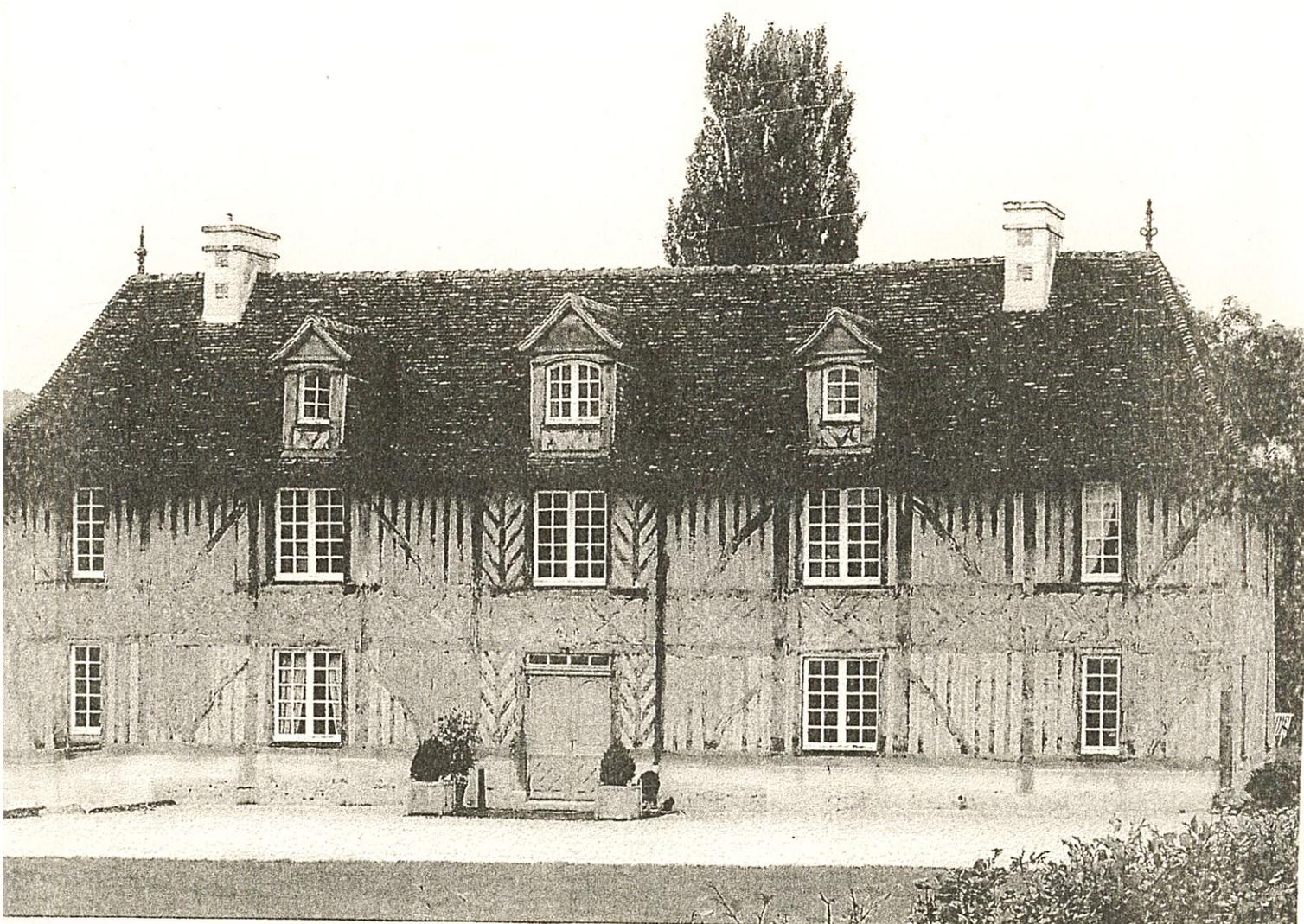


# *Histoire & traditions populaires*



**Manoir de la cour Thomas à Heurtevent**

Photographie Claire Coeuret

n° 124

Décembre 2013

Bulletin publié par le Foyer rural du Billot – Montpinçon 14170 L'Oudon

*Histoire et traditions populaires*

**Foyer rural Le Billot**

**14170 L'Oudon**



**L'enfance en Pays d'Auge**

**Exposition 2014**

## Histoire et Traditions populaires

Bulletin trimestriel publié par le Foyer Rural du Billot  
14170 L'Oudon  
Tel / Fax : 02 31 20 62 72

Septembre 2013 – n° 123 – 40<sup>e</sup> année

### **Responsables de publication formant le Conseil d'Administration de l'association :**

**Gérant :** Jack **Manevrier** – **Membres :** Edwige **Amaury**, 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**, Claire **Coeuret**, Yvette **Denis**, Pierre et Brigitte **Ferrand**, Jean-Pierre et Roselyne **Gallou**, Pierre et Christiane **Girard**, Jean et Marie **Godet**, Mauricette **Godet**, Aurélie **Grenier**, Gérard et Chantal **Guillin**, Guy **Hardouin**, Marie-Thérèse **Hugot**, Daniel et Monique **Lalizel**, Bernard et Majo **Lecerf**, Claude et Michèle **Lemaître**, Christophe **Manevrier**, Jacky et Danie **Manevrier**, Michel **Nigault**, Jacqueline **Pavy**, Odile **Plékan**, Olivier et Fabienne **Storez**, Jean et Françoise **Tramblais**, François et Colette **Wèbre**

**Abonnement simple : 16 €**

Chèque à l'ordre du Foyer rural du Billot

**Abonnement avec adhésion au Foyer (nécessaire pour participer aux activités) : 20 €**

Dans la région du Billot , de nombreux bulletins sont distribués par les membres du Conseil d'Administration. **En cas d'expédition par la poste il convient d'ajouter à l'abonnement 6 € pour frais d'envoi.**

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

# Sommaire

Bulletin n° 124 décembre 2013

<i>Bulletin de réabonnement</i>		p. 4
<i>Sortie manoirs</i>	Jack Maneuvrier photographies : Claire Coeuret	p. 5
<i>Le manoir de Bellou</i>	Michel Cottin	p. 17
<i>Notes de toponymie normande</i>	Dominique Fournier	p. 28
<i>La culture du safran en 1762</i>	Solange et Henri Paumier	p. 57
<i>La safranière de la venelle du moulin à Jort</i>	Solange et Henri Paumier	p. 58
<i>Etat de l'agriculture dans le canton de Saint-Pierre-sur-Dives</i>	Association normande	p. 65



2175 — Collection P. Buisson, Phot. Edif. Yvonne (Orne) — Rep. int.

A TRAVERS LA NORMANDIE

Publié par l'Association Normande de la Culture et de l'Éducation

**Histoire et Traditions populaires**

**Foyer rural du Billot**

**14170 L'Oudon**

Tel/Fax : 02 31 20 62 72

Email : j.maneuvrier@gmail.fr

**.Bulletin d'abonnement et d'adhésion**

Les abonnements sont habituellement renouvelés en fin d'année. Nous espérons que vous continuerez à nous manifester votre soutien et votre amitié en nous retournant le bulletin joint. L'adhésion permet de recevoir quatre bulletins en mars, juin, septembre, décembre. Le bulletin de juin constitue généralement le catalogue de l'exposition et se présente sous la forme d'un livre (voir : « Histoires d'eau » en 2013, « Les boissons en Pays d'Auge » 2012 « Le cheval et l'homme » 2011, « Petits métiers oubliés » 2010, « Fermières en pays d'Auge 2009 » « Une forêt en Pays d'Auge 2008 »).

**Nos projets pour l'année 2014 :**

**Exposition : elle sera consacrée à l'enfance en Pays d'Auge :** Le premier âge, l'enfant dans sa famille : ses jeux, ses jouets, l'école : la vie d'un écolier en milieu rural avant 1950, son entrée dans la vie active, l'enfant au travail etc.

**Inauguration : samedi 1<sup>er</sup> juin à 16 h**

**Le troisième samedi à 14h30 : Préparation de l'exposition**

**Le troisième dimanche de chaque mois : randonnées pédestres**

**15 août 2014 : Forum de l'archéologie et des Traditions populaires**

**13 avril : Sortie en car au Havre**

**28 septembre : « Sortie manoirs », à la découverte de l'architecture du sud Pays d'auge en voitures particulières**

Abonnement

**Abonnement avec adhésion** (nécessaire pour participer aux activités à cause des assurances):  
21 €

**Ou**

**Abonnement seul : 17.€**

De nombreux bulletins sont distribués par nos administrateurs ; pour un envoi par la poste, il convient d'ajouter 6 €.

---

**Bulletin d'adhésion**

Nom ..... Prénom.....

Adresse.....

souscrit : adhésion avec abonnement : 21 €

ou abonnement seul : 17€

frais d'envoi (6 €) oui / non ci-joint chèque d'un montant de : ..... à  
l'ordre du Foyer rural du Billot

A ..... le.....

# Sortie manoirs 28 septembre 2013

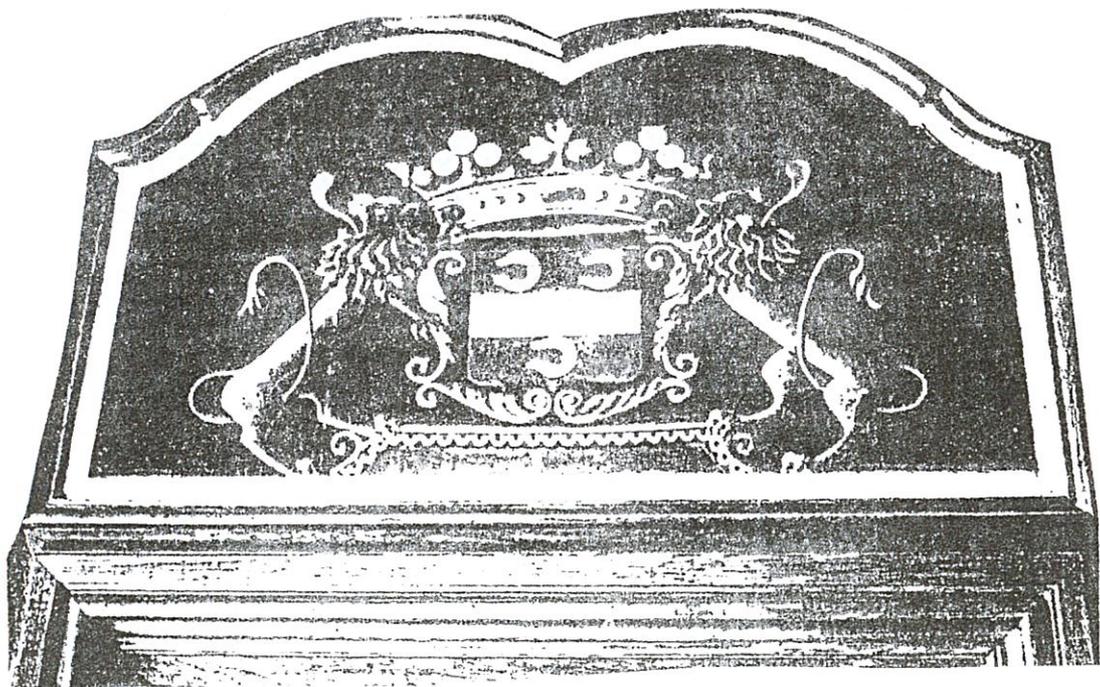
Jack Maneuvrier

Photographies : Clair Coeuret

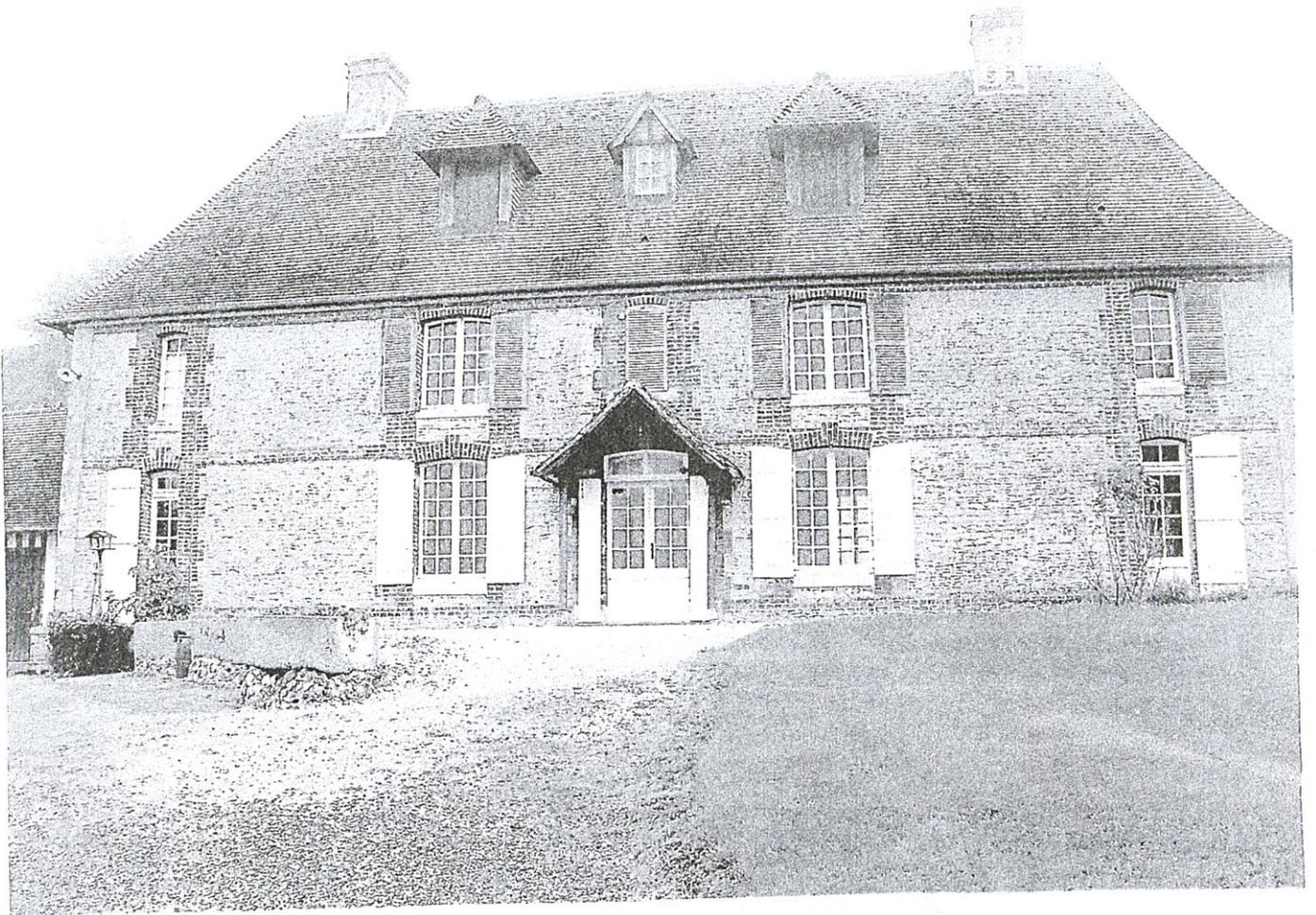
Le dimanche 28 septembre à 9 h, 126 participants, membres de l'association se sont donnés rendez-vous au Foyer pour la traditionnelle « Sortie manoirs ».

Première étape : le manoir de Courville à Saint-Martin-de-Fresnay où nous sommes accueillis par Monsieur et Madame Yves REGNOUF. Ce manoir a été le fief de la faille de Fresné seigneur du lieu.

Le 16 mai 1730, dispense de bans pou le mariage entre Grégoire de Fresné, écuyer, sieur de Courville, fils de François de Fresné, écuyer,sieur de La Roullière et de noble dame Marie Françoise de Jamot, de la paroisse de Saint-Martin-de-Fresnay, d'une part et noble damoiselle Jeanne de Thorel, fille de Philippe de Thorel, écuyer, sieur du Manoir et de noble dame Anne de Sandret du bourg et paroisse d'Etrépagny. (Piel T. III, XV, 415 page 75)



Blason peint au-dessus de la cheminée du manoir de Courville



### **Manoir de Courville**

Façade ouest tout d'abord construite en pans de bois, refaite en pierre vers 1830

A l'origine, le manoir de Courville était entièrement construit en colombages. Sa construction doit remonter au XVIIIe siècle. En 1830, la façade ouest, sans doute détériorée par la pluie et les vents dominants est remplacée par une façade en pierre.



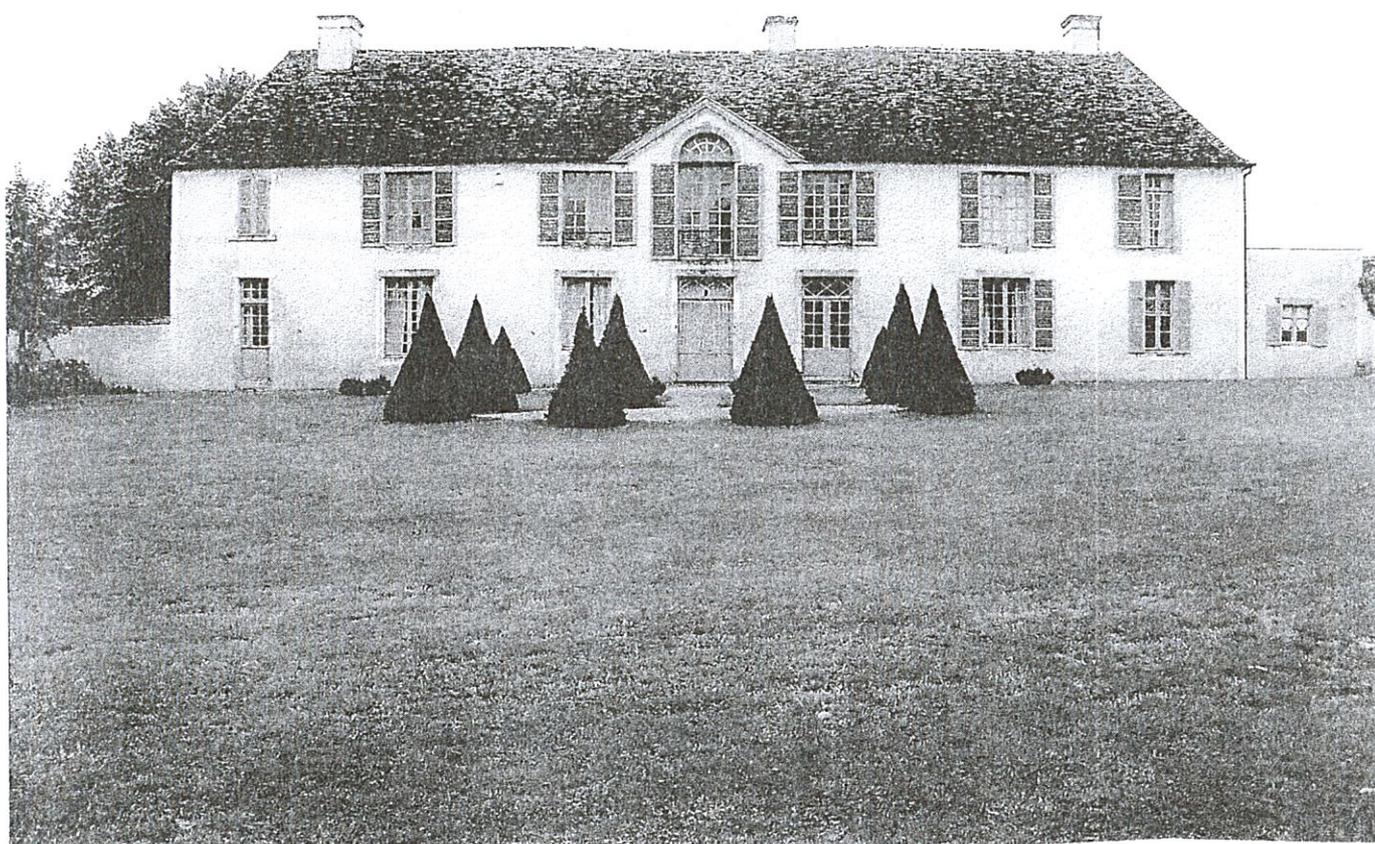
Devant la façade qui a conservé son pan de bois, M. Yves REGNOUF apporte quelques renseignements complémentaires à M. Christian BOSSHARD, Maire de Cambremer

Après cette agréable visite, nous prenons la direction de Garnetot pour visiter le château., Au début du XVIIIe siècle, la terre de Garnetot appartient à Messire Eustache Félix Pomponn du Buat, chevalier et patron de Garnetot. Le 20 septembre 1723, dispense de bans pou le mariage entre Messire Eustache Félix Pomponne du Buat, chevalier, seigneur et patron de Garnetot, fils d Félix Pomponne du Buat et de noble dame Anne Elisabeth de Cherville, de la dite paroisse de Garnetot d'une part et noble dame Hélène Angélique Pollin, fille de feu Jean Baptiste Michel Pollin et de feu noble dame Elisabeth de Tiremois, demeurant en la paroisse du Chesne. (Piel T. II, XIV, 305 p. 573).

Au milieu du XVIIIe siècle, la terre de Garnetot devient, par mariage, la propriété des Gautier : Le 28 avil 1757, dispense de bans pou le mariage entre Messire Jacques Nicolas Gautier, chevalier, seigneur des Authieux et de noble dame Marie Labbé, originaire de la paroisse des Authieux en Auge d'une part et damoiselle Mgdeleine Léonore Elisabeth du Buat, fille de feu Messire Jacques Christophe du Buat et de noble dame Madeleine Léonore Thérèse de Cherville originaire de la paroisse saint Germain d'Argentan et demeurant depuis sept mois en la paroisse de Garnetot. (Piel)



Pour terminer la matinée nous prenons la direction d'Abbeville, ancienne commune rattachée depuis le XIXe siècle à celle de Vaudeloges. A proximité de l'église d'Abbeville est un château qui peut dater, d'après Arcisse de Caumont de l'époque de Louis XIV. Nous sommes accueillis par Monsieur et Madame SALM qui nous présentent leur demeure et nous montrent quelques parchemins relatant son histoire mais que nous n'avons pu traduire.





Après un solide repas pris dans la Salle des fêtes du Billot, nous prenons la direction d'Heurtevent où nous attendent Monsieur et Madame TOUTAIN dans leur superbe manoir de la Cour Tomas qu'ils ont restauré avec beaucoup de soins voici quelques années.

Le manoir de la Cour Thomas tire son nom de la famille Thomas. Jean Thomas possédait cette terre en 1709 et c'est sans doute son fils Pierre, conseiller du roi, grénetier au grenier à sel de Livarot qui entreprend la construction de ces deux logis pour chacun de ses fils Michel, grénetier et Charles. Il existe en effet deux manoirs de la Cour Thomas à Heurtevent qui étaient d'ailleurs désignés sous le nom de manoirs jumeaux par les habitants de cette commune.

### **Quelques notes sur la famille Tomas d'après les registres paroissiaux d'Heurtevent**

**Jean Thomas** décédé le 29-04-1664  
**époux de Marie Hérout**, décédée le 5-06-1664

- 1) Marguerite THOMAS, Baptisée le 7-11-1653
- 2) Marie THOMAS, Baptisée 19-03-1655
- 3) Jean THOMAS B. 25-05-1657  
Décédé à Heurtevent le 8-10-1735
- 4) Marguerite THOMAS, Baptisée 1-06-1661

**Abraham THOMAS**

Décédé le 20-05-1664

**Adam THOMAS**, né en 1660, décédé le 24-07-1743 époux  
de **Jeanne DESHAYS**, né en 1662, inhumée le 17-12-1752

- 1) Catherine THOMAS, baptisée le 31-05-1631

**Grégoire THOMAS**, décédé le .. avril 1688

Epoux de **Marthe AUMONT**, décédée en avril 1676

- 1) Charlotte THOMAS, baptisée le 4 - 07 - 1653
- 2) Jean THOMAS, baptisé le 3 - 03 - 1656
- 3) Marie THOMAS baptisée le 27 - 08 - 1660

**Marin FAVEY époux de Marie THOMAS**

Jean FAVEY baptisé le 11 -09 - 1689

#Jacques FAVEY baptisé le 3 - 04 - 1697

**Jean THOMAS époux Anne FAVEY**

- 1) Jean THOMAS baptisé le 16 - 02 - 1676
- 2) Anne THOMAS mariée le 5 - 03 - 1696 avec François MOREL
- 3) Catherine THOMAS, mariée le 15 - 01 - 1699 avec Jacques FAVEY

**#Jacques FAVEY époux de Marie THOMAS**

- 1) Marie Anne FAVEY, baptisé le 28 - 05 - 1733
- 2) Anne Françoise FAVEY, baptisée le 17 - 03 - 1735
- 3) Marie Charlotte FAVEY, baptisée le 6 - 03 - 1739
- 4) Adrien FAVEY, baptisé le 13 - 12 - 1742

**Michel THOMAS, sieur de La Couture**  
Epoux de **Marguerite SAUVALLE**, née en 1703, inhumée le 7 - 04 - 1751

- 1) Pierre Michel THOMAS, baptisé le 20 - 01 - 1736, marié en 1768, à Marie Antoinette DE LAFOSSE, fille de feu Nicolas DE LAFOSSE, sieur de La Gastine et de feu Anne Angélique Elisabeth Marie GRAVELLE, originaires de la paroisse de Touquette
- 2) Hélène marguerite THOMAS, baptisée le 20 - 07 - 1738
- 3) Jacques THOMAS, baptisé le 25 11 1739, inhumé le 28 - 02 - 1746
- 4) Simon THOMAS, baptisé le 15 - 11 - 1740
- 5) Pierre THOMAS, baptisé le 7 - 02 - 1742
- 6) Marie Hélène THOMAS, baptisée le 9 - 10 - 1744

**Michel THOMAS, sieur de La Couture, époux Anne marie LE BOUVET**

**Marie Anne THOMAS, mariée le 23 – 01 – 1753 à Jacques ROBILLARD**, marchand de boeufs, fils de Jacques et de Catherine JOBEY du Mesnil-Bacley  
Présence de Michel THOMAS, sieur de La Couture  
Pierre Michel THOMAS, père de la dite, Simon THOMAS, sieur des Cours, frère, Françoise THOMAS, sœur.

*Le 3 mars 1785, Me Jacques François Robillard, conseiller du roy, grainetier au grenier à sel de livarot, et dame Marie Anne Thomas, son épouse, demeurant à Heurtevent, constituent 150 livres de rente, en faveur de leur fils Me Simon Jean Robillard, acolyte afin qu'il puisse parvenir aux ordres sacrés. Cette rente est hypothéquée sur un herbage, appartenant à la dite dame, nommé le pré de la Couture, sis à Heurtevent, près du chemin tendant de l'église de cette paroisse à la forêt de Montpinçon. Fait et passé à Livarot en l'étude de Me Cordier, notaire au Mesnil-Durand.*

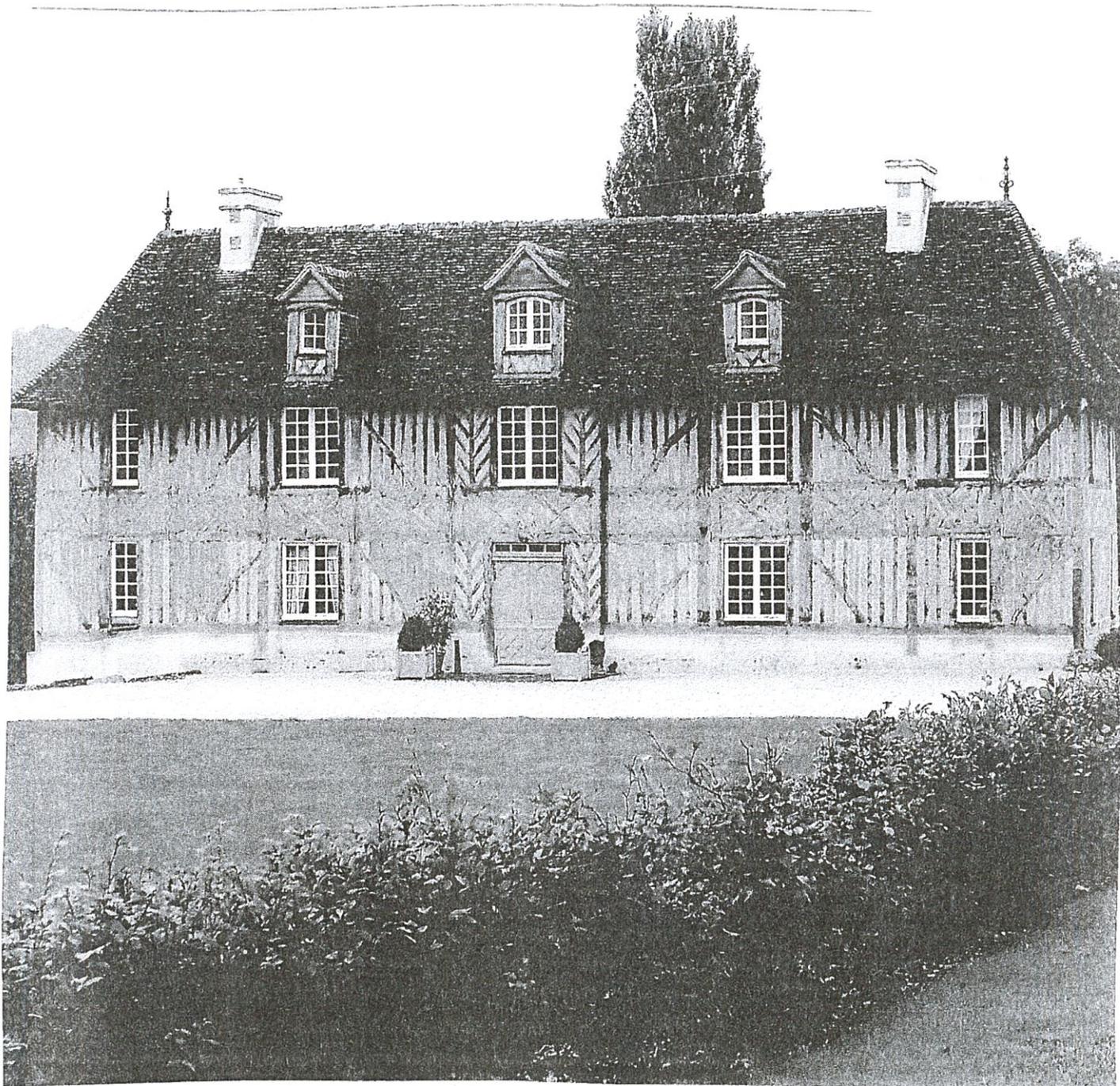
*Me Robillard, vicaire de Sainte Marguerite des Loges en 1791, prêta le serment constitutionnel le 6 février et le serment de liberté et Egalité le 7 octobre suivant. Mais touché de repentir, il se rétracta publiquement au prône, le 17 mars 1793 et partit pour l'exil. Ses meubles furent confiés par la Municipalité à la garde du curé qui, lui, ne s'était pas rétracté et n'en fut pas mieux traité par la Révolution. Après le Concordat, Me Robillard rentra en France et, en 1803, fut nommé curé de Tortisambert. Il y mourut en 1815, à l'âge de 55 ans environ. (Piel, insinuations ecclésiastiques)*

**Pierre THOMAS, sieur de Beauprey, officier du roy, grainetier du grenier à sel de Livarot époux de Madeleine BINET, née en 1702, inhumée le 11 – 07 – 1758**

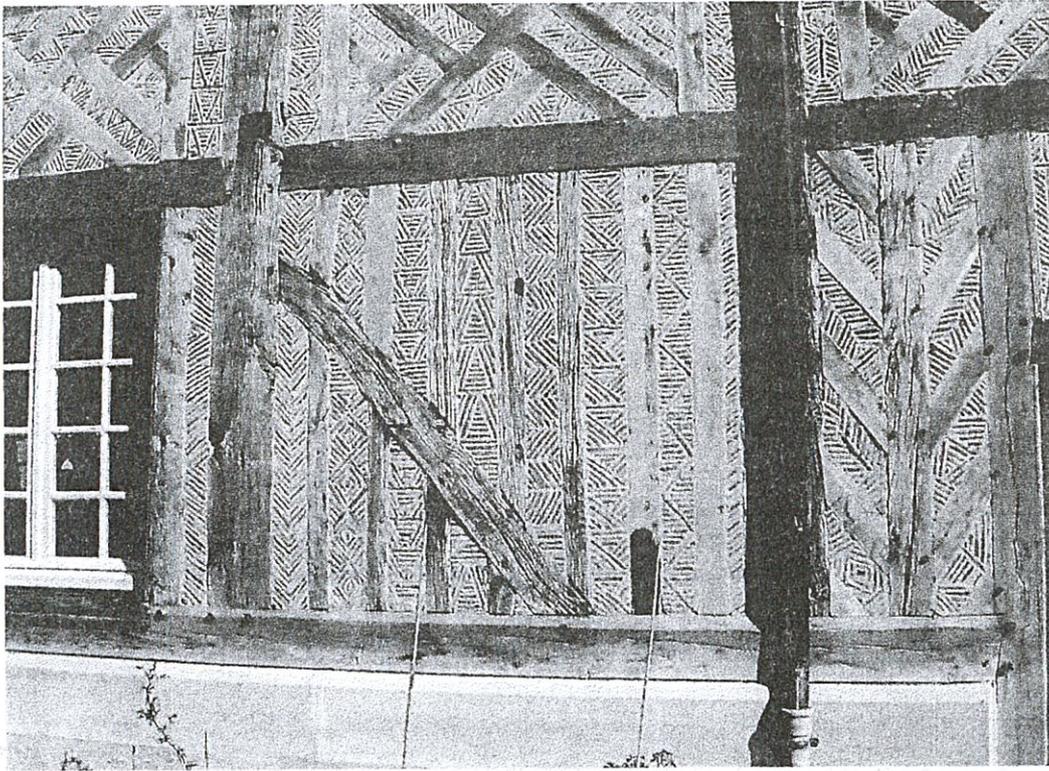
- 1) François Pierre THOMAS, baptisé le 18 – 03 – 1738
- 2) Marie Adélaïde THOMAS, baptisée le 14 – 06 – 1739
- 3) Marie Catherine THOMAS, baptisée le 11 – 02 – 1741
- 4) Louis Joseph THOMAS, baptisé le 19 – 03 – 1742
- 5) Madeleine Charlotte THOMAS, mariée le 7 – 11 – 1752 à Jean Charles CHATEL, sieur des Douaires, marchand
- 6) Charlotte THOMAS, mariée le 7 – 10 – 1755 à Robert LAUTOUR, fils de Jean t de Elisabeth FORTIN de Vimoutiers
- 7) Charles Gilles THOMAS, marié le 28 – 01 – 1749 à Renée Jacqueline Françoise REMON –SAINT-EVROULT

## Le manoir de la Cour Thomas

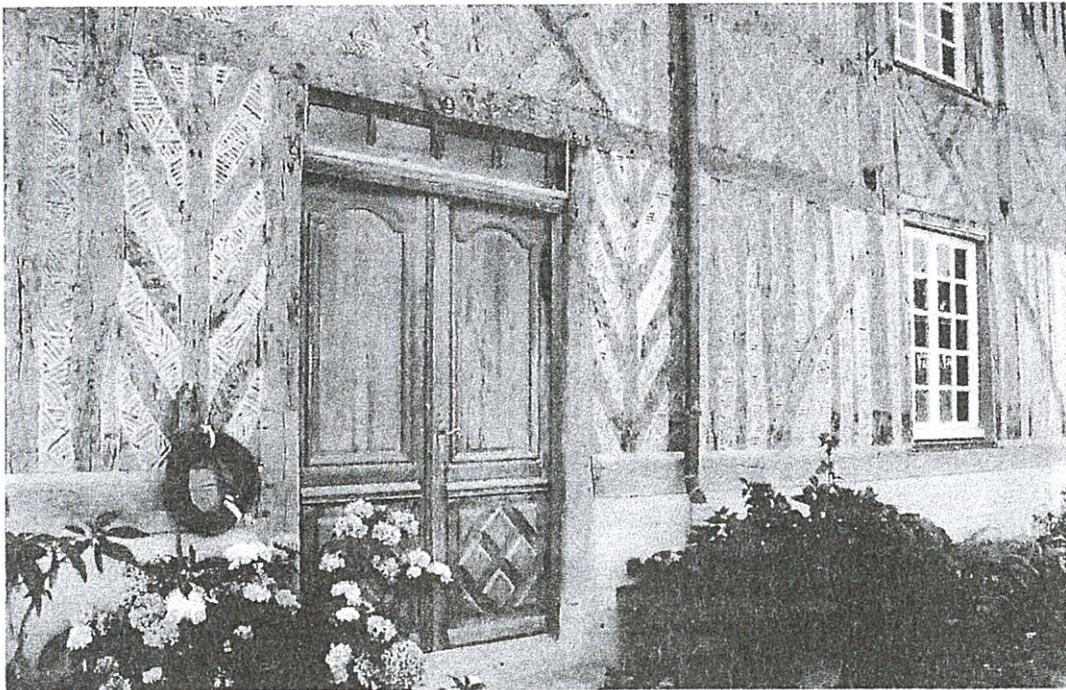
Le manoir est construit sur un plan rectangulaire, recouvert d'une toiture de tuiles à pans coupés percée de trois lucarnes disposées selon une symétrie parfaite. Les travées de la façade sont limitées par des longs poteaux qui s'élèvent du solin jusqu'à la dernière sablière. L'entre-colombage est rempli d'un remarquable hourdis de tuileaux aux représentations variées. Dissimulé sous l'égout de la première travée, sur le mur ouest, le hourdis de tuileaux laisse apparaître les lettres T.H.O.M.A.S et la date 1737.



**Détail du hourdis de tuileaux**



**Porte d'entrée avec son décor en brins de fougères**





A la fin de la visite, M. et Mme TOUTAIN ont eu la délicate attention d'offrir un excellent cidre bouché du cru d'Heurtevent à tous les participants qui ont particulièrement apprécié ce doux breuvage.

Nous finissons la journée au manoir de Bellou

# Le manoir de Bellou

Notes d'histoire et d'archéologie

Michel COTTIN décembre 1991

*A la suite de notre visite au manoir de Bellou, madame Colette COTTIN a bien voulu nous confier l'étude que son mari Michel avait consacrée, à ce manoir, en 1991. Nous l'en remercions vivement.*

Bien connu des amateurs d'art et d'histoire, le manoir de BELLOU a suscité une abondante<sup>1</sup> littérature et chaque notice consacrée au Pays d'Auge, vante son cadre ou son architecture. Cependant, l'importance de la bibliographie masque l'absence de recherche véritable, ces publications ne reprenant généralement que la courte notice d'Arcisse de CAUMONT.

Ce manoir mérite pourtant une étude approfondie et faute de pouvoir la mener à bien, nous nous contenterons de cerner son histoire à partir de la documentation disponible et d'analyser son architecture en nous limitant à la maison manable<sup>2</sup>.

## Histoire

L'origine du manoir de Bellou reste à découvrir. Il s'agit, semble-t-il, d'un fief relevant des Moutiers-Hubert appartenant au XIIe siècle à une famille de Bellou dont l'un des membres, Guillaume de Bellou chevalier déclarait en 1213, posséder héréditairement le droit de patronage de l'église Sainte-Marie-de-Bellou et en faisait don à Jourdain du Hommet évêque de Lisieux afin qu'il eut la faculté d'y exercer les droits dont il jouissait, comme il lui conviendrait<sup>3</sup>.

En 1215, Jourdain du Hommet faisait donation, aux chanoines de son église, de cent livres de rentes à dix clercs, dix autres livres à la chantrerie et au trésorier du patronage de Sainte-Marie-de-Bellou.

Quelques années plus tard, la famille de Friardel ayant succédé aux de Bellou, Guillaume de Friardel, chevalier, seigneur de Bellou reconnaissait en novembre 1250, que lorsqu'il cita aux assises d'Orbec le vénérable évêque de Lisieux -Guillaume II- pour réclamer le droit de patronage de Sainte-Marie-de-Bellou, il reconnut que ce droit ne lui appartenait plus<sup>4</sup>.

Vers cette époque la seigneurie de Bellou paraît s'être fractionnée par parage en plusieurs membres de fiefs dont un fut possédé par la maison du Merle, et un autre par celle de Dastin<sup>5</sup>. Nicolas du Merle, archidiacre de Lisieux, frère ou proche parent de Guy du Merle, évêque de cette ville de

1 Voir bibliographie à la fin de cet article

2 Une fouille récente dont les résultats n'ont pas été publiés vient d'être conduite sous la direction de François Fichet de Clairefontaine et Christophe Maneuvrier. C'est à notre connaissance la première menée en Pays d'Auge et elle a permis de mettre en lumière à la fois une continuité d'occupation du site et peut-être son absence de lien avec le manoir actuel, hormis le fait que le massif de la cheminée centrale aujourd'hui disparu, fut assis sur celui de la construction précédente détruite avant la fin du XVe siècle.

3 Lechaudé d'Anisy, « Abbayes du Calvados » MSAN VIII, 1874, p. 13 n° 10

4 id. p. 13 n° 11

5 Sur cette famille voir la solide monographie de Jean-Michel Bouvris, « Le lignage des Dastin au XIe siècle », Revue. Nicolas de l'Avranchin, LXI, 1984, n° 319, pp. 65-101

1267 à 1285 fonda un obit dans sa cathédrale, d'un tiers de la dîme de Bellou, à l'exception d'une rente de quinze livres, constituée en obit pour Nicolas d'Astin<sup>6</sup>, chevalier et frère de Foulques d'Astin évêque de Lisieux de 1250 à 1267<sup>7</sup>

En 1320, Guillaume de Friardel figure dans le démembrement des fiefs de la Vicomté d'Orbec pour un demi-membre de fief sis à Bellou qu'il déclare tenir de Jean de Mehedey<sup>8</sup>

D'après les notes de Henri de Frondeville<sup>9</sup>, en 1320, Guillaume de Friardel, chevalier, devait au comte de Beaumont une rente annuelle de 12 livres pour la fiefferme qu'il tenait à Bellou et Bellouet. Cette fiefferme dépendait de l'ancienne baronnie des Moutiers-Hubert et, comme elle, avait été incorporée au domaine royal lors de la confiscation des biens de Hugues Paynel par Philippe Auguste<sup>10</sup>. Jean de Friardel, écuyer, rendit aveu au roi le 4 décembre 1406 pour le plein fief de Friardel. Vers cette époque la famille de Friardel s'éteignit et à Bellouet comme à Friardel les de Cintray succèdent à la famille de Friardel. Ainsi après la libération de la Normandie, en 1456, le fief de Friardel appartenait à Robert de Cintray<sup>11</sup>.

Ce fief ayant appartenu aux d'Astin et relevant de la seigneurie des Moutiers-Hubertn c'est donc d'une part dans le fonds des archives du Prieuré de Saint-Cyr-de-Friardel et de l'Evêché de Lisieux et d'autre part dans celui de la baronnie des Moutiers-Hubert que nous pourrions peut-être découvrir dans quelles conditions ce domaine passa à la fin du XV<sup>e</sup> siècle aux mains des Le Michel<sup>12</sup>.

En effet, en 1469, une portion du fief de Bellou était possédée par Gervais Fourmentin et une autre par Guillaume Michel<sup>13</sup>. Ce Guillaume Michel est le premier Michel ou Le Michel qui ait tenté de prendre le titre de seigneur de Bellou. Nous savons par un arrêt du 3 décembre 1519 contre les assésurs du dit Orbec qu'il aurait été taxé et assis au moyen des francs-fiefs en quoi il avait été taxé et assis<sup>14</sup>. A une date que nous n'avons pu retrouver lui-même ou son fils furent anoblis et lors de la Recherche de 1540, son fils Denis Michel, est dit seigneur du lieu de Bellou.

En 1562, Mathurin Le Michel, qualifié d'écuyer, seigneur de Bellou et du fief du Poyer et Bordeaulx, est taxé à XXXVI livres dans le Rôle des taxes de l'arrière-ban du bailliage d'Evreux<sup>15</sup>.

Au cours de ses recherches de 1666, de Marle recensa un certain nombre de membres de cette famille dont il vérifia la noblesse. Ainsi Philippe Le Michel, sieur de Bellou, à Bellou ; Jean-Baptiste Le Michel, sieur de la Pommeraye, à Saint-Pierre-de-Courson ; Jean Le Michel, sieur de la Bouette, à Notre-Dame-de-Courson ; Louis Le Michel, sieur de Guitot, à La Vespière et Saint-Germain-la-Campagne, furent-ils reconnus nobles et maintenus. Ils portaient tous *écartelé au 1er et 4e d'argent à l'aigle éployé de sable, au 2e et au 3e d'or, aux 2 étoiles de sable au milieu desquelles est une mollette du même*. François Le Michel, sieur de La Rochette à Saint-Germain-la-Campagne, fut renvoyé au Conseil, mais maintenu. Par contre, Gabriel Le Michel, sieur du Hamel et François

6 Arcisse de Caumont Statistique ... p. 725

7 Jean-Michel BOUVRIS mentionne, op. cit. pp. 98-99, la fondation d'un second obit à prendre sur son moulin et ses hommes de la Roque-Bignard.

8 Fiefs de la vicomté d'Orbec en l'année 1320 (extrait du Ms. Suppl. F<sup>o</sup>4, 2797, Comté de Beaumont, à la B.N) cité par H. de Formeville, « Histoire de l'ancien évêché-Comté de Lisieux, t. II, p. 388 »

9 Henri de Frondeville « Le Compte de la vicomté d'Orbec pour la Saint Michel 1444- Jean Le Muet Vicomte et receveur » Etudes lexoviennes, IV 1936, pp.117-318

10 Léopold Delisle, Catalogue des actes de Philippe Auguste, pp.202-203

11 Henri de Frondeville op. cit.

12 Gildas Bernard, Guide des Archives départementales du Calvados Caen, 1978 : Friardel p. 185 : Notariat d'Orbec, p. 137 ; Bellou, Etat-civil, p. 116

13 Arcisse de Caumont op. cit., p. 725

14 Pierre Elie Marie de La Roque, recherche faite en 1540, par les Elus de Lisieux des nobles de leur Election, Caen, Poisson, 1827 p. 22 et 24

15 P.F Lebeurier, Rôle des taxes de l'arrière-ban du bailliage d'Evreux en 1562 avec une Introduction sur l'histoire et l'organisation du ban et de l'arrière-ban, Evreux-Rouen, 1861, p. 77

Le Michel, sieur de La Varenne, tous deux bâtards du sieur de Bellou, furent condamnés et assis à la taille<sup>16</sup>

Després<sup>17</sup> s'appuyant sur un document de 1694, prétend que Charles de La Pallu<sup>18</sup>, seigneur du Mesnil-Hubert, était alors propriétaire du fief, terre et seigneurie de Bellou<sup>19</sup>, ce que semble contredire l'Armorial de 1696 qui contient qu'Adrien Le Michel, sieur de Bellou y blasonnait « écartelé au 1er et 4e d'argent à un aigle de sable ; au 2e et 3e d'or à une étoile de gueules<sup>20</sup>. Mais peut-être qu'ici comme à Formentin<sup>21</sup> et en beaucoup d'autres lieux, plusieurs possesseurs de fiefs portaient-il concurremment le même titre de seigneur du lieu ?

En fait, après cette date, nous ne trouvons plus de mentions des Le Michel en tant que seigneur de Bellou quoique certains comme Louis Le Michel, écuyer, sieur de la Bedouelle ou Jean Gabriel Le Michel, écuyer, sieur de la Chapelle, demeurant à Notre-Dame-de-Courson et Isaïe Le Michel, sieur de La Varenne, demeurant à Bellou, possèdent encore des terres à Bellou ou dans ses environs<sup>22</sup> tandis que d'autres branches, roturières celles-là, tiennent aussi quelques héritages dans la paroisse tels François et Jacques Le Michel, aînés, qui rendent aveu pour l'aïnesse Bellengeret<sup>23</sup>.

En 1765, « Noble Dame Marie Jeanne Beaudouin veuve de feu Me Charles Robert de la Pallu, chevalier, seigneur du Mesnil-Hubert et dame et patronne de Bellou, veuve et héritière du dit seigneur de la Pallu est en procès contre Pierre Trotet, aîné des aïnesses Samson et Feuillet demeurant à Bellou<sup>24</sup>

De la famille de La Pallu, la marquise de Mirville<sup>25</sup>, porte cette terre à Mme Hocquart, sa fille, à laquelle elle devait appartenir vers 1865<sup>26</sup>. Selon Les *Almanachs-Annuaire du Lexovien*, en 1900, le château de Bellou était dans les possessions du vicomte Hocquart de Turtot et vers 1914 de la vicomtesse. Vers 1927, il devenait la propriété de M. P. Leboucher qui y faisait entreprendre d'importants travaux sous la direction, nous a-t-on dit de l'architecte Ruprich-Robert. Acquis par M. Guy Maheux, il a fait l'objet de réparations qui ont mené quelque découvertes intéressantes.

## Description

L'ouverture d'une courte tranchée sur la façade est, en juin 1989, avait permis de constater qu'une partie du manoir de bois actuel reposait sur un soubassement de pierre enterré de plus d'un mètre au-dessous du niveau actuel<sup>27</sup>, ce qui est tout à fait inhabituel dans notre région où mur-bahut et

16 Gravelle-Desulis, « Recherche de la noblesse d'Alençon, faite par Bernard de Marle, 1666, Annuaire de l'Orne, 1866, p. 291

17 Ce chercheur orbecquois dont les papiers sont conservés aux Archives départementales du Calvados, s'était livré à des sondages dans les fonds notariaux d'Orbec et judiciaires du Bailliage d'Orbec

18 Cette famille était depuis longtemps installée dans la région et nous voyons ainsi Guillaume de la Pallu, figurer comme sénéchal du comté de Montgommery dans un aveu rendu en faveur du comté par Roger Bardoul, seigneur de Caudemonne, AD. Orne, A. Montgommery, III 8

19 A.D. Calvados – F 6375 – Notes Després, Dossier Bellou ; Acquisition Sallenelle

20 G. A. Prevost, Armorial général de France (Edit de novembre 1696). Généralité d'Alençon publié d'après la manuscrit de la Bibliothèque nationale, Rouen-Paris, 1922-1924, t. I, pp. 117, 181, 182.

21 Cf, Michel Cottin, Note sur le château de Formentin, Communication faite à la Société historique de Lisieux le 30 novembre 1990

22 Abbé Piel – Inventaire historique ... tome II, X, 361, pp. 156, 157

23 A.D. Calvados – F 6375

24 A. D. du Calvados – F 6375

25 Sur la marquise de Mirville, cf. Philippe Seydoux « Châteaux du Pays d'Auge et du Bessin », s.l.s.d. Paris, 1985, p. 14

26 Arcisse de Caumont, Statistique.... p. 725

27 S'agissant d'un sondage de vérification pour connaître, avant travaux, l'état des fondations, il n'avait pas été jugé nécessaire de descendre plus avant



fondations dépassent rarement 0,60 à 0,80. Ceci ouvrait la voie à un certain nombre d'hypothèses alors difficiles à étayer, compte tenu du peu d'ampleur de tranchée.

Parmi ces hypothèses, trois pouvaient être retenues : une surélévation importante des sols environnants, l'édification sur un îlot entouré d'eau, la construction sur sous-sol semi excavé.

En premier lieu, en examinant la carte postale éditée par P. Bunel vers 1905/1910 et dont le personnage à l'angle de la tourelle donne l'échelle, on constate un enfouissement de la tourelle Sud, de plus d'une assise, soit environ 0,50 m et rien ne s'oppose à ce que les périodes antérieures aient déjà connu ce phénomène.

Dans une note Arcisse de Caumont dit qu'à l'origine ce manoir était entouré d'eau<sup>28</sup>. Il est le seul à mentionner ce détail qui ne paraît pas sur le cadastre napoléonien mais la mare que l'on remarque au Sud peut laisser supposer que nous nous trouvons en face d'un site fossoyé.

La troisième hypothèse, de loin la plus vraisemblable, est celle de rattacher ce mur à l'existence d'une zone encavée ou semi-excavée, telles celles existant au manoir d'Aubichon, au manoir de la Plesse, au manoir de Tonnencourt ou au château de Fumichon<sup>29</sup>. Dans les trois premiers cas, comme au manoir de la Brairie à Glos<sup>30</sup> et au Lieu-Sauvage à Saint-Martin-de-Mailloc<sup>31</sup>, la déclivité du terrain peut en justifier la présence. Nous avons eu l'occasion d'aborder le problème de ces zones excavées et nous n'y reviendrons pas<sup>32</sup>.

Quant à la situation, dans le plan primitif, de l'escalier permettant l'accès à l'étage, il n'en subsiste aucune trace visible. En raison de la présence de portes jumelées au centre, on peut supposer, selon une disposition relevée dans certaines constructions de cette époque, qu'il devait se trouver dans l'oeuvre, en arrière du massif de cheminée comme au manoir de la Plesse ou à Saint-Michel-de-Livet. La recherche menée à mis au jour le départ d'un escalier dont il reste à prouver la conjonction avec le plan d'origine du manoir actuel et faute d'une fouille sur toute la surface du manoir et de ses abords, il sera impossible provisoirement de vérifier la position exacte du massif de cheminée – pour autant qu'on en ait conservé les substructions.

### Orientation

La façade Sud, vers l'église donne sur le chemin départemental 110, conduisant de Saint-Ouen-le-Houx aux Moutiers-Hubert.

A l'origine, la façade principale était tournée vers cette route, le grand bâtiment en bordure du chemin fermant partiellement la perspective de ce côté. Cette situation perdurait encore dans le troisième quart du XVI<sup>e</sup> siècle, car lorsqu'on éleva le pavillon, dont nous parlerons, la construction des écuries sur l'arrière et l'élévation d'un portail architecturé de pierre, ont conduit, dans les premières années du XVII<sup>e</sup> siècle, à orienter l'entrée principale vers l'Ouest. Mais vers 1930, à l'occasion de la grande vague de transformation qui suivit l'acquisition de ce manoir par M. Pierre Leboucher, cette façade fut remise à l'honneur.

---

28 · Abécédaire p. 584

29 Michel Cottin, « Le château de Fumichon », revue *Le Pays d'Auge*, février 1991, pp. 14-21 ; mars 1991, pp. 19-26

30 Raymond Quenedey, *Les Provinces de l'ancienne France. La Normandie. Recueil de document d'architecture civile de l'époque médiévale au XVIII<sup>e</sup> siècle. I. Généralités, milieu, climat, sol, conditions humaines. III, Calvados*, Paris, F. Contet, 1929, pl. 1

31 id., pl. 2

32 cf. Michel Cottin, « La maison traditionnelle en Normandie centrale », *Histoire et Traditions populaires*, septembre 1989, n° 27. p. 37

## Plan

Tel qu'il nous est parvenu, le logis d'habitation comporte un long rectangle cantonné sur la façade sud, à gauche d'un pavillon faisant saillie sur la façade et sur le mur pignon, et à droite d'un pavillon faisant saillie sur la façade Sud et se prolongeant jusqu'à la façade nord. Cette dernière façade est elle-même accompagnée de deux tourelles. L'ensemble paraît homogène mais une analyse archéologique des éléments visibles permet de distinguer au moins six campagnes de construction s'étalant approximativement sur un siècle et demi, auxquelles il faudrait ajouter un certain nombre de transformations de détail remontant au XVIII<sup>e</sup> siècle ou relativement récentes. Malgré sa complexité, un premier examen du plan permet de comprendre, en partie, à la fois l'articulation et le déroulement de ces différentes campagnes.

### Première campagne

A la première campagne décelable, se rattache le logis de bois originel d'une douzaine de mètres de longueur et de 7,50 m de profondeur, divisé en 6 travées, deux à chaque extrémité de 2,60 m environ et deux au centre, axées sans doute sur un massif de cheminée central et correspondant au anciens accès. Nous sommes donc en face d'une disposition symétrique relativement classique.

Suivant en cela un plan déjà rencontré dans la région, l'accès au rez-de-chaussée se faisant au centre du mur gouttereau par deux portes accolées, correspondant aux travées les plus étroites. Un sommier, de section plus faible que les autres sommier contemporains, s'appuyait vraisemblablement dans le massif de cheminée qui devait occuper le centre de la maison. La disparition de ce massif correspond à la discordance que l'on relève dans le solivage de cette partie de l'habitation.

L'ensemble des colombages et des sablières basses ou hautes du rez-de-chaussée très bouleversé au cours des âges par l'agrandissement des fenêtres, la fermeture des portes d'origine ou l'ouverture d'une nouvelle entrée, ne subsiste que très partiellement mais suffisamment cependant pour permettre la reconstitution de la façade sud.

A droite et à gauche de ces entrées, les deux autres travées comportaient chacune une baie dont l'emplacement paraît encore dans la sablière haute du rez-de-chaussée par les trous laissés par les anciennes grilles de protection.

L'étage en encorbellement comporte les trois pièces classiques : sablière haute de rez-de-chaussée, sablière basse d'étage et entre les deux une entretoise moulurée assemblée dans la tête des sommiers. Cet encorbellement se retournait sur le pignon est, en grande partie masqué par le pavillon élevé postérieurement mais l'allongement du logis vers l'ouest nous interdit, par contre, de pouvoir affirmer que cette disposition se retrouvait de ce côté.

Selon une technique habituelle dans la région lexovienne, à hauteur d'étage un court sommier d'angle recevait l'ensemble des sablières des deux faces.

Le pan de bois de l'étage a lui aussi subi d'innombrables transformations et à part les poteaux et le contreventement central, il semblerait que l'ensemble ait été démonté et en partie remplacé, dans une autre disposition. Il est vraisemblable qu'une suite de petites fenêtres, peut-être à l'aplomb de celles du rez-de-chaussée, éclairaient l'étage. Quant aux colombes, l'on peut supposer qu'elles étaient verticales et que seule une lisse d'appui horizontale, chevillée aux poteaux et aux colombages, assurait, avec les deux écharpes centrales, le contreventement de cette façade. Ce contreventement

révéla rapidement notoirement insuffisant et entraîna d'importants désordres ; l'ensemble se coucha vers l'est et le faux aplomb des fermes atteint environ 0,30 m. Parallèlement la construction dut se vriller, ce à quoi correspondrait le désalignement du pied des fermes que l'on constate sur la façade nord où il atteint 0,28 m à la seconde ferme (en partant du pignon est).

L'habillage du revers des façades nous interdit toute observation de l'intérieur des pièces d'habitation dans cette partie mais il n'est pas exclu, par contre, qu'il ait existé des contreventements intérieurs et ce, particulièrement, aux extrémités.

Au rez-de-chaussée, des structures de cette première campagne, seuls subsistent : la façade sud, une petite partie du retour vers l'est et quelques éléments porteurs. Quant au pignon ouest, il semble avoir entièrement disparu. A l'étage, vraisemblablement, une notable partie des pans de bois a été conservée même si, nous le verrons, ils ont été considérablement transformés. La charpente des combles n'a pas eu à subir d'altérations importantes et restitue bien la disposition originale qui comportait deux pignons et quatre portique intermédiaires, puisqu'aucune ferme ne correspondait aux deux étroites travées centrales. En élévation, ces fermes très simples présentent un entrait retroussé et deux cours de panes. Le contreventement longitudinal est assuré par une sous faîtière reliée à la panne faîtière par deux croix de saint André dans chaque travée. Cette partie de la charpente mériterait une étude approfondie car l'on y relève deux types de repères tracés soit à la rainette soit à la gouge et un examen approfondi devrait permettre de situer les pièces en situation et de les différencier des réparations. Il est à remarquer que tous ces bois sont dollés, bien épurés et de fortes sections<sup>33</sup> comparativement aux différentes reprises décelables.

### **Deuxième campagne**

L'on peut attribuer à cette seconde campagne, l'allongement vers l'ouest d'une travée. Détruisant la symétrie première, cette adjonction est décelable par la reprise de sablière, par la différence de modénature des deux pièces d'encorbellement, par la modification de la forme du petit motif de sculpture en lancette qui termine la gorge de la sablière basse d'étage et dans les comble, par l'absence de sous-faîtière.

### **Troisième campagne**

La troisième tranche de travaux comprit dans un premier temps, le remontage d'un pavillon de bois de 6,30 m sur 9 m de profondeur, faisant saillie sur le corps d'habitation principale. Les fermes d'origine ont été conservées et ont servi d'appui lors de l'élargissement dont nous reparlerons.

En relevant le plan du rez-de-chaussée avec précision, il apparut que certaines données étaient discordantes, mais la présence des habillages du début du 20e siècle, interdisait d'en comprendre la raison. Le démontage des lambris et la mise à nu des pans de bois intérieurs ont permis de s'apercevoir que nous nous trouvions selon toute probabilité devant un cas de réutilisation d'une construction étrangère au site et plaquée contre le manoir de la première campagne.

### **Quatrième campagne**

Quelques années plus tard ou au cours de la même campagne de travaux, la façade du pavillon de bois est fut prolongée d'un peu plus d'un mètre sans que la raison exacte de cette extension apparaisse sur le plan.

---

33 180/250 mm pour les poinçons et 170/280 mm pour les arbalétriers

## Cinquième campagne

C'est à cette cinquième campagne que nous devons la physionomie actuelle du manoir et celle-ci concerne la seconde extension du pavillon est et ses lucarnes, les deux tourelles de la façade nord et le mur de pierre les réunissant, le mur du pignon ouest et enfin le pavillon ouest.

L'on constate dans tous ces travaux un certain nombre de nouveautés : l'introduction de l'emploi de pierre en moyen appareil, la création de nouveaux espaces de circulation avec l'implantation d'une galerie sur la façade nord, l'apparition d'une sculpture généreusement répandue sur toute la surface des pans de bois et des plafonds des lucarnes, l'emploi du tuileau pour le garnissage des entrecolombages. Toutes ces novations marquent une rupture sensible avec les traditions locales par l'adoption de modèles extérieurs.

En premier lieu, l'emploi de la pierre dans cette région, pour ce type de construction est significatif de l'époque (nous y reviendrons) et se retrouve en beaucoup d'autres lieux, où pour des raisons liées à l'élargissement de la surface d'habitation à la même époque à Criqueville et à Fumichon, l'on adopte le parti d'incorporer à l'habitation une galerie de circulation d'étage ouverte sur l'extérieur. A Bellou, nous sommes dans l'incapacité de restituer la position d'origine des accès à l'étage et, partant, de savoir si nous nous trouvons exactement dans le même cas de figure, mais ce schéma et si classique qu'il y a de fortes probabilités qu'il se vérifie au cours des futurs travaux. L'implantation d'un escalier dans le pignon est permettant de desservir l'étage du pavillon est également une novation héritée de l'architecture classique et inusitée habituellement dans les manoirs auvergnats contemporains.

L'élargissement, bien entendu, eut des répercussions à la fois sur le pan de bois d'étage et sur la charpente des combles.

En ce qui concerne le pan de bois, il fut élevé sur de nouveaux soubassements c'est à dire, à l'exception de la façade sud du logis primitif et de son extension.

Pour la charpente, l'on adopta une solution boiteuse mais économique, consistant à réutiliser la charpente d'origine. Conservant sa pente, l'on réimplanta au centre du nouvel édifice une file de poinçons et l'on prolongea les arbalétriers par une pièce greffée en biais sur la tête des anciens poinçons jusqu'à la rencontre de la nouvelle faîtière. L'important « couchage » des fermes facilita l'implantation des nouveaux poinçons mais l'on ne peut actuellement déterminer sur quoi ils reposent : il est vraisemblable que l'on a dû les asseoir sur de nouveaux entrants mais, si c'est le cas, ils sont masqués sous le parquet de sapin moderne.

Cette nouvelle charpente, très légère<sup>34</sup>, faite, semble-t-il, entièrement de bois sciés, mal épurés ne comporte pas de sous-faîtière et seuls des liens relient faîtière et poinçons, contreventant l'ensemble. Toutes ces contraintes nouvelles ont conduit, lors des travaux d'entretien, à renforcer les assemblages d'origine, soit par des ferrures soit par des moisages, ce qui est tout particulièrement le cas des trois premières fermes.

Ces travaux de la cinquième campagne correspondent à l'époque de la « fortification » de nos manoirs auvergnats et l'on peut remarquer, à partir des documents anciens qui nous sont parvenus, que la parti en pierre de ce rez-de-chaussée devait être entièrement aveugle, les soubassements de pierre ne comportant à l'origine aucune ouverture. Seul, le pavillon ouest possédait des meurtrières (peut-être d'ailleurs plus tardives) qui ont conservé un pivot en bois encastré dans la maçonnerie, transformant cette partie du manoir en petit réduit fortifié.

<sup>34</sup> Les nouveaux poinçons malgré leur hauteur largement supérieure aux plus anciens ne mesurent plus que 135/235 mm

Sans doute beaucoup plus décoratives que militaires, aucune trace de meurtrières n'apparaît sur les documents photographiques anciens que nous possédons, les deux petites tourelles avec toit en poivrière agrémentent la façade nord.

Tous les pans de bois d'étage élevés lors de cette campagne, sont assis sur un soubassement de pierre de moyen appareil et comporte un pan de bois en encorbellement avec garnissage de tuileaux.

Cet encorbellement est seulement marqué ici par une pièce en arc de cercle, lisse, assemblée dans les sommiers et pour les tourelles dans les faux sommiers de l'enrayure tandis qu'une mince sablière basse moulurée et sculptée reçoit le pan de bois d'étage.

Cette cinquième campagne fut accompagnée d'une transformation des circulations intérieures et d'une décoration sculptée datable des années 1560/1570. C'est sans doute à cette campagne qu'il faut également attribuer la magnifique décoration peinte que nous avons découverte dans le pavillon est où nous pouvons admirer de splendides rinceaux et des figures de personnages dont une très belle sainte Suzanne. Cette décoration à elle seule mériterait d'ailleurs une étude.

### **Sixième campagne**

Nous avons vu en présentant la première campagne que l'accès passa de la façade sud à la façade nord. A l'occasion de cette sixième campagne l'on ouvrit donc dans le mur nord un passage encadré orné d'un portail classique à fronton. A gauche de celui-ci, une reprise dans les assises de pierre est peut-être en relation avec une modification de sa largeur, à moins qu'il ne s'agisse d'une tranche maladroitement rebouchée

Enfin, nous attribuerons la modification du pan de bois de l'étage et l'introduction des larges et hautes fenêtres à guillotine à une autre campagne se situant avancée du XVIIe siècle mais ce point devrait être précisé à partir d'une étude menée au niveau de la région.

L'intérieur au cours des siècles a subi tant de transformations qu'il est impossible de les relater en quelques lignes. Disons qu'un échantillonnage intéressant de menuiseries subsiste dont peu paraissent en place. Il en est même des cheminées qui ont disparu à l'exception de celle de la salle à manger.

Il n'en reste pas moins que de nombreux éléments décoratifs ont été miraculeusement préservés par des lambris ou des placards et parmi eux quelques fragments de pavages du pré d'Auge de la fin du XVe ou du XVIe siècle.

### **Datation**

En conclusion, apportons comme hypothèse de travail, quelques éléments de datation qui, bien entendu, devront être vérifiés et affinés au fur et à mesure de l'avancement des travaux de remise en état.

L'ensemble de toutes ces campagnes, nous l'avons dit, fut mené entre l'extrême fin du XVe siècle ou les premières années du siècle suivant. La première extension date sans doute de la première moitié du XVIe siècle et fut suivie de peu de la troisième puis de la quatrième. La cinquième se situe aux environs des années 1560-1580 et les travaux se poursuivirent au début du siècle suivant pour s'achever par la transformation des ouvertures et de la réfection d'une partie du pan de bois de l'étage.

Au terme de cette courte étude, il se confirme que ce manoir s'inscrit bien parmi les plus prestigieux

monuments de l'important patrimoine du Pays d'Auge. La diversité des procédés de construction, des formes et des décors que l'on y rencontre, justifient l'intérêt esthétique qu'il a longtemps suscité mais, aussi, pour autant que nous puissions le déchiffrer se révèle riche d'enseignements sur la longue utilisation d'une demeure en milieu rural.

Michel COTTIN

### Bibliographie

*La Normandie Illustre, Monuments, sites et costumes*, Nantes, 1852, p. 69

Arcisse de CAUMONT, *Abécédaire ou Rudiment d'archéologie architecture civile et militaire*, Paris-Caen 1858, p. 504

Arcisse de CAUMONT, *Statistique Monumentale du Calvados, Caen, t. V, 1867, pp. 724-725*

« *Le manoir de Bellou* » Bull. Mon., 82, 1923, p. 449

Camille ENLART, *Manuel d'archéologie française*, deuxième partie, Tome 1, architecture civile, Paris, 1929, p. 227 et fig. 119, p. 208

Camille de MONS, « *Excursion dans le Pays d'Auge* », BSHAO., 1936, pp. 78-79

Hubert de BRYE « *En flânant dans le Pays d'Auge - Vallée de la Touques et de la Dives, (c. 1958)* » p. 89

Claude FREGNAC, *Merveilles des châteaux d'Normandie*, Paris 1966, p. 301

Louis HAUTECOEUR, *Histoire de l'architecture classique en France*, Paris Picard 1963, T. I p.41

Jean de la VARENDE, *Par monts et merveilles en Normandie*, Paris 1968, pp. 92-93

Hélène COUZY « *Les châteaux de Criqueville et de Victot et l'architecture polychrome en Normandie orientale* », CAF, 123, 1974, pp.118-138

Yves LESCROART, *La Renaissance en Pays d'Auge in La Renaissance en Basse-Normandie*, n° spécial de Art de Basse-Normandie, Printemps 1975, pp. 54-68

Jannie MAYER, *Catalogue des Plans et Dessins des Archives de la Commission des Monuments Historiques -Tome I*, Caen, Lafond, 1980, p. 19

Philippe DETERVILLE, *Grands et Petits manoirs du Pays d'Auge*, Condé-sur-Noireau, 1982, pp 80-82

Jacques BILLY et Christiane HUET, *Le Pays d'Auge, ses richesses, ses beautés*, Condé-sur-

Noireau, 1983

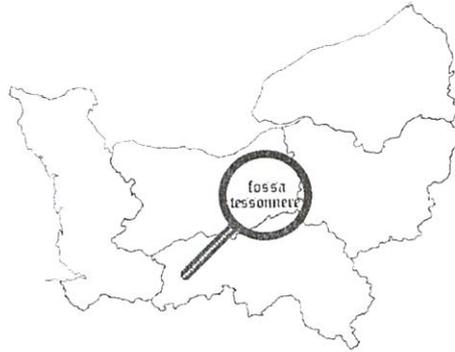
Philippe SEYDOUX, *Châteaux du Pays d'Auge et du Bessin*, Paris 1985, p. 14

Dessin de J. BUREAU du manoir de Bellou et article nécrologique de P. LÉBOUCHER, in revue du Pays d'Auge, 10-1987, p. 21

Yvonne MANNEVY, « Sortie des Amis de L'Aigle, du 26 juin 1988, « *Les amis de L'Aigle* », n° 15, juin 1989, pp. 17-24



# NOTES DE TOPONYMIE NORMANDE



## DANS LA FOSSE TAISSONNIÈRE

(ancien lieu-dit de Berville, canton de Saint-Pierre-sur-Dives)

Il est probable que peu de lecteurs d'*HTP* se souviennent du vieux Richard Fredebanque<sup>1</sup>, ancien propriétaire à Berville, qui vendit à bon prix en 1274 un grand nombre de pièces de terres à l'abbaye de Saint-Pierre-sur-Dives, toujours friande de bonnes affaires. Parmi les différents lieux-dits cités dans l'acte de vente conservé aux Archives départementales du Calvados<sup>2</sup>, figure une intéressante FOSSE TAISSONNIÈRE (*una petia terre sita apud Fossam tessonnere*), qui nous servira de point de départ pour étudier certains emplois des mots *taisson* et *fosse* dans l'onomastique normande, ainsi que celui de quelques suffixes fréquemment utilisés au Moyen Âge, tels que *-ière* et *-eresse*.

Et tout d'abord, qu'est-ce qu'une *fosse taisonnière* ? Non, il ne s'agit pas du trou au fond duquel un mystérieux alcoolique médiéval enterrait nuitamment les cadavres des flacons qu'il avait vidés puis brisés et réduits en tessons acérés lors d'une crise de *delirium tremens*. Le dernier mot de cette locution est un dérivé adjectival féminin en *-ière* de l'ancien français *taisson* ou *tesson*, cas régime<sup>3</sup> de *tais* "blaireau" : la fosse taisonnière était donc, littéralement, une "fosse à blaireau", appellation sur laquelle nous aurons l'occasion de revenir, car elle pose un réel problème d'interprétation, quoiqu'elle soit en relation certaine avec ce sympathique membre de la grande famille des Mustélidés, habilement nommé *Meles meles* (du latin *meles* "martre, blaireau") par les zoologistes de tout poil.

<sup>1</sup> Ricardus dictus Fredebanque, de Bervilla 1274 CRFb. Ce nom est issu d'un lieu-dit non localisé °Frede banque, "froid talus".

<sup>2</sup> Archives départementales du Calvados, fonds de l'abbaye de Saint-Pierre-sur-Dives, cote H 7065.

<sup>3</sup> Forme que prend un substantif en ancien français lorsqu'il est complément. La quasi-totalité des noms français actuels sont issus de leur ancien cas régime.



Le blaireau commun (*Meles meles*) flairant un bon coup; gravure extraite du *Dictionnaire universel d'histoire naturelle*. (Atlas Zoologie, t. I : mammifères et oiseaux) de Charles Dessalines d'Orbigny, Paris, ~1867.

## 1. — AUTOUR DU BLAIREAU.

### 1.1. — Le *taisson*.

L'ancien français *tais* "blaireau", comme il a été dit, avait pour cas régime *taisson*. Ces deux formes sont respectivement issues du gallo-roman TAXO, accusatif TAXÓNE, continuant elles-mêmes le bas-latin *taxo*, accusatif *taxonem*, d'où procèdent aussi l'italien *tasso*, l'espagnol *tejon*, le catalan *teixó*, le sarde *tassu* (formes simples), le portugais, le galicien *texugo*, l'asturien *tesugu* (formes dérivées). On a longtemps considéré que le bas-latin *taxo* constituait un emprunt tardif au germanique commun °*pahsu-*, aujourd'hui représenté par le néerlandais *das*, l'allemand *Dachs* (d'où le nom du *Dachshund* "basset", littéralement "chien à blaireau" et son diminutif *Dackel*, variante *Teckel*), le norvégien dialectal (dano-norvégien) *svintoks*, littéralement "blaireau-cochon" (appellation que nous retrouverons plus loin), et anciennement le gotique <sup>4</sup>  $\phi\eta\delta s\eta s$  / *pahsus*. En outre, de l'allemand *Dachs* procèdent le yiddish  $\text{דאַךס}$  / *daqs*, ainsi que le mot ido <sup>5</sup> *daxo*. C'est également une forme altérée de *Dachs* qui a servi à créer en volapük le mot *daf*, désignant dans cette autre langue artificielle n'importe quelle espèce d'animal carnivore de la famille des Mustélidés qui creuse des terriers.

L'étymologie du germanique commun °*pahsu-* "blaireau" est en outre très débattue. Certains spécialistes rattachent ce terme à la racine indo-européenne °*teks-* "tisser; entrelacer" et aussi "bâtir, construire (en particulier, des murs, des cloisons)", à l'origine entre autres du latin *texere* et du français *tisser*, *textile*, *texture*, etc. Dans ce cas, le blaireau aurait été perçu comme "le bâtisseur",

<sup>4</sup> Le gotique (que l'on écrit sans *h*) appartenait à la branche ostique (ou orientale) des langues germaniques.

<sup>5</sup> L'ido est une langue artificielle (dite aussi langue construite) dérivée de l'espéranto, et créée en 1907.

par allusion à la complexité de son terrier ou *tanière*. Mais cette étymologie, qui se heurte à une difficulté d'ordre sémantique (en effet, le blaireau creuse, mais ne construit pas, contrairement au castor), est loin de faire l'unanimité. D'autres spécialistes, moins nombreux, ont penché pour la racine indo-européenne °*tegu-* "gros; épais", à l'origine de l'anglais *thick* "épais", du néerlandais *dik* et de l'allemand *dick* "gros, gras, épais"; dans ce cas le °*ḡahsu-* serait "le gros", plus précisément "l'animal à gros ventre" (et nous aurons également l'occasion de revenir sur cette vision de l'animal).

Cette explication par un emprunt du bas-latin au germanique n'est cependant pas admise par tous. Certains linguistes pensent en effet que l'on ait ici affaire à un terme d'origine pré-indo-européenne autrefois employé en Europe occidentale, emprunté d'une part en germanique sous la forme °*ḡahsu-* et de l'autre en celtique sous la forme °*tazgo-*. Ce dernier mot est représenté par les différentes variantes gauloises *tasgos*, *tascos* et *taxos*, et abondamment attesté dans l'anthroponymie gauloise et gallo-romaine par les noms de *Tasco*, *Tascus*, *Tasgius*, *Tasgia*, *Tasgillus*, *Tasgilla*, *Tascilla*, *Tasgetios*, *Tasgus*, *Tassca*, *Tassus*, etc., sans compter les nombreux composés<sup>6</sup>. Ce nom fut en Irlande celui du roi Tagd < °*tazgos*, fils de Cian, qui avait pour totem un blaireau. Xavier Delamarre penche en outre pour un cheminement inverse, le mot celtique °*tazgo-* ayant été selon lui emprunté par le germanique sous la forme °*ḡahsu-*, peut-être aussi par le basque (*askoin*, variantes *azkonarra*, *asku* "blaireau", avec chute de l'initiale) et ayant survécu en français par l'intermédiaire du bas-latin<sup>7</sup>. Cette vision des choses semble à tout prendre plus logique.

Notons enfin que l'origine pré-indo-européenne du terme est aujourd'hui remise en question, en particulier par le linguiste américain Joshua T. Katz, de l'université de Princeton. Ce dernier fait état du mot hittite *tašku* qui pourrait représenter une autre attestation du même nom du blaireau : ce terme semble en effet désigner en hittite une partie génitale, ainsi nommée par métonymie d'après la glande odoriférante de l'animal<sup>8</sup>. Dans ce cas, il s'agirait bien d'un mot indo-européen, mais d'étymologie ultime inconnue.

Quelle que soit son origine, le mot *taisson* lui-même ne survit aujourd'hui, pour désigner le blaireau, que dans le sud de la France. Mais il s'est fixé assez tôt dans l'anthroponymie normande, expliquant ainsi la plupart des patronymes actuels en TESSON, TAISSON ou LE TESSON<sup>9</sup>, possibles sobriquets métaphoriques de personnages hargneux, combattifs, agressifs, ou encore surnoms métonymiques de chasseurs de blaireaux. On les trouve attestés à date ancienne par les noms de *Rodolphus* / *Rodulfus* / *Radulfus Taxo* (~1025, 1066), *Taison* (1027/1033, 1042), *Taisun* (1035/~1040), *Toxo* (~1050/1064), *Taiisson* (1079/1101, 1198), alias *Raoul Tesson* (1202). Parmi les autres attestations anciennes, citons encore *Jordanus Taysson* (1135/1150), *Taiisso* (1154/1164) ou *Taiisson* (1164/1173), *Hugo Taiisson* (1258), *Guillaume Tesson*, *borgois de Baieux* (1298) à Bayeux [14], *dominus Johannes Tesson* (~1335, ~1350) au Détroit et à Corbon [14], *Radolphus Tessoun*, *miles* (1422), *Robert Tesson* (1472), conseiller de ville à Lisieux [14], *Raoul Teson* (1469) à Condé-sur-Laizon, aujourd'hui Condé-sur-Ifs [14], etc.

Le nom de TESSON ou TAISSON fut entre autres celui d'une illustre famille seigneuriale normande qui s'est fixé dans divers toponymes : LONLAY-LE-TESSON [61], OUILLY-LE-TESSON [14], l'ancienne commune de L'ÉPINAY-TESSON, aujourd'hui partiellement Cartigny-l'Épinay et Sainte-Marguerite d'Elle [14], et l'ancien château de LA ROCHE-TESSON à La Colombe [50]. On pourra par contre s'interroger sur la valeur exacte du mot dans le nom du MOULIN DE TESSON, ancien moulin à Bretteville-sur-Laize [14] (*M<sup>m</sup> Tesson* 1825/1866, *le Tesson* 1883, 1982, *le Moulin de Tesson* 2005, 2007) : il pourrait aussi bien s'agir d'un nom de famille que d'une appellation péjorative du moulin,

<sup>6</sup> DELAMARRE, p. 291.

<sup>7</sup> *Ibid.*, p. 292.

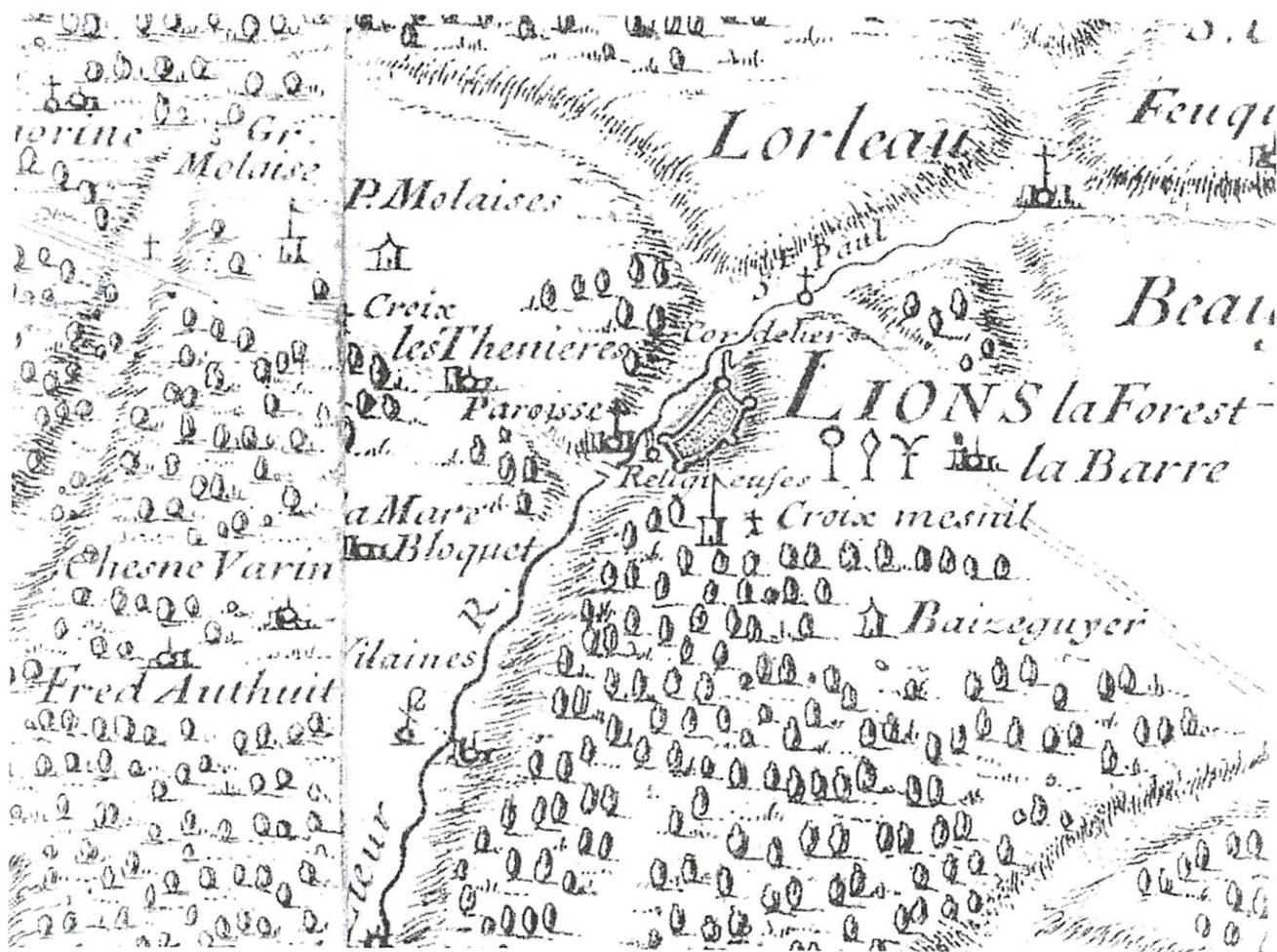
<sup>8</sup> KATZ, repris par DELAMARRE, p. 292.

<sup>9</sup> La plupart, mais pas la totalité. Certains TESSON peuvent en effet représenter le cas régime de TESSE, variante THIESSE, issus d'un nom de personne médiéval d'origine germanique *Tesse*, *Tiesse*, etc., cas régime masculin *Tesson*, *Tiesson*. Celui-ci est issu du germanique *Tezo* < *Tedizo* (féminin *Teza* < *Tediza*) diminutifs en *-izo*, *-iza* de *Tedo*, *Teda*, hypocoristiques des noms dont le premier élément est *ted-*, forme mutée et évoluée de *peud-* "père".

“le blaieau”, référence à la mauvaise réputation du meunier et surtout sa mauvaise humeur, et dont il existe une grande variété d'exemples dans la toponymie <sup>10</sup>.

Le terrier du blaieau est la *tanière*, dont le nom représente une ancienne variante dialectale de l'ancien français *taisniere*, *tesniere* “lieu où l'on trouve des blaieaux; terrier de blaieau”. Ce terme est lui-même issu du gallo-roman °TAXONARIA, dérivé collectif en -ARIA de TAXO “blaieau”. Les deux variantes sont bien attestées dans la microtoponymie normande sous les formes LES TESNIÈRES, LES TAINIÈRES (apparemment toujours au pluriel), LA TAN(N)IÈRE, LES TANNIÈRES.

On relève ainsi LES TESNIÈRES à Beauficel (*les Tesnieres* 1753/1785), Crollon (*Tesnieres* 1720, *les Tainieres* 1753/1785, *les Tesnieres* 1825/1866), Saint-Georges-de-Rouelley, Saint-Jean-de-la-Haize (*les Tenières* 1825/1866) dans la Manche, Crouay (*Taigneria* 1179, *Thaisneria* 1200, *Taisnieres* 1246, *Tesneria* 1250) <sup>11</sup>, Le Gast (*la Tennière* 1825/1866) dans le Calvados, La Ferté-Macé (*les Thesnieres* 1753/1785, *les Tenières* 1825/1866) et Mantilly (*les Tesnieres* 1753/1785, *les Tesnières* 1825/1866) dans l'Orne; LES TAINIÈRES, hameau à Lyons-la-Forêt (*les Thenieres* 1715, *les Taisnieres* 1753/1785, *les Tainières* 1825/1866, *les Taisnières* 1868, *les Tainières* 1878, *Tainières* 2007) et canton de la forêt de Lyons dans cette même commune (*les Taisnières* 1868, *les Tainières* 1878, 2007). La forme plus tardive *tanière* se rencontre dans LA TANNIÈRE à Martigny (*la Tanniere* 1825/1866) et Saint-Rémy-des-Landes (*les tannières* 1825/1866) dans la Manche; LES TANNIÈRES (*Taniere* 1689, *la Taniere* 1720, *Taniere* 1736, *la Tanniere* 1753/1785) à Saint-Germain-de-Tallevende-La-Lande-Vaumont dans le Calvados; LES TASNIÈRES à Bémécourt dans l'Eure. Quant aux



Tainières (*les Thenieres*) dans la forêt de Lyons, *Carte particulière du diocèse de Rouen*. (1715) de Frémont et Berey.

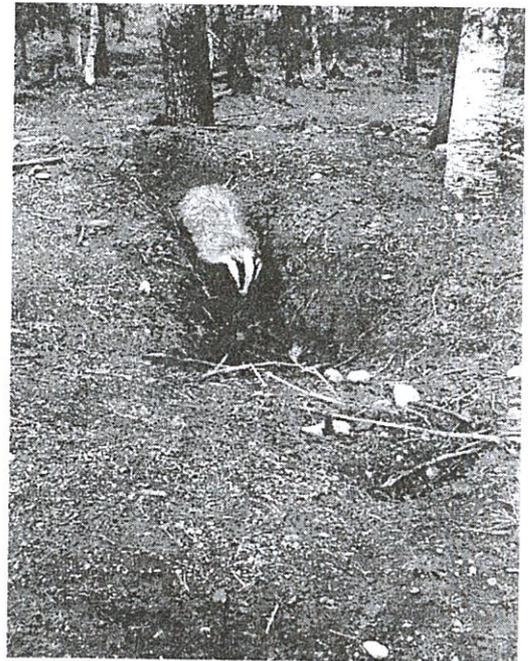
<sup>10</sup> Voir en particulier FOURNIER 2006, *passim*, et p. 79b.

<sup>11</sup> Seul le *Dictionnaire topographique du Calvados* fait état de ce toponyme relevé aux 12<sup>e</sup> et 13<sup>e</sup> siècles dans le cartulaire d'Ardenne, mais qui n'est attesté sur aucune carte depuis le 18<sup>e</sup> siècle. Il s'agit soit d'un hameau disparu depuis très longtemps, soit d'une mauvaise identification de la part de Célestin Hippeau, qui n'en est pas à son premier coup d'essai en la matière.

occurrences de LA TANIÈRE à Heuland, Manvieux, Orbec, Saint-Côme-de-Fresné [14] et Connelles [27], qui sont sans formes anciennes connues, elles pourraient fort bien représenter des noms expressifs modernes de maisons (villas, résidences secondaires, etc.).

En outre, parmi tous les toponymes mentionnés ci-dessus se dissimulent sans doute quelques noms de personnes, car les patronymes TESNIÈRE, TESNIÈRES et dans une moindre mesure TANIÈRE sont également bien attestés en Normandie : ce sont en effet des surnoms évoquant le lieu d'habitation, d'après un lieu-dit ou un nom de hameau LA TESNIÈRE, LES TESNIÈRES, LA TANIÈRE, etc. On relève ainsi au 17<sup>e</sup> siècle, à Berville même, les noms de *Jeane Tesniere* (1669) ou encore *Louis Tesnieres* (1688). Certains toponymes peuvent également se rattacher aux patronymes TAINIER ou TESNIER, plus rares, mais néanmoins attestés dans la même commune par l'existence de *Françoise Tesnier* (1668) et *Marie Tesnier* (1669). Ce dernier nom semble représenter l'ancien français °*taisnier* < °TAXONARIU, forme masculine non attestée correspondant au féminin *taisniere*, *tesniere*, d'où peut-être un autre nom évoquant une caractéristique du lieu d'habitation.

La même ambiguïté concerne le type toponymique plus tardif LA TESSONNIÈRE, qui peut soit représenter l'ancien français *taissonniere* (variantes *taissongniere*, *tassongniere*, *tasseniere*) "lieu où il y a beaucoup de blaireaux; terrier de blaireaux", soit parfois évoquer le domaine d'une famille TESSON. On relève ce toponyme dans la Manche à Brécey (*la Tessoñiere* 1753/1785, *la Tessonniere* 1825/1866, *la Tessonniere* 1954), au Grand-Celland (*la Tessonniere* 1825/1866, *la Tessonniere* 1884), à Marcilly (*la Tessonniere* 1825/1866, *la Tessonniere* 1954) et Reffuveille (*la Tessonniere* 1825/1866, *la Tessonniere* 1993), dans le Calvados à Annebault (*la Thessonniere* 1936)<sup>12</sup>, Lieury (*la Tessonniere* 1835) et Saint-Germain-de-Tallevende-La-Lande-Vaumont (*la Tessonniere* ~1700, *la Tessonniere* 1883, 1946), dans l'Orne à Autheuil (*la Tessonniere* 1825/1866, *la Tessonniere* 1954) et Mâle (*Tessonniere* 1825/1866, *la Tessonniere* 1986).



Le blaireau européen faisant son trou dans ladite communauté (cliché Orland).

Parmi les autres termes reposant sur le bas-latin *taxo*, l'ancien français connaissait aussi *taisse* ou *taxe* "blaireau", variante de *tais*, ainsi que *tessel* ou *tassel*, de même sens (dérivé diminutif en *-el* de *taisson*, sur le radical apocopé *taiss-*), et *taissonneau*, "petit du blaireau". Ces derniers termes semblent être restés sans descendance, du moins en Normandie.

## 1.2. — Le celtique °*broccos*.

.. À côté de °*tazgos*, le celtique commun possédait un autre terme pour désigner le blaireau : le mot °*broccos*, dont certains linguistes estiment qu'il désigne étymologiquement "(l'animal au museau) pointu", et qu'il s'apparente ainsi au latin *broccus* "proéminent, saillant (particulièrement en parlant des dents); pointu", à l'origine entre autres de l'ancien français *broc* "clou, broche; arme pointue, fourche en fer; cruche, broc", l'ancien provençal *broc* "épine; éperon rocheux couvert d'épineux" et du français *broche*. Ce rapprochement, quoique tentant, ne constitue pas une certitude; mais postuler le sens initial de "pointu" pour le mot °*broccos* permettrait de voir dans le latin *broccus*, encore une fois, un emprunt au celtique<sup>13</sup>.

<sup>12</sup> Attestation unique dans notre documentation, et cacographie possible pour la Clissonnière.

<sup>13</sup> On trouvera à ce sujet d'intéressantes considérations dans DELAMARRE, p. 90.

Quoi qu'il en soit, le mot °*broccos* "blaireau" est attesté par divers noms de personnes gaulois ou gallo-romains tels que *Broccus*, *Broccus*, *Brocina*, ainsi que les composés *Brocagnos* "fils du blaireau" (sans doute en tant qu'animal totémique), *Brocomaglus* "prince-blaireau", etc. Dans les autres langues celtiques, °*broccos* est à l'origine du gallois *broch*, cornique *brogh*, moyen breton *broch* > breton *broc'h*; ancien irlandais *brocc*, gaélique d'Irlande et d'Écosse *broc*, etc. C'est en outre à l'existence de ce terme en celtique insulaire (brittonique) que l'anglais doit le mot dialectal *brock* "blaireau", attesté en ancien anglais sous les formes *brocc* ou *broc*, et emprunté au celtique. Ce dernier mot semble expliquer l'anthroponyme anglo-saxon *Broc* (peut-être avec le sens de "personne sale et malodorante"), qui paraît lui-même à l'origine du nom de la commune de Brosville dans l'Eure (*Broovilla* ~1190), "le domaine rural de Broc", ainsi que celui du hameau homonyme à Saint-Étienne-sous-Bailleul (*Brochvilla* ou *Brothvilla* 1025) <sup>14</sup>.

On relève un tel nom en Normandie au 11<sup>e</sup> siècle : *Goiffredus Broc* (1025), *Goisfridus Broc*, variante *Goifridus Broch* (1059/1066) à Fécamp [76], qui peut représenter, entre autres possibilités, soit le réemploi de l'anthroponyme anglo-saxon *Broc*, soit un surnom médiéval issu de l'ancien français *broc* "objet pointu", "broc" (d'où divers noms d'artisans ou de marchands).

### 1.3. — Le latin *mēlēs*.

Le nom habituel du blaireau en latin était *mēlēs*, variante *mēlis*, voire *mālis*. Ce mot désignait en fait diverses espèces de mustélidés, principalement la martre et le blaireau. Comme pour *fēlēs* (variantes *fēlis*, *fālis*) "chat, chatte; petit carnassier" auquel il ressemble et duquel il est souvent rapproché, ce terme isolé n'a pas d'étymologie claire, et pourrait représenter un emprunt à une langue inconnue, peut-être d'origine alpine. On lui connaissait un dérivé diminutif rare, *mēlīnus*, ainsi qu'une variante tardive *mēlō*, apparemment refaite sur *taxō* "blaireau" ou encore *musiō* "chat" (lui-même formé sur *mūs* "souris").

Ce terme ne survit en français que dans le nom scientifique du blaireau européen, *Meles meles* (Linné, 1758). Nous avons vu plus haut que la plupart des langues romanes possèdent pour désigner le blaireau un mot reposant sur *taxō*; seul l'asturien (dialecte des Asturies, au nord-ouest de l'Espagne) utilise les termes *melandru* et *melón*, qui se rattachent tous deux à *mēlō* (radical *mēlōn-*). C'est en outre ce dernier qui a servi de base pour créer en espéranto le mot *melo* "blaireau".

### 1.4. — L'ancien français *bedou(e)*.

À côté des formes *tais* / *taisson*, l'ancien français possédait également le mot *bedoue*, et plus fréquemment *bedoual*, *bedouel*, *bedouau*, *bedouault* "blaireau" encore attesté chez Rabelais. Le dictionnaire de Cotgrave <sup>15</sup> en fait toujours état au début du 17<sup>e</sup> siècle sous les formes *bedoual* et *bedouau*. Ce mot, caractéristique de l'ouest de la France (d'où son emploi chez Rabelais), a survécu au moins jusqu'au 19<sup>e</sup> siècle dans les parlers du Haut-Maine (*bedouau*) et de l'Anjou (*beduau*) <sup>16</sup>. On relève encore aujourd'hui la forme *bedouau* dans le Bas-Maine et le Haut-Anjou <sup>17</sup>. Le mot était également connu au début du 19<sup>e</sup> siècle dans l'Avranchin sous la forme *bedou* <sup>18</sup>, mais il en a maintenant disparu. Dans la Manche, il s'identifie peut-être au mot *bedoue*, qui désigne aujourd'hui un tamis pour la farine ou le grain, fait d'une peau tendue sur un cadre rond <sup>19</sup>.

Encore une fois, l'étymologie de ce terme n'est pas assurée. Il est probable cependant qu'il a été formé en ancien français ou en gallo-roman tardif sur le radical *bed-*, *bod-* < gallo-roman *BOD-* évoquant le gonflement, l'enflure, un gros ventre, et de manière générale la grosseur. Ce radical est diversement expliqué par les spécialistes qui le rattachent parfois à un élément mal défini d'origine

<sup>14</sup> BEAUREPAIRE, p. 79.

<sup>15</sup> Randle COTGRAVE, *A Dictionarie of the French and English tongues*, London, 1611.

<sup>16</sup> GODEFROY, t. I, p. 609b-c.

<sup>17</sup> LEXIQUE, p. 48.

<sup>18</sup> DUMÉRIL, p. 33b.

<sup>19</sup> BEAUCOUDREY, p. 78; LECHANTEUR, t. I, *Glossaire*, p. 177.

gauloise, mais aucun consensus ne s'est fait à son sujet. Il semble en tout cas en rapport avec le radical *bot-* du latin *botulus* "boudin", *botellus* "boudin, saucisse" (étymon du français *boyau*), que l'on tend à considérer comme un terme culinaire emprunté à l'osque.

Le radical *bed-* / *bod-* est présent par exemple dans l'ancien français *bode* "nombril; gros ventre", ainsi que les mots français *bedon*, *bedaine*, *boudin*, etc. Dans l'ouest de la France, on le rencontre dans de très nombreux termes désignant des animaux ventrus ou des humains gros, mous ou paresseux. Ainsi, dans le Bas-Maine et le Haut-Anjou<sup>20</sup>, un *bedon* est un jeune veau; dans la Vienne, le *bedou* désigne aussi bien le ventre qu'un petit veau, alors qu'une *bediche* est une génisse, et que *bedasse* ou *bède* signifient "ventre, bedaine"<sup>21</sup>. Dans le Perche, le *beda* est un gros veau, un gros taureau, un gros homme ou un individu paresseux; la *bedille* est la génisse et le *bedon* un veau d'un an<sup>22</sup>. Dans l'Eure-et-Loir, le *bedon* ou *bédon* est une génisse, le *bedou* ou *bédou* une grosse femme, le *beda* un homme ou animal à gros ventre, et le *bédaut* une jeune vache<sup>23</sup>. En Touraine, le mot *bedou* désigne indifféremment la bedaine, le nombril ou le verrat, et *béducher* signifie "travailler mollement"<sup>24</sup>. Enfin dans la Haute-Vienne, le *b'dio* ou *bodi* est encore une fois le nom du veau<sup>25</sup>.

En résumé, on peut constater que le mot *bedou* est employé dans l'ouest de la France avec les sens de "gros ventre", "veau", "verrat", "grosse femme", et qu'il ne semble pas incongru d'y adjoindre celui de "blaireau", en tant qu'animal court sur pattes, doté d'un gros arrière-train et d'un gros ventre qui laisse dans la terre une gouttière centrale caractéristique entre les empreintes de ses pattes griffues. On se rappellera également que le blaireau, qui aime peu sortir de sa tanière pendant la journée, traîne depuis longtemps une solide réputation de fainéant, ce qui s'intègre également au champ sémantique déjà bien chargé du *bedou*.

C'est en tous cas sur ce mot que repose le patronyme normand BEDOUE (variante BÉDOUE), aujourd'hui centré sur l'Orne, qui doit représenter la forme dialectale du dérivé diminutif *bedouel*. En tant que sobriquet, médiéval, il a pu être donné, comme le nom du *taisson*, à un personnage hargneux ou opiniâtre, ou encore, comme pour le *Broc* anglo-saxon, un individu puant (au propre, au sale ou au figuré).

#### 1.4. — Le français *blaireau*.

Le mot *blaireau* lui-même est d'apparition tardive en français, et apparemment limité à cette langue : on le rencontre en effet pour la première fois au début du 14<sup>e</sup> siècle sous la forme *blarel*. Il s'agit d'un dérivé nominal en *-el* de l'ancien français *bler*, *blaire* "taché de blanc; qui porte une tache blanche au front". On rapproche ce terme du gaulois *°blaros* postulé d'après le gaélique d'Écosse *blar* "pâle" et le gallois *blawr* "gris pâle" (pour un cheval), et qui s'est sans doute croisé avec le francique *°blari* "étoilé" (cf. anglais *blaze*, néerlandais *blaar* "étoile ou marque blanche au front d'un animal").

Le français *blaireau* est aujourd'hui le seul type attesté en Normandie, soit sous sa forme standard, soit sous l'une de ses nombreuses variantes phonétiques dialectales *blairiau*, *blairé*,



"Blaireau se grattant le ventre",  
dessin de Robert Hainard, 14 avril 1941.

<sup>20</sup> LEXIQUE, p. 48.

<sup>21</sup> RÉDET, p. 38.

<sup>22</sup> TRÉSOR, p. 43.

<sup>23</sup> PONTOIRE et FONDET, p. 51b.

<sup>24</sup> ROUGÉ, p. 18a.

<sup>25</sup> ROY, p. 131d.

*blaireau*, *biairé*, etc. Frédéric Pluquet relève en 1826 la forme *blérel* dans le Bessin <sup>26</sup>, au sujet de laquelle il cite le dicton suivant, ancien mais non daté par lui :

*Pas de porte de chastel / Sans martre ni blérel.*

L'érudit normand ajoute : "allusion à l'usage très-ancien de clouer les animaux nuisibles à la porte des châteaux". La graphie *blérel* qu'il utilise, avec un *-l* final, représente ici un archaïsme pour *blairé* ou *biairé*, notant la prononciation attendue dans le Bessin (*bléré*, *blyéré* ou *byéré* dans la notation Rousselet-Gilliéron). D'ailleurs, Charles Joret note bien ce mot *bléré* en 1881 dans son ouvrage sur le patois du Bessin <sup>27</sup>, où il le rattache de manière très malheureuse à la famille du mot *blé*, en postulant un étymon latin totalement inventé °*bladarellus*.

On notera par ailleurs en Normandie l'existence d'une forme féminine créée par dérivation régressive pour désigner la femelle du blaireau : la *blaire* (*byèr*), mot attesté dans le nord de la Manche à Sauxemesnil <sup>28</sup>. En français, la femelle du blaireau est la *blairelle*, parfois la *blairotte*, et ses petits sont nommés *blaireautins* ou *blairetons*.

On distingue en outre dans le Bessin (en particulier au Tronquay) deux variétés de blaireaux, le *blaireau-cochon* et le *blaireau-chien* <sup>29</sup>. Cette distinction, quoique non scientifique (il n'existe qu'une seule espèce de blaireau européen, le *Meles meles*), est ancienne et mentionnée dans un traité de vénerie normande de la fin du 18<sup>e</sup> siècle, où ces deux variétés sont appelées les *Porchins* et les *Chenins* <sup>30</sup>. L'illustration ci-dessous fera saisir au lecteur toute la subtilité de la nuance.

#### CHAPITRE IV.

##### *De l'instinct & nature du Blaireau.*

**N**OUS avons de deux fortes de Blaireaux ; Deux fortes de Blaireaux. favoir, les *Porchins* & les *Chenins*. Les *Porchins* sont en général plus gros & plus longs que les *Chenins* ; ils ont le poil de dessus le nez, de dessous la gorge, & de par-tout ailleurs, plus blanc que ces derniers. Comme les *Porchins* sont plus frileux que les autres, ils terrent ordinairement dans un pays sablonneux, & font leurs terriers peu profonds, afin de ressentir des ardeurs du soleil ; ils diffèrent aussi des *Chenins*, en ce qu'ils ne fientent jamais ailleurs que dans un trou qu'ils font avec le nez, & qu'ils ne vont pas si loin au pourchat.

Les *Chenins*, au contraire, sont de la couleur d'un mouton ; c'est-à-dire, qu'ils ont le nez, les oreilles, & la gorge jaune. Ils sont plus noirs sur le dos, & sont plus hauts sur jambes que les autres ; leur fiente ressemble presque à celle du Renard, & ils la jettent loin de leur demeure. Ils font leurs terriers dans les terres fortes, sous les rochers, & n'habitent jamais dans le même canton des *Porchins* : en un mot, les *Chenins* sont plus méchants, plus puants & plus mauvais aux chiens que les *Porchins*. Figure & naturel des Chenins ; ils n'habitent point avec les Porchins.

Un extrait de la *Venerie normande, ou l'école de la chasse aux chiens courants* du sieur Le Verrier de la Conterie, 1778.

<sup>26</sup> PLUQUET 1826, p. 84 ; repris sans commentaires dans PLUQUET 1834, p. 114.

<sup>27</sup> JORET, p. 57.

<sup>28</sup> ALN II, carte n° 620 "patois", note complémentaire "blaireau".

<sup>29</sup> *Ibid.*

<sup>30</sup> Le Verrier de la Conterie, Ecuyer, Seigneur d'Amigny, les Aunets, &c, *Venerie normande, ou l'école de la chasse aux chiens courants* [...], Rouen, Laurent Dumesnil, 1778, p. 379.

Les patronymes issus du nom français du blaireau, qui sont de type BLAIREAU, BLAREL, BLAREAU, etc., semblent inconnus en Normandie. Les toponymes en sont également absents (ils reposent tous indirectement, à notre connaissance, sur l'étymon bas-latin *taxo*). En ce qui concerne les odonymes, nous n'en avons relevé que deux exemples, qui appartiennent à des aires de dénominations systématiques. Citons en premier lieu l'IMPASSE DES BLAIREAUX à Alençon [61], ouverte en 1977 dans un lotissement du quartier des Châtelets<sup>31</sup>, où les odonymes se rapportent au monde animal : l'impasse des Blaireaux, qui n'est d'ailleurs pas une impasse, relie celle des Chevreuils à l'impasse des Écureuils. Ces trois voies s'intègrent dans un espace plus vaste consacré aux noms d'oiseaux. Il en va de même pour la PLACE DES BLAIREAUX à Fontenay [76], située dans un quartier thématique similaire, et plus récisément dans une micro-zone consacrée aux mustélidés : la place des Blaireaux est une impasse donnant sur la rue des Hermines que prolonge la rue des Furets, et contournée par la rue des Belettes. On trouve à proximité la place des Castors, l'impasse du Loir, la rue des Marmottes, la place des Écureuils et la place des Lièvres.

### 1.5. — L'anglais *badger*.

Il nous faut encore dire un mot du nom anglais du blaireau, *badger*, d'apparition également tardive. Ce terme a en grande partie remplacé l'appellation traditionnelle *brock* (moyen anglais *brok*, ancien anglais *broc*) héritée, comme nous l'avons vu, du celtique insulaire °*broccos*. On le rencontre en effet pour la première fois au 16<sup>e</sup> siècle sous la forme *bageard*, où il paraît représenter un dérivé en *-ard* du moyen anglais *bage* "marque, signe distinctif"<sup>32</sup>, aujourd'hui *badge*. On rapproche ce mot de l'anglo-français *bage* et de l'anglo-latin *bagia* "emblème", tous deux attestés au 14<sup>e</sup> siècle, et d'origine malheureusement inconnue. On pense que cette dénomination fait allusion à la bande blanche caractéristique qui orne la tête de l'animal, du front au museau, et qu'elle est donc analogue à celle du *blaireau*.

### 1.6. — Du tabou linguistique.

La grande diversité et le constant renouvellement du lexique relatif au blaireau ne peut signifier qu'une chose : qu'il a existé — et qu'il existe toujours, à des degrés divers — un tabou linguistique visant l'emploi du mot désignant le *Meles meles*, comme d'ailleurs d'autres représentants des mustélidés dont l'histoire des dénominations est complexe. Ce tabou linguistique se traduit par le refus de nommer directement l'animal concerné (par crainte, par superstition, par respect, tabou de chasse, etc.), et donc par l'emploi d'appellations de substitution, souvent propitiatoires.

De même que, pour les marins superstitieux, le lapin porte malheur et doit être appelé *l'animal* ou *l'ami aux longues oreilles*, de même l'ours est "le mangeur de miel" dans les pays de langues slaves, "le bon" en gaulois et "le brun" dans les pays de langues germaniques, le loup est "le doux" ou "le fils de la terre" dans diverses langues celtiques, et la belette est en français "la petite belle", qui a éliminé le latin *mustela*, lui-même d'origine obscure. C'est probablement le tabou linguistique qui a favorisé la disparition de *goupil* au profit de *renard*, d'après le nom propre que l'animal portait dans la littérature médiévale. Au 17<sup>e</sup> siècle, les nuisibles tels que le blaireau, le putois, la loutre ou le renard étaient appelés collectivement les *bêtes puantes*, et le terme de *bête* suffisait, dans bien des cas, à se faire comprendre tout en évitant de nommer l'animal par son nom véritable.

C'est sans doute la raison pour laquelle le nom du blaireau dans les langues indo-européennes n'offre aucune unité (contrairement à ceux d'animaux domestiques tels que le cheval, le bœuf, le

<sup>31</sup> CHAMPION, p. 58.

<sup>32</sup> Le fait que ce terme n'ait jamais désigné à proprement parler une tache sur la tête d'un animal (sens exprimé par le mot *blaze* en anglais) fait hésiter certains linguistes à adopter sans réserves cette explication, mais aucune autre explication n'existe à ce jour.

mouton ou le chien), ayant été constamment remplacé par des dénominations euphémiques à toutes les époques. Nous avons ainsi vu qu'à l'appellation indo-européenne la plus ancienne ancienne *\*tazgo-* / *\*pahsu-* / *tašku*, d'origine elle-même problématique, se sont substitués le celtique *\*broccos* "l'animal au museau pointu" (?), le latin *mēlēs*, d'origine obscure, le roman *bedou(e)* "l'animal au gros ventre" (?), le français *blaireau* et l'anglais *badger*, "l'animal taché de blanc au front". Mais la liste est loin d'être close. Ainsi :

- Le blaireau a été rebaptisé "l'animal qui creuse, le fouisseur" dans les langues scandinaves (rameau nordique des langues germaniques) : danois *grævling*, norvégien *grevling*, suédois *grävling*, dérivés nominaux en *-ling* formés sur le dano-norvégien *grave* et le suédois *gräva* "creuser".

- Une partie des langues slaves (bosniaque et croate *jazavac*, serbe *жазавац / jazavac*, croate *jazvec*, macédonien *јазовец / jazovec*, slovène *jazbec*, tchèque *jezevec*) s'accorde sur un autre type, d'étymologie incertaine, mais qui semble devoir être rapproché du letton *āpsis* (langue balte, branche balto-slave des langues indo-européennes) et du grec moderne *ασβός / asvós*.

- La plupart des autres langues slaves (russe, biélorusse *барсук / barsuk*, ukrainien *борсук / borsuk*, polonais *borsuk*) ont emprunté leur mot pour "blaireau" à une langue turke<sup>33</sup>, donc non-indo-européenne : il s'agit sans doute du gagaouze *borsuk*, proche parent du turc *porsuk* et de l'azéri *porsuq*. Ce terme s'apparente d'un peu plus loin au hongrois *borz* (langue finno-ougrienne cousine des langues turkes). Il est également à l'origine du roumain *bursuc* (une langue romane) et indirectement du lituanien *barsukas* (langue balto-slave), par l'intermédiaire d'un emprunt au russe ou au biélo-russe *barsuk*.

- Une dernière langue slave se distingue des autres : le bulgare, qui emploie le terme *тормозя / tormozya*, sans rapprochement évident.

- Le roumain *viezure*, qui désigne également le blaireau, est lui aussi isolé.

- Le hindi *बिज्जू / bijjū* et le bengali *byājāra*, langues de la branche indo-aryenne issues du sanskrit, ont sans doute été empruntés à une langue dravidienne (donc non indo-européenne); on les rapprochera ainsi du tamoul *பேட்டார் / pēṭjar*.

- Autres langues indo-aryennes, le gujarati *ચેડવું / chēḍavun̄* et le marathi *छाणणे / chaṇaṇē* forment un autre groupe.

- Il en va de même pour le persan *گورکن / gurkan*, qui appartient au sous-groupe iranien de ces mêmes langues indo-aryennes.

- Autres isolats indo-européens, l'arménien *հալատս / halatsel*, et l'albanais *lodh*.

- Parmi les langues d'Europe non-indo-européennes, on citera le finnois *mäyrä* et son proche parent l'estonien *mäger*, qui se distinguent ainsi du hongrois (voir ci-dessus), autre langue finno-ougrienne.

- Le mot géorgien, qui appartient au groupe des langues caucasiennes sans rapport avec les précédentes, est *მაჭვი / mač<sup>h</sup>vi*, lui aussi isolé.

<sup>33</sup> L'orthographe *turke* (ou dit aussi *turcique*) fait référence à une sous-classe de la famille altaïque qui comprend un grand nombre de langues distinctes, dont le turc, l'azéri, le gagaouze, le turkmène, l'ouzbek, l'ouïgour, le bashkir, le tchouvache, le tatar, etc.

## 2. — AUTOUR DE LA FOSSE.

Revenons maintenant un instant à notre toponyme de départ, la FOSSE TAISSONNIÈRE (*Fossa tessonnere*). Il serait naturel de penser que l'on a affaire ici à un piège à blaireau, probablement constitué d'un appât, d'une trappe et d'une fosse destinée à capturer l'animal. En effet, l'emploi du mot *fosse* est sans ambiguïté lorsqu'il s'agit de la chasse au loup. La confection de fosses à loups est bien attestée, et clairement décrite par exemple dans l'extrait ci-contre de la *Venerie normande* de 1778, ouvrage déjà mentionné plus haut.

On notera par ailleurs que les accidents causés par le creusement de telles fosses (chute d'animaux en particulier) sont peut-être rappelés par divers microtoponymes tels que LES FOSSES À LA VACHE à La Chapelle-Montligeon [61], LA FOSSE À CHIEN (*la Fosse à Chien* 1811) à Creully [14], ou encore LA FOSSE ÉPIE-CHÈVRE (*la Fosse Espie Quevre* 1260 / 1266) vers Danestal [14]. Quant à la FOSSE AUX POUX (*la Fosse-aux-Poux* 1878) à Émalleville [27], elle dissimule peut-être une plus ancienne *fosse aux pils* "fosse aux poulets, aux coqs" victimes de la même mésaventure.

### *Manière de prendre les Loups dans la fosse.*

Pour prendre les Loups dans la fosse, il faut faire un trou à plomb, de six à sept pieds de largeur, & huit à neuf de profondeur, & en fermer l'ouverture d'une claie. Cette claie, que l'on couvre de feuilles & de mouffe, si bien qu'on ne s'aperçoit pas qu'il y ait de trou dessous, est suspendue dans un si parfait équilibre, que lorsque le Loup vient à passer dessus, elle tourne & il tombe à fond. Il ne faut pas que cette fosse soit faite dans un endroit humide, parce qu'elle s'emplit d'eau; & comme le Loup nage aussi bien qu'un chien, il lui seroit facile de se tirer d'affaire: pour l'attirer dans ce précipice, on l'environne de carnage.

Cette façon de prendre les Loups est peu suivie, par rapport aux accidents qui en résultent. On a vu des Chasseurs tomber dans ces sortes de fosses & y périr: rien de plus ordinaire encore, que d'y trouver des chiens, des chevaux, des bœufs, des vaches, &c. Je préviens de ceci, afin de n'avoir point à me reprocher d'avoir été la cause innocente de quelque fâcheux accident.

Autre extrait de la *Venerie normande* du sieur Le Verrier de la Conterie, 1778, p. 357-358.

Nous avons mentionné dans un article antérieur<sup>34</sup> de nombreux exemples de fosses à loups, et à côté des multiples occurrences du type FOSSE AU LOUP, FOSSE AUX LOUPS, FOSSE ÈS LOUPS, FOSSE AU LEU, etc. (une bonne vingtaine d'exemples normands recensés), nous rappellerons l'existence des types FOSSE LOUVIÈRE et FOSSE LOUVELIÈRE, qui sont formés de la même manière avec le suffixe *-ière*: ainsi, LA FOSSE LOUVIÈRE dans le Calvados à Saint-Sylvain (*Delle de la fosse Louviere* 1811, *la Fosse Louvière* 2013), ainsi que dans l'Orne à Briouze (*Fosse Louviere* 1753/1785, *Fosse Louvière* 1825/1866, *la Fosse Louvière* 1954) et à Saint-Gervais-du-Perron (*Fosse Louviere* 1753/1785, *Fosse Houilliere* [sic] 1825/1866, *ferme de Fosse Louvière; manoir de la Fosse Louvière* 1986, *Fosse Louvière* 2007); et LA FOSSE LOUVELIÈRE en Seine-Maritime, ancien lieu-dit à Tourville-la-Rivière (*la Fosse Louveliere* 1743).

Ces appellations ont comme équivalent le type FOSSE LOUVERESSE, formé avec le suffixe agentif féminin *-eresse* qui apparaît sous sa forme dialectale normano-picarde *-eresche* dans LA FOSSE LOUVERESCHE, nom de deux anciens lieux-dits de Seine-Maritime à Auzouville-sur-Ry (*Juxta fossam louveresche* 1270) et Franquevillette, aujourd'hui rattachée à Boos (*la Fosse louveresche* 1291, 1572). Ce dernier suffixe se retrouve par exemple dans un intéressant toponyme situé à Criquiers [76] et Blargies [60], à la limite de la Seine-Maritime et de l'Oise: LES FOSSES CATERESSES (*Fosses Caterêches* 1946, *Fosses Cateresses* 2007). L'adjectif *cateresse* (forme normano-picarde *cateresche*, ici notée *caterêche*) est formé sur *cat* "chat", et le nom de FOSSES CATERESSES désigne donc littéralement des "fosses à chats", vraisemblablement des pièges destinés à capturer des chats sauvages ou errants.

Si donc la FOSSE TAISSONNIÈRE paraît *a priori* désigner un piège à blaireaux, un doute subsiste. En effet, on ne sait rien de la confection de tels pièges, au sujet desquels la *Venerie normande* est muette, ne mentionnant pour la chasse au blaireau que la pratique du déterrage avec chiens bassets. On peut d'ailleurs se demander quelle serait l'efficacité d'une telle fosse, étant donné que le

<sup>34</sup> FOURNIER 2008, *passim*.

blaireau, grand fouisseur devant l'éternel, ne se gênerait sans doute pas pour y creuser rapidement une galerie lui permettant de s'enfuir. C'est pourquoi l'on peut penser que le nom de FOSSE TAISSONNIÈRE pourrait aussi bien faire allusion à la partie de la tanière que l'on nomme la fosse d'accul, où le blaireau se retranche pour livrer combat lorsqu'il est attaqué.

Dominique FOURNIER



## BIBLIOGRAPHIE

- ADIGARD DES GAUTRIES et LECHANTEUR : Jean ADIGARD DES GAUTRIES et Fernand LECHANTEUR, "Les noms de communes de Normandie", in *Annales de Normandie* XI-XIX (1961-1969).
- BEAUCOUDREY : Raymond Ganne de BEAUCOUDREY, *Le Langage normand au début du XX<sup>e</sup> siècle noté sur place dans le canton de Percy (Manche)*, Paris, Picard, 1911.
- BEAUREPAIRE : François de BEAUREPAIRE, *Les noms de communes et anciennes paroisses de l'Eure*, Picard, Paris, 1981.
- CHAMPION : Alain CHAMPION, *Dictionnaire des rues et monuments d'Alençon*, Éditions Cénomane, Le Mans, 2003.
- COTGRAVE : Randle COTGRAVE, *A Dictionarie of the French and English tongues*, London, 1611.
- DELAMARRE : Xavier DELAMARRE, *Dictionnaire de la langue gauloise*, Errance, 2<sup>e</sup> éd., Paris, 2003.
- DUMÉRIL : Édelestand et A. DUMÉRIL, *Dictionnaire du patois normand*, Caen, 1849; réimpression Slatkine, Genève, 1969.
- FOURNIER 1991 : Dominique FOURNIER, "Registre des baptistaires, mortuaires et mariages de la paroisse de Berville pour l'an qui commencera en janvier 1668", in *Histoire et Traditions Populaires* n° 34 (juin 1991), Foyer Rural du Billot-Montpinçon, Montpinçon, p. 21-42.
- FOURNIER 2006 : Dominique FOURNIER, "Surnoms de moulins en Normandie", in *Bulletin de la Société historique de Lisieux* n° 60 (juin 2006), p. 52-81.
- Fournier 2008 : Dominique Fournier, "Quand le loup sort du bois (les références au loup dans la toponymie normande)", in *Histoire et Traditions Populaires* n° 102 (juin 2008), p. 107-154.
- GODEFROY : Frédéric GODEFROY, *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX<sup>e</sup> s. au XV<sup>e</sup> s.*, Bouillon, Paris, 8 vol., 1881-1902 (réimpression Kraus, Vaduz, 1965).
- KATZ : Joshua T. KATZ, "Hittite *tašku-* and the Indo-European Word for «Badger»", in *Historische Sprachforschung* 111, Göttingen, 1998, p. 61-82.
- JORET : Charles JORET, *Essai sur le patois normand du Bessin*, Paris, éd. F. Vieweg, 1881.
- LECHANTEUR : Fernand LECHANTEUR, *La Normandie Traditionnelle*, 2 vol., OCEP, Coutances, 1985.
- LEXIQUE : Lexique du patois vivant (ouvrage collectif), *Parlers et Traditions du Bas-Maine et du Haut-Anjou*, Cercle Jules-Ferry, Laval, 2001.
- PLUQUET 1826 : Frédéric PLUQUET, *Supplément aux dictons, proverbes et nom de lieu de l'arrondissement de Bayeux*, s.d. [1826], s.l. [Rouen ?].
- PLUQUET 1834 : Frédéric Pluquet, *Contes populaires, préjugés, patois, proverbes, noms de lieux, de l'arrondissement de Bayeux*, Rouen, 1834.
- PONTOIRE et FONDET : Jean PONTOIRE et Claire FONDET, *Glossaire des parlers d'Eure-et-Loir (Beauce et Perche), d'après l'enquête inédite de 1868*, Société archéologique d'Eure-et-Loir, Chartres, 1999.
- RÉDET : L. RÉDET, *Dictionnaire topographique du département de la Vienne*, Imprimerie Nationale, Paris, 1881.
- ROUGÉ : Jacques-Marie Rougé, *Lexique tourangeau du Folklore de la Touraine*, ~1930, s. l., réédité sous le nom de *Petit dictionnaire du parler de la Touraine*, Éditions C.L.D., Chambray-lès-Tours, 1991.
- ROY : Maurice ROY, "Glossaire du patois creusois à Fresselines", in *Patois et chansons de nos grands-pères marchois (Haute-Vienne, Creuse, pays de Montluçon)*, ouvrage collectif, Éditions CPE, Romorantin, 2010, p. 131-139.
- TRÉSOR : Albert Dud'huit, Alain Morin, Marie-Rose Simoni-Aurembou, *Trésor du parler percheron*, Cahiers Percherons, Numéro hors série, Meaucé, 1996.



## SOURCES DES FORMES CITÉES

- ADC : Archives départementales du Calvados.  
 ADN : *Atlas de Normandie*, Caen, 1962.  
 AGC : Lucien Musset, *Les actes de Guillaume le Conquérant et de la Reine Mathilde pour les abbayes caennaises*, MSAN XXXVII, Caen, 1967.  
 AJPA : *Annuaire du Journal le Pays-d'Auge*, Pont-l'Évêque, 1936.  
 ALN : Patrice Brasseur, *Atlas Linguistique et Ethnographique Normand*, CNRS, Paris, vol. I, 1980; vol. II, 1984; vol. III, 1997; vol. IV, OUVEN / PUC, Caen, 2011.  
 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.  
 BnF : Bibliothèque nationale de France.  
 CC : carte de Cassini, 1753/1785.  
 CCC : *Cartulaire du Chapitre de Coutances*, 13<sup>e</sup> s. [NPE]; Julie Fontanel, *Le cartulaire du chapitre cathédral de Coutances*, Archives départementales de la Manche, Saint-Lô, 2003.  
 CN : Cadastre napoléonien, 1810-1835.  
 CPDR : Frémont, cartographe, et Claude-Auguste Berey, graveur, *Carte particulière du diocèse de Rouen dressée sur les lieux par Mr Frémont de Dieppe sous les yeux et par les ordres de feu Mre Jacques Nicolas Colbert, archevesque de Rouen*, Paris, 1715.  
 CRFb : charte de Richard Fredebanque, Berville, 1274 [ADC H 7065].  
 CSE : Étienne Deville, *Analyse d'un ancien cartulaire de l'abbaye de Saint-Etienne de Caen*, Évreux, 1905.  
 CTDB : Bernard Jaillot, *Carte topographique du diocèse de Bayeux*, Paris, 1736 [BnF, Collection d'Anville, cote 00260 B].  
 CTN : G. Mariette de la Pagerie, *Carte topographique de la Normandie* [BnF, fonds Cartes et Plans, cote Ge DD 2987 (1009, I-IV) B].  
 DAv : E.-A. Pigeon, *Carte du diocèse d'Avranches*, A. Herluison, Orléans, 1884 [BnF, cote GED-1158].  
 DC : G. Mariette de La Pagerie, cartographe, *Unelli, seu Veneli. Diocese de Coutances, divisé en ses quatre archidiaconés, et vint-deux doiennés ruraux avec les Isles de Iersay, Grenesey, Cers, Herms, Aurigny etc.*, chez N. Langlois, Paris, 1689 [BnF, Collection d'Anville, cote 00261 I-IV].  
 DNLE : Auguste Le Prevost, *Dictionnaire des anciens noms de lieux du département de l'Eure*, D'Ancelle fils, Évreux, 1839.  
 DRA : Alain Champion, *Dictionnaire des rues et monuments d'Alençon*, Éditions Cénomane, Le Mans, 2003.  
 DTC : Célestin Hippeau, *Dictionnaire topographique du département du Calvados*, Imprimerie Nationale, Paris, 1883.  
 DTE : Marquis de Blossville, *Dictionnaire topographique du département de l'Eure*, Imprimerie Nationale, Paris, 1878.  
 DTSM : Charles de Beaurepaire, terminé par Dom Jean Laporte, *Dictionnaire topographique du département de Seine-Maritime*, I : A-G; II : H-Z, Paris, 1982-1984.  
 EM : cartes d'État-Major (relevés de 1825 à 1866, mises à jour jusqu'à 1889).  
 GM : Google Maps, données cartographiques Tele Atlas, 2013. <http://maps.google.fr>.  
 HEL : Henri de Formeville, *Histoire de l'ancien évêché-comté de Lisieux*, 2 vol., Lisieux, 1873, réimpression Le Portulan, Luneray, 1971.  
 IGN : cartes de l'Institut Géographique National (1 : 25 000, 1 : 100 000).  
 INSEE : *Nomenclature des hameaux, écarts et lieux-dits de l'INSEE* (Calvados, 1946; Manche 1954; Orne, 1954; Eure, 1946; Seine-Inférieure, 1946).  
 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.  
 MR II : Léchaudé D'Anisy et Antoine Charma, *Magni Rotuli Scaccariæ Normanniæ 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*.  
 NCE : François de Beaurepaire, *Les noms de communes et anciennes paroisses de l'Eure*, Picard, Paris, 1981.  
 PDB : Pouillé du Diocèse de Bayeux ("Livre Pelut"), ~1350, in PPR, p. 93-132.  
 PDE : Pouillé du Diocèse d'Évreux, ~1370, in PPR, p. 179-199.  
 PDS : Pouillé du Diocèse de Sées, ~1335 in PPR, p. 223-236.  
 PPR : Auguste Longnon, *Pouillés de la Province de Rouen*, Recueil des Historiens de France, Paris, 1903.  
 PTT : annuaire téléphonique des P & T, puis, par convention, de France Télécom / Les Pages Blanches.  
 RADN : Marie Fauroux, *Recueil des actes des ducs de Normandie (911-1066)*, MSAN XXXVI, Caen, 1961.  
 RDBR : Joseph Reese Strayer, *The royal domain in the baillage of Rouen*, Princeton, Princeton University Press, 1936.  
 RJE : Léopold Delisle, *Recueil de jugements de l'Échiquier de Normandie au XIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1864.  
 RNF : Léchaudé D'Anisy, *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.  
 RPB : registre paroissial de Berville [14], 1668-1669; publié in FOURNIER 1991.  
 SMC : Arcisse de Caumont, *Statistique Monumentale du Calvados*, 4 vol., Caen, 1857-1874.

## RÉPERTOIRE ALPHABÉTIQUE DES FORMES CITÉES

### ANTHROPONYMES

- BROC. — Goifredus 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.  
 TAISSON. — Radulfus Taisson 1027/1033 RADN 197 § 65, 1040  
 RADN 253 § 98 C.  
 TAISSO. — Jordanus Taisso 1154/1164 CSE.  
 TAISSON. — Rodulphus Taisson 1079/1101 CSE. — [abl.]  
 Jordano Taisson 1164/1173 CCC 431 § 290 [Barfleur, 50].  
 — Radulfus Taisson 1198 MR II 5a. — [abl.] Hugone  
 Taisson 1258 RJE 187 § 813.

TAISUN. — Radulfus *Taisun* 1035/~1040 RADN 245 § 93.  
 TAXO. — [abl.] Rodulpho *Taxone* ~1025 RADN 124 § 33,  
 s[ignum] Radulfi *Taxonis* 1066 AGC 57 § 2.  
 TAYSSON. — Jordanus *Taysson* 1135/1150 CCC 432 § 292.  
 TESNIER. — Françoise *Tesnier* 1668 RPB [Berville, 14].  
 TESNIERE. — Jeane *Tesniere* 1669 RPB [Berville, 14].  
 TESNIERES. — Louis *Tesnieres* 1688 BLP [Berville, 14].  
 TESON. — Raoul *Teson* 1469 ANDG 294 § LIII [Condé-  
 sur-Laizon > Condé-sur-Ifs, 14].

TESSON. — Guillaume *Tesson*, borgois de Baieux 1298 LRB I  
 127 § CVII [Bayeux, 14]. — dominus Johannes *Tesson*  
 ~1335 PDS 231A [Le Détroit, 14], ~1350 PDB 112B  
 [Maltot, 14]. — Robert *Tesson* 1472 HEL.1 dcjv [conseiller  
 de ville à Lisieux, 14].  
 TESSOUN. — Radulphus *Tessoun*, miles 1422 RNF 231a  
 § 1322.  
 TOXO. — Signum Radulfi *Toxonis* ~1050/1064 RADN 349  
 § 160.

## TOPONYMES et ODONYMES

BLAIREAUX (IMPASSE DES), rue à Alençon [61]. — *impasse des  
 Blaireaux* 1977 DRA 58, *imp[asse des] Blaireaux* 1986  
 PTT, *impasse des Blaireaux* 2013 GM.  
 BLAIREAUX (PLACE DES), rue à Fontenay [76]. — *place des  
 Blaireaux* 2013 GM.  
 BROSVILLE [27]. — *Broovilla* ~1190 NCE 79, *Brovilla* f-12e s.  
 DNLE 60, *Broevilla* s.d. DNLE 58, *Broovilla* 1230, 1249  
 DNLE 60, *Brovilla* ~1370 PDE 181B, *Broville* 1753/1785  
 CC, 1839 DNLE 59, *Brosville* 1903 PPR, 1962 ADN, 1985  
 PTT.  
 BROSVILLE, hameau à Saint-Étienne-sous-Bailleul [27]. —  
*Brothvilla* [var. *Brochvilla*] 1025 RADN 140 § 36,  
*Brosville* 1878 DTE.  
 FOSSE À CHIEN (LA), lieu-dit à Creully [14]. — *La Fosse à Chien*  
 1811 CN.  
 FOSSE AUX POUX (LA), lieu-dit à Émalleville [27]. — *La Fosse-  
 aux-Poux* 1878 DTE.  
 FOSSE ÉPIE-CHÈVRE (LA), ancien lieu-dit vers Danestal [14]. — *la  
 Fosse Espie Quevre* 1260/1266 RDBR 175.  
 FOSSE LOUVELIÈRE (LA), ancien lieu-dit à Tourville-la-Rivière  
 [76]. — *la Fosse Louveliere* 1743 DTSM.  
 FOSSE LOUVERESCHE (LA), ancien lieu-dit à Auzouville-sur-Ry  
 [76]. — *Juxta fossam louveresche* 1270 DTSM.  
 FOSSE LOUVERESCHE (LA), ancien lieu-dit à Franquevillette, auj.  
 Boos [76]. — *la Fosse louveresche* 1291, 1572 DTSM.  
 FOSSE LOUVIÈRE (LA), hameau à Briouze [61]. — *Fosse Louviere*  
 1753/1785 CC, *Fosse Louvière* 1825/1866 EM, *la Fosse  
 Louvière* 1954 INSEE, 1986 PTT, 2013 IGN.  
 FOSSE LOUVIÈRE (LA), ferme et manoir à Saint-Gervais-du-Perron  
 [61]. — *Fosse Louviere* 1753/1785 CC, *Fosse Houilliere*  
 1825/1866 EM, *ferme de Fosse Louvière; manoir [de la]  
 Fosse Louvière* 1986 PTT, *Fosse Louvière* 2007 IGN [à la  
 lisière de la Forêt d'Écouves].  
 FOSSE LOUVIÈRE (LA), lieu-dit à Saint-Sylvain [14]. — *Delle de  
 la fosse Louviere* 1811 CN, *la Fosse Louvière* 2013 IGN.  
 FOSSE TAISSONNIÈRE (LA), lieu-dit à Berville [14]. — *una petia  
 terre sita apud fossam tessonnere* 1274 CRFb.  
 FOSSES À LA VACHE (LES), hameau à La Chapelle-Montligeon  
 [61]. — *les Fosses à la Vache* 1986 PTT.  
 FOSSES CATERESSES (LES), lieu-dit à Criqueurs [76] et Blargies  
 [60]. — *Fosses Caterêches* 1946 INSEE, *Fosses  
 Cateresses* 2007 IGN.  
 MOULIN DE TESSON (LE), hameau et ancien moulin à Bretteville-  
 sur-Laize [14]. — *M<sup>ou</sup> Tesson* 1825/1866 EM, *le Tesson*  
 1883 DTC, 1946 INSEE, 1982 PTT, *le Moulin de Tesson*  
 2005 PTT, 2007 IGN [sur la Laize].  
 TAINIÈRES (LES), hameau à Lyons-la-Forêt [27]. — *les Thenieres*  
 1715 CPDR, *les Taisnieres* 1753/1785 CC, *les Tainières*  
 1825/1866 EM, *les Taisnières* 1868 DTE, *les Tainières*  
 1878 DTE, *Tainières* 2007 IGN.  
 TAINIÈRES (LES), canton de la forêt de Lyons à Lyons-la-Forêt  
 [27]. — *les Taisnières* 1868 DTE, *les Tainières* 1878 DTE,  
 2007 IGN.

TANIÈRE (LA), lieu à Connelles [27]. — *la Tanière* 1985 PTT.  
 TANIÈRE (LA), lieu à Heuland [14]. — *la Tanière* 1982 PTT.  
 TANIÈRE (LA), lieu à Manvieux [14]. — *la Tanière* 1982 PTT.  
 TANIÈRE (LA), lieu à Orbec [14]. — *la Tanière* 1982 PTT  
 [Orbiquet].  
 TANIÈRE (LA), lieu à Saint-Côme-de-Fresné [14]. — *la Tanière*  
 1982 PTT, *la Taniere* 2012 PTT.  
 TANNIÈRE (LA), ferme à Martigny [50]. — *la Tanniere*  
 1825/1866 EM, *la Tannière* 1993 PTT, 2007 IGN.  
 TANNIÈRE (LA), hameau à Saint-Rémy-des-Landes [50]. — *les  
 tannières* 1825/1866 EM, *la Tanière* 1978 PTT, *la  
 Tanière; la Taniere: village Tannière* 1993 PTT, *la  
 Tannière* 2007 IGN.  
 TANNIÈRES (LES), hameau à Saint-Germain-de-Tallevende, auj.  
 Saint-Germain-de-Tallevende-La-Lande-Vaumont [14]. —  
*Taniere* 1689 DC, *la Taniere* 1720 CTN, *Taniere* 1736  
 CTDB, *la Tanniere* 1753/1785 CC, *les Panières* 1825/1866  
 EM, *la Tannière* 1883 DTC, *les Tannières* 1946 INSEE,  
*Tannières* 1982 PTT, *les Tannières* 2007 IGN, 2012 PTT.  
 TANNIÈRES (LES), hameau à Bémécourt [27]. — *Tasnières* 1985  
 PTT.  
 TESNIÈRES (LES), hameau à Beauficel [50]. — *les Tesnieres*  
 1753/1785 CC, *les Tainieres* 1825/1866 EM, *les Tainières*  
 1954 INSEE, *Tesnières* 1978, 1993 PTT, *les Tesnières* 2007  
 IGN.  
 TESNIÈRES (LES), hameau à Crollon [50]. — *Tesnieres* 1720  
 CTN, *les Tainieres* 1753/1785 CC, *les Tesnieres* 1825/1866  
 EM, *les Tesnières* 1978, 1993 PTT, 2007 IGN.  
 TESNIÈRES (LES), ancien hameau (?) à Crouay [14]. — *Taigneriae*  
 1179 DTC, *Thaisneriae* 1200 DTC, *Taisnieres* 1246 DTC,  
*Tesneriae* 1250 DTC, *les Tesnières* 1883 DTC.  
 TESNIÈRES (LES), hameau à La Ferté-Macé [61]. — *les  
 Thesnieres* 1753/1785 CC, *les Tenières* 1825/1866 EM,  
 1954 INSEE, *les Tesnières* 1986 PTT, 2007 IGN, 2008  
 PTT.  
 TESNIÈRES (LES), hameau au Gast [14]. — *la Tennière* 1825/1866  
 EM, *la Tesnière; les Tainières* 1883 DTC, *les Tesnières*  
 1946 INSEE, 1998 PTT, 2007 IGN.  
 TESNIÈRES (LES), hameau à Mantilly [61]. — *les Tesnieres*  
 1753/1785 CC, *les Tesnières* 1825/1866 EM, 1986 PTT,  
 2007 IGN.  
 TESNIÈRES, ferme et ancien fief à Noyers-Bocage [14]. —  
*Tesnieres* 1420 DTC, *Tenièr* 1753/1785 CC, *Tenièr*  
 1825/1866 EM, *Tesnières* 1883 DTC, 2007 IGN, *les  
 Tesnières* 2012 PTT.  
 TESNIÈRES (LES), hameau à Saint-Georges-de-Rouelley [50]. —  
*les Tesnières* 1993 PTT, 2007 IGN.  
 TESNIÈRES (LES), hameau à Saint-Jean-de-la-Haize, cn  
 d'Avranches, M. — *les Tenières* 1825/1866 EM, *les  
 Tesnières* 1993 PTT, 2007 IGN.  
 TESSONNIÈRE (LA), hameau à Autheuil [61]. — *la Tessonnière*  
 1825/1866 EM, *la Tessonnière* 1954 INSEE, 1986 PTT, *la  
 Teissonnière* 1986 PTT, *la Tessonnière* 2007 IGN, *la*

*Tessonnière* 2009 PTT.

TESSONNIÈRE (LA), hameau à Brécey [50]. — *la Tessonnière* 1753/1785 CC, *la Tessonnière* 1825/1866 EM, *la Tessonnière* 1954 INSEE, *Tessonnière* 1978 PTT, *la Tessonnière* 1993 PTT.

TESSONNIÈRE (LA), hameau au Grand-Celland [50]. — *la Tessonnière* 1825/1866 EM, *la Tessonnière* 1884 DAV, 1993 PTT.

TESSONNIÈRE (LA), ancien lieu-dit Lieury [14]. — *la Tessonnière* 1835 Id CN.

TESSONNIÈRE (LA), maison isolée à Mâle [61]. — *Tessonnière* 1825/1866 EM, *la Tessonnière* 1986 PTT, *la Tessonnière* 2007 IGN, *lieu-dit La Tessonnière* 2009 PTT.

TESSONNIÈRE (LA), hameau à Marcilly [50]. — *la Tessonnière* 1825/1866 EM, *la Tessonnière* 1954 INSEE, 1978, 1993 PTT, 2007 IGN.

TESSONNIÈRE (LA), ferme à Reffuveille [50]. — *la Tessonnière* 1825/1866 EM, *la Tessonnière* 1993 PTT, 2007 IGN.

TESSONNIÈRE (LA), hameau et ancien fief à Saint-Germain-de-Tallevende,auj. Saint-Germain-de-Tallevende-La-Lande-Vaumont [14]. — *la Tessonnière* ~1700 SMC II 115, *la Tessonnière* 1883 DTC, 1946 INSEE, 1982 PTT, 2007 IGN, 2012 PTT.

THESSONNIÈRE (LA), hameau à Annebault [14]. — *la Thessonnière* 1936 AJPA 145.



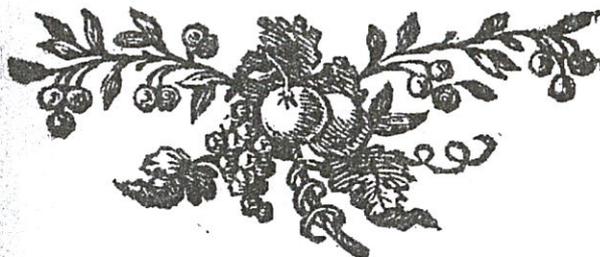
— *Taisons-nous, des oreilles ennemies nous écoutent...*

# ÉLÉMENTS D'AGRICULTURE.

*Par M. DUHAMEL DU MONCEAU ,  
de l'Académie Royale des Sciences ; de  
la Société Royale de Londres ; des Aca-  
démies de Palerme & de Besançon ;  
Honoraire de la Société d'Edimbourg &  
de l'Académie de Marine ; Associé à  
plusieurs Sociétés d'Agriculture ; Inspe-  
cteur Général de la Marine.*

Avec Figures en Taille-douce.

TOME SECOND.



A PARIS,

Chez H. L. GUERIN & L. F. DELATOUR,  
rue S. Jacques, à S. Thomas d'Aquin.

---

M. DCC. LXII.

AVEC PRIVILEGE DU ROI.

## La culture du Safran en 1762.

Le grand usage qu'on fait du safran pour la Médecine, l'emploi que plusieurs Nations en font dans l'assaisonnement de leurs mets les plus ordinaires et la consommation qui s'en fait pour les teintures, en rendent la connaissance et la culture d'autant plus intéressantes, que les botanistes et ceux qui ont publié des traités sur les drogues, ne nous fournissent que des descriptions superficielles de cette plante et n'ont point entré dans le détail de sa culture. Il est étonnant que cette culture soit encore, aujourd'hui, si peu connue, quoiqu'on la pratique depuis longtemps dans la province du Gatinais, qui n'est pas éloignée de Paris. Je crois devoir la donner au Public, pour satisfaire à l'empressement de plusieurs personnes qui le désirent.

**Pline** fait mention du safran d'Afrique, de celui de Sicile et de celui d'Asie, mais il ne dit point qu'on cultivât cette plante dans les Gaules.

**La Rochefoucault**, qui a donné au siècle dernier un Traité de la culture du safran dans l'Angoumois, dit qu'il y avait peu de safran dans cette province avant 1520, mais que dès ce temps, le safran qu'on y cultivait était très estimé et que le produit des récoltes de certaines années égalait quelquefois la valeur du fonds de la terre.

Je n'ai pu savoir dans quel temps on a commencé à cultiver cette plante dans le Gatinais: cette culture y est établie de mémoire d'homme. On donne la préférence au safran qui s'y recueille, sur celui qu'on cultive dans la principauté d'Orange, en Languedoc, dans le Poitou, en Angleterre, en Allemagne, en Italie, etc... Cette supériorité de qualité vient de la nature du terrain, du climat et peut-être de la culture; car cette plante est la même partout où on la cultive.

### Description du safran.

**Matthiolo** a nommé cette plante « crocum ». **Jean Bauhin** et **Dodonée** l'ont appelée « crocus ». **Gaspar Bauhin** dans son *Pinax* et **Tournefort** l'ont appelée « crocus fativus » et, enfin, **Park** et **Ray**, dans leur histoire des plantes, lui ont donné le nom de « crocus fativus autumnalis ». Cette plante, de même que ses pistils desséchés sont connus en Français sous le nom de « safran ». Les dispensaires de Médecine ordonnent le safran du Levant, quoiqu'on emploie toujours celui de France, parce que le safran du Gatinais est estimé le meilleur de tous. Aussi les habitants du Nord, qui consomment beaucoup de safran pour leurs aliments, demandent-ils par préférence le safran de France.

Le safran est une plante bulbeuse, le bulbe ou oignon est solide et charnu,

ceux qui sont bien formés ont environ un pouce de diamètre sur un pouce  $\frac{1}{2}$  de hauteur. Il est aplati en dessous et en dessus on y voit un enfoncement à peu près semblable à celui où est placée la queue d'une pomme.

La substance de cet oignon est recouvert de plusieurs enveloppes sèches de couleur fauve, formées par un nombre de filaments posés parallèlement les uns aux autres: ces enveloppes se nomment *la robe de l'oignon*.

Dans une cavité qui est au milieu et à la partie supérieure de l'oignon, on aperçoit une, deux ou trois pyramides de couleur fauve et brillante et sur le côtés du même oignon, on en voit encore de plus petites: c'est de ces endroits qu'on peut regarder comme des boutons, qu'on voit sortir les feuilles, les fleurs et même les cayeux; nous en parlerons dans la suite. Quand on enlève les enveloppes coniques qui forment ces boutons, on aperçoit un mamelon de même figure qui, étant coupé suivant sa longueur paraît être un petit oignon contenu dans le gros et qui renferme les rudiments de la plante.

Le corps du bulbe, coupé en différents sens, paraît être d'une substance uniforme et assez semblable à la chair d'une pomme.

Dans le mois de septembre, quand les pluies d'automne commencent à humecter la terre, sortent les racines de la base du bulbe, les mamelons s'allongent et la fleur commence à se dégager de la robe ou des enveloppes de l'oignon.

Le bouton de la fleur enveloppé d'une coiffe mince formée de plusieurs membranes et porté sur un pédicule, s'élève pour gagner la superficie de la terre; à mesure que le pédoncule s'allonge, ce bouton se dégage de sa coiffe et se montre sous la forme d'un corps ovale, d'un pouce  $\frac{1}{2}$  à deux pouces, dont le diamètre est de 5 à 6 lignes, il est supporté comme sur un pédicule, par un tuyau qui a au plus une ligne de diamètre. Ce tuyau est la partie inférieure de la fleur et cette fleur s'élève au dessus du terrain d'environ deux pouces.

Cette partie fistuleuse de la fleur s'évase considérablement par le haut, où elle se divise en 6 grandes parties, qui étant rassemblées forment le bouton dont nous avons parlé. Elles se séparent ensuite les unes des autres, elles s'écartent et quand la fleur est épanouie: chaque découpure paraît un grand pétale orange, de sorte qu'alors cette fleur ressemble à une petite tulipe fort pointue vers le bas. Comme la couleur de cette fleur est un gris-de-lin fort tendre, les champs qui en sont remplis, sont très agréables à la vue.

Trois de ces découpures sont un peu plus grandes que les trois autres; elles ont environ deux pouces de longueur sur un pouce de largeur et on aperçoit dans l'intérieur de la fleur des étamines qui prennent leur origine des découpures de la fleur. Ces étamines sont composées d'un filet blanchâtre qui porte un sommet long de 5 ou 6 lignes, formé de deux capsules qui, en s'ouvrant suivant leur longueur, répandent une poussière qui est d'un jaune très vif.

Le pistil est composé d'un embryon sur lequel repose la fleur, il est ovale et a

environ un demi pouce de longueur; il est supporté par un filet qui part du bulbe même et qui enfile toute la longueur du pédicule qui est fistuleux. Cet embryon, qui est d'une forme triangulaire, devient quand la fleur est passée, une capsule à 3 loges qui renferment plusieurs semences rondes. Le style, qui est unique, enfile la partie étroite de la fleur et quand il s'est élevé dans le disque de 4 ou 5 lignes, il se divise en trois grands stigmates de 15 à 18 lignes de longueur. Le style est blanc, les stigmates sont d'un rouge vif et brillant. Ils sont assez longs pour excéder un peu les échancrures du pétale. Ils sont plus menus à leur origine que vers leur extrémité, où l'on remarque des cannelures assez fines. On verra par la suite que ce sont ces stigmates qui fournissent seuls la partie vraiment utile du safran.

Si l'on arrache un oignon dans le temps de la fleur, on voit les feuilles de cette plante, depuis le nombre de deux jusqu'à huit, qui sont renfermées par les mêmes enveloppes que la fleur. Peu de temps après que la fleur est passée, ces feuilles sortent de terre. Elles sont étroites et de la longueur d'un ou deux pieds. Elles représentent une espèce de petite gouttière car elles sont creuses en dessus et forment en dessous une arrête. La partie des feuilles qui est en terre est jaunâtre, celle qui est hors de terre est d'un vert éclatant, de sorte que les champs de safran paraissent pendant tout l'hiver couvert d'une très belle verdure. Ces feuilles jaunissent au printemps et peu à peu se dessèchent. On les arrache alors et pendant tout l'été, les champs de safran que l'on voit bien cultivés, semblent être dénués de toute sorte de plantes.

Les petits mamelons attachés dessus les oignons et qui ont donné naissance aux fleurs et aux feuilles, grossissent peu-à-peu pendant l'hiver; l'oignon qui les porte se fane, se dessèche et devient aride à mesure que les nouveaux bulbes font des progrès, de sorte qu'au printemps on trouve 2, 3 ou 4 nouveaux oignons implantés sur les débris de l'ancien, qui est presque anéanti. C'est par rapport à cette multiplication, qu'on est obligé de trois en trois années de relever les oignons, comme nous le dirons dans la suite.

On voit, par ce qui vient d'être dit qu'on peut établir pour le caractère du safran, d'avoir en place de calice une coiffe membraneuse composée d'une seule pièce: le pétale est unique, par le bas il forme un tuyau menu, qui se divise à son extrémité en six grands segments ovales. On aperçoit dans l'intérieur trois grandes étamines qui prennent leur origine du pétale et qui sont beaucoup plus courtes que les découpures du pétale. Ces étamines sont formées de filets menus et de sommets composés de deux capsules longues, dans lesquelles la poussière fécondante est renfermée.

Le pistil est formé d'un embryon oblong, d'un style filamenteux qui s'élève à la hauteur des étamines et de trois stigmates plus larges par leur extrémité que par la base et striés suivant leur longueur.

L'embryon devient une capsule à trois loges, qui renferme plusieurs semences

arrondies.

Il y a plusieurs espèces de safran qui fleurissent au printemps et qu'on ne cultive que pour en avoir les fleurs, qui sont assez agréables. L'espèce dont il s'agit ici et qui a des usages particuliers, fleurit en automne.

## La culture du safran.

Les terres légères sont les plus propres pour le safran. Cette plante ne réussit pas bien dans les sables maigres, ni dans les terres trop fortes, argileuses et humides: les terres pierreuses ne doivent point être rejetées, pourvu qu'on ait l'attention d'en ôter toutes les pierres qui seraient plus grosses que des petites noix; ce travail est pénible, à la vérité, néanmoins, nos paysans l'exécutent avec beaucoup d'exactitude.

En général, on peut dire qu'il y a deux sortes de terrains qui sont propres au safran; savoir: les terres noires, légères et un peu argileuses, et les terres roussâtres: il faut que l'une et l'autre se trouve avoir 8 ou 9 pouces de fond.

On remarque que les oignons prospèrent admirablement bien dans les terres noires qui ont un peu de substance: ils y produisent beaucoup de gros cayeux. Mais les terres roussâtres sont plus propres pour fournir de la fleur. Ceci a quelque rapport avec ce que remarquent les fleuristes: leurs oignons se fortifient dans les terres un peu fortes et qui ont de la substance, mais les fleurs deviennent plus belles dans les terres légères et maigres.

On trouve dans la même terre deux sortes d'oignons: les uns larges et aplatis fournissent plus de cayeux, les autres arrondis donnent plus de fleurs.

Il y a aussi des oignons qui ont leur robe ou enveloppe d'une couleur fauve, rouge et foncée et d'autres qui l'ont blanchâtre; mais ces petites différences n'influent en rien sur les productions, tant en fleurs qu'en oignons.

On prépare les terres qu'on destine au safran par trois bons labours qu'on donne dans l'espace d'une année avec la houe ou la « marre » et on remue la terre jusqu'à 9 à 10 pouces de profondeur; de sorte qu'une terre bien préparée doit être aussi meuble que de la cendre et on a grand soin de l'épierrer et de l'émietter. Le premier labour, qu'on nomme entre-hiver, se fait vers Noël; le second qu'on appelle biner, se fait vers le mois d'avril et le troisième, qu'on désigne indifféremment par le terme de rebiner ou de recouler, se fait un peu avant de planter.

**La Rochefoucault** dit dans son ouvrage, que dans l'Angoumois on fume deux fois les terres à safran, avec du fumier très pourri et réduit en terreau et qu'on ne rejette que le fumier des pourceaux; ceux de brebis, de chevaux & de bœufs étant bons, pourvu qu'ils soient pourris. Jamais dans le Gatinois on ne fume les

terres à safran: peut-être est-ce pour cette raison que le safran de cette province est plus estimé que tout autre.

Quoique **Pline** dise que le safran doit avoir été foulé aux pieds; on évite cependant de marcher, ni de faire passer aucuns animaux dans les safranières, surtout quand la terre est humide: les pieds des chevaux et des bœufs pourraient endommager les oignons; d'ailleurs le pas des hommes endurecit la terre et forme alors un obstacle à la sortie de la fleur.

Les oignons souffrent beaucoup, lorsqu'on retranche l'herbe ou la fane du safran; c'est pourquoi les Pâtres ont grande attention à empêcher leurs bestiaux de la paître. Quelques Cultivateurs entourent leurs champs de fossés et de haies qui les défendent du bétail. Mais ces moyens ne suffisent pas pour arrêter les lièvres et les lapins, qui sont friands de l'herbe du safran. Lors donc qu'une safranière est exposée à ce gibier, on est obligé de l'entourer avec des palis ou échelas qu'il faut placer assez près-à-près, pour qu'un lièvre ou un lapin n-y puisse pénétrer.

On doit aussi faire la guerre aux taupes: il est vrai qu'elles ne mangent pas les oignons; mais elles font des routes souterraines, dont les mulots, les rats et les souris profitent pour arriver aux oignons, dont ces animaux se nourrissent. C'est pour cette raison que les safranières réussissent ordinairement assez mal lorsqu'elles sont situées trop près des habitations.

Lorsque la terre a été bien ameublie par trois ou quatre bons labours, on met les oignons en terre dans les mois de juin, juillet et août. Voici comment cette plantation doit se faire:

- Un vigneron ouvre avec la houe à un bout du champ, une tranchée ou un sillon de 7 pouces de profondeur; il est suivi par une femme ou quelque enfant qui arrange les oignons dans cette tranchée à un pouce les uns des autres. Cette première rangée finie, l'homme qui mène la houe forme un autre sillon et comble le premier, de sorte que les premiers oignons plantés se trouvent recouverts de 6 pouces de terre; il a encore l'attention que le second sillon doit être assez éloigné du premier, ainsi que les autres pour que chacune de ces rangées d'oignons soient écartées les unes des autres de 6 ou 7 pouces. Ces ouvriers sont tellement accoutumés à ce travail, que les oignons se trouvent aussi régulièrement arrangés que s'ils étaient dirigés par un cordeau, quoiqu'ils ne fassent cette opération qu'à vue d'œil.

Pendant que nous sommes occupés de la plantation du safran, nous devons faire remarquer:

1/ qu'il y en a qui replantent leur safran presque aussitôt qu'ils l'ont arraché, prétendant qu'il en fleurit mieux; d'autres qui ont levé leurs oignons en juillet, ne les remettent en terre qu'en septembre, disant que l'oignon qui s'est ainsi desséché est moins sujet à pourrir. Comme nous ne voyons point pourquoi les oignons pourriraient plutôt la première année qu'on les met en terre, que la

seconde & la troisième, nous inclinerions pour la pratique des premiers.

2/La plupart mettent leurs safrans en terre avec leurs enveloppes, d'autres les en dépouillent, parce qu'en voyant le corps de l'oignon à découvert, ils sont en état de rejeter ceux qui sont attaqués de la mort ou de la carie (nous parlerons dans la suite de ces deux maladies); ou bien ils emportent avec un couteau les endroits affectés, si la maladie ne pénètre pas trop avant; quoique cette opération d'éplucher les oignons ne laisse pas d'être longue, nous la jugeons cependant très utile.

**La Rochefoucault** dit qu'on peut couper en deux ou en trois parties les gros oignons, pour en multiplier le nombre. Nous comprenons bien que si l'on coupe en plusieurs portions un gros oignon, il pourra faire des productions, pourvu que l'on ait eu l'attention de le couper de façon que chaque portion d'oignon ait un mamelon, d'où doivent sortir les feuilles et les fleurs. Néanmoins, nous ne conseillons point de suivre cette pratique et nous croyons qu'il est plus avantageux d'avoir un petit nombre d'oignons bien conditionnés, qu'un grand nombre de mauvais.

Peu de temps après que le safran a été planté, il produit des racines et quand l'humidité de l'automne commence à pénétrer la terre, la fleur commence à s'élever: alors on lui donne un labour superficiel, ou un ratissage qui ne s'étend qu'à environ 2 pouces de profondeur, car il faut éviter de couper les fleurs avec le tranchant de la houe.

Les fleurs paraissent au commencement d'octobre, alors on les cueille et on les épluche. Quand les fleurs sont passées, les feuilles se montrent et les champs de safran restent verts pendant tout l'hiver; vers la fin de mai, lorsqu'elles sont presque desséchées, on les arrache pour les donner aux vaches; pendant tout ce temps on ne donne aucun labour à la terre.

Vers la mi-juin, on donne le premier labour à la profondeur de 3 ou 4 pouces, on en donne un pareil à la fin du mois d'août et vers la fin de septembre, on donne le troisième labour qui n'est, comme l'année précédente, qu'un ratissage qui ne remue que 2 pouces de terre. Vers le commencement d'octobre on voit paraître la fleur.

On continue consécutivement une pareille culture pendant trois années et ce n'est que dans la quatrième qu'on relève les oignons, opération qui s'exécute ordinairement dans les mois de juin, juillet et août.

Pour lever ou arracher les oignons, on suit l'une après l'autre toutes les rangées, on les découvre avec la houe, en prenant garde d'endommager les oignons: pour cet effet, on doit faire la tranchée plus basse que l'endroit où l'oignon a été posé. Ensuite des femmes et des enfants qui suivent celui qui mènent la houe, ramassent soigneusement tous les oignons qu'ils mettent dans des paniers pour les porter vers un coin du champ où l'on en fait de gros monceaux. **La Rochefoucault** dit qu'après les avoir mis dans des sacs, on les

porte dans des greniers où on les remue comme les noix. Nos paysans ne prennent pas cette précaution: les uns, comme nous l'avons dit les laissent sur le champ pendant un mois ou six semaines et les autres les replantent peu de temps après les avoir arrachés. Quelques uns les dépouillent de leurs robes; d'autres les mettent en terre sans les dépouiller, mais tous les changent de champ pour les planter; car la terre se trouve tellement épuisée qu'elle a besoin de se reposer 15 ou 20 ans avant que de recevoir de nouveaux oignons de safran.

On sème, ordinairement, sur les arrachis de safran de l'avoine avec du sainfoin et quand ces plantes ont occupé la terre pendant 9 ans, on y peut mettre de la vigne, ou y semer de l'orge et ensuite du froment. Peut-être que si l'on fumait ces terres pendant ce temps, comme le recommande **La Rochefoucault**, on les mettrait en état de recevoir plus tôt de nouveau du safran, mais ce n'est pas l'usage dans le Gatinais.

Le même auteur a remarqué et nous l'avons remarqué aussi, que les terres se lassent de produire du safran, de manière qu'on n'en voit presque plus dans des paroisses où on en cultivait autrefois une grande quantité. Ces cantons produisent, maintenant du blé; mais au bout d'un long espace de temps, ces mêmes terres seront en état de recevoir du safran.

Comme dans la première année, la terre n'est pas fournie de toute la quantité d'oignons qu'elle pourrait nourrir, la récolte des fleurs n'est pas fort abondante, elle devient beaucoup plus avantageuse dans la seconde année et il y a encore plus de fleurs à recueillir dans la troisième, mais elles ne sont pas ordinairement aussi belles que celles de la seconde, parce que le terrain commence alors à se trouver surchargé: c'est pour cette raison qu'on lève les oignons dans la quatrième année. Un demi arpent fournit ordinairement assez d'oignons, pour en planter un en plein.

**La Rochefoucault** propose de ne lever les oignons que dans la cinquième année, mais je crois qu'il y aurait à craindre que les oignons qui se trouveraient alors trop pressés les uns par les autres ne fussent très petits. Six boisseaux d'oignons en ont produit 13 en deux ans et 5 boisseaux ont fourni 20 en quatre ans.

Quand les hivers sont doux, il y a de l'avantage à ne planter les oignons qu'à 5 pouces de profondeur parce que les fleurs pourront plus aisément sortir de terre, mais comme les oignons de safran sont sensibles à la gelée et que chaque année, ils s'élèvent de leur épaisseur, c'est-à-dire, d'environ un pouce, il vaut mieux, pour éviter de les perdre lorsqu'il arrive un hiver rude, les placer à 7 ou 8 pouces de profondeur. Nous allons maintenant parler de la cueillette des fleurs du safran.

## La récolte du safran.

Les fleurs du safran se montrent plus tôt ou plus tard, suivant que les automnes sont secs ou humides, chauds ou froids.

Quand, vers la fin de septembre, il survient des pluies douces et qu'il s'y joint un air chaud, les fleurs paraissent avec une abondance extraordinaire: tous les champs semblent être recouvert d'un tapis gris-de-lin. C'est alors que les paysans n'ont de repos ni jour ni nuit; mais il arrive, malgré tous les soins qu'ils se donnent, qu'ils perdent une partie de leurs fleurs, surtout quand il survient du vent qui les meurtrit, ou de la pluie qui les pourrit. Ces tristes circonstances se réunirent en 1753; il y eut alors une prodigieuse quantité de fleurs perdues, quoique l'on donnât 50 sols pour éplucher une livre de safran vert. Ce qui augmentait encore l'embarras de cette récolte, était qu'elle se rencontra dans le même temps que la vendange qui cette année fut tardive. Il y a au contraire des années où les safrans ne paraissent qu'après les vendanges faites et où les fleurs ne se montrent que les unes après les autres; alors, comme la récolte du safran dure plus longtemps, on a le loisir de tout éplucher sans laisser rien perdre. Je me souviens qu'une année, il survint de fortes gelées après que les premières fleurs avaient été épluchées et que l'on fut près de 15 jours sans en voir paraître de nouvelles. On croyait alors que la récolte était finie, mais le temps s'étant adouci, les fleurs réapparurent les unes après les autres, de sorte que la récolte se trouva assez bonne. Ordinairement, la récolte du safran dure de trois semaines à un mois.

Pendant la récolte, les hommes et surtout les femmes, vont dès la pointe du jour à la campagne avec des paniers et des mannes garnies d'anses. Ils écartent leurs jambes et placent leurs pieds entre les rangées de safran, ils en cueillent les fleurs en les rompant au dessous de leur bassin et quand ils en ont rempli leur main droite, ils les déchargent dans le panier qu'ils portent de la main gauche. Lorsque le panier est plein, on verse doucement les fleurs, soit dans les mannes, soit dans de grands paniers munis d'anses, dans lesquels on les transporte à la maison.

On doit cueillir les fleurs du safran aussitôt qu'elles paraissent et même avant qu'elles soient épanouies; si l'on différât plus longtemps, elles seraient difficiles à éplucher & comme ces fleurs passent promptement, on commence à les cueillir avant que la rosée du matin soit essuyée; quand on est dans le fort de la récolte, on cueille encore les fleurs le soir, cependant, celles du matin sont toujours plus fermes: car il paraît que le safran qui est une plante automnale, croît plus pendant la nuit que pendant le jour.

**La Rochefoucault** recommande de couper les fleurs avec l'ongle, parce qu'il

observe que si on les rompt au lieu de les couper ainsi, le pistil reste et que la fleur qu'on emporte à la maison se trouve vide, il ajoute que l'eau en s'insinuant par cette rupture pourrit l'oignon par la suite.

Les paysans du Gatinais ne coupent point les fleurs de safran avec leurs ongles; après les avoir saisies près de terre, entre le pouce & le milieu du second doigt, ils plient la fleur et la rompent aisément, de cette façon le pistil ne reste jamais attaché à l'oignon et on ne s'aperçoit point que ces oignons pourrissent. Les ouvrières que l'on emploie à cette cueillette exécutent cette opération avec tant d'adresse et de promptitude, que l'œil a peine à suivre la main d'une cueilleuse.

Quand il n'est pas possible d'éplucher sur le champ toutes les fleurs qu'on a cueillies, on les étend sur le plancher d'un grenier et par ce moyen, elles se conservent d'un jour à l'autre, sans cette précaution, elles s'échaufferaient et il ne serait presque plus possible de les éplucher.

Aussitôt que les fleurs ont été transportées à la maison, on les répand sur de grandes tables, autour desquelles sont assises les éplucheuses qui ont à leur côté droit une assiette. Elles prennent chaque fleur de la main droite, elles les portent à la main gauche qui la saisit à l'endroit où commence l'évasement du tuyau, elles coupent le pétale à cet endroit, après quoi saisissant de la main droite un des stigmates, elles les jettent tout trois ensemble sur l'assiette.

Les habiles éplucheuses coupent le pistil environ deux à trois lignes au dessous des stigmates, si elles le coupaient plus bas, il resterait un long filet blanc, qui n'ayant ni couleur, ni odeur, déprécierait le safran; si elles le coupaient au dessus de la division des stigmates, ces stigmates se sépareraient et il faudrait employer trop de temps à les ramasser; d'ailleurs les connaisseurs ne sont pas fâchés de voir un petit bout de blanc, parce qu'il arrive que quelques paysans mêlent du *safranum* avec le safran et ce petit bout blanc sert à reconnaître la fraude.

Les acheteurs redoutent surtout de trouver des fragments de pétales dans le safran, parce que ces parties qui se moisissent lui communiquent une mauvaise odeur. Comme les étamines n'ont aucune odeur, elles doivent être regardées comme des parties étrangères, ou au moins inutiles; quand les éplucheuses s'aperçoivent qu'il en reste quelques unes attachées au pistil, elles les font tomber en frappant le poignet de la main droite sur la table, tout cela s'exécute si promptement qu'une éplucheuse habile peut charger son assiette d'une livre de safran vert dans l'espace d'une journée.

Quoiqu'une famille entière soit occupée jour et nuit à éplucher le safran, ceux qui en recueillent une quantité un peu considérable, sont obligés de louer des cueilleuses pour un mois entier, qui est à-peu-près le temps que dure cette récolte. On voit dans ce temps là transporter dans les villes & les villages où on ne cultive point cette fleur, des charretées de safran à éplucher; on paye

ordinairement cet épluchage à raison de 5 ou 6 sols la livre, mais quelquefois aussi jusqu'à 40 et 50 sols, suivant que la floraison est abondante, ou que les fleurs sont plus ou moins difficiles à éplucher.

A mesure qu'on épluche le safran, il faut le faire sécher au feu et comme cette opération exige beaucoup d'attention, c'est ordinairement le maître ou la maîtresse de la maison qui prend ce soin, parce qu'un feu trop vif pourrait tout perdre. Pour faire sécher le safran, il y a quelques provinces où on le met dans des terrines dont le bord est cassé d'un côté; d'autres le font sécher dans des espèces de tourtières; mais dans le Gatinais on l'étend en le soulevant sur des tamis de crin à l'épaisseur d'environ trois doigts, on suspend ces tamis avec des cordes à environ un pied et demi de terre, on met au dessous de la braise allumée couverte de cendre chaude et à mesure que le safran perd son humidité, on le remue doucement et on le retourne: si le feu était trop vif, le safran brûlerait et serait presque entièrement perdu, la fumée lui communique une mauvaise odeur et lui fait perdre l'éclat de sa couleur.

Quand le safran est sec au point de se briser entre les doigts, on le met dans des boîtes garnies de papier et qui ferment exactement. Il faut cinq livres de safran vert pour faire une livre de sec. Quand les paysans sont sur le point de vendre leur safran, ils mettent, pendant un jour ou deux leurs boîtes remplies à la cave, afin d'augmenter le poids de leur marchandise. Mais les facteurs ou commissionnaires l'humectent beaucoup plus et quelquefois au point de la faire pourrir. Le prix du safran est fort diminué depuis quelque temps, car on le vendait autrefois jusqu'à 20 écus la livre et maintenant, il ne vaut communément que 20 à 24 livres.

La première année un arpent produit tout au plus quatre livres de safran sec; mais la seconde et la troisième, il en donne jusqu'à vingt.

Le safran, pour être réputé bon, doit être fort sec, en gros brins d'un rouge vif, sans fragments de pétales, ni d'étamines et non sophistiqué avec le *safranium*, on pratique peu cette fraude dans le Gatinais. De plus, son odeur doit être forte et absolument exempte de goût de fumée.

La connaissance des maladies qui attaquent cette plante est si dépendante de sa culture, que nous croyons devoir en parler et rapporter les moyens qu'on peut employer pour les guérir, ou pour arrêter leurs progrès.

### **Des maladies qui attaquent les oignons de safran.**

On en distingue trois principales: 1/le fausset - 2/le tacon et 3/la mort.  
1/ Le *fausset* est une production monstrueuse qui se forme auprès du jeune oignon, on lui a donné ce nom parce qu'elle a la figure d'un petit navet, assez

approchante de celle d'un fausset: elle arrête la végétation du jeune oignon, dont elle s'approprie la substance. Cette maladie fait par conséquent un obstacle à la multiplication des oignons. Je crois qu'elle est produite par une surabondance de sève qui occasionne une espèce de tumeur anévrysmale. Lorsque cette tumeur a fait peu de progrès, on peut, quand on arrache les oignons, remédier à ce mal en en faisant l'amputation, au reste, cette maladie cause peu de dommage.

2/ Le *tacon* est une carie qui attaque le corps même de l'oignon et qui ne se manifeste pas sur les enveloppes. Cette carie se fait connaître par une tache pourpre ou brune qui dégénère en un ulcère sec, qui entame de plus en plus la substance de l'oignon, qui en le consommant, gagne le cœur et le fait périr entièrement.

Nous ignorons ce qui peut produire cette maladie. Il paraît seulement qu'elle est plus fréquente dans les terres roussâtres que dans les noires et l'on prétend qu'elle n'est devenue commune dans le Gatinais que depuis une trentaine d'années.

Le seul moyen qu'on puisse employer pour guérir les oignons atteints de cette maladie est d'emporter l'ulcère avec la pointe d'un couteau et de laisser l'oignon se dessécher un peu avant de le mettre en terre, mais il faut pour cela que l'ulcère n'ait pas pénétré trop avant dans la substance de l'oignon.

**La Rochefoucault**, qui confond ensemble les maladies du safran, propose, néanmoins ce remède, : mais il veut qu'on plante à part les oignons entamés et il assure que l'année suivante, on en trouvera la meilleure partie parfaitement guérie.

3/ La *mort* s'annonce par des symptômes bien singuliers. Elle est à l'égard de plusieurs plantes, ce que la peste est aux hommes et aux autres animaux. Elle attaque d'abord les enveloppes qu'elle rend violettes et hérissées de petits filaments. Elle attaque ensuite l'oignon même, qu'elle fait périr, parce qu'elle en détruit totalement la substance. On s'aperçoit aisément du désordre qu'elle y cause et sans qu'il soit besoin d'arracher l'oignon, car on voit les feuilles qui jaunissent et se dessèchent.

Dès qu'un oignon est attaqué de cette maladie, il devient contagieux et meurtrier pour les oignons voisins; cette maladie se communiquant de proche en proche, fait périr tous les oignons dans un espace circulaire, dont le premier oignon attaqué est le centre et en même temps le foyer.

Si l'on plante par mégarde un oignon malade dans un champ sain, la maladie s'y établit en peu de temps et elle y fait les mêmes ravages que nous venons de dire.

Ce n'est pas encore tout, une pelletée de terre prise dans un endroit infecté et jetée sur un champ dont les plantes sont saines, y porte la contagion.

On ne connaît point de remèdes pour les oignons atteints de cette maladie, on

sait seulement les en préserver par la même précaution qu'on emploie pour arrêter les progrès de la peste. Pour cet effet, on fouille dans le mois de mai, tout autour des endroits infectés, des tranchées profondes d'un pied et l'on jette la terre que l'on tire sur celle où les oignons sont morts. En coupant ainsi la communication entre les oignons sains et ceux qui sont malades, on parvient à arrêter le progrès de la contagion, qui est tel qu'en une année, un seul oignon infecté fait périr ceux qui l'entourent à un pied de distance. Il y a encore une circonstance bien singulière, c'est que l'impression de cette contagion reste tellement adhérente au terrain, que les oignons sains qu'on voudrait y planter au bout de 12, 15 ou 20 ans se trouveraient en peu de temps atteints de cette maladie.

**La Rochefoucault** qui, comme je l'ai dit, a confondu toutes les maladies du safran, assure que quand le safran a pourri dans une terre, il y laisse une infection et une odeur maligne, qui y existe assez longtemps pour faire pourrir le safran qu'on y replante. Le même auteur remarque que cette pourriture gagnent les oignons sains et il ajoute que, quoique l'on fasse des tranchées pour arrêter la communication, le plus sûr est de lever les oignons gâtés et que l'on peut connaître cette maladie à l'inspection de l'oignon qu'on trouve pourri en terre, à l'herbe qui jaunit et qui meurt dans le temps qu'elle devrait se montrer verte et encore à ce que les fleurs ne paraissent point en ces endroits.

Je me suis occupé d'autant plus volontiers de la recherche des causes de cette maladie, qu'on n'aurait jamais pensé qu'une plante qui serait morte dans un certain espace de terre, pût devenir meurtrière pour celles de son espèce qui se trouvent dans son voisinage; ni qu'il y eût dans les végétaux des maladies contagieuses, qu'on ne pût guérir autrement qu'en empêchant leur communication avec les plantes voisines.

En examinant avec la plus grande attention la superficie de la terre, je n'ai aperçu ni découvert aucun insecte, aucune espèce de mousse, aucune plante parasite, enfin aucune autre particularité qui ne se trouvassent partout ailleurs.

J'ai fait fouiller la terre pour mettre les oignons à découvert, sans rien apercevoir qui pût mériter aucune attention: j'ai trouvé les oignons qui occupaient le centre d'un endroit infecté, ceux qui étaient à la partie moyenne et ceux des bords, dans trois états différents suivant le progrès que la maladie avait fait sur eux.

Les oignons du centre se trouvaient totalement détruits, leurs enveloppes étaient d'un brun terreux fort désagréable à la vue et une grande quantité de corps glanduleux, gros comme des fèves, d'un rouge obscur, les couvraient extérieurement; le corps de l'oignon était réduit en une substance terreuse, dans laquelle on apercevait les principales fibres du bulbe.

Les oignons de la circonférence, qui étaient les moins atteints de la maladie n'avaient d'autre marque de la contagion que quelques filets violets qui

traversaient les membranes de leurs téguments, quelques autres avaient sur leurs téguments ou entre les lames qui les forment, quelques uns de ces corps glanduleux dont je viens de parler et on apercevait sur les enveloppes de ces oignons quelques taches violettes.

Les oignons qui étaient à la partie moyenne, c'est-à-dire, entre le centre et la circonférence des endroits infectés, étaient dans un état mitoyen de maladie, mais la terre était entièrement traversée par des filets violets extrêmement déliés et aisés à rompre.

Comme je ne trouvais ces corps glanduleux et ces filets violets que dans les endroits infectés, je soupçonnai qu'ils pouvaient être la cause ou du moins l'effet de la maladie. Il était difficile de les débarrasser de la terre qui les environnait pour pouvoir les examiner plus commodément, mais j'y suis parvenu par des lotions répétées.

Ces corps glanduleux ressemblent assez à des petites truffes, mais leur superficie est velue, leur grosseur n'excède pas celle d'une noisette, ils ont l'odeur du champignon avec un retour terreux; les uns adhèrent aux oignons de safran, les autres en sont éloignés de deux ou trois pouces.

Les filets sont ordinairement de la grosseur d'un fil fin et de couleur violette, velus comme les corps glanduleux; quelques uns s'étendent d'une glande à l'autre; d'autres vont s'insérer entre les téguments des oignons, se partagent en plusieurs ramifications et pénètrent jusqu'au corps du bulbe, sans paraître sensiblement y entrer. Ils forment dans cette route, une infinité d'anastomoses et de divisions et sont parsemés de petits nœuds ou ganglions, qui ne paraissent être autre chose qu'un amas de la laine qui recouvre les corps glanduleux et les filets.

Ces observations m'ont fait penser que ces tubercules sont des plantes parasites, qui se nourrissent de la substance de l'oignon et qui comme les truffes, se multiplient à l'intérieur de la terre, sans se montrer à la superficie.

Il paraît certain que cette espèce de truffe se nourrit aux dépens de l'oignon de safran, puisque ses racines pénètrent ses enveloppes et s'attachent à sa propre substance qui dépérit à proportion du progrès que ces racines font sur l'oignon. Si l'on joint à ceci une autre observation, qui est que cette maladie fait presque tous ses progrès pendant les trois mois du printemps. Je ne crois pas qu'on puisse douter que cette plante parasite et inconnue n'en soit la véritable cause, puisque c'est en cette saison que les racines végètent et s'étendent le plus. Pour m'assurer de ce fait, j'ai planté quelques tubercules de *mort*, dans des pots où j'avais planté dans de la terre saine des oignons de différentes fleurs? En un an de temps, ces tubercules se sont multipliés dans ces pots et ont attaqué les oignons que j'y avais planté. J'ai depuis ce temps-là trouvé cette même plante parasite, qui faisait le même dommage à des hièbles, à de l'arrête - bœuf, à des plants d'asperges, etc... Cette petite truffe se nourrit, comme on le voit, de

plusieurs plantes d'espèces fort différentes. Elle n'attaque point les plantes annuelles, ni celles qui n'ont leurs racines qu'à la superficie de la terre. Mais d'un autre côté, mes observations détruisent tout le merveilleux de la maladie dont il est question: il est naturel que cette plante parasite s'étende circulairement autour des oignons malades, puisqu'elle fait ses progrès par l'allongement de ses racines et par la production de nouveaux tubercules. Si un oignon malade, ou une pelletée de terre établit la maladie dans un champ sain, c'est qu'on y transporte en même temps la plante contagieuse: tout cela se passe, pour ainsi dire, en secret, puisque cette plante ne se manifeste pas au dehors. On parvient à arrêter les progrès par une tranchée, parce qu'on empêche les racines meurtrières de s'étendre et c'est en effet le seul moyen qu'on puisse employer pour empêcher que cette maladie mortelle ne gagne tout un champ de safran

### **Les usages du safran.**

Les usages du safran desséché, comme nous l'avons dit, fournissent une belle teinture. Les peintres l'emploient pour laver des plants.

Les habitants du nord en font une grande consommation pour l'assaisonnement de leurs aliments. On n'en fait aussi usage en France dans les offices, où elle entre dans des crèmes, dans les gaufres, les biscuits, les pastilles, etc... On en fait cette fameuse liqueur qu'on nomme *ESCUBAC*. On l'emploie en médecine dans les collyres et surtout pour préserver les yeux d'être affectés des suites de la petite vérole.

Le safran entre aussi dans les cataplasmes résolutifs. Il est estimé comme carminatif, céphalique, alexitaire, emménagogue, cordial, stomacal, vermifuge: c'est à cause de ces propriétés que les médecins le font entrer dans plusieurs médicaments. On pourrait encore faire de l'amidon avec l'oignon du safran, mais le prix en serait trop cher, par la difficulté d'avoir des oignons en assez grande abondance.

Le safran se vendait, autrefois, jusqu'à vingt écus la livre, il ne vaut plus maintenant que 20 à 25 livres; soit qu'on lui ait substitué quelque autre plante plus commune qui en diminue la consommation, soit que la culture de cette plante se soit tellement étendue, que l'abondance qu'elle procure, en fait nécessairement tomber le prix; car quoique le safran du Gatinais conserve toujours la réputation d'être préférable à tout autre, comme les safrans de moindre qualité se sont multipliés, le prix du plus parfait doit diminuer en même proportion.

Solange et Henri PAUMIER, Jort, le 6 juillet 2013

## La safranière de la venelle du moulin à Jort (Calvados).

Cette safranière est située au 21 de la rue du Lieutenant Paul Duhomme. Avant qu'elle ne soit ainsi appelée, cette propriété était connue seulement sous le nom de son propriétaire ou de son locataire. Les caractéristiques de son bâti et de son histoire, aurait pu lui donner, à une certaine époque, un qualificatif se rapportant à la bourgeoisie. C'est ce qui ressort d'une recherche faite dans nos notes d'histoire locale, et d'une étude complémentaire dans le cadastre. De plus, pour comprendre les successions d'héritages, des recherches généalogiques dans l'état civil et le recensement nominatif ont été indispensables.

**1792**, 20 juin: plan de la partie du village de Jort où est situé l'église, pour l'établissement de la route de Falaise à Lisieux. En le comparant au premier plan du cadastre de 1813, et à celui actuellement en service, on constate:

- A l'est il y a la rue du village.
- Au nord la venelle du moulin.
- Au midi un labour.
- A l'ouest, le cours de la rivière, la Dives, avec l'emplacement du moulin et le départ du chemin bordant la rivière qui rejoint la route de Falaise à Lisieux.

Sur cette propriété, dans l'angle nord-est, il y a un enclos entouré d'un mur, avec une maison. A l'extérieur contre ce mur et en bordure de la rue, il y a un petit bâtiment.

**1813**: premier plan cadastral de Jort et les matrices cadastrales.

Avec la même disposition des lieux qu'en 1792, il y a le tracé des parcelles et la numérotation. Sans doute à la suite de partage d'héritage, on trouve différents propriétaires ayant un rapport direct avec une certaine famille Rivière. C'est ainsi que sur la page 5 de la matrice cadastrale sont nommés:

- n°48 bis: Rivière Jacques Philippe, labour de 23 perches et 50 m<sup>2</sup>.
- n°49: Bouquerel, veuve François, labour de 20 perches et 20 m<sup>2</sup>.
- n°49 bis: Rivière Jacques à Jort, labour de 3 perches 90 m<sup>2</sup>.
- n°50: Rivières Jacques à Jort, boutique, 70 m<sup>2</sup>.
- n°50 bis: Bouquerel, veuve François, maison, cour et sol.
- n°51: Rivière Jacques Philippe, maison et sol.
- n°51 bis: Rivière Jacques Philippe, labour, 27 perches 10 m<sup>2</sup>.
- n°52: Rivière Jacques Philippe, jardin, 9 perches 40 m<sup>2</sup>.

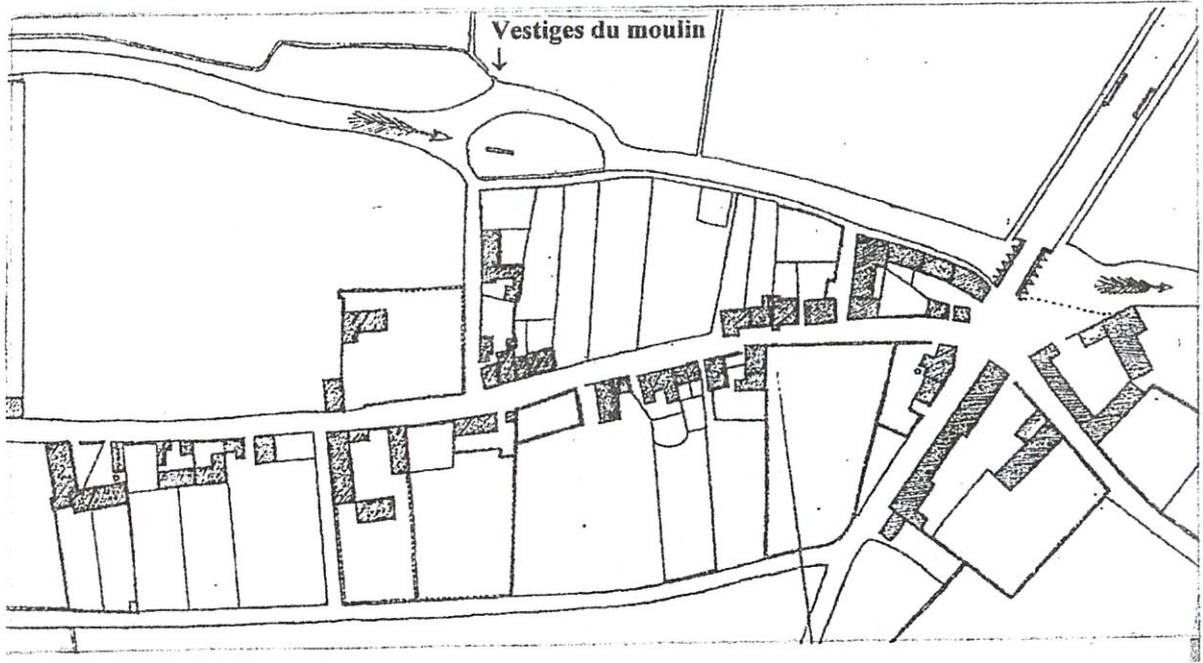
**1813**, 21 janvier, dans l'état civil de Jort:

- Acte de mariage de Philippe Rivière, âgé de 24 ans et 9 mois, né à Jort, (Calvados), le 23 mars, l'an 1788, profession de boucher, demeurant à Jort, fils majeur de feu Jean Rivière et de Catherine Gauthier demeurant à Jort.

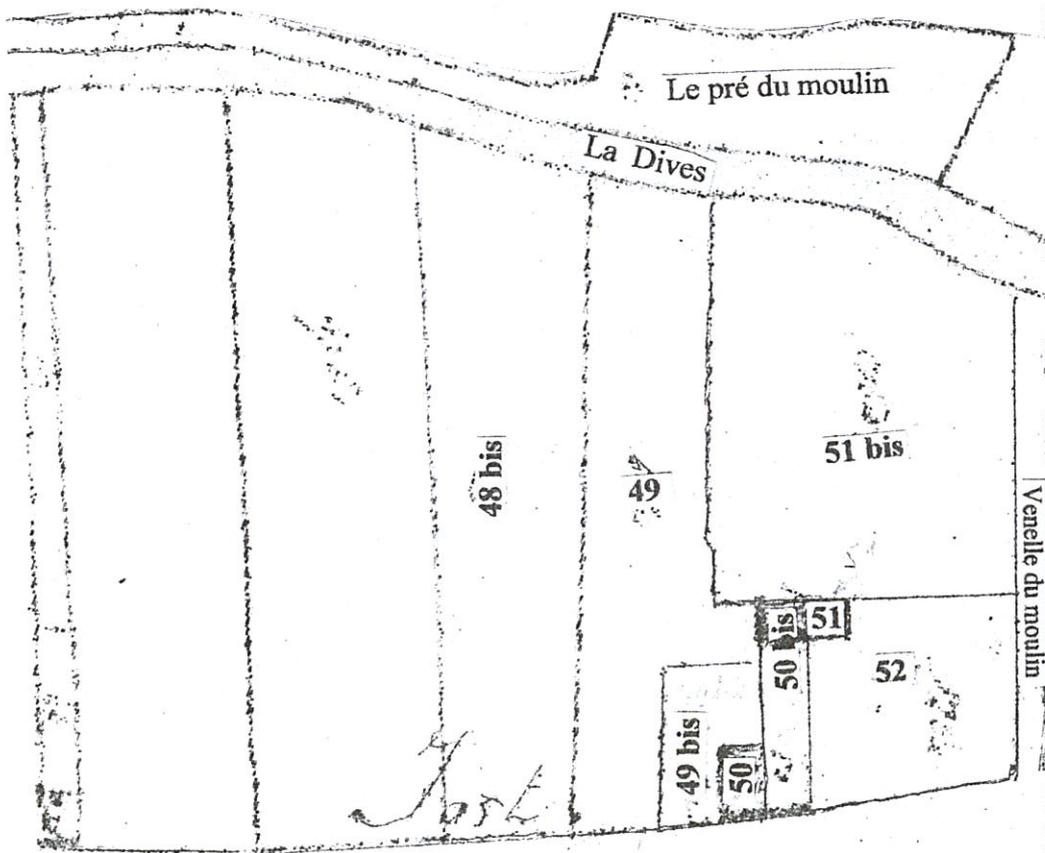
Et de Marie Louise Jacqueline Mousset, fille mineure âgée de 18 ans et 7 mois, née à Vendevre (Calvados) le 5 messidor an 12, demeurant à Jort, fille mineure de feu Louis Mousset demeurant à Escures (Calvados) et de Marie Françoise Le Moine.

En présence de Jacques Mousset, oncle et tuteur de la future, demeurant à Escures, cultivateur, âgé de 52 ans, de Pierre Mousset, oncle de la future demeurant à Jort, cultivateur





Extrait du plan du village de Jort daté du 20 juin 1792. Le bâti du moulin et ses infrastructures hydrauliques ont disparu, mais la venelle pour y accéder existe. La maison dans son enclos et la boutique y figurent.



Extrait du cadastre de 1813, qui donne les positions des numéros 48 bis à 52 décrits ci-devant.

âgé de 40 ans, de François Bouquerel beau-frère du futur demeurant à Jort, garçon meunier, âgé de 36 ans. Et de Nicolas Morel, cousin de la future demeurant à Jort, cultivateur, âgé de 41 ans.

Le Maire est Augustin Gervais André Pillet.

**1836**, recensement de la population avec état nominatif des habitants de Jort:

- n°98 (général) 31 (ménage): Rivière Philippe, propriétaire, 48 ans.
- n°99 et 31: Mousset, femme Rivière Marie Louise Jacqueline, 43 ans.
- n°100 et 31: Rivière François Philippe, au collège, 19 ans.
- n°101 et 31: Rivière Hypolite Edmond, 11 ans.
- n°102 et 31: Rivière Louise Alexandrine, 6 ans.

**1846**, recensement de la population avec état nominatif des habitants de Jort.

- n°132 et 41: Rivière Philippe, propriétaire vivant de son bien, 58 ans.
- n°133: Mousset Louise, femme Rivière, 52 ans.
- n°134: Mousset Louise, leur fille, 16 ans.

**1849**, 15 février, dans l'état civil de Jort:

- Acte de mariage de Buquet Isidor Loyer, principal clerc de notaire domicilié à Jort, fils de Frédéric Buquet, propriétaire et de Marie Toutain, sa femme.

Et de Rivière Louise Alexandrine, sans profession particulière, domiciliée en cette commune où elle est née le 24 mars 1830, fille mineure et légitime de Rivière Philippe, propriétaire et de Mousset Marie Louise Jacqueline.

Lesquels accompagnés de leur père et mère et assisté de:

- 1: Edmond Rivière, frère de la future âgé de 24 ans.
- 2: Philippe Rivière, aussi frère de la future, âgé de 32 ans, négociant demeurant à Arcis sur Aube.
- 3: Jacques Sanson, propriétaire et maire de Courcy, y demeurant, oncle de la future, âgé de 50 ans.
- 4: Achille Ernie propriétaire, âgé de 30 ans, demeurant à Jort.

Lesquels appelés comme témoins, nous ont requis de procéder au mariage...

**1851**, 26 décembre, dans l'état civil d'Alméesches (Orne):

- Acte de naissance de Aline fille de Buquet Isidore loyer, notaire âgé de 32 ans, domicilié au village de Querpont et de Louise Alexandrine Rivière, son épouse, âgée de 21 ans.

**1874**, 11 juillet, dans l'état civil d'Alméesches (Orne).

- Acte de mariage de Neveu Albert Jean, notaire demeurant à Carrouges où il est né le 5 mai 1847, fils de feu Jean François Neveu, en son vivant notaire à Carrouges et membre du Conseil général de l'Orne, décédé le 9 octobre 1869.

Et de Mademoiselle Buquet Aline, sans profession particulière, demeurant au bourg d'Alméesches, où elle est née le 26 décembre 1851, fille légitime de Buquet Isidore loyer, 54 ans, notaire, maire d'Alméesches et membre du conseil d'arrondissement d'Argentan, et de dame Rivière Louise.

Les témoins de ce mariage:

- 1: Chèvrefeuille Anatole, 53 ans, juge de paix du canton.
- 2: Batrel Charles, huissier audiencier, 33 ans, ami de l'époux demeurant à Villejuif ( Seine).
- 3: Hortet Blaise Louis Joseph, percepteur des contributions directes, chevalier de la légion d'honneur, demeurant à Alméesches.

4: Rivière Edmond Hippolyte, négociant, 49 ans, oncle de l'épousée.

**1876:** recensement de la population avec état nominatif des habitants de Jort:

- n°153: Mousset Louise, rentière, 83 ans, née à Vendevre (Calvados).

- n°154: Dallemagne Martienne, servante, 71 ans, née à Franconville (Calvados).

**1878,** 28 septembre, dans l'état civil d'Alménesches (Orne):

- Acte de naissance de Neveu Yvonne Jeanne Alexandrine fille de Neveu Albert Jean, âgé de 31 ans, domicilié au bourg de cette commune, lequel a déclaré que Buquet Aline, son épouse, âgé de 26 ans, demeurant avec lui, est accouchée en sa maison dans cette commune, aujourd'hui d'un enfant de sexe féminin, qui nous a été présenté, et auquel ont donné les prénoms de Yvonne Jeanne Alexandrine.

- Mention marginale devant cet acte: Mariée à Paris 8<sup>e</sup> arrondissement, le 6 octobre 1898 avec Jean Jacques Antoine Philippe Forcioli.

**1899,** 25 décembre, dans l'état civil d'Alménesches (Orne):

- Acte de décès de Buquet Isidor Loyer, propriétaire, 80 ans, domicilié à Alménesches, né à Ailly le 17 mars ou mai 1819, fils légitime de feu Jacques François Frédéric Buquet et de Toutain Marie Françoise, époux de Rivière Louise Alexandrine, propriétaire âgée de 68 ans, demeurant avec lui et avec lequel elle avait contracté mariage en la commune de Jort le 15 février 1849, est décédé en son domicile. (Le dernier acte signé par lui en tant que maire, est daté du 30 novembre 1899.)

**1911:** recensement de la population avec état nominatif des habitants de Jort:

- n°84: Buquet Louise, née en 1830 (veuve de Buquet Isidore Loyer), chef de ménage.

- n°85: Neveu Aline, née en 1851 à Alménesches, fille.

- n°86: Beauvais Ernestine, née en 1897 à Vay (Loire inférieure), domestique d'intérieur chez Madame Buquet.

**1920,** 18 janvier, dans l'état civil de Jort:

- Acte de décès de Aline Buquet, rentière née à Alménesches (Orne), le 26 décembre 1851, fille de feu Isidore Loyer Buquet et de Louise Rivière, sa veuve rentière domiciliée à Jort, veuve de Albert Neveu est décédée en sa maison dans cette commune.

Dressé le 19 janvier 1920, sur la déclaration de Jean Jacques Antoine Philippe Forcioli, employé d'assurance, 56 ans, demeurant à Paris, 23 rue Biot, gendre de la défunte et Emile Boscher, instituteur, 34 ans, domicilié à Jort, voisin de la défunte.

**1922,** 21 avril, dans l'état civil de Jort:

- Acte de décès de Annonciade Forcioli, sans profession, demeurant à Jort, née à Petreto et Buchissane (Corse), le 22 mars 1862, fille de feu Jacques Antoine Forcioli et de feu Anne Marie Forcioli, son épouse, célibataire, est décédée au domicile de madame veuve Isidore Buquet (92 ans !). Sur la déclaration de J. J. A. Forcioli, ancien employé d'assurance.

Matrices cadastrales de Jort:

**1936,** Forcioli Jacques. **1943,** Forcioli Philippe. **1949,** les héritiers de Philippe. **1958,** année de suppression du compte.

**1936,** Recensement de la population avec état nominatif des habitants de Jort:

A partir de cette époque une partie de la maison est louée à des locataires, bien que

l'ameublement des héritiers occupe le reste dans la maison pour le séjour occasionnel des Forcioli. Les locataires:

- n°76 Chéradame Maurice, né le 11 mai 1900 à Mardilly (Orne), facteur des PTT.
- n°77 Chéradame Renée, née le 17 mars 1901 à Garcelles, épouse sans profession.
- n°78 Chéradame Paulette, née le 29 mars 1921 à Heurtevent, fille du couple. Par son mariage avec, M. Fernand Guillain, en communauté, elle devient propriétaire entre 1960 à 1965 de cette propriété.

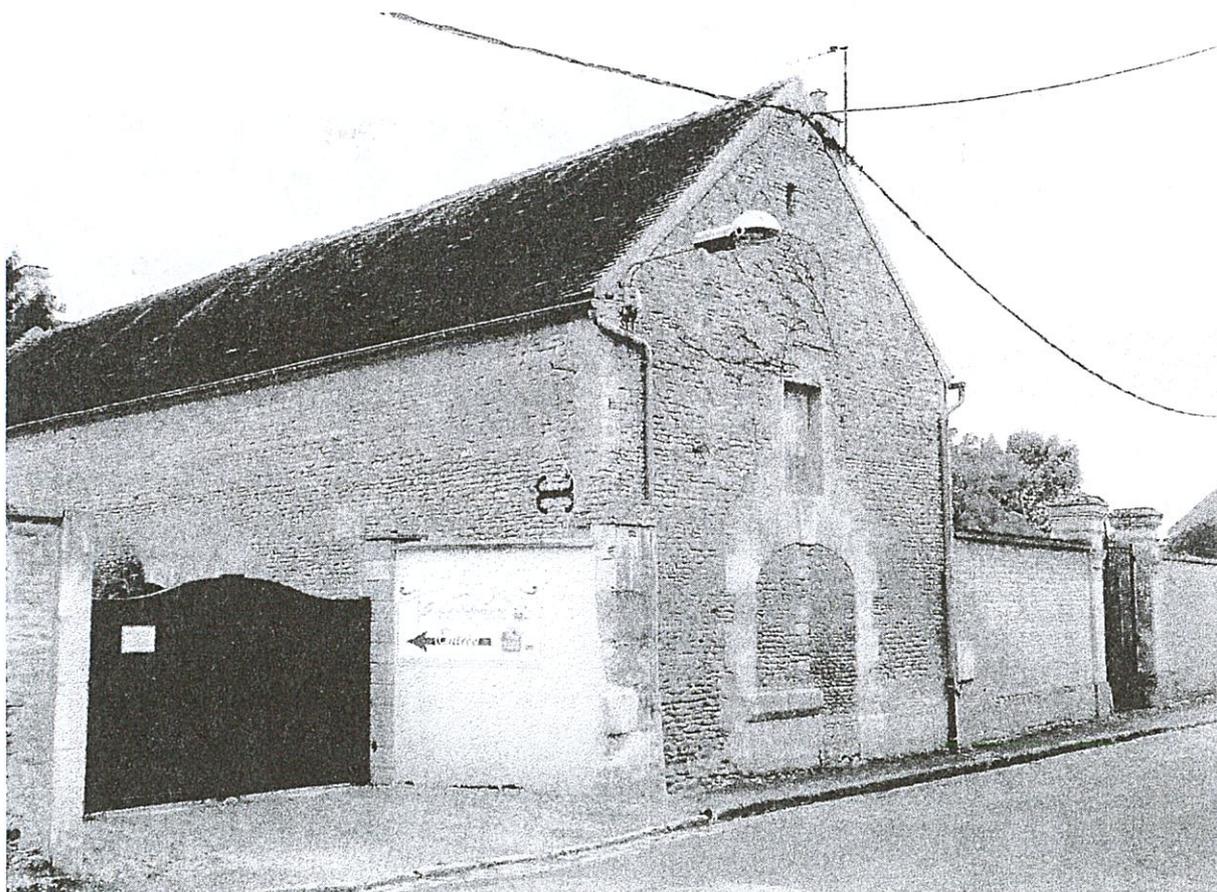
**1941**, 30 janvier dans l'état civil de Jort:

Transcription du décès de Forcioli Jacques Antoine Albert mort le 20 mai 1940 à Valtin (Vosges), sergent au 302<sup>e</sup> régiment d'infanterie, célibataire, domicilié en dernier lieu à Jort, fils de Jean- jacques Antoine Forcioli et de Yvonne Jeanne Alexandrine Neveu.

**1962**, Chéradame Renée est la seule résidente, Fernand et Paulette Guillain, les nouveaux propriétaires, cette année là, n'habitent pas encore cette maison.

**1971**, Fernand Guillain est élu maire de Jort...

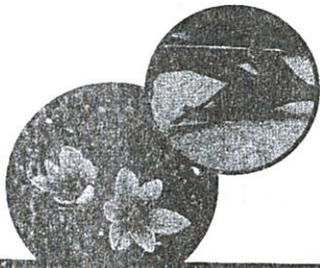
Solange et Henri PAUMIER, Jort le 25 Juillet 2013.



L'accueil public de la safranière est dans la boutique citée ci-devant en 1813 au n° 50.



*Producteur de Safran - Vente à la Ferme - Visites*



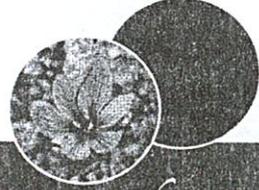
*du bulbe à l'épice*



VENEZ DÉCOUVRIR



*notre gamme de produits artisanaux*



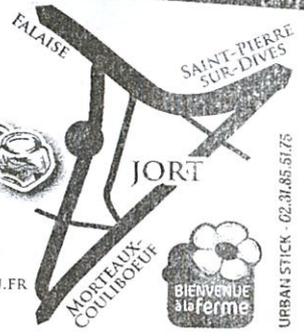
*l'histoire et la culture du safran à travers les âges.*

*toutes les étapes de la production du safran.*

*Nous contacter : 06.70.22.21.23  
SAFRANIERE.VENELLE.MOULIN@GMAIL.COM*

*Nous trouver :*  
21 RUE DU LIEUTENANT  
PAUL DUHOMME  
14170 JORT

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE



*Et sur notre site internet :*  
[WWW.SAFRAN-VENELLEDUMOULIN.FR](http://WWW.SAFRAN-VENELLEDUMOULIN.FR)



URBAN STICK - 02.31.85.51.75

# Etat de l'agriculture dans le canton de Saint-Pierre-sur-Dives en 1891

Publié dans l'Annuaire de l'Association normande 1891

Du 5 au 9 août 1891, l'Association normande fondée en 1833 par Arcisse de Caumont pour le progrès de l'agriculture, de l'industrie, des sciences et des arts, tenait son 58<sup>e</sup> congrès à Saint-Pierre-sur-Dives. A l'issue du congrès l'Association publiait les résultats des travaux des congressistes.

La tenue des fermes est généralement satisfaisante. Les dépôts de fumier sont disposés et traités selon les règles communes.

Sur un grand nombre d'exploitations, le purin est recueilli dans des tonneaux pourvus de pompes au moyen desquelles on le répand sur les terrains, suivant le système Amiot

L'ensilage n'est point pratiqué dans le canton.

On cultive relativement peu de céréales dans le canton. Quant au blé, ce sont les espèces nationales qui réussissent le mieux, notamment le blé Chicot. L'avoine noire donne les meilleurs résultats.

Le rapporteur note que la contrée a peu souffert du dernier hiver. Grâce aux développements importants de son industrie fromagère. Elle a joui d'une situation exceptionnellement favorable dans la crise si dommageable qu'une température sibérienne a créée à l'agriculture.

L'enseignement agricole a donné des résultats insignifiants dans le canton. Cela tient, dit-on, à ce que les maîtres suivent une méthode stérile : ils chargent la mémoire des enfants de leçons puisées dans des manuels qu'on leur fait apprendre par cœur, qu'ils ne comprennent pas la plupart du temps à défaut d'explications suffisantes et de terrains d'expérience.

Un membre fait remarquer la nécessité de la lecture d'une comptabilité régulière.

L'industrie des pépinières est à peu près nulle dans le canton. Meilleurs variétés de pommes : Bédan, Marin-Onfroy, le Thiollet, le Rouge-Mulot, le Traquin, Le Petit-Jannet, le Saint-Philibert, la Friche, le Doux-Véret, le Requin, le Moulin à vent. On devrait fumer chaque pommier avec plus de 50 kg d'engrais de ferme ou d'engrais équivalent.

Contre l'anthonome du pommier coléoptère de la famille du charançon :

- nettoyer les pommiers pour faire disparaître les écorces, mousses et lichens qui peuvent servir de refuge aux insectes pendant l'hiver.
- Employer soit un lait de chaux, soit une solution de sulfate de fer ou couperose verte à 20%
- Secouer les pommiers quand apparaissent les premiers boutons en faisant tomber les insectes dans une toile tendue sous l'arbre
- Protéger les oiseaux insectivores.

Une méthode particulièrement judicieuse est exposée par l'un des membres de l'Association. Elle consiste à favoriser le développement d'un parasite de l'anthonome. Il faut ramasser soigneusement les bourgeons floraux attaqués par l'anthonome et les faire sécher au soleil. Au bout de trois

semaines, trois sortes de larves distinctes éclosent : des larves d'anthonomes et des larves d'hyménoptères parasites de l'anthonome qui s'envolent dès l'éclosion. On referme la gaze sur les larves d'anthonome. De cette façon on débarrasse les pommiers de son principal ennemi tout en favorisant le développement de son parasite.

### **Fabrication du cidre**

Les procédés de fabrication du cidre dans le canton de Saint-Pierre-sur-Dives sont satisfaisants et le cidre qu'on obtient constitue une boisson saine et agréable. Quant aux eaux de vie de cidre, elles se fabriquent bien presque partout, la qualité est bonne, il y en a qui, fort appréciées des fins connaisseurs sont vendues vieilles 12 à 15 F et par exception 20 et jusqu'à 25 F le litre.

### **Beurre – Fromage**

La production de beurre et la fabrication des fromages sont les deux branches les plus importantes de l'industrie agricole dans la région.

On cultive en grand les fourrages artificiels surtout et presque exclusivement la luzerne, le sinfoin, le trèfle commun et le trèfle incarnat.

Depuis deux ou trois ans, on fait des betteraves à sucre dans la contrée.

### **Arbres fruitiers**

On a planté beaucoup d'arbres fruitiers dans les jardins et vergers de la contrée : pommiers, poiriers, abricotiers, pêchers, pruniers, cerisiers.

### **Volailles**

La production de volailles constitue une des richesses du pays : c'est au marché de Saint-Pierre-sur-Dives qu'on vient des villes voisines s'approvisionner directement. C'est toujours la race de Crèvecoeur qui est l'objet de la préférence des cultivateurs à cause de sa précocité, de sa facilité d'engraissement et la finesse de sa chair.

### **Le cidre**

On sait que le cidre a ses variétés aussi nombreuses que celle du vin : on sait aussi que le vrai cidre est une boisson aussi favorable aux divers actes de la digestion qu'elle est agréable au goût.

Les bons cidres contiennent de 12 à 13% d'alcool, proportion beaucoup plus forte que beaucoup de vins de Bordeaux et le tanin s'y trouve également en plus forte proportion que dans le vin naturel. Verser à cet homme accablé de travail quelques verres de cidre, il vous dira quel bien être il éprouve et combien il se sent réconforté... Les cultivateurs intelligents ne s'y trompent pas : ils savent que le bon cidre pris dans une juste mesure, non seulement stimule l'homme qui fournit une somme de travail plus considérable mais encore diminue notablement la dépense en aliments solides.

Pour avoir un meilleur cidre il faut abandonner les tours et meules en granit qui ne font que réduire les pommes en bouillie et les remplacer par un broyeur mécanique. Il vaut cependant encore mieux continuer les usages anciens que de procéder par macération ou par lixiviation<sup>1</sup> ce qui ne peut produire qu'une piteuse piquette. La presse ancienne peut servir si elle est d'une forte puissance de

<sup>1</sup> Lixiviation : opération qui consiste à faire passer lentement un solvant à travers un produit pulvérisé et déposé en couche épaisse pour en extraire un ou plusieurs constituants solubles. (Petit Larousse illustré 1989)

pression.

Le cidre doit être soutiré après la fermentation tumultueuse qui a lieu 8 à 10 jours après le pressage.

**Propriété de M. Auguste Le Petit à Saint-Maclou**

M. Le Petit a installé son commerce de beurre à Saint-Pierre-sur-Dives en 1878.

A Saint-Maclou, il a fait drainer 5 ha et a converti en herbe tout le labour. La propriété nourrit 40 vaches à lait, 30 veaux de 1 à 2 ans, 22 chevaux et 350 porcs.

Un puits a été creusé à 118 m.

Chaque jour il entre dans l'usine 11 000 l de lait. Sept voitures en font le transport matin et soir.

Tous les jours, il est fait :

400 kg de beurre  
1 000 fromages de pont L'Evêque  
500 fromages de Livarot  
3000 de Camemberts

On commence à fabriquer aussi du Neufchâtel.

40 personnes, hommes et femmes sont nourries et couchées dans l'établissement.

M. Le Petit a installé un téléphone qui met en communication son usine de Saint-Maclou avec son établissement de Saint-Pierre-sur-Dives