à Bellengreville, Saint Pair, Janville. »*

*« D'autres vignes existaient autour de Lisieux et plus au nord, à Touques, dans la vallée de la Touques. »*

*« Autour de Caen, il y avait également des vignes mentionnées à Colombelles, Hérouville, dans la vallée de l'Orne. »*

*« Enfin, jusqu'au xvi<sup>e</sup> siècle, les Évêques de Bayeux possédaient des vignes aux portes de la ville. »*

Pierre Galet donne une courte statistique pour le Calvados : en 1827, 5 hectares de vigne ont produit 100 hectolitres.

*« Guillaume de Malmesbury<sup>2</sup> indique que toute la contrée est fertile en excellents vins... opinion qui n'est pas partagée sur le continent où les vins d'Argences sont jugés « verjus acerbe » et où Henri d'Andelys dans sa Bataille des vins fait fuir à la première passe, le vin d'Argences en compagnie de ses dignes congénères de Bretagne :*

*« Vin d'Argenches, Chambeli, Renes  
S'enfuirent, tournant les resnes,  
Quar, se li prestres le vist  
Je crois bien qu'il les occist »*

*«Malgré cette mauvaise réputation, le vignoble*

---

2. Guillaume de Malmesbury : XII<sup>e</sup> s., de mère anglaise et de père normand, moine bénédictin de l'Abbaye de Malmesbury, dans le Wiltshire (Angleterre), historien anglo-normand.

*d'Argences se perpétua jusqu'en 1854 et son mauvais vin blanc se vendait quand même 15 à 20 francs or l'hectolitre (Cavoleau) »*

Quels cépages cultivait-on ? Pierre Galet n'en cite aucun. À titre d'information et sans qu'il s'agisse d'une donnée sûre, on peut indiquer les cépages cultivés dans les régions voisines (départements de l'Eure et de l'Eure et Loire) : Pinot Meunier, Morillon noir, Gamay noir. Après la crise du phylloxera, il a pu y avoir quelques hybrides producteurs directs (croisement entre vignes françaises et vigne américaines résistantes au phylloxera) : Oberlin, Baco 1, Seibel. Mais cela peut concerner les autres départements normands plus que le Calvados.

Tout cela est de l'histoire, sérieuse, bien sûr... mais de l'histoire... du passé, donc !

Messieurs les viticulteurs normands, à vos binettes, à vos serpettes et à vos pipettes ! Travaillez aux champs avec perspicacité et ardeur et à la cave avec intelligence et goût ! Telle est, sans doute, votre intention et votre application : elles ne peuvent que corriger cette réputation quelque peu terne.

Viticulture et œnologie se conjuguent déjà pour le meilleur ! Et le réchauffement climatique joue pour vous !

**Robert Lachaume**

## Présentation du Foyer Rural du Billot

Le Foyer Rural du Billot est une association régie par la loi de 1901. L'adhésion familiale comprend l'abonnement au bulletin *Histoire et Traditions Populaires*, publié chaque trimestre aux mois de mars, juin, septembre et décembre, et permet de participer aux différentes activités : sortie « manoirs », voyages, arts plastiques, expositions, etc. Adhésion avec abonnement au bulletin *Histoire et Traditions Populaires* : 21 €.

### Quelques dates

1970. Création de l'Association « Foyer Rural des jeunes et d'Éducation Populaire ». Activités : tennis de table, ciné-club, bibliobus, arts plastiques, atelier peinture, théâtre (deux pièces, mises en scène par les jeunes du Foyer, seront présentées au public : *Adolescence 75* et *Les pieds sur terre*), randonnées, après-midi pour les anciens...

**1974. Première exposition dans la salle des fêtes, « Hier et aujourd'hui, le fromage en Pays d'Auge »** réalisée par les élèves de l'école, les parents d'élèves et les membres du Foyer. Les expositions suivantes

seront présentées jusqu'en 1984 dans la salle des fêtes communale.

**1983. Premier numéro** du bulletin *Histoire et Traditions Populaires*.

**1985. Achat d'un bâtiment agricole** qui, restauré, sera désormais utilisé pour les futures expositions et les activités du Foyer.

**Été 1985. Première exposition dans notre nouveau Foyer**, « Du blé au pain ».

**Octobre 1995.** En assemblée générale, le conseil d'administration décide d'une nouvelle dénomination de l'association, qui devient « Foyer Rural du Billot, Histoire et Traditions populaires ».

### **Expositions réalisées depuis 1974**

#### *Dans la salle des Fêtes du Billot :*

- 1974 : Hier et aujourd'hui, le fromage en Pays d'Auge
- 1975 : La pomme et le cidre en Pays d'Auge
- 1976 : La forêt
- 1977 : Le cheval en Pays d'Auge
- 1978 : les repas d'antan
- 1980 : L'enfant en Pays d'Auge
- 1981 : L'école rurale d'autrefois, exposition permanente
- 1982 : La maison rurale et ses artisans
- 1983 : Saint-Georges-en-Auge, histoire d'un village  
(en coopération avec la municipalité)
- 1984 : Femmes du Pays d'Auge

#### *Dans notre bâtiment acquis en 1985 :*

- 1986 : Du blé au pain
- 1987 : Paysans du sud Pays d'Auge

- 1988 : L'art de soigner en Pays d'Auge
- 1989 : L'élevage en Pays d'Auge
- 1990 : De la forge à l'atelier
- 1991 : les artisans du cuir
- 1992 : La céramique en Pays d'Auge
- 1993 : De la fibre à la toile
- 1994 : Il était une fois le jardin
- 1995 : L'art de plaire en Pays d'Auge
- 1996 : Chauffage et éclairage en Pays d'Auge
- 1997 : Le mariage en Pays d'Auge
- 1998 : Naître et grandir en Pays d'Auge
- 1999 : Le Fayel, une famille, une ferme, un village
- 2000 : Les artisans du bois : du sabot à la maison
- 2001 : Jeux, fêtes et réjouissances
- 2002 : Les roches, extraction et utilisation
- 2003 : La communication en Pays d'Auge
- 2004 : Le Billot, mon village en 1900
- 2005 : De la soupe de graisse au bourdelot, la cuisine de nos grands-mères
- 2006 : Lessives et beaux linges d'autrefois
- 2007 : Rites et cérémonies : le baptême, la communion, le mariage
- 2008 : La forêt du Billot, son histoire, ses petits métiers, sa verrerie, sa briqueterie
- 2009 : Marie, fermière du Pays d'Auge
- 2010 : Petits métiers oubliés du Pays d'Auge
- 2010 : Le cheval
- 2010 : Petite histoires des boissons en Pays d'Auge

### **Remerciements**

L'exposition « Petite histoire des boissons en Pays d'Auge » a été réalisée grâce à la participation de la commune de L'Oudon qui a financé la publication des dépliants, la commune de Saint-Georges-en-Auge,

les associations Espace Evanescence, Montviette-Nature, Randonnées et Patrimoine de la Viette et de L'oudon (RPVO) et la Société historique de Lisieux.

Merci aux membres du Conseil d'Administration et aux amis du Foyer qui ont effectué les travaux de menuiserie, de peinture, d'électricité, de décoration, recherché les objets et documents et participé à leur mise en place : Almir BELLIER, Dominique BORDEAUX, Yvon et Arlette BOUILLE, Thierry et Paule BRICON, José et Claude CASTEL, Michel et Marie-France CHANU, Florent et Mercé CHABOISSIER, Alain et Claire COEURET, Yvette DENIS, Jean-Pierre et Roselyne GALLOU, Mauricette GODET, Aurélie GRENIER, Gérard et Chantal GUILLIN, Guy HARDOUIN, Marie-Thérèse HUGOT, Daniel et Monique LALIZEL, Majo et Bernard LECERF, Claude et Michèle LEMAITRE, Jack et Danie MANEUVRIER, Bernard et Bernadette MARIE, Denis MARIE, Françoise MEKERT, Jean-Noël et Annie MOTTE, Michel NIGAULT, Lucien et Sylvie PERDEREAU, Jean et Françoise TRAMBLAIS, François et Colette WEBRE.

Enfin merci aux prêteurs qui ont permis la réalisation de cette exposition :

- M. et Mme AUMONT Jacques, Ammeville, L'Oudon
- M. Gilles BECQUET, Bons Tassilly
- M. BELLIER Almir, Berville L'Oudon
- M. BORDEAUX Dominique, Saint-Martin -de-Fresnay, L'Oudon
- M. et Mme BOSQUAIN Jean-Claude, Gonneville-sur-Mer
- M. et Mme BOUILLE Yvon, Notre-Dame-de-Fresnay, L'Oudon
- M. et Mme BRICON Thierry, Le Billot, L'Ouon
- M. et Mme CHABOISSIER Florent, Notre-Dame-de-Fresnay

*Présentation du Foyer Rural du Billot*

M. et Mme CHANU Michel, Les Autels-Saint-Bazile  
Mme COTTIN Colette, Lisieux  
M. et Mme DALLIER Antoine, Ecots, L'Oudon  
M. et Mme DESHAYES Daniel, Lisieux  
M. et Mme DUVAL Claude, Heurtevent  
M. M. et Mme FREMONT Pierre, Saint-Georges-en-Auge  
M. GAEL Christian, Cheux  
M. et Mme GALLOU Jean-Pierre, Livarot  
M. et Mme GODET Jean, Grandmesnil-L'Oudon  
Mme GODET Mauricette, Grandmesnim-L'Oudon  
M. GUESDON Michel Mesnil-Hubert-sur-Orne  
M et Mme GUILLIN Gérard, Notre-Dame-de-Fresnay, L'Oudon  
M. et Mme HAVIN François, Ouville-la-Bien-Tournée  
Mme HUGOT Marie-Thérèse, Le Billot, L'Oudon  
M. et Mme LACHAUME Robert, Ecots, L'Oudon  
M. et Mme LALIZEL Daniel, Ifs  
M. et Mme Bernard LECERF  
M. LEGEAY Jacques, 61 Taillebois  
M; et Mme LEMAITRE Claude, Lisieux  
M. et Mme LEMAITRE, Caen  
M. et Mme MADELINE, Mittois  
M. MAILLARD Michel, Réveillon, Vaudeloge  
M. et Mme MANEUVRIER Jack, Le Billot-L'Oudon  
M. et Mme MARIE Bernard, Le Mesnil-Saint-Hubert  
M. MARIE Denis, Le Mesnil-Saint-Hubert  
Mme MARTIN Jacqueline, Saint-Pierre-sur-Dives  
M et Mme MILLECAMPS Lucien, Le Billot-L'Oudon  
M. et Mme MONTAMBEAU, Sint-Martin-de-Fresnay-L'Oudon  
Mme Liliane PRUNIER, Montpinçon-L'Oudon  
M. et Mme Roland PRUNIER, Saint-Martin-de-Fresnay-L'Oudon  
M. RAVEAUX Raymond, Lisieux  
M. REGNIER Max, Beuvilliers  
M. de RUSSE, Le-Pré-d'Auge  
Mme Michèle SAINT, Cheux  
M. SAMSON Gérard, Les Arpents du Soleil, Grisy  
SOCIETE HISTORIQUE Lisieux  
M. et Mme THEBAULT Jean-Michel, 61 Segrie-Fontaine  
M. et Mme TRAMBLAIS Jean, Livarot  
M. et Mme WEBRE François, Berville, L'Oudon