ISSN 0298 6728

Histoire & Traditions Populaires

Souvenirs de nos plats d'enfance... N°146 - hiver 2020

HISTOIRE ET TRADITIONS POPULAIRES

Histoire et Traditions Populaires

Bulletin semestriel publié par le
Foyer Rural du Billot
14170 L'Oudon
Téléphone : 02 31 20 62 72
Courriel : j.maneuvrier@gmail.com
www.lebillot.org

Décembre 2020 - n°146 - 48e année
Abonnement et adhésion à l'association : 21 €
(pour un envoi par la poste, ajouter 10 €)

Comité de publication formant le conseil d'administration de l'association : Président : Jack Maneuvrier.

Vice-Présidents : Dominique Bordeaux ; Michel Nigault ; François Wèbre. **Trésoriers** : Chantal Guillin ; Almir Bellier. **Secrétaires** : Paule Bricon ; Marie-Thérèse Hugot.

Membres : Liliane et Lucien Bertrand ; Arlette et Yvon Bouillé ; Thierry Bricon ; Stéphanie Bricon ; Claude et José Castel ; Mercé et Florent Chaboissier ; Maÿ et Michel Chanu ; Jean-Yves Chazal ; Claire Coeuret ; Marcel Coulon ; Mauricette Godet ; Marianne Guilhou ; Gérard Guillin ; Guy Hardouin ; Daniel Lalizel ; Majo et Bernard Lecerf ; Roselyne et Jean-Pierre Gallou ; Annie et Jean-Noël Motte ; Christophe Maneuvrier ; Danie Maneuvrier ; Pierre Marois ; Françoise et Jean-Paul Meckert ; Sylvie et Lucien Perdereau ; Odile Plékan ; Christophe Robert ; Fabienne et Olivier Storez ; Franck Tirard ; Evelyne Tosello ; Françoise et Jean Tramblais ; Adeline Truffert ; Colette Wèbre. Secrétariat d'édition et mise en page : Arno Maneuvrier.

Sommaire

Souvenirs de nos plats d'enfance ..... p. 7
(Dominique Bordeaux, Mauricette Godet, Marie Martin & Jack Maneuvrier, Majo Lecerf, Thierry Bricon, Paule Bricon, Daniel Lalizel, Françoise Meckert, Arno Maneuvrier, Michel Sady, Évelyne Tosello, Danie Maneuvrier)

La peste noire en Europe et en Normandie ..... p. 35
Arno Maneuvrier

Le Foyer rural et Archéo 125 ..... p. 49
Jean-Luc Dron

Boire et manger civilisé en Normandie ..... p. 71
Dominique Fournier

Les graffitis de l'église de Vieux-Pont-en-Auge ... p. 97
Michel Sady

Souvenirs de nos plats d'enfance

(Collectif)

Quel plat de votre enfance vous a-t-il le plus marqué·e ? Telle est la question que nous avons posée par courrier électronique (distanciation sociale oblige) aux membres du Foyer confinés ou sous couvre-feu. Une idée inspirée par le thème de l'exposition annulée en 2020 pour cause de pandémie, « Boire et manger en Pays d'Auge ».

Comme on le constate dans les contributions qui suivent, les plats d'enfance qu'on se remémore avec gourmandise ou nostalgie sont souvent des plats de peu, voire des plats de restes : les crêpes sucrées pour Mauricette, les galettes salées pour Paule, les croûtons béchamel et les beignets de coquillettes pour Jack et sa sœur Marie, les « buvettes » ouvrières et paysannes pour Dominique et Daniel, le pain perdu pour Majo, du riz réchauffé en ce qui me concerne. Et lorsqu'on s'attache plutôt au souvenir du repas plus plantureux du dimanche ou des jours de fête (la poule à la crème pour Thierry, la morue à la fécampoise pour Françoise,

et, puisque les *horsains* furent bien sûr les bienvenus dans ce projet, le lapin chasseur et la langue de bœuf pour Michel et le « chapon » des mers pour Évelyne), c'est, dans la plupart des cas parce qu'ils sont associés au souvenir tendre des grands-parents.

Jadis journaliste dans un magazine culinaire[1] hélas éphémère, j'y tins une rubrique intitulée « Portraits », dont l'esprit se résumait en *« dis-moi ce que tu cuisines, je te dirai qui tu es »*. La première personne que j'interviewai était une très vieille dame, juive séfarade exilée d'Algérie en 1962, dont la réputation de cordon-bleu était largement justifiée. Je n'oublierai jamais la façon dont elle s'excusait presque de ne me donner « que » la recette du couscous au beurre, un plat économique et robuste servi juste après *Pessah*. Tout en se désolant de la simplicité de cette préparation pourtant délicieuse, elle ne cessait d'ajouter : « *Vous savez, chez nous, c'est des gros plats.* »

Alors ne cherchez pas de gastronomie façon « nouvelle cuisine » ou moléculaire dans les pages qui suivent. Car vous savez, chez nous aussi, c'est des gros plats.

Arno Maneuvrier

Le petit déjeuner d'André

Dominique Bordeaux

André était ouvrier agricole. Il était arrivé vers l'âge de vingt ans chez mes parents. C'était une force de la nature.

---

1. *J'ai faim !*, cinq numéros parus en 2012-2013

« ... Il arrosait le tout de Viandox, ce liquide marron qui dégageait une odeur si particulière... »
(réclame Viandox, 1958)

Pendant les grandes vacances, je partageais le petit-déjeuner avec lui. Il entrait dans la cuisine vers 8h30, après avoir soigné porcs et chevaux. Nous étions souvent tous les deux, la traite des vaches n'étant pas terminée. J'aimais particulièrement ce moment. Assis sur le bord de la cheminée, près de la cuisinière en bois, je le regardais manger. Le rituel était toujours le même.

Il enlevait son béret, sortait son couteau qu'il essuyait sur le revers de son pantalon. Il allait ensuite chercher dans le buffet une assiette creuse qu'il déposait sur le tapis rouge. La soupe mijotait sur la cuisinière bleue. Une bonne odeur de thym ou de laurier se dégageait

de la soupière fumante où, selon la saison, pommes de terre, carottes, choux, bouillon de pot-au-feu cuisaient lentement. L'assiette remplie, il ajoutait une tranche de pain de quatre livres coupée en petits morceaux. Il arrosait le tout de Viandox, ce liquide marron qui dégageait une odeur si particulière. La soupe avalée rapidement, la tranche de couenne l'attendait. C'était un plat de charcuterie à base de couenne de porc, à laquelle on additionnait carottes, persil et autres ingrédients qui m'échappent. Le tout cuisait à feu doux. On obtenait ainsi une gélatine consistante et transparente qui intéressait beaucoup mon œil d'enfant.

Tous les matins, André dégustait sa tranche de couenne avec de la moutarde de Dijon extra-forte. Le tout était bien entendu accompagné d'un ou deux verres de cidre avec, en plus, un café bien arrosé. Il quittait la table, donnait trois coups sur le baromètre en espérant que le beau temps arrive, et repartait pour une bonne journée de travail.

La crêpe suprême de Maman

Mauricette Godet

Me voici au rendez-vous des recettes de notre enfance ! Bien sûr, la cuisine était le lieu principal de notre enfance, puisque c'était là que nous mangions, faisions nos devoirs, recevions, lisions le journal... La salle à manger était réservée aux soirées télé, quand il y en eut une.

Si Maman aimait cuisiner, elle le faisait rarement en suivant une recette et dosait dans l'à-peu-près : « tu vois, tu gouttes, tu sens... » pour ajuster!

« ... Ce sont les crêpes qui me laissent le meilleur souvenir... »
(Photo : MariaPolna pour pxhere.com)

Ce sont les crêpes qui me laissent le meilleur souvenir, supérieur à la blanquette, le moka, la mousse au chocolat... Et pourtant !

La recette ordinaire en faisait malgré tout un jour de fête. Par contre, dans les crêpes destinées à mon père (car nous étions servis chacun son tour, au fur et à mesure de leur cuisson), ma mère faisait cuire des rondelles de pommes. La grand-mère de mon père appelait ce type de crêpe une « galle impernant » (orthographe inconnue pour cause de transmission orale).

Cette crêpe était délicate à cuire sans brûler car la pomme devait être fondante. Le retournement était une difficile opération : Tefal n'avait pas encore fait

parler de lui ! Devant la difficulté de l'opération, ma sœur et moi-même n'osions demander la crêpe suprême qu'une seule fois.

Les plats de restes de Mamie Henriette

Marie Martin & Jack Maneuvrier

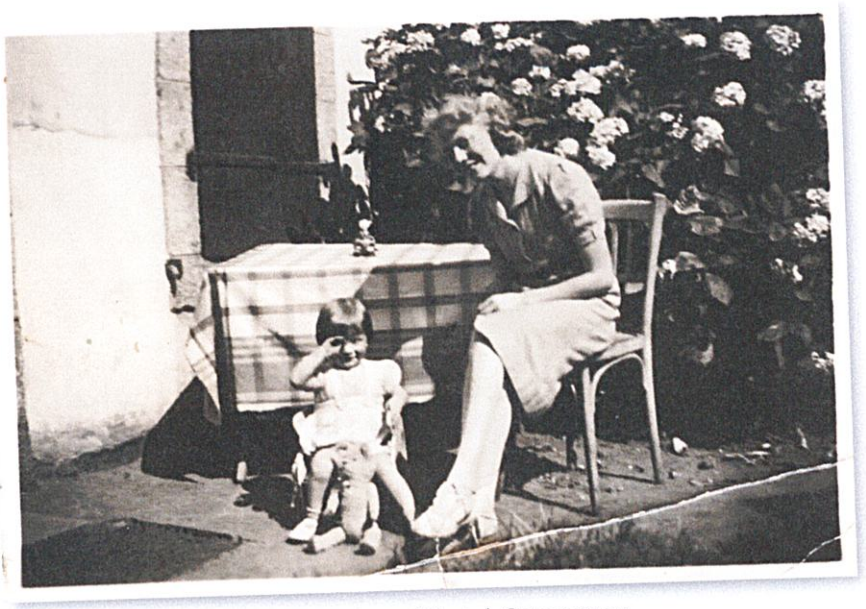
À la fin de la guerre et au début des années 50, nous avions déménagé en Bretagne où notre père avait trouvé du travail.

La région était belle et les Bretons sympathiques, mais, en dehors du poisson, le ravitaillement était rare et difficile. Pour nourrir sa famille nombreuse (quatre enfants), notre mère, Henriette, avait quelques recettes roboratives, souvent à base de restes, que nous, les enfants, trouvions délicieuses.

Les croûtons béchamel

Couper quelques tranches de pain (de préférence rassis) et les faire frire sur chaque face avec du beurre dans une poêle. Préparer une béchamel : faire fondre un gros morceau de beurre dans une casserole à fond épais. Ajouter une cuillerée à soupe de farine et remuer avec une cuillère de bois. Verser le lait progressivement, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la sauce prenne. Pour les croûtons il est nécessaire d'obtenir une sauce particulièrement épaisse. Assaisonner de sel, poivre et noix de muscade râpée.

Une fois que la béchamel a atteint une consistance suffisante, l'étaler sur les tranches de pain en évitant de faire couler la sauce sur les bords. Si on le souhaite, on peut saupoudrer le tout de fromage râpé. Enfin, il



Henriette et le petit Jack à Concarneau

ne reste plus qu'à enfourner pour quelques minutes à 180°, jusqu'à ce que la béchamel brunisse légèrement. Servir les croûtons bien chauds en les accompagnant d'une salade croquante.

Les beignets de coquillettes

Pour cette recette, il est nécessaire de disposer d'un reste de coquillettes de la veille (d'autres variétés peuvent aussi faire l'affaire : macaronis, farfalles, pennes...) Pour 25 beignets, il faut :

- 125 g de farine
- 15 cl de lait
- 1 œuf

Des beignets de coquillettes, ici servis avec une sauce tomate. Cette recette est souvent proposée en dessert : il suffit de saupoudrer les beignets de sucre semoule avant de servir ! (Photo : www.la-gourmandise-selon-angie.com)

- 2 pincées de sel
- 1 cuillerée à soupe d'huile
- 1/2 sachet de levure chimique

Verser les ingrédients dans un récipient. Mélanger le tout... la pâte est prête ! Il ne reste plus qu'à prélever une cuillère à soupe de coquillettes froides, de la plonger dans la pâte puis dans l'huile à friture bouillante et répéter l'opération jusqu'à épuisement des coquillettes !

Déposés sur du papier absorbant au fur et à mesure qu'ils sont cuits, ces beignets régaleront petits et grands.

Le pain perdu « à la Célina »

Majo Lecerf

J'ai le souvenir des dimanches soirs où l'un de mes oncles, le plus jeune frère de Maman, disait : *« Thérèse, tu nous fais du pain à la Célina ? »* Il faut savoir que Célina était le prénom d'une tante qui habitait dans la Manche. Pour l'occasion, mon oncle achetait alors une boîte de lait concentré Nestlé.

Je me souviens de la recette : on bat le lait avec les œufs, on coupe ensuite de grandes tranches de pain de 4 livres que l'on trempe dans cette préparation et on passe les tranches de pain dans une poêle avec du beurre pour les faire dorer des deux côtés. Moi j'aimais bien aussi saupoudrer de sucre semoule.

C'était souvent le repas du dimanche soir et on se régalait bien.

La poule à la crème de ma grand-mère

Thierry Bricon

Un bon souvenir de plat dans l'enfance, c'est chez ma grand-mère. C'est une poule à la crème avec des champignons et les légumes du jardin qui ont servi à la cuisson.

Je revois les carottes, poireaux, navets. Et, pour finir l'assiette, une tranche de pain frais pour pomper le reste de sauce afin qu'il ne reste plus rien. Le bouillon de cuisson servait à la soupe du soir. La crème était de la ferme ; bien épaisse, elle servait aussi à faire le beurre de la semaine pour le marché.

La pelle à galette avec laquelle ma mère caramélisait la surface du riz au lait (photo : Th. Bricon)

Les galettes de sarrasin et le riz au lait

Paule Bricon

Quand j'étais en pension au collège de Bayeux et que je passais mes vacances à la ferme chez mes parents j'étais sûre de manger au moins une fois dans la semaine des galettes de sarrasin et en dessert, le dimanche, du riz au lait.

Ma mère cuisinait encore beaucoup à la cheminée. Le jour des galettes elle avait soigneusement préparé sa pâte le matin (mi-farine de blé, mi-farine de sarrasin). Vers midi, quand il y avait une bonne braise, elle installait sa tuile sur le trépied dans la cheminée et commençait à cuire ses galettes qu'elle maintenait au chaud sur l'âtre

au-dessus d'une casserole d'eau bouillante. Nous nous mettions à table alors qu'elle n'avait pas terminé et on commençait à déguster : une galette avec du beurre, une autre avec de la confiture de rhubarbe, une autre toute chaude entre-deux... C'était un régal et je me souviens de notre gourmandise, nous les enfants, car il y avait une compétition entre nous : « *j'en ai mangé plus que toi !* »

Je me souviens aussi du dessert du dimanche qui était fait la veille : un grand plat de riz avec du lait de la ferme. Quand il était refroidi et posé sur l'âtre ma mère le saupoudrait de sucre et mettait sa « pelle à galette » à rougir dans la braise. La pelle bien brûlante posée sur le plat caramélisait le sucre et cela faisait un riz craquant et délicieux.

Bien sûr j'ai gardé en souvenir la saveur de ces deux plats mais je me souviens surtout de la table familiale, des rires des enfants, du bonheur de partager ces bons moments.

La « buvette » avec les charcuteries de Nécy

Daniel Lalizel

Un souvenir, plus qu'un menu... Celui de la « buvette », vers 8h30, chez mon grand-père, où j'ai grandi, on « marchait à la vieille », l'heure du soleil.

Odeur de charcuterie qui venait tout droit du charcutier de Nécy. Facile de s'en souvenir, c'était écrit sur le papier : illustré d'un dessin, un gros cochon à qui on annonçait pour le tranquilliser : *« Pleure pas, grosse bête, tu vas chez... Brisard à Nécy ».*

Ah, les couennes, l'oreille, le pied, avec un soupçon de moutarde ! Quel grand moment.

J'ai permis cette découverte à mes enfants et petits-enfants en faisant des petits dés de couenne avec un pic à olives... Certains n'ont pas aimé, mais ils ont goûté, c'est déjà ça.

La morue à la fécampoise de ma grand-mère

Françoise Meckert

Mes grand parents maternels habitaient Fécamp, capitale des Terre-Neuvas. Le poisson y était donc souvent au menu, par goût, mais aussi probablement pour des raisons financières, le poisson étant moins cher que la viande.

La morue figurait régulièrement au menu, en particulier lors du retour des campagnes de pêche avec les cargaisons fraîchement salées vendues dès le déchargement à la criée sur le port. On la servait parfois accompagnée du mets de choix que sont les joues et langues de morue. Ces dernières étaient offertes aux « bonnes » clientes et j'ai le souvenir, accompagnant ma grand-mère « en courses », de la poissonnière me tendant un sac de ces joues et langues comme elle m'aurait offert des confiseries. Je me sentais alors très importante d'avoir personnellement bénéficié de cette faveur.

Rentrées à la maison, nous mettions mon grand-père à contribution pour aller chercher dans son jardin les légumes et aromates indispensables. Je le précise, car ce lieu était sa propriété exclusive ; personne d'autre n'avait le droit d'y pénétrer.

Dans les années cinquante, la cuisine n'était pas très variée. Le poids des traditions, les habitudes encore tenaces des pénuries de guerre, sans oublier que

Le Marité, dernier terre-neuvier fécampois en état de navigation. Construit en 1921 à Fécamp, il a pratiqué la pêche à la morue jusqu'en 1929 (photo : X2426, licence CC share-alike 3.0)

beaucoup de produits aujourd'hui banalisés étaient encore inconnus. Bref, la morue était servie à la crème et jamais autrement.

Je viens de retrouver cette recette dans le carnet de Maman et vous la livre.

Pour 1 kg de morue salée (elle doit être bien blanche et pas trop raide). Dessaler la morue tranquillement, soit : la passer sous l'eau courante, puis la mettre à tremper dans une bassine pleine d'eau fraîche. Changer l'eau et retourner le poisson toutes les 6 heures pendant 1 jour 1/2. C'est important, sinon votre poisson sera trop salé ou dur. Les joues auront assez de 24 h de trempage en compagnie du poisson.

La mettre dans une grande casserole avec une feuille de laurier et une branche de thym, sans la plier, ou alors la couper en 2, couvrir largement d'eau, chauffer tranquillement sans la brutaliser et la laisser frissonner (mais pas plus) une dizaine de minutes. Écumer au besoin. Égoutter, laisser un peu refroidir, enlever la peau et les arêtes

Pendant ce temps, vous aurez fait cuire un bon kilo de pommes de terre avec la peau. Épluchez-les sans trop vous brûler les doigts.

Faites chauffer 20 cl (ou plus si vous voulez) de bonne crème bien épaisse avec deux ou trois tours de moulin à poivre, persil et ciboulette hachés.

Vous pouvez servir tel quel ou bien répartir vos pommes de terre dans un plat à four, émietter la morue dessus, entourer des langues et joues puis verser la crème et passer 20 mn à four chaud.

Le riz frit de la baraque foutraque

Arno Maneuvrier

Quand j'étais petit, mon meilleur copain et sa famille habitaient l'ancienne école de Montpinçon (où mes parents avaient d'ailleurs vécu avant ma naissance). J'adorais cette vieille baraque foutraque qui sentait le pipi de chat, la fumée de cheminée et le papier d'Arménie. Elle me semblait l'exact opposé de l'école du Billot flambant neuve où je vivais alors, et où ma mère n'aurait pas laissé traîner un grain de poussière.

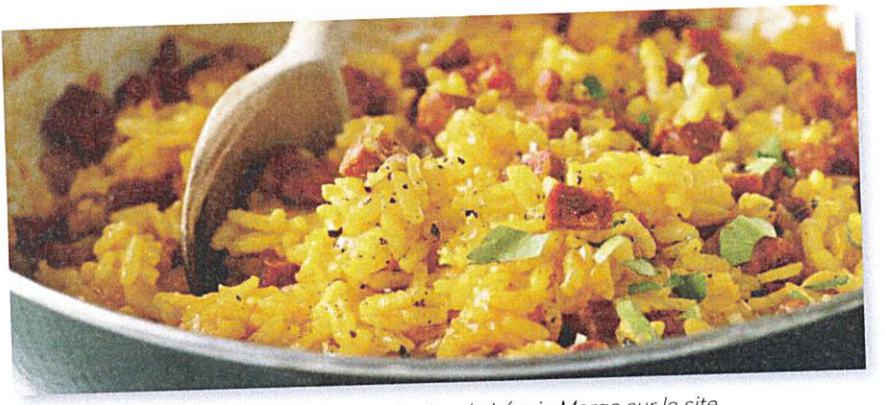
Les murs étaient couverts d'affiches clamant leur solidarité avec tous les opprimés du monde : « Au Chili on enchaîne ! » pour la gauche chilienne, « Soli-

darnosc ! » pour la droite polonaise. Dans le salon, un piano, des étagères remplies à craquer de livres et de bandes-dessinées et des banquettes débordant de coussins imposaient leur bois chaleureux.

J'adorais me faufiler dans la cuisine où, les après-midis de fête, mon copain et moi dérobions une bouteille de Coca-Cola en verre épais et un sachet de pistaches. J'aimais le sol inégal en pavés rouges, les vieux contenants en verre et l'antique gazinière, mais surtout les parfums exotiques qui s'échappaient des placards de bois brut.

Chez moi, on s'alimentait plutôt « normand », c'est-à-dire avec peu d'épices et d'aromates. Mais cette famille-là n'en finissait pas de me faire humer des fragrances mystérieuses et envoûtantes : le paprika du chorizo, le piment des merguez, le mélange ensorcelant des currys... Il faut dire que c'étaient les années 1970-1980 à la campagne. Nous ne connaissions ni les restaurants chinois et indiens qui feraient un tabac dans la décennie suivante, ni encore moins les saveurs thaïes, coréennes ou japonaises qui régaleraient mes papilles d'adulte vingt-cinq ans plus tard.

Très souvent, le soir, à l'heure où il était temps pour moi d'enfourcher mon vélo et de rentrer au Billot, la maîtresse de maison saisissait une poêle dans laquelle elle versait de l'huile d'olive en abondance. Je savais que c'était le moment du riz frit. Pour elle, c'était un plat de restes, économique et rapide ; sans doute un plat des mauvais jours, car l'argent ne coulait pas à flots dans la baraque foutraque. Mais pour moi, ce plat avait le goût fascinant de l'interdit, contraint que j'étais de rejoindre l'éternelle soupe de poireaux de ma mère.



Riz frit aux oignons et chorizo de Léonie Morge sur le site cuisine-etudiant.fr, lequel précise que cette recette est « spéciale hangover » (parfaite pour les gueule de bois) !

Bien sûr, je restais parfois dormir chez mon meilleur copain, les mardis ou les samedis soirs. Mais le plat suprême ne fut jamais servi à ces occasions-là : sans doute soucieuse d'honorer son petit invité, sa mère nous concoctait un autre menu qu'un pauvre reste de riz réchauffé. Heureusement, si je ne pouvais pas goûter son riz frit, au moins pouvais-je en observer la préparation à la dérobée et la graver dans ma mémoire. Et aujourd'hui, je me prépare régulièrement un bol de riz frit de la baraque foutraque, que j'accompagne... d'un bol de soupe de poireaux ! Deux mets aussi économiques que réconfortants, et qui ont l'avantage de mettre en œuvre peu d'ingrédients.

Il m'aura donc fallu le présent article pour réaliser que mon plateau-Netflix© du confinement est la réconciliation des deux maisons de mon enfance : l'ancienne école qui fleurait bon le charbon et le paprika, et la nouvelle qui embaumait le Mir© et les poireaux.

Riz frit de la baraque foutraque

Pour 4 personnes :

- 250 grammes de riz basmati cuit la veille
- 1 chorizo fort
- 2 gros oignons jaunes
- 2 à 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre.

Hacher grossièrement les oignons. Peler le chorizo, le diviser en deux sur toute sa longueur, puis l'émincer en fines demi-rondelles. Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile à feu vif, jusqu'à ce qu'elle soit presque fumante. Y ajouter les oignons et touiller énergiquement. Dès qu'ils deviennent translucides, verser le chorizo émincé. Quand les oignons ont pris la couleur du chorizo, verser le riz en pluie. Faire sauter sans cesser de remuer pendant 8 à 10 minutes. Saler et poivrer en fin de cuisson.

Les plats de mon enfance chez les Ch'tis

Michel Sady

Le lapin de Mémère Adèle

Le dimanche, nous allions parfois déjeuner chez mes grands-parents paternels, François et Adèle. Quand je pense à eux, j'ai le souvenir de l'odeur de cuisine en ouvrant la porte dans le couloir de l'entrée de leur maison quand nous arrivions chez eux : *« Mémère a fait du lapin !... »*

C'était au tout début des années 60. Je devais avoir entre 6 ou 7 ans. On était allé à pied chez eux après que mes sœurs furent revenues de la messe.

Mon grand-père François, comme pratiquement tout le monde à l'époque, élevait quelques lapins dans des cabanes faites de bric et de broc qu'il avait montées dans la cour derrière sa maison. Tous les jours, il allait ramasser, dans les fossés et sur les bermes, des pissenlits qui complétaient les épluchures de légumes et le peu de grain aplati qui composaient la nourriture de son élevage.

Quand on venait, la veille, il tuait un joli mâle qu'il avait saigné en enlevant un œil. On ne s'interrogeait pas à l'époque sur la condition animale. Ne pas dépenser pour se nourrir était alors essentiel pour l'équilibre des comptes du ménage. Alors, rien ne se perdait ! Les restes étaient cuisinés, ou donnés aux poules et lapins, ou partaient pour le fumier qu'on épandait dans le potager au printemps. Bref, on recyclait au maximum et rien ne se perdait.

Le matin, ma grand-mère Adèle découpait l'animal et faisait dorer les morceaux avec du beurre dans un cocotte en fonte sur le coin le plus chaud du poêle. Elle réservait les morceaux dans un plat avant de jeter dans la cocotte bien chaude des morceaux de lards, des oignons et de l'ail émincés. Elle ajoutait plein de carottes coupées en rondelles fines, posait par-dessus les morceaux du lapin et couvrait avec un peu de vin blanc coupé d'eau (nous ne connaissions pas le cidre dans ma région natale !) Sel et poivre et un bouquet garni de thym et de laurier, et le tour était joué...

La cocotte mijotait ensuite doucement sur le côté du fourneau pour au moins 2 heures. Elle rajoutait juste quelques pommes de terre une heure avant de servir, ainsi que le foie du lapin soigneusement mis de côté.

Le lapin à la cocotte du site Toqués2Cuisine (www.toques2cuisine.com)

Inutile de vous dire que tout ça embaumait toute la maison de telle sorte à bien ouvrir l'appétit.

À table, c'était le grand-père qui nous servait. Comme j'étais le plus jeune et le seul garçon de la famille, j'avais droit à un mets de choix ! Mon grand-père se réservait la tête de l'animal et, avec sa fourchette, il cassait l'arrière du crâne. D'un coup sec, il faisait tomber la cervelle dans mon assiette ! Il y ajoutait une patte avant, des carottes, une patate, un peu de jus et c'était juste le bonheur de sucer les os avec les doigts... Aujourd'hui encore, je me souviens de cette odeur familière de la cuisine de ma grand-mère Adèle et quand je cuisine un lapin, je me réserve la tête puisque personne d'autre n'en veut...

... et la langue de bœuf de Mémère Catherine

Chez mes grands-parents maternels, mes souvenirs culinaires se résument surtout à des fêtes familiales où étaient souvent invités mon oncle Roger et ma tante Philo, dont nous étions proches. Mon cousin Jean-Denis et moi avions presque le même âge et nous étions très copains.

Il y avait donc là souvent du monde et l'ambiance était différente de chez mes autres grands-parents, plus réservés. Alors que mon grand-père François était plutôt « taiseux », mon autre grand-père, Constant, était un « festif » qui aimait bien boire un coup et discuter politique avec mon père ou mon oncle Roger. Quelque fois, le ton montait et il fallait calmer les ardeurs des uns ou des autres.

Ma grand-mère Catherine devait répondre aux exigences de son mari et c'est elle qui assurait le repas. Constant invitait toute la famille chaque année le jour du 11 novembre. Nous étions bien une vingtaine, parfois avec de vieux oncles ou cousins qui poussaient la chansonnette ou racontaient les histoires du passé. Mon Grand Père Constant avait combattu pendant les quatre années de la Grande Guerre et la commémoration était obligatoire. Le rituel était immuable : avec mon cousin Jean-Denis, nous devions participer au défilé jusqu'au cimetière et au monument aux morts. De retour chez lui, nous retrouvions toute la famille. Ma grand-mère avait installé la table en poussant les meubles pour que nous puissions tous tenir autour de la table. Leur maison, située à la périphérie du village, n'était pas bien grande. Ma mère et ma tante faisaient le service.

Ma grand-mère avait commandé une langue de bœuf qu'elle allait chercher directement à l'abattoir. Vu le nombre, il devait bien y en avoir deux ! Dans un grand faitout, elle mettait sa langue dans de l'eau qu'elle faisait bouillir. Elle épluchait ses légumes en quantité : poireaux liés, oignons, navets, carottes, céleri et pommes de terre qu'elle ajoutait dans l'eau bouillante. Sel, poivre et bouquet garni donnaient du goût. Ça cuisait une bonne partie de la matinée sur la cuisinière à charbon présente à l'époque dans toutes les maisons de ma région des Mines. Ma grand-mère sortait la langue bien cuite pour l'éplucher et la découper. Je ne me souviens pas qu'elle faisait une sauce. C'était très simple, mais copieux.

On mangeait d'abord une assiette de bouillon puis une tranche de langue avec les légumes autour.

Je me souviens que mon grand-père demandait toujours à manger la base de la langue dont la texture ne m'inspirait pas du tout. Il disait en patois d'un air gourmand : *« Ché bon M'mère, cha guille ! »* (c'est bon ma mère parce que le gras est gouleyant).

Au dessert, c'était de la « tarte à libouli » (au lait bouilli), traditionnelle dans les maisons des mineurs. On appelait ça aussi une tarte au papin. Mon père adorait ça... moi non, à cause de la texture : la pâte de la tarte avait de gros bords épais pour contenir la crème faite avec du lait bouilli avec du sucre. À côté, on battait des œufs avec de la farine, du sucre, une tasse de lait et une pincée de sel. On ajoutait alors ce mélange au lait bouilli sans cesser de remuer à feu doux. On arrêtait de mélanger après l'ébullition pour verser le tout sur la pâte qu'on passait au four ¾ d'heure. Je

La tarte à libouli de Basanda et Mummy sur le site Cuisine Land (www.cuisine.land)

ne me souviens pas des détails de la recette mais vous trouverez sûrement ça sur Internet.

Après le repas, mon grand-père, qui avait alors bu quelques verres, nous racontait, à mon cousin et à moi, ses exploits pendant la grande guerre. Il avait obtenu trois citations et ses médailles étaient exposées sur le buffet. Nous connaissions l'histoire par cœur, mais il avait besoin de nous faire partager ses faits d'armes qui nous impressionnaient beaucoup : il était avec un copain à lui. C'était la fin de la guerre et ils n'avaient plus de munitions dans leur fusil. Ils avaient alors malencontreusement croisé une troupe d'une trentaine d'allemands (« des boches ») qui n'étaient pas en meil-

leur état qu'eux. Mon grand-père, au culot, les a menacés avec son arme pourtant non chargée. Les Allemands devaient être épuisés et ont levé les bras, se rendant sans coup férir... Le 11 novembre était sacré pour Constant !

Le chapon de Bandol

Évelyne Tosello

Mon père rapportait tous les matins entre vingt et trente kilos de poissons vivants depuis La Seyne jusqu'à Bandol, pour son restaurant. Il avait troqué une vie marseillaise très remplie (publication de 387 revues de 1933 à 1946 : la *Revue Artistique Cinématographique* dont il était le fondateur, l'imprimeur et l'un des journalistes) pour épouser à Bandol une Bretonne de Fougères qui devint la Reine de la bouillabaisse. Reine était son prénom.

Pour les anniversaires, Maman choisissait entre les moules farcies, le chapon ou les soles. Le chapon est une grande rascasse rouge de roche qui mesure 50 cm et pèse entre 3 et 4 kilos. Elle a une grosse tête autour de laquelle ses nageoires font corolle et des lambeaux barbus colorés sur le bord des mâchoires

Maman la couchait sur un plat de fonte ovale rouge à l'extérieur, comme un écrin aux couleurs de la bête. Elle enlevait bien sûr les « gaounes », ou branchies, sans se faire piquer par ce scorpion des mers (*Scorpaena scrofa*, de son vrai nom), responsable de vives douleurs. Puis, le chapon bourré de thym et de fenouil frais et sec, elle lui accolait des pommes de terre rondes comme des billes, tournées à la main avec un petit ustensile qui

Le chapon, rpectaculaire rascasse rouge et mets de choix de la bouillabaisse. (Photo Évelyne Tosello)

m'intéressait beaucoup, 3 petites tomates en dés, un grand verre d'huile d'olive et, en réserve, juste avant la fin de la cuisson, des olives noires de Nyons. Du sel généreux, beaucoup d'ail, un tour de poivre et c'était parti pour 35 minutes au four bien chaud.

Nous ne mettions jamais de vin blanc dans le poisson au four, dont il amollit les chairs. En revanche, on pouvait ajouter un demi-verre de pastis avec un peu d'eau en même temps que l'huile d'olive, ce qui complétait le goût du fenouil sauvage. La sauce légèrement brune formait une peau fine qui enrobait les pommes de terre et les olives éclatées comme la terre noire des Restanques.

Des chapons sur un étal en octobre 2020.
(Photo Évelyne Tosello)

On pouvait aussi faire un aïoli avec une pomme de terre cuite, 20 gousses d'ail écrasées, du safran et de l'huile d'olive montée en mayonnaise.

Maman servait le chapon sur des assiettes en forme de poisson et je découvris quarante-cinq ans plus tard que ce service à bouillabaisse était un Vallauris de 1950 de Marius Giuge, une pièce assez cotée que mon père avait dû chiner avant ma naissance. Une nappe de fête, des fleurs et des verres à pied complétaient le décorum.

Au moment d'écrire ce souvenir, je retrouve en bouche la chair ferme et délicate du poisson, sa peau grillée, la sauce et les olives qui ajoutent de la terre à

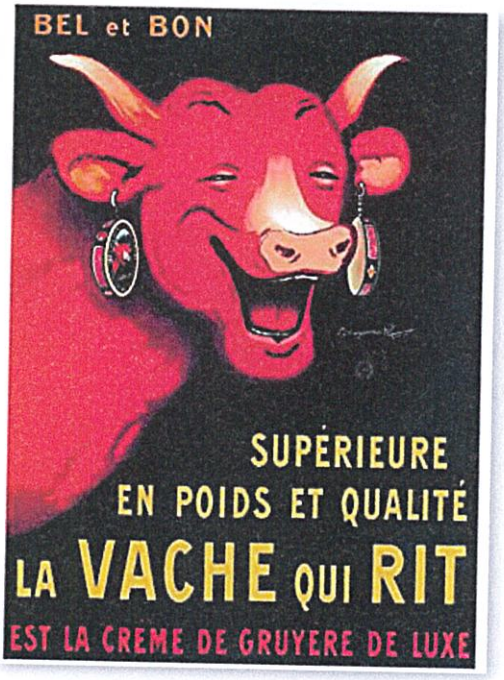
la mer, et j'ai devant les yeux cette couleur rouge qui perdure malgré la cuisson.

La vache qui rit du Familistère

Danie Maneuvrier

Enfant, je passais une partie des vacances d'été chez ma grand-mère qui habitait un petit village dans l'Orne.

C'était toujours un plaisir, lorsque j'arrivais par le car, d'apercevoir les premiers arbres qui bordaient la route de chaque côté.



Réclame « La Vache qui rit »

Un magasin Familistère, ici à Ribécourt dans l'Oise. Disparues en 1972, les épiceries Familistère, nées au XIXe siècle, comptaient 850 succursales dès 1914.

J'avais hâte de retrouver ma grand-mère, mais aussi Marthe, mon amie et voisine. Nous allions reprendre nos bicyclettes, faire de grandes balades dans la campagne. Comme à cette époque il n'y avait pas de circulation, nous étions très libres.

Un jour ma grand-mère m'a emmenée faire des achats (elle avait pris soin de prendre son grand-sac en moleskine noir) dans un magasin que je ne connaissais pas : le Familistère.

En arrivant, je vis au-dessus de la porte d'entrée un grand-cercle noir, attaché par une grosse chaîne, sans doute en fer. À l'intérieur du cercle, peinte en rouge et bleu, une vache riait. Elle portait à chaque oreille un pendentif représentant une plus petite vache, qui portait elle aussi à chaque oreille un pendentif... J'avais 6 ans et j'aurais tant voulu connaître le nombre de ces vaches. Des années plus tard j'ai compris que, sans en connaître ni le mot ni le sens, j'avais découvert la notion d'infini.

Cette vache me paraissait tellement gaie et jolie que je lui rendais visite aussi souvent que je pouvais. Lorsque l'on pénétrait dans le magasin, des petites clochettes installées à l'intérieur sur la porte prévenait la propriétaire de l'arrivée d'un client. Dans de grands bocaux de verre, des bonbons multicolores étaient à l'abri de la poussière ; ils n'étaient pas enveloppés, la dame les attrapait délicatement avec une grande pince et les mettait dans des petits sacs de papier. On y trouvait aussi des fils, cotons de toutes les couleurs, de l'élastique, des objets de petits bricolage. Dans une caisse en bois, je me souviens de l'odeur de poisson, sans doute des harengs saurs. Tout cela me plaisait beaucoup, mais c'était surtout la vache qui me fascinait. Des années plus tard j'ai acheté à ma famille ce fromage fondu et nous en avons mangé avec les enfants, surtout lors d'un pique-nique ou au goûter.

Ma grand-mère n'a jamais su pourquoi j'étais toujours si pressée de l'accompagner « au familistère.

La peste noire en Europe et en Normandie

Arno Maneuvrier

Au terme de cette année singulière, dramatique pour nombre d'entre nous, la tentation était grande de jeter un œil dans le rétroviseur de l'histoire. Et quoi de plus frappant que la grande épidémie de peste noire pour se rendre compte que ce que nous vivons n'est ni inédit, ni extraordinaire dans le cheminement de l'Humanité ?

Deux précisions, toutefois. D'abord, les historiens le répètent souvent, comparaison n'est pas raison et les événements actuels ne sauraient être considérés comme la réplique de ceux du passé. Ensuite, ce qui suit *n'est pas*, justement, un article d'historien. Journaliste je fus, journaliste je reste, et les lignes qui suivent n'ont pas la prétention d'offrir le résultat de travaux menés avec les outils et la rigueur des sciences humaines.

Ces précautions prises, nous pouvons remonter le temps de presque sept siècles et assister au surgissement d'un bacille caché dans les cales des bateaux.

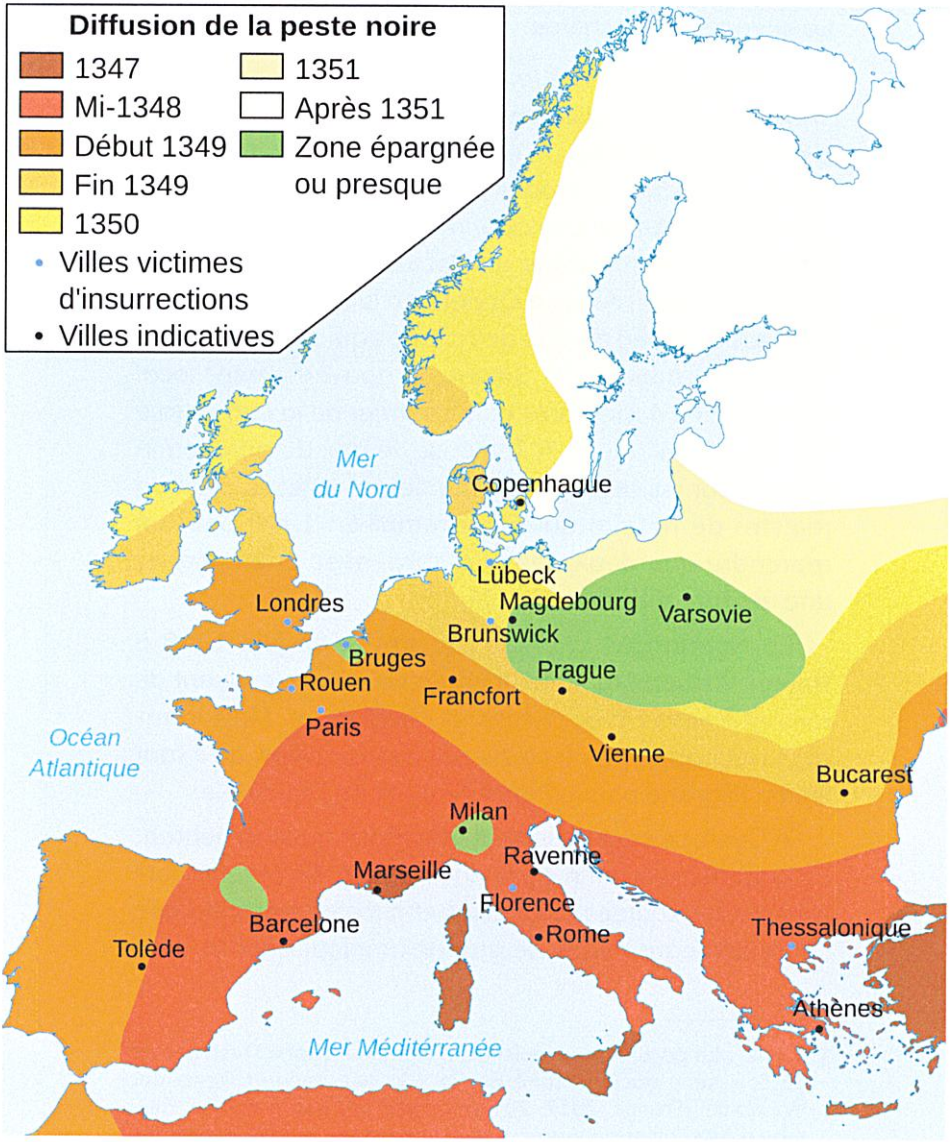
1347 : un surgissement surprise

Lorsque la peste noire surgit sur notre continent en 1347, la surprise est totale : de mémoire d'Européens, on n'a pas connu pareille pandémie depuis le milieu du VIIIe siècle et l'extinction de la peste de Justinien, dont les premières vagues apparues en 542 avaient atteint leur apogée en 592 avant de disparaître mystérieusement en 767.

Pour la Normandie épargnée par ce lointain précédent, cette « pestilence » qui frappe au cœur du XIVe siècle est encore plus inédite. Certes, la région a déjà été traversée au cours des siècles par des épidémies sporadiques de grippe, variole ou dysenterie, accentuées çà et là par des épisodes de famines. Mais le phénomène qui s'abat en 1347 est d'une ampleur sans précédent. Débarqué — au sens littéral du terme — dans les ports d'Europe, il a suivi les déplacements des marchands génois. En effet, les cales de leurs bateaux hébergent des rats, dont les puces transportent le bacille. Un élément inconnu de la médecine de l'époque, puisqu'il faudra attendre la toute fin du XIXe siècle pour qu'Alexandre Yersin découvre le bacille qui portera son nom, *Yersinia pestis*.

Les historiens la suivent à la trace depuis les ports de Crimée en passant par Constantinople et Messine, jusqu'à Marseille où elle frappe en novembre 1347. Pendant cinq ans, elle se répandra sur toute l'Europe, mais aussi le Maghreb et l'Asie, provoquant une mortalité effroyable, estimée aujourd'hui à la moitié de la population de notre continent[1].

1. O. J. Benedictow, *The Black Death, 1346-1353: the Complete History*, Woodbridge, Boydell, 2004.



Diffusion de la peste noire entre 1347 et 1351.
(Auteur : FlyingPC, licence CC Attribution-Share-Alike)

Le silence des archives

« Ce qui documente la peste noire en Europe, c'est le silence qu'elle produit dans les archives. De cette épidémie, nous n'avons qu'une connaissance par indices. Toute une série de traces indiquent le passage de la peste, mais sans la dire clairement », explique l'historien Patrick Boucheron dans un documentaire qu'il a produit sur le sujet[2]. Ainsi, à Orvieto en juillet 1348, c'est la brusque flambée du prix des cierges qui signale le passage de la maladie. À Sienne, le gouvernement local passe de 9 à 4 membres et le chantier de la cathédrale s'arrête brutalement. À Toulouse, le prix du parchemin utilisé pour les testaments augmente. Ailleurs, c'est un registre de notaire qui s'interrompt en 1348 pour ne reprendre que deux ans plus tard, avec une encre et une écriture différentes.

En Normandie, la peste est arrivée en juin 1348 à Rouen, vraisemblablement par la voie fluviale, avant de remonter vers Paris, l'Artois et l'Angleterre. Mais la région n'échappe pas à ce silence des archives, qu'il faut lire en filigrane pour estimer l'impact de l'épidémie.

À Caen, ce sont les legs et donations qui augmentent brusquement à la fin de l'année 1348[3]. En Haute-Normandie, les sources religieuses et fiscales montrent une chute démographique de grande ampleur dans la deu-

---

2. « 1347 : La peste noire », épisode extrait de « Quand l'histoire fait dates », série documentaire de Patrick Boucheron et Denis van Waerebeke (France, 2017, 26 mn), disponible sur la chaîne Youtube d'Arte (https://www.youtube.com/watch?v=cEeh23R7Ag8)

3. R. Jouet, « Autour de la Peste noire en Basse-Normandie au XIV^e^ siècle », *Annales de Normandie*, 22, 1972, p. 265-276.

xième moitié du siècle[4]. À Saint-Lô, alors l'un des plus grands centres de draperie de l'ouest de la France, le nombre de feux relevés par Michel Nortier[5] passe de 4 654 avant 1343 à 2 450 en 1365[6].

Pour les Normands comme ailleurs, la peste ne peut-être que la manifestation d'une colère divine. Les confréries de charité, très actives dans la région, prennent en charge l'inhumation des fidèles les plus démunis, tandis que l'on prie saint Sébastien ou saint Adrien, tous deux considérés comme guérisseurs. Moins de cent ans plus tard, on vouera aussi un culte à saint Roch, réputé non seulement pour ses guérisons miraculeuses de pestiférés à Rome en 1367, mais aussi pour avoir triomphé lui-même du bacille quelques années plus tard.

Fake news, théories du complot et pogroms

L'histoire porte un enseignement presque réconfortant : ce ne sont pas nos actuels réseaux sociaux qui ont inventé fake news et autres théories du complot, et l'espèce humaine n'a pas attendu ce vingt-et-unième siècle

---

4. G. Bois, *Crise du féodalisme. Économie rurale et démographie en Normandie orientale du début du XIVe siècle au milieu du XVIe siècle*, Paris, Presses de la Fondation nationale des sciences politiques, 1976.

5. Michel Nortier, « Documents manuscrits de la Bibliothèque nationale de France concernant Saint-Lô, spécialement au XVe siècle », *Revue de la Manche*, 48, 2006, fasc. 194, p. 3-33.

6. Je tire les références qui précèdent de l'article de M. Arnoux, « Les effets de la peste de 1348 sur la société normande : à propos d'un jugement de l'Échiquier de 1395 », in J.-L. Roch, B. Lepeuple et E. Lalou (dir.), *Des châteaux et des sources. Archéologie et histoire dans la Normandie médiévale*, Presses universitaires de Rouen et du Havre, 2008.

Le pogrom de Strasbourg en 1349, par Émile Schweitzer (1894)

pour faire preuve d'un obscurantisme navrant. Ceux de nos contemporains qui se racontent aujourd'hui des histoires de complot mondial et de diffusion du coronavirus via les antennes 5G sont en effet les héritiers de leurs ancêtres des années 1350, qui partageaient peu ou prou les mêmes rumeurs. En effet, on se convainc alors que les Juifs ne sont pas touchés par la peste. Et s'ils n'en meurent pas, n'est-ce pas la « preuve » qu'ils sont les instigateurs de la maladie ? Là aussi, on accuse la technologie et ses moyens de diffusion, en imaginant que les coupables répandent la maladie via les puits d'eau potable.

Nul besoin de réseaux sociaux numériques pour que ces mensonges se répandent comme des traînées de poudre. Et les conséquences sont dramatiques : les pogroms, ces massacres des communautés juives, se multiplient dans toute l'Europe. Ainsi, à Strasbourg, la moitié de la communauté juive est anéantie le 14 février 1349, alors que l'épidémie n'a même pas encore touché la ville.

Pas de « monde d'après »

Pendant notre confinement printanier, plusieurs médias avaient imaginé que la pandémie que nous traversons serait peut-être l'occasion d'imaginer un « monde d'après ». Si c'était le cas, le phénomène serait inédit. Car, *« en tant qu'historien, ce qui m'étonne le plus, ce qui est pour moi l'énigme, c'est pourquoi ça a si peu changé »*, indique Patrick Boucheron. *« Pourquoi la peste, cette catastrophe extraordinaire, change si peu de choses dans les structures sociales, dans l'imaginaire, dans la manière de penser, d'agir, d'obéir et de croire ? »*

Journal de confinement et danses macabres

Si la peste n'a pas changé le monde, elle a néanmoins profondément influencé les arts. En littérature, le Florentin Boccace consacre quatre années, de 1349 à 1353, à l'écriture de son *Décaméron.* Dans une Florence décimée par la peste, dix jeunes gens décident de se réfugier à la campagne. Chaque jour, chacun d'eux devra divertir les autres en leur contant une histoire sur un thème choisi par la reine ou le roi de la journée.

Si le confinement de ces jeunes gens se déroule dans un décor idyllique où, chaque matin, une « aurore de ver-

Le Décaméron, par John William Waterhouse (1916)

meille » se lève sur un « délectable jardin », le contraste est immense avec les descriptions de la maladie que Boccace met en œuvre dans la Première journée : *« la propriété de la maladie en question fut de se transformer en taches noires ou livides qui apparaissaient sur les bras, sur les cuisses »*; *« presque tous [...] dans les trois jours suivant l'apparition des signes mentionnés [...] trépassaient. [...] Combien de vaillants hommes, que de belles dames, combien de gracieux jouvenceaux, que non seulement n'importe qui, mais Galien, Hippocrate ou Esculape auraient jugés en parfaite santé, dînèrent le matin avec leurs parents, compagnons et amis, et le soir venu soupèrent en l'autre monde avec leurs trépassés ? »*

Recueil de tranches de vie où l'on croise la réalité des gens du peuple, paysans, marchands et clercs, comme celle des rois et des chevaliers, le *Décaméron* est avant tout un recueil d'histoires sur l'amour, qu'il soit « courtois » ou scandaleux. Mais c'est aussi une critique acerbe des mœurs du clergé, qui lui vaudra plus tard la censure des papes Paul IV et Pie IV. Faisant exploser le genre de la nouvelle, il influence nombre d'auteurs et de musiciens, mais aussi de peintres et de cinéastes, pendant les six siècles suivant sa parution.

Dans les arts visuels, la période de la peste est aussi celle où l'on voit éclore le thème de la Danse macabre. Une sarabande qui réunit morts et vivants de toutes origines sociales, qu'ils soient papes, empereurs, laboureurs ou ermites.

Avant l'épidémie, les humains étaient inégaux devant la mort : épargnés par les famines et la rudesse des travaux des champs, le clergé et la noblesse disposaient en effet d'une espérance de vie très supérieure à celle des paysans.

Désormais, la maladie a rebattu les cartes, et nul n'est plus à l'abri d'un trépas soudain. C'est ce que rappellent ces danses macabres qui se répandent tout au long du XV^e^ siècle et jusqu'au XVI^e^ siècle sur les murs des églises, des cimetières, des charniers et ossuaires d'Europe du Nord.

Qu'on se le dise ! La Faucheuse, cette allégorie de la Mort elle aussi omniprésente dans l'art pictural, frappe aveuglément et emporte avec elle toutes les âmes qui ont la mauvaise fortune de croiser sa lame.

Une danse macabre du xvi^e siècle
(Musée régional de Koper, Slovénie)

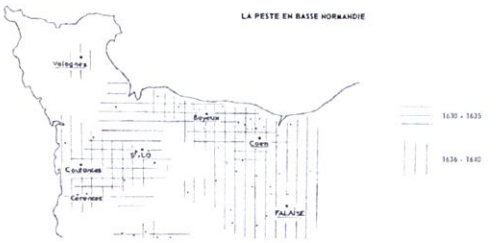
Quatre siècles de vagues épidémiques

Si la peste dévaste l'Europe en cinq ans, le continent est loin d'en avoir fini avec la maladie, qui continuera de se manifester à intervalles réguliers pendant près de quatre siècles. Particulièrement meurtrière au xv^e siècle, elle connaîtra également un pic violent en France entre 1629 et 1631.

De plus, il suffit qu'une maladie contagieuse provoque des morts en grand nombre pour qu'on la qualifie de « peste », même s'il s'agit de variole ou de choléra. C'est ainsi que, tous les deux à trois ans, une nouvelle épidémie endeuille les Normands.

Au plus fort de la dernière vague de peste noire, vers 1636-1639, *« la Basse-Normandie a perdu 20 à 25 % de la population à cause de ces épidémies récurrentes »*,

note Christophe Maneuvrier, auteur de plusieurs threads à ce sujet sur son compte Twitter[7].



La peste en Basse-Normandie, 1630-1640 (Michel Caillard, « Recherches sur les soulèvements populaires en Basse-Normandie (1620-1640) et spécialement sur la révolte des Nu-pieds », Annales de Normandie, n°3, 1963.)

Masques et confinement

Aérosol ou pas aérosol ? Cette question a longtemps intrigué nos virologues contemporains, qui ont fini par admettre que le coronavirus du XXIe siècle se propage dans l'air des pièces closes et non ventilées. Au XVIIe siècle, on est arrivé à la même conclusion[8]. *« Il y avait cette idée que l'air était vecteur de maladie et ce, sans connaître les microbes et les virus. Donc, on encourage les gens à ne pas respirer trop profondément, à réduire les activités physiques, la musique, le chant, toutes ces activités susceptibles d'aspirer, de faire entrer en soi la maladie ».* Exactement les mêmes consignes que celles, toutes récentes, de notre haute autorité de santé qui a appelé les voyageurs du métro à s'abstenir de parler,

7. https://twitter.com/Maneuvre

8. À raison, en ce qui concerne *Yersinia pestis* : outre le vecteur animal (la puce du rat), le bacille se transmet d'humain à humain non seulement par contact (lors de la manipulation des malades ou de leurs cadavres), mais aussi par la voie aérienne, par l'intermédiaire des fameuses gouttelettes respiratoires dont on nous a tant parlé au printemps 2020.

chanter ou rire. Toutefois, si les médecins de peste portent un masque comme nous-mêmes aujourd'hui, l'analogie s'arrête là : la forme et le contenu de ces gigantesques becs sont en effet très éloignés de nos masques chirurgicaux ou FFP2.

Qui dit contamination par l'air dit confinement, même si le terme n'existe pas encore. À Caen dans cette première moitié du XVII^e siècle, les malades sont isolés, leur maison est marquée d'une croix blanche et un seul membre du foyer est autorisé à sortir, vêtu d'un vêtement blanc, synonyme de contamination reconnue par les médecins de l'Université.

En 1626, en raison d'un pic épidémique, la rentrée universitaire caennaise est reportée d'un mois.

Puis, à partir de 1639 et sans que l'on comprenne précisément pourquoi, la maladie s'éteint progressivement. En France, son soubresaut final aura lieu en 1722, à Marseille. À l'échelle mondiale, son dernier baroud d'honneur particulièrement meurtrier aura lieu en 1894 en Asie, où elle provoquera la mort de douze millions de personnes. Cette année-là, Alexandre Yersin isole le bacille et prépare un sérum anti-pesteux. Ce seront les premières victoires de la médecine sur la peste, avant l'avènement des antibiotiques au cours du siècle suivant.

Maladie à bacille et non à virus, la peste noire a peu de choses en commun avec la pandémie que nous subissons aujourd'hui et dont la létalité est, heureusement, infiniment moindre. Mais l'histoire nous rappelle tout de même que le désarroi dans lequel nous sommes collectivement plongés n'est pas inédit. Nos

Un médecin de la peste dans la Rome du XVIe siècle. Le bec de son masque est empli d'un mélange de camphre, thym, clous de girofle, mélisse et pétales de roses, censé filtrer l'air des miasmes invisibles.

ancêtres ont eu les mêmes peurs, les mêmes interrogations, les mêmes « gestes barrières ». Les mêmes errances complotistes, aussi. Gageons que nous ferons preuve de la même résilience qu'eux.

Arno MANEUVRIER

Sur le thème des épidémies, Christophe Maneuvrier évoque d'autres épisodes de l'histoire de la Normandie, notamment la grippe espagnole à Caen en 1918, sur son compte Twitter : https://twitter.com/Maneuvre

Le Foyer rural et Archéo 125 : une longue et amicale histoire

Jean-Luc Dron

Quand le Foyer a sollicité un article pour son numéro d'hommage à ses cinquante ans d'existence, la réponse a été immédiatement positive. En fait nous avons eu envie de raconter la première fois, il y a trente-cinq ans, et aussi de célébrer le parcours commun durant un quart de siècle des deux associations.

Puis, nous avons imaginé quels souvenirs raconter par le texte et l'image. L'idée centrale a été de raconter une série de points de rencontre et d'affection entre nous, à partir d'anecdotes. Et là (comme on dit maintenant), il s'est agi de classer les moments partagés, par la chronologie, le thème, le souvenir.

Les choix effectués pour rendre compte de ce que nous avons vécu ensemble tiennent à la conservation des images, à la mémoire de moments épatants et sans doute aussi aux hasards de l'histoire. Les voici, comme autant de cartes postales adressées à des amis.

Jack, Guy et tous les autres

Cette rencontre a commencé par une histoire d'amitié, d'archéologie et de patrimoine. Au milieu des années quatre-vingts, a débuté la fouille de la tombe mégalithique d'Ernes qui, sans être en Pays d'Auge, est située à quelques kilomètres du Billot.

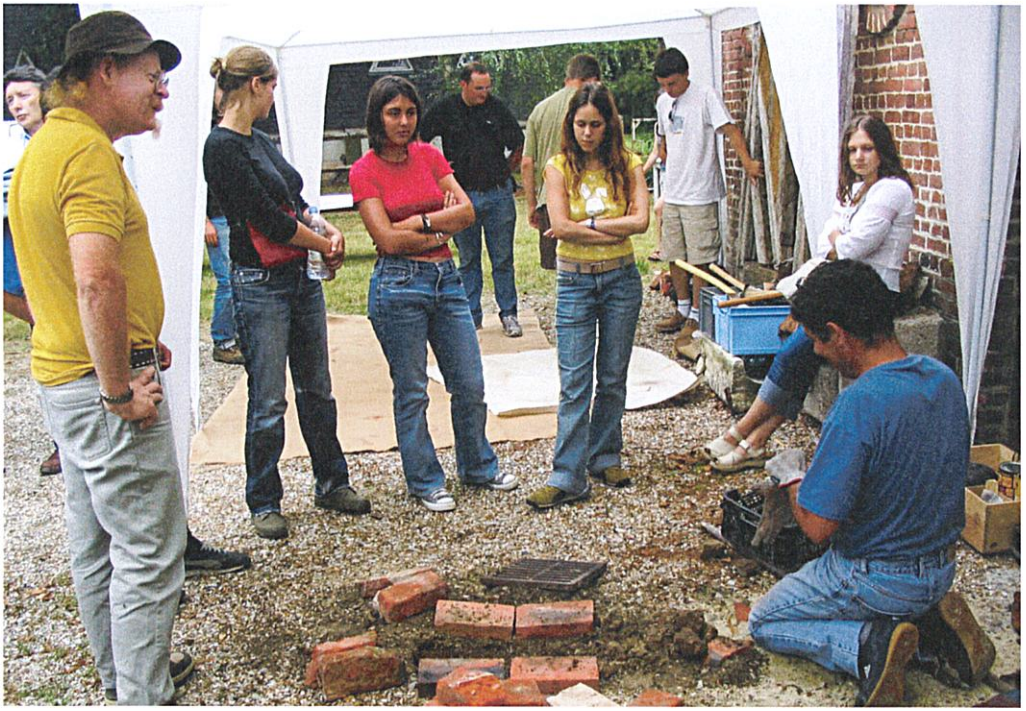
Tout naturellement, un dimanche, l'équipe ne travaillant pas sur le terrain, Guy, responsable du chantier néolithique et membre depuis le début du Foyer, a proposé d'aller voir le « Forum des savoir-faire » organisé depuis des années un dimanche de mi-août. Ce fut une très belle surprise pour nous tous.

Les fouilleurs découvrirent avec enchantement les animations joyeusement conduites par plusieurs membres du Foyer rural : Jack organisant les communications du matin et l'après-midi chaleureux présentateur de l'exposition, François cuisant des viandes à la broche, Dominique scieur de long[1] et les animatrices et animateurs des ateliers consacrés aux savoir-faire traditionnels (confection de cordes à l'ancienne, montage de mur en torchis, fabrication de beurre à la baratte, et bien d'autres évidemment...)

L'ambiance déjà conviviale devenait chaleureuse au fil de l'après-midi, les nombreuses animations et le cidre généreusement distribué contribuant au plaisir collectif.

---

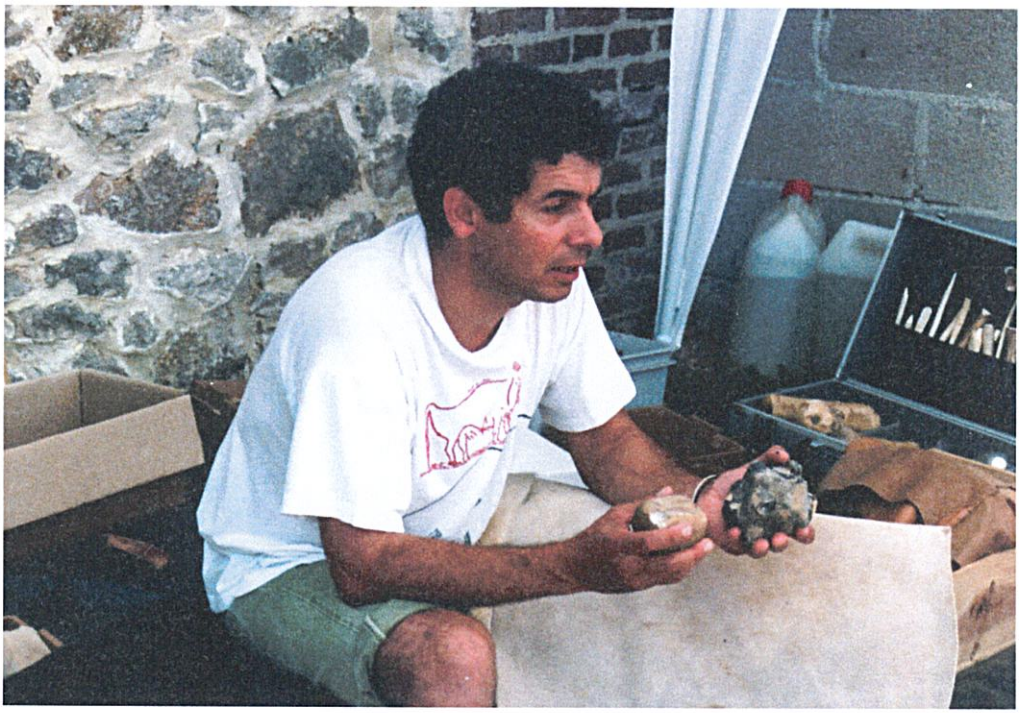
1. On peut voir les photos de cette édition du Forum dans le numéro précédent d'*Histoire et Traditions Populaires* (n°145 spécial « Le foyer a cinquante ans », juin 2020).



L'équipe de fouille d'Ernes au Billot.

Des animations variées

Ces moments bien imprimés dans nos têtes ont entraîné pour l'équipe archéologique et quelques amis motivés par la restitution de gestes anciens le désir de participer à la fête du Forum. Ainsi, en 1985, lors de l'exposition *Du blé au pain*, une espèce de frénésie a entraîné les fouilleurs qui ont sauté sur le blé fraîchement récolté, bondissant comme des fous, dans un très joyeux désordre, sur l'aire de battage. Il n'est pas sûr que cette action mémorable ait été proche des comportements néolithiques, mais quel souvenir !



Jean présente un nucléus de silex.

Et puis, année après année, des ateliers inspirés par des vestiges du passé découverts en fouille ont vu le jour lors de plusieurs éditions du Forum. Ainsi, Jean et Laurent ont démontré leurs grandes compétences pour tailler dans différents types de silex, des haches taillées, des pointes de flèche et des grattoirs... L'atelier le plus spectaculaire a sans doute été la confection de longues lames régulières, nécessitant un savoir-faire élevé digne des techniques préhistoriques les plus sophistiquées. Le public observant cette chaîne opératoire en action a souvent posé des

Le four de bronzier monté par Jean.

questions auxquelles les tailleurs ont répondu bien volontiers. Parfois même, un vaste tissu en chanvre étendu sur le sol a accueilli un groupe d'enfants qui sont repartis avec des trésors de pierre aux formes fréquemment régulières.

La maîtrise du feu y a aussi souvent été mise à l'honneur. Lors de l'exposition *De l'atelier à la forge*, me semble-t-il, Jean a fabriqué un four destiné à la fonte d'objets en bronze. Cette pratique demande une technicité et une attention que seules de très longues séances d'entraînement peuvent permettre

de contrôler. Il s'agit de monter lentement en température jusqu'à obtenir une pâte liquide versée ensuite dans un moule. La tête des spectateurs au démoulage des haches, bijoux et autres objets dorés, a toujours témoigné d'un étonnement et parfois d'une admiration pour ce type de productions bien éloignées des objets actuels.

Toujours dans le thème « feu et métal », nous avons aussi réalisé plusieurs animations avec un groupe d'archéologues et de forgerons : Hubert, Nolwenn, Anne-Cécile, Thomas. L'un des ateliers avait comme objectif de transformer dans un bas fourneau du minerai de fer et du charbon de bois en une loupe de fer débarrassée de ses scories non ferreuses. L'opération a débuté le samedi matin et s'est achevée le dimanche après-midi, avec surveillance nocturne. Ce travail d'une durée inhabituelle a trouvé sa récompense d'abord le dimanche midi lors de la spectaculaire évacuation des scories par le bas du fourneau, la coulée prenant des couleurs magnifiques dans les tons allant du jaune au rouge et au brun. Quelques heures plus tard, la loupe a été extraite à la pince, puis martelée par quatre forgerons tapant en cadence et à tour de rôle sur la loupe posée sur une enclume, afin de la mettre en forme et d'éliminer les dernières impuretés : escarbilles et étincelles ont alors volé à la ronde dessinant un ballet brillant et tourbillonnant devant les visiteurs médusés. Au bout de plusieurs séries de frappes, le bloc de fer était prêt pour être forgé.

Un tout autre aspect toujours pris en compte au Foyer est la participation des jeunes à des activités encadrées. Au fil de plusieurs années, deux ateliers

Forum de l'archéologie et des traditions populaires au Billot

Dimanche 10 août, le Foyer rural du Billot verra se tenir le 23e Forum de l'archéologie et des traditions populaires. Dès 9 h, seront tenues des conférences ayant pour thèmes l'actualité archéologique et la forêt. L'entrée sera libre.

Au programme : « L'art du vitrail » par le maître verrier Florent Chaboissier. « Le site gaulois de Condé-sur-Ifs » par Jean-Luc Dron d'Archéo 125. « Achat de bois pendant la Révolution » par Daniel Deshayes, président de la Société historique de Lisieux. « Les dîmes sur la forêt, versées au curé de Sainte-Marguerite-des-Loges », par Jack Maneuvrier. À 12 h 30, repas champêtre sur inscription (tél. : 02 21 20 62 72), 15 €.

A partir de 14 h 30, démonstrations par Archéo 125 (entrée libre). Production de sel telle qu'à l'époque gauloise, cuisson dans un four de type néolithique, travail de la forge, fabrication de bijoux antiques en métal. Démonstrations de savoir-faire par le Foyer rural : fabrication de beurre, crème et fromages. Sculpture sur pierre, poterie et céramique, démonstrations de sciage de long et de sciage au godendard (passe-partout), confection de cordes, production de briques à la main, initiation à la dentelle, à la poterie, à la peinture sur soie. Petit marché de produits locaux : cidre, confitures, confits, foie gras, légumes, miel... Présence d'une petite librairie d'ouvrages régionaux sur l'ethnologie normande et sur l'Histoire. A 17 h, visite guidée de l'exposition « La forêt du Billot, son histoire, ses métiers ». Entrée : 2,50 €, enfants de 6 à 14 ans : 1 €.

Des démonstrations d'artisanat gaulois seront effectuées par Archéo 125, présidé par Jean-Luc Dron.

Forgerons en action au Forum

ont particulièrement attiré les enfants. Le premier c'est, sous la conduite de Jean, l'allumage du feu à l'ancienne, au silex, à la marcassite avec de l'amadou, certains petits ayant eu la joie, après quelques efforts, de littéralement faire des étincelles. Un second atelier a été plusieurs fois mis en place à partir des dessins d'animaux paléolithiques réalisés sur papier par Maurice d'un geste simple et remarquable, les volontaires copiant ou reprenant ensuite les tracés distribués et les complétant à l'argile et au charbon de bois. À en croire les sourires des dessinateurs à la fin

de leur travail, plusieurs d'entre eux doivent toujours être stockés dans des archives familiales.

Des expérimentations partagées

Dès la première année d'activité d'Archéo 125, en 1996, le partenariat avec le Foyer a été effectif avec la décision de transporter une très grosse pierre et de l'ériger en menhir. Pour cela contact a été pris avec Bertrand Poissonnier, archéologue spécialiste du mégalithisme ayant organisé à plusieurs reprises des transports et des érections de mégalithes sans recours à des outils ou des procédés actuels. Son courrier d'accord pour participer à notre expérience indiquait la marche à suivre. C'est ainsi qu'en août se sont retrouvés, sous sa conduite, plusieurs dizaines de personnes (équipe de fouille de Condé-sur-Ifs, membres du Foyer et visiteurs du Forum) à tracter la pierre pesant environ trois tonnes sur des rondins de bois. L'opération a débuté calmement et en suivant les consignes données par Bertrand. L'affaire s'est corsée quand la pierre a commencé à être redressée, les personnes tirant sur les cordes de halage ayant sans doute mis un peu plus d'énergie que nécessaire. Par chance, deux fouilleurs costauds ont vu le coup venir. Mathieu se souvient de son frère Stéphane bloquant d'un coup d'épaule la chèvre menaçant de basculer. Finalement, l'opération a été menée à bien. L'année suivante, quelques fouilleurs ont décidé de graver au silex des symboles empruntés au Néolithique sur l'une des faces de la pierre. Il en reste probablement encore des traces visibles. Aujourd'hui, un beau menhir en calcaire de la Plaine de Caen trône sur la pelouse du Billot derrière la salle d'exposition.

Le levage du menhir.

À la fin des années quatre-vingt-dix, Nicolas et Hubert se sont intéressés à une autre forme d'expérimentation, celle-ci liée au feu : la cristallisation du sel à la façon des Gaulois. De nombreux sites sont connus sur les côtes de France sous l'appellation d'ateliers de bouilleurs de sel. Chacun comprend aujourd'hui l'importance du sel dans les sociétés anciennes, qui permettait la conservation durable d'aliments périssables autrement et leur donnait aussi du goût. Les hommes de la préhistoire récente pratiquaient la chauffe de saumures dans des godets en terre cuite sommairement montés. Cette théorie correspondant aux données recueillies sur les chantiers de fouille demandait à être testée par l'expérimentation. Nombreux sont en effet les risques liés à la chauffe : dosage excessif ou insuffisant de la saumure en sel, fissuration ou éclatement des céramiques, évaporation de la fraction liquide trop rapide ou trop lente... Par prudence, en 2005 lors du Forum, les godets remplis sont placés sur une chambre de cuisson décalée par rapport au foyer circonscrit par une série de briques, ce qui devrait permettre de contrôler au mieux la montée en température. Tous ces paramètres sont sujets à discussions nombreuses entre les expérimentateurs, l'équipe du chantier de Condé et le public : *« Ça va trop vite ; Ça n'avance pas ; Je ne vois pas de cristaux de sel ; Tu crois que ça va marcher ? »*. À la fin de la journée, tous les godets ont livré du sel cristallisé, mais en quantités variant de l'un à l'autre. Ils étaient forts, tout de même, ces Gaulois !

Avant d'effectuer une démonstration au Billot ou ailleurs, Jean s'est documenté longuement, a tenté de mettre en place diverses solutions. Cette quête inces-

Le four à sel et l'équipe de fouille de Condé.

sante est liée à un sens aigu de l'observation. Ainsi, à partir des années 2000, il a observé au musée de Bayeux un bijou de l'âge du Bronze présentant en surface des traces parallèles et courbes. Curiosité aidant, il a cherché ce qui pouvait provoquer de telles marques sur le bronze. Il en a finalement conclu que le moule devait être un os de seiche. Il a ensuite expérimenté, c'est-à-dire essayé plusieurs méthodes pour enfin parvenir à un résultat comparable à celui de l'objet archéologique. Au Billot, en 2010, il a présenté sa méthode avec une seule modification : le métal n'est

Un bijou coulé dans un os de seiche.

pas du bronze, mais un métal blanc fondant à basse température afin de travailler plus vite et avec moins de risques pour lui et le public. Le résultat est bluffant car en tous points comparables aux vestiges des âges des métaux. C'est ce qu'a expliqué Jean au public curieux de comprendre les enjeux de cette animation.

Le partage des connaissances, des repas, de l'expérience de fouille est un élément de base aussi dans une équipe de fouille. Celle de Condé-sur-Ifs a commencé à explorer le domaine culinaire avec des essais simples comme la cuisson de pâtons de pain dans un

Les petits pains de Maurice.

foyer en cuvette. Elle a ensuite décidé de comprendre comment fonctionnaient les fours à pierres chauffantes néolithiques mis au jour sur le site néolithique. Après documentation et échanges avec des collègues, il est décidé de cuire à l'étouffée une épaule d'agneau en respectant autant que possible les faits observés sur le terrain. Au Billot, en fin de matinée, une fosse circulaire est d'abord creusée, du bois déposé au fond et allumé à l'ancienne, puis des pierres calcaires sont disposées sur le feu petit à petit. Au bout d'un peu moins de deux heures, les pierres du dessus bien

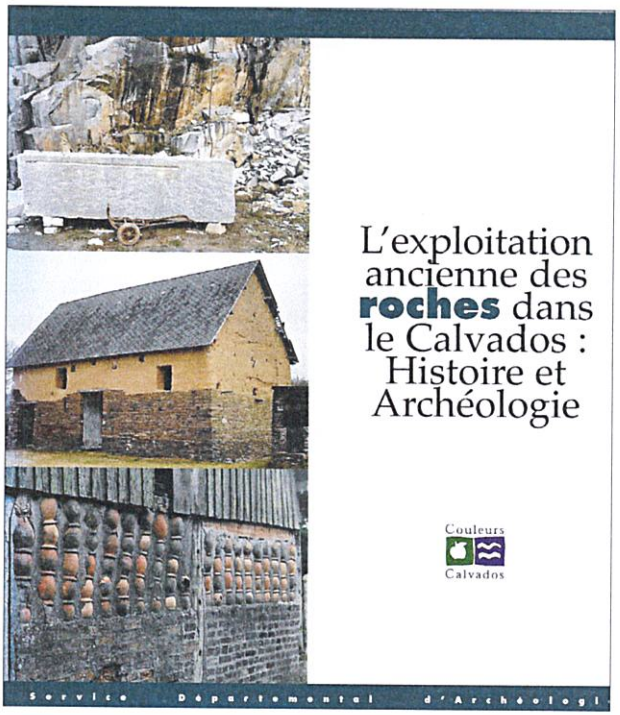
chaudes sont retirées, la pièce de viande entourée de feuilles de choux est déposée dans le four, puis recouverte avec des pierres retirées, le tout étant fermé plus ou moins hermétiquement par plusieurs pelletées de terre. Qu'allait donc donner cette cocotte-minute souterraine ? Dans le courant de l'après-midi, décision est prise de sortir l'épaule. Après avoir retiré les feuilles de choux, pas de problème, elle a l'air cuite, mais quel sera son goût ? Les fouilleurs qui la découpent nous rassurent tout de suite, et le public confirme d'emblée : la viande est fondante et goûteuse à souhait. Animateurs et public, peu de temps après un fort copieux déjeuner, veulent tous déguster un morceau d'agneau. Cette joie partagée reste un souvenir particulièrement vivace dans nos têtes.

Des savoirs à transmettre

Dès le début d'Archéo 125, s'est mis en place un partenariat aussi dynamique que cordial avec le Foyer rural. Moins d'un an après la création officielle de notre association, le numéro spécial 55 d'*Histoire & Traditions Populaires* était entièrement consacré à une Journée archéologique. Le Forum des Savoir-faire et de l'Archéologie est né à cette occasion samedi 17 août 1996 avec huit communications écoutées par quelque quatre-vingts personnes et décrivant des sites et des objets du patrimoine augeron ou proche du Pays d'Auge : nécropole néolithique, ferme et céramiques gauloises, bâtiment et cimetière gallo-romains, réduction du fer en bas fourneau et quartier antique et médiéval ont donné un bel aperçu du potentiel archéologique de la région. Le dimanche 18, une dizaine

d'activités présentant aussi bien plusieurs savoir-faire traditionnels (fabrication de crème et de beurre, confection de fagots et de cordes, montage d'un mur en torchis) que des initiations archéologiques (synthèse informatique sur une nécropole, pétrographie de céramiques antiques locales, modalités de prospection sur un site médiéval, bas fourneau en fonction, dessin d'animaux paléolithiques, taille d'outils en silex et enfin traction puis levage d'un menhir). Ainsi avec le concours d'autres partenaires très motivés (le Groupe de Recherches Archéologiques et de Prospection en Pays d'Auge, l'Association pour la Promotion de la Paléométallurgie en Basse-Normandie, le Service Départemental d'Archéologie du Calvados), a eu lieu un très beau et très riche week-end patrimonial au Billot, prélude à de nombreuses autres rencontres pendant le quart de siècle suivant. Merci à tous les organisateurs et animateurs pour leur généreux engagement à l'origine de ce projet.

Un autre élément qui réunit les deux associations, c'est la volonté de diffuser le savoir auprès de tous les curieux par des livres. Dès la fin des années quatre-vingt-dix, Jack et Guy se sont associés afin d'organiser la réalisation d'un ouvrage collectif *L'exploitation ancienne des roches dans le Calvados : Histoire et Archéologie*. Cet ouvrage publié par le Service Départemental d'Archéologie en 1999 rassemble trente-cinq auteurs de tous horizons : historiens, archéologues, géologues, prospecteurs, expérimentateurs autour des différents matériaux lithiques exploités depuis la préhistoire dans le département. Tour de force éditorial témoignant de l'ampleur prise par les témoins patri-



Couverture du livre.

moniaux dans l'esprit de tous. Cette réussite évidente a motivé l'équipe du Foyer qui pendant l'été 2002 a monté une exposition intitulée : *Les roches : Extractions, utilisation.* Avec comme une heureuse habitude un succès populaire certain.

Le Foyer s'inscrit complètement dans le Pays d'Auge, monde original s'il en est par la beauté de ses paysages, l'originalité de son bocage et les merveilleuses maisons à pans de bois qui racontent à elles seules cet univers magnifique. C'est pourquoi Archéo 125 a sollicité deux fois Jack pour organiser

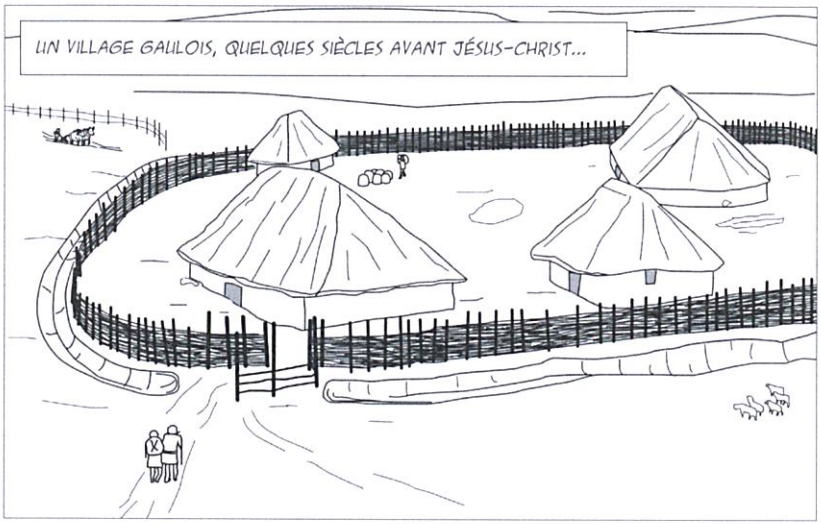
Le manoir de Coupesarte. Photo : Nitot. Licence CC-share-alike.

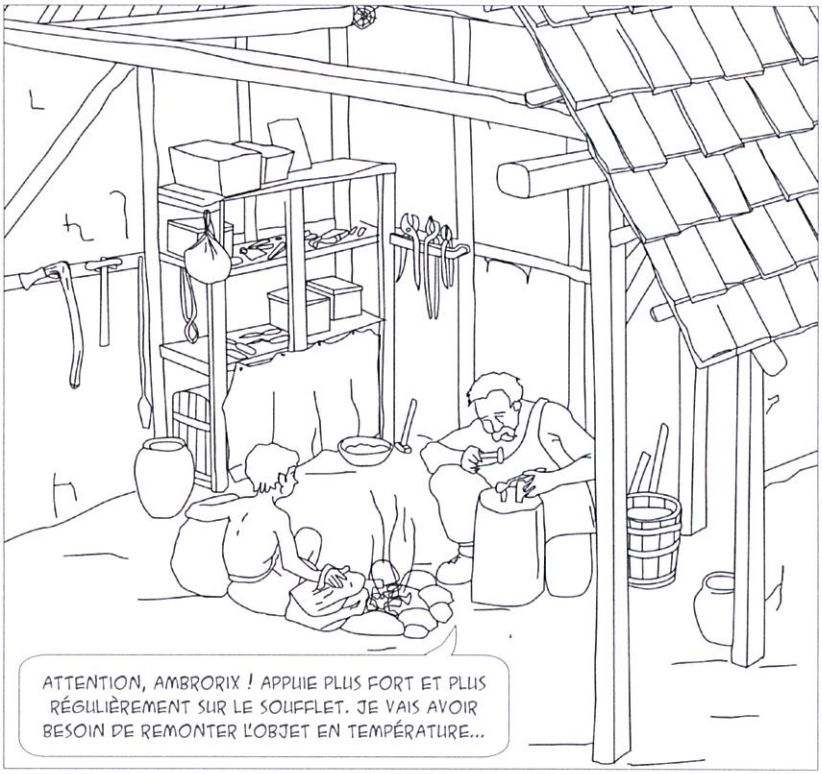
une de nos deux visites découvertes annuelles. Le 8 avril 2000, nous avons sous la conduite de Jack découvert le château et l'église de Courcy ainsi que celle de Norrey-en-Auge le matin avant un apéritif offert et le déjeuner au Billot. L'après-midi, visite de deux manoirs à Tortisambert et de l'église des Autels-Saint-Bazile. Belle journée riche en plaisirs ! En 2005, le 15 octobre, seconde journée en Pays d'Auge avec le même guide toujours aussi chaleureux et disponible. Au programme le matin, deux manoirs (Saint-Michel-de-Livet et Mesnil-Bacley) et l'après-midi l'église abandonnée et la ferme du Tilleul avant le « *gros morceau du jour* » : l'extraordinaire manoir de Coupesarte entouré de ses douves qui a vivement impressionné le groupe. « *C'est un lieu*

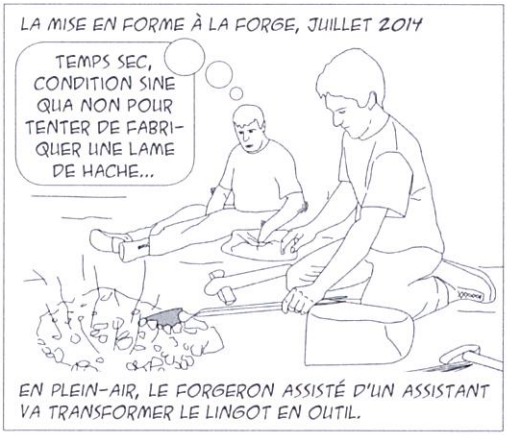
magique propice aux élans romantiques » écrivions nous dans le compte rendu de la journée. « *Pour clore notre vadrouille augeronne, l'église de Vieux-Pont-en-Auge...* » nous a livré une bonne partie de ses secrets avant « *une petite promenade sous un beau soleil d'automne blondissant façades et champs.* » Merci Jack pour ces moments irremplaçables.

Signe plus récent de nos échanges, plusieurs expositions d'été du Foyer ont accueilli des documents réalisés par Archéo 125. Ainsi en 2016, plusieurs panneaux de notre exposition *Au fil de la hache* ont complété l'exposition *Les Arts du Feu.* Nous avions pour cette occasion réalisé une série de planches de bandes dessinées racontant notamment les procédés de fabrication des haches en pierre, bronze et fer au cours de la préhistoire.

Ci-dessous et pages suivantes : la bande-dessinée « fabriquer une hache gauloise ».

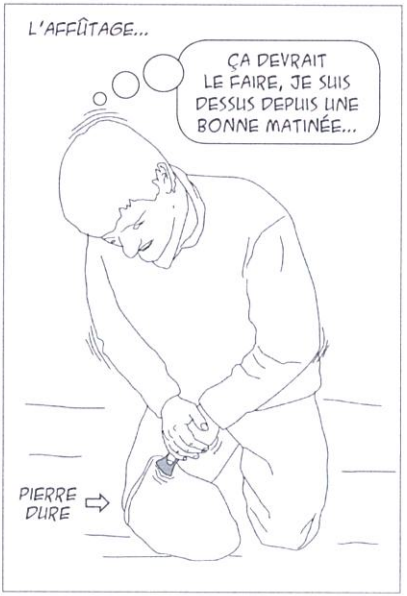



ATTENTION, AMBRORIX ! APPUIE PLUS FORT ET PLUS RÉGULIÈREMENT SUR LE SOUFFLET. JE VAIS AVOIR BESOIN DE REMONTER L'OBJET EN TEMPÉRATURE...


LA MISE EN FORME À LA FORGE, JUILLET 2014
TEMPS SEC, CONDITION SINE QUA NON POUR TENTER DE FABRIQUER UNE LAME DE HACHE...
EN PLEIN-AIR, LE FORGERON ASSISTÉ D'UN ASSISTANT VA TRANSFORMER LE LINGOT EN OUTIL.

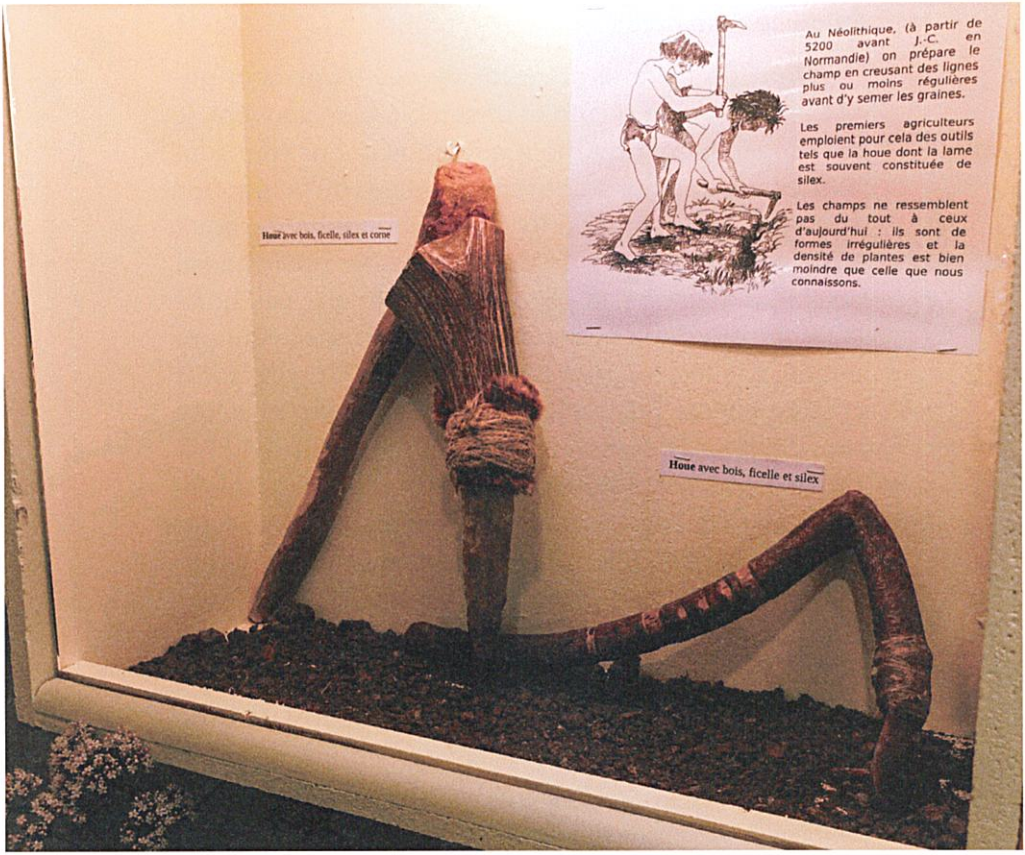
IL MARTÈLE LE TRANCHANT À DE NOMBREUSES REPRISES POUR LE METTRE EN FORME.

POUR FABRIQUER LA DOUILLE QUI RECEVRA LE MANCHE, IL ÉTIRE ET REPLIE LE MÉTAL EN QUELQUES GESTES PRÉCIS.


L'AFFÛTAGE...
ÇA DEVRAIT LE FAIRE, JE SUIS DESSUS DEPUIS UNE BONNE MATINÉE...
PIERRE DURE

L'EMMANCHEMENT DE LA LAME (AOÛT 2014)
LA LAME EST ENSUITE EMMANCHÉE EN POSITION VERTICALE : UN BOIS COUDÉ EST INSÉRÉ DANS LA DOUILLE. L'OUTIL DEVIENT DONC UNE HACHE...

...OU EMMANCHÉE À LA VERTICALE ET JE L'UTILISE EN HERMINETTE.
SON FIL EST PARFAIT...



Vitrine de l'exposition « Il était une fois le blé ».

Ce type d'action s'est renouvelé en 2017, lors de la présentation d'« *Il était une fois le blé* », où plusieurs vitrines portaient notre griffe archéologique. En complément à ces productions visuelles, plusieurs membres ont donné des conférences et animé des ateliers en lien avec le thème de l'exposition pendant chacune de ces éditions du Forum.

En guise d'au revoir

Avant de clore le souvenir de ces vingt-cinq années vécues côte à côte et ensemble bien souvent, je me souviens (merci Arno !) que nous avons très souvent évoqué ce qui se passait au Billot à l'instigation du Foyer. J'ai donc relu la pile de numéros de notre brochure trimestrielle *Le Cochon truffier* pour me rafraîchir la mémoire, et j'ai alors compté que Le Forum était présent dans quarante-cinq éditions, ce qui m'a semblé à la fois logique et réjouissant. Et, cerise sur le gâteau, il n'est pas indifférent que ce texte paraisse pour célébrer le cinquantenaire du Foyer rural du Billot alors que sortira le centième numéro de notre revue. C'est l'occasion de mettre ensemble toutes ces bougies sur la même table... et de les souffler vigoureusement pour que grand âge continue à rimer avec projets en partage.

Pour Archéo 125,
Jean-Luc Dron

Nous adressons un merci très cordial à tous ceux qui ont contribué à documenter et illustrer cet article : Thierry Bricon, Alain Chambellan, Nicolas Fromont, Mathieu Kraxner, Jack Maneuvrier, Jean Ladjadj et Hubert Lepaumier, Guy San Juan ainsi que les journalistes d'*Ouest France*.

Boire et manger civilisé en Normandie

Vaisselle, couverts, pichets, verrerie et linge de table dans l'antrhoponymie normande

Dominique Fournier

Certes, manger avec les doigts semblerait *a priori* un astucieux moyen d'économiser quelques doses de produit pour lave-vaisselle ; mais finalement, pas tant que ça : il faut bien mettre la nourriture et la boisson quelque part, et, en l'absence de feuilles de bananier adéquates, tenir sa part de carottes râpées ou de purée de marrons dans les mains risque de poser un certain nombre de problèmes dont le moindre est l'usage accru de la machine à laver.

Au cours des temps, certains esprits ingénieux mirent au point l'usage, et donc la fabrication et la commercialisation, d'accessoires divers destinés à faciliter la consommation de la nourriture. Grâces leur soient rendues.

Les petits plats dans les grands

Les choix offerts par les productions de bas de gamme sont assez réduits : l'ancien français nous propose l'inévitable *escuele* "écuelle" [1], mot sur lequel a été formé le nom de l'*escuelier* qui a désigné soit le marchand ou fabricant d'écuelles, de vaisselle de bois, soit un officier de bouche chargé de surveiller la vaisselle, particulièrement dans les abbayes. On le rencontre en latin médiéval sous la forme *scutellarius*, titre porté par *Restaldus,* **scutellarius**, moine au Mont-Saint-Michel [50] vers 1054/1055, ou encore *Rogerius,* **scutellarius**, moine en 1136 à l'abbaye de Saint-Pierre-de-Préaux [27]. Ce mot est à l'origine du rare Léculier, aujourd'hui restreint à la Manche, mais d'extension autrefois plus large : ainsi, *Alexander* **Scutellarius** en 1180 à Caen [14], *Gilebertus* **Lescuelier** en 1247 à Saint-Martin-du-Vieux-Bellême [61], etc. L'ancien français *platel*[2], qui a abouti au français moderne *plateau*, était d'un emploi relativement vague, puisqu'il s'est appliqué aussi bien à une écuelle qu'à un grand plat, voire une plaque, un morceau plat (de quelque chose), et même un éventail. En tant que surnom métonymique évoquant la profession, il a pu désigner un fabricant ou de marchand de *platels*. On ne peut cependant exclure un surnom évoquant une caractéristique du lieu d'habitation, situé sur un plateau (lieu-dit éventuel *le Plateau*, etc.).

---

1. Du latin *scutella* "plateau, écuelle", dérivé diminutif en *-ella* de *scutra* "plateau, plat en bois ; marmite", d'étymologie inconnue.

2. Dérivé diminutif en *-el* de *plat* < gallo-roman °PLATTU, du latin de *°plattus* "plat" < grec *πλατύς*, *platús* "plat, étendu" [indo-européen **°plat-u-**, forme suffixée de la racine **°plat-** "être plat", élargissement de **°pel-** "plat ; étaler" ; cf. anglais *flat* "plat"].

Ce mot, quelle que soit son acception, explique PLATEL [76, 14, 27...], PLATEAU [14, 76...] et PLATEAUX [61, 76, 14...], anciennement attestés par *Goscelin* **Platel** à Bretteville-sur-Odon [14] au milieu du 13e siècle, ainsi que *Guillaume* **Platel** en 1448 à Bayeux [14].

Les choses sont encore plus floues avec l'ancien français *volet*[3] qui, s'il a bien désigné une assiette creuse ou une écuelle, a également signifié une multitude d'autres choses : voile posé sur la tête, partie flottante d'une coiffe, volant ; cachet, seau ; sorte de jeu de hasard ; sorte de girouette en plumes, d'où de très nombreuses possibilités pour VOLLET [76, 61, 14, 27] et le moins fréquent VOLET [76, 50...]. Ce nom est porté par *la veuve Pierre Anfrie gendre* **Volet** en 1696 à Saint-Valery-en-Caux [76].

Nous n'avons par trouvé dans l'anthroponymie normande de référence claire à la vaisselle plate (vaisselle d'orfèvrerie ou d'argenterie)[4], mais seulement une possible allusion indirecte par l'emploi anthroponymique du moyen français *goderon*[5] "renflement ornementant le bord d'un plat d'argent", d'où peut-être un surnom

3. Dérivé en *-et* de *voler* < latin *volare*, qui pourrait se rattacher à l'indo-européen **°g^{w}el-** "voler ; aile".

4. Cet emploi du mot *plat* constitue un emprunt tardif à l'espagnol *plata* "argent" (d'où aussi *platina*, littéralement "petit argent"), d'abord "plaque, lingot (d'argent)".

5. Dérivé diminutif en *-eron* de l'ancien français non attesté *°gode* "godet, gobelet" (voir GODET ci-après).

d'artisan à l'origine du patronyme Godron [76, 27...]. Mais ce dernier pourrait tout aussi bien représenter un hypocoristique médiéval masculin *Goderon*, *Godron*[6].

Sortons couverts

Couteaux

Il a certes existé toutes sortes de couteaux, mais l'ancien français *coltel*[7] ne fait pas vraiment la différence entre ses différents usages : il désigne le "couteau" de manière générale. Il est à l'origine de Coutel [61, 27, 76], forme dialectale Couté [14, 61...], Coutey [27, 76...], Lecouté [50], Lecoutey [50, 14...], forme vocalisée Couteau [76, 14, 27, 61], noms de fabricants, de marchands ou d'utilisateurs. Ce nom est attesté au Moyen Âge par celui de *Johannes* **Coutel**, *de parrochia Sancti Petri Ebroicensis* en 1247 à Évreux [27].

Le fabricant et / ou marchand de couteaux est en ancien français le *couteler* ou *coutelier*, qui explique les quelques Coutellier et Coutelier de Normandie, principalement attestés aujourd'hui dans l'Eure. Cette profession est mentionnée à Lisieux [14] sous diverses formes : *Pouchin,* **faiseur de couteaulx** en 1456 ; *Michel Dusaulx,* **couttellier** en 1637 ; *Nicolas Mouton,* **coustelier** en 1684, etc. On relève encore *François Lejeune,* **coutelier** en 1695 à Eu [76] ; *Pierre Lepiquard,*

---

6. Dans ce cas, dérivé en *-on* du nom de personne d'origine germanique *Godier* < *Godhari* (de *god-* "dieu" + *-hari* "armée) ou d'un nom commençant par *Godr-*, tel que *Godré*, *Godry*, etc.

7. Du gallo-roman °cultellu < latin *cultellum*, accusatif de *cultellus*, dérivé diminutif en *-ellus* de *culter* "couteau", issu de l'indo-européen °**kel-tro-**, forme suffixée en **-tro-** de la racine °**(s)kel-** "couper".

coutellier en 1698 à Bacqueville-en-Caux [76] ; *Robert Leboucher,* **coutellier** en 1735 à Troarn [14], etc. Quant aux surnoms évoquant cette profession, citons entre autres *Renier* **le Coutelier**, vicomte de Bayeux et bailli de Caen [14] en 1360 ; *Benedictus* **le Coutellier** en 1418, variantes *Benedictus* **le Couteller**, *armiger* en 1419, *Benedictus* **Couteller** en 1422, sans doute à Vaux-sur-Aure [14].

L'ancien français et normand *canivet*, *quenivet* "canif, lancette"[8] a lui aussi généré des surnoms de fabricants (couteliers) ou d'utilisateurs (chirurgiens, barbiers pratiquant la saignée, etc.). Il est perpétué par le fréquent CANIVET [76, 14, 50...] et le plus localisé CANIVEZ [76...] dont la forme correspond à une graphie picarde originaire du nord de la France. Ces patronymes sont attestés à date ancienne par *Nicholaus* **Quenivet** en 1260 et 1280 à Barfleur [50] ; *Eustace* **Quenivet**, *lieutenant general de noble homme messire Richart Haryngton, chevalier, bailli de Caen* en 1434 à Caen [14] ; *venerable personne Jehan* **Quenivet**, prêtre à

8. Dérivé en *-et* de l'ancien français *quenif* "canif", seulement attesté en moyen français, mais dont on relève le diminutif *cnivet* dès le 12e siècle. Ce mot représente un emprunt ancien au francique *°knif* "couteau" < germanique commun *°knībaz* (cf. ancien anglais *cnīf* > anglais *knife* ; moyen néerlandais *cnijf* (néerlandais *knijf* ; ancien norois *knifr*, etc.), d'un radical *°kn-ī-b-*, élargissement d'un radical *°kn-* < indo-européen **°gn̥-**, degré zéro de **°gen-**, hypothétique racine exprimant la compression, la projection et le coup.

Saint-Pierre de Caen [14] en 1488 ; *Guillelmus* **Cannivet** en 1510 à Sées [61] ; *maistre Loys* **Canivet** en 1555 à Bayeux [14] ; ou encore *Jean Baptiste* **Canivet** en 1793 à Saint-Georges-en-Auge [14].

Fourchettes

Les fourchettes ne s'étant répandues dans l'usage qu'à l'époque de la Renaissance, leur apparition sur les tables françaises est trop tardive pour avoir généré des surnoms, et donc des noms de famille. Nous nous contenterons de le regretter amèrement.

Cuillères

Les cuillères, en revanche, sont connues depuis l'antiquité. L'ancien français *quillier*, *quiller* "cuillère"[9] explique les patronymes Cuiller [14, 76, 27], Cuillier [76, 14...], Cullier [14, 76...], noms de fabricants ou de marchands de cuillères. On relève ainsi *Jehan* **Cuillier** en 1444 à Lisieux [14], ou encore *Denis* **Cuiller** vers 1815 dans le pays d'Auge.

De même, le fabricant et / ou marchand de cuillères était le *cuillerier* ou *quillerier*, mot sur lequel reposent Cuillerier [61, 76], Quillerier [14, 76], Lequilerier [61, 27], Lequillerier [50], etc. On note au Moyen Âge *Robertus* **le Cullerier** en 1247 à Saint-Martin-du-Vieux-Bellême

9. Du gallo-roman °cocliariu < latin *cochlearium* "cuillère", dont le manche pointu servait à extirper les escargots de leur dernière demeure. Il s'agit d'un dérivé instrumental en *-arium* de *cochlea* "escargot, colimaçon", emprunt, avec changement de genre, du grec *κοχλίας*, *kok^{h}lías*, variante *κόχλος*, *kók^{h}los* "escargot" < indo-européen **°kok^{h}-lo-s**, dérivé dénasalisé du radical **°konk$^{(h)}$o-** "mollusque, coquillage, moule", etc. (d'où aussi, indirectement, le français *conque*, *conchyliculture*, etc.).

[61] ; *Jehan* **le Quillerier** en 1419, variante *Johannes* **le Culerier** en 1421 dans le bailliage de Caux [76], ou encore *Louis* **Lequillerier** en 1780 à Manerbe [14]. Quant au nom de famille CULLERON [50, 27, 14, 76], il représente soit un dérivé en *-on* de l'ancien français *quillier*, *quiller* "cuillère", avec le même sens que précédemment, soit l'emploi métonymique de l'ancien français *culleron* "partie creuse de la cuillère", nom de fabricant ou de marchand, voire d'utilisateur (cuisinier, etc.).

Enfin, de l'ancien normano-picard *loche* "cuillère à long manche, cuillère à pot, louche"[10] dérive LOUCHEL [76, 27], centré sur la Seine-Maritime et la Somme. Ce patronyme représente encore un possible surnom de fabricant et / ou de commerçant, autrefois dénommé *lochier*, qui n'a apparemment pas laissé de traces dans l'anthroponymie normande.

10. L'ancien normano-picard *loche*, puis *louche*, correspond à l'ancien français *loce*, *louce*, qu'il a remplacé. Le mot est issu du francique *°lōtja* "grande cuiller, instrument utilisé pour puiser ou creuser" (cf. moyen néerlandais *loet*, *loete*, ouest-flamand *loeze* "cuiller à long manche") < germanique *°lukja*, littéralement "instrument pour creuser, faire un trou", dérivé de *°luka* "trou" (cf. allemand *Loch*), reposant en dernier lieu sur l'indo-européen **°leug-** "plier, courber".

Quelle chance d'avoir du pot !

Nous avions brièvement évoqué, dans un précédent article relatif à la boisson[11], plusieurs noms de famille évoquant les cruches, les pots et les coupes. Nous lui emprunterons quelques éléments ici.

Si l'usage des bouteilles n'est évidemment pas inconnu au Moyen Âge, celui du pot ou du pichet directement rempli au tonneau, puis posé sur la table, était bien plus courant. Comme précédemment, la plupart des surnoms évoquant de tels récipients pouvaient s'appliquer aussi bien à des fabricants, des vendeurs ou à des utilisateurs (aubergistes, buveurs, etc.).

L'ancien français *bichier* et sa variante *pichier* ont eu le sens de "pot à vin, cruche, pichet ; mesure pour les liquides"[12]. Leurs dérivés Bicherel [14, 27, 76...], Picherel [27] et Pichereau [61, 14, 27, 50...] peuvent donc représenter des noms de mesureurs, de fabricants de pichets, de marchands de vin, d'aubergistes, etc. Le mot *picherel* a aussi désigné une mesure de terre (ensemencée avec un *pichier* de grain), d'où éventuellement un surnom en désignant le possesseur. On relève en Normandie les noms de *Robin* ***Bicherel***, carrier à Lisieux [14] en 1429 ; *magister Richard* ***Bicherel*** en 1621 à Pont-l'Évêque [14] ou encore *Marye* ***Bicherel*** en 1663 à Blangy-le-Château [14].

Très proche du *bichier* était l'ancien français de l'Ouest *pichet*[13], qui a lui aussi désigné un pot ainsi

11. Fournier 2012.

12. Du gallo-roman °bicariu < bas-latin *becarium*, accusatif de *becarius* "sorte de vase à gros ventre".

13. Altération de *bichet*, sans doute d'après le mot *pot*. L'ancien français *bichet*, quant à lui, a surtout désigné une mesure de

qu'une mesure pour les liquides, le sel ou le grain. Il est à l'origine de PICHET [14, 50, 76, 61], nom de fabricant, de marchand ou d'utilisateur (buveur, aubergiste, mesureur, etc.). Comme *picherel*, le mot a aussi désigné une mesure de terre (ensemencée avec un *pichet* de grain), d'où éventuellement un surnom en désignant l'heureux possesseur.

Le cas de *pichon*[14] est plus complexe, car outre son sens de "vase, cruche ; mesure pour les liquides", le mot a également signifié "pieu ; petit pic", d'où un possible nom d'ouvrier ou d'artisan. En outre, en Haute-Normandie, *pichon* peut représenter une forme picarde de *poisson*. Quelle qu'en soit la valeur exacte, le terme explique le fréquent PICHON, répandu partout en Normandie, ainsi que le plus rare LE PICHON [61, 27, 76]. Ils sont attestés par *Robertus* ***filius Picheon*** en 1180 au bailliage du Bessin [14] ; *Johannes* ***Pichon*** en 1195 au bailliage de Falaise [14] ; un autre *Johannes* ***Pichon*** (ou peut-être le même) en 1198 au bailliage de Pontorson [50] ; *Galterus* ***Pichon****, de Molins* en 1247 à Moulins-la-Marche [61] ; *Nicholas* ***Pichon*** en 1305 à Colomby [50] ; ou encore *Willelmus* ***Pichon***, variante ***Pychon*** à Avranches [50] en 1418. Le fabricant de *pichons* était le *pichonier*, d'où le patronyme PICHONNIER [61, 14...][15],

---

grain de valeur variable dans le temps et l'espace. Le mot représente un dérivé diminutif en *-et*, par changement de suffixe, de l'ancien français *bichier* "pot à vin, pichet ; mesure pour les liquides" (voir ci-dessus).

14. Dérivé nominal en *-on* de l'ancien français *pichier* "pichet, cruche", variante de *bichier* (voir ci-dessus).

15. Ce nom de famille, très nettement centré sur l'Orne, semble sans rapport avec le picard *pichonnier* "poissonnier", seule interprétation retenue par MORLET 1991, p. 783a.

attesté dans l'Orne par *Marguerite* ***Pichonnier*** ainsi que *les enfants* ***Pichonnier*** en 1782 à Ménil-Jean.

De nombreux autres mots ont désigné la cruche, le broc ou le pot, offrant les mêmes possibilités de surnoms. Ainsi, le *poçon* "pot (à bière, à eau), vase, tasse, burette ; mesure pour les liquides"[16], dont la forme normano-picarde *pochon* peut expliquer Pochon [76, 27, 14...], qui peut par ailleurs se rattacher au moyen français *pochon* "poche, sac".

De même, l'ancien français *broc* "cruche"[17] a pu susciter un surnom de fabricant de brocs ou de marchand de vin au broc, d'où peut-être Broc [61, 14, 76...] et Brocq [14, 76...], anciennement attestés par le nom de *Goiffredus* ***Broc*** en 1025, variante *Goifridus* ***Broch*** vers 1059/1066 à Fécamp [76]. Mais ceci n'est qu'une éventualité, car le mot *broc* a aussi signifié "clou, broche ; arme pointue, fourche en fer", ainsi que "bourgeon, nœud d'une tige ; bouton" (sur la peau)", sans parler du nom de personne d'origine anglo-saxonne *Broc*

Il existe un certain nombre de noms de famille pouvant représenter des dérivés de *broc*, mais les multiples sens du mot et les différentes possibilités d'analyse des patronymes aux-mêmes ne permettent en aucune façon d'être affirmatif. Ainsi, les noms Brocard [76, 50, 27, 14...] et Brochard [14, 27, 50, 76...] peuvent correspondre soit à des dérivés anthroponymiques en *-ard*

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

17. Ce mot est expliqué par un emprunt à l'ancien provençal *broc* < gallo-roman °broccu < latin *broccum*, accusatif de *broccus* "saillant" (à cause du bec), éventuellement croisé avec le grec *βροχίς*, *brok^{h}ís* "encrier, écritoire" ou encore *πρόχος*, *prók^{h}oos* "vase, aiguière, pot à eau".

de *broc* (quel qu'en soit le sens), soit à un nom de baptême médiéval d'origine germanique également attesté sous les formes latinisées *Brocardus*, *Brochardus*, *Bruchardus*[18], etc., soit encore à un surnom de valeur mal définie issu de l'ancien normano-picard *brocart* "jeune cerf d'un an". Citons à date ancienne en Normandie ***Brocart*** en 1180 au bailliage du Bessin [14] ; *Geraldus* ***Brochard*** 1200 MR I 101a, non localisé ; *Odo* ***Brocart*** en 1247 à Appenai-sous-Bellême [61] ; *Guillaume* ***Brochart*** en 1422 dans la vicomté de Domfront [61] ; *Roger* ***Brocart*** en 1450, variante *Roger* ***Bloquart*** en 1469 à Colleville-sur-Mer [14] ; *Joseph* ***Brochard****, chirurgien* en 1684 à Lisieux [14] ; ou encore *Jean* ***Brocard****, garde de la forêt* en 1695 à Campneuseville [76].

De la même manière, Broquet, Brochet, attestés partout, ainsi que Broché [14, 61], sont des dérivés en *-et* ou *-el* (avec traitement dialectal) de *broc* (voir ci-dessus) ; de l'ancien normano-picard *broke*, *broque*, ancien français *broche*, nom d'artisan, de marchand, etc. ; ou des sobriquets issus de l'ancien français *broché*, *brochet* "brochet". Ils sont attestés en Normandie par *Ansgotus* ***Broket*** en 1198 au bailliage de Falaise, probablement dans le nord de l'Orne vers les cantons de Trun ou de Vimoutiers ; *Petrus* ***Broquet****, de Vastevilla* en 1257 à Vasteville [50] ; *Symon* ***Broquet*** en 1305 à Ponts-et-Marais [76] ; *Robertus* ***Broquet*** en 1321 au hameau de Grès à Saint-Jacques, aujourd'hui rattaché à Lisieux [14] ; *Nicolas* ***Brocquet*** *dit la Rivière* en 1695 à Eu [76], etc.

---

18. Du germanique *Brokhard*, *Brukhard*, métathèse de *Burkhard*, combinaison des éléments *burk-*, forme mutée de *burg-* "lieu fortifié, refuge", et *-hard* "dur, fort".

Sur l'ancien normand *bie* et l'ancien français *bue*, *buhe*, *buie* "cruche"[19] ont été formés Biot [76, 14, 61, 27] et Buon [14, 61, 76...], qui peuvent eux aussi représenter des noms d'artisan, de fabricant, de marchand ou d'utilisateur (débitant de boissons, tavernier, etc.). D'autres possibles dérivés sont plus ambigus : ainsi, si certains Bion [76, 50, 14...] sont issus de *bie* "cruche" + *-on*, en revanche d'autres, particulièrement dans la Manche, sont des surnoms évoquant la localité d'origine : "de Bion" [50]. Enfin, Bioche [61, 27...] pourrait correspondre à un dérivé en *-oche* de *bie*, quoique l'emploi de ce suffixe ne soit pas des plus courants.

Le nom de la *cruche*[20] elle-même se manifeste dans deux dérivés, Cruchet [27, 14, 61...] et Cruchon [14, 50, 76...][21], de valeur sans doute identique (noms de fabricants, de vendeurs, etc.). À noter cependant qu'en Normandie, Cruchet peut aussi

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

20. L'ancien français *cruche* est issu du francique *°krūka*, de même sens. On rattache ce mot à un radical germanique **°krūk(k)-** "récipient renflé" (cf. anglais *crock*, allemand *Krug* "cruche") dont l'initiale **°kr-** est commune à de nombreux mots germaniques évoquant une courbure, et pour laquelle on pose généralement une base indo-européenne **°ger-**, degré zéro **°gṛ-** ; mais la comparaison avec d'autres formes (irlandais *crogán*, gaélique *crog*(*an*), gallois *crochan* ; grec *κρωσσός*, *krōssós* "cruche" < **°krōk-yo-s**) suggère plutôt qu'il s'agit d'emprunts d'un même terme à une source non déterminée.

21. Du moyen français *crugeon*, *cruchon* "petite cruche", dérivé diminutif en *-on* de l'ancien français *cruche*.

reposer sur l'appellatif toponymique *cruchet*, variante de *gruchet* "terre pierreuse", d'où un surnom évoquant une caractéristique du lieu d'habitation, ou ce lieu lui-même (lieu-dit, hameau *le Cruchet*). L'ancien normand *cane*, correspondant à l'ancien français *chane*[22], a eu de multiples acceptions : avant celles de "cruche"[23] et de "mesure pour les liquides", expliquant un surnom d'artisan, de marchand ou de mesureur, il a d'abord eu celle de "tuyau d'évacuation, conduit" (pouvant générer un surnom évoquant une caractéristique du lieu d'habitation)[24]. Comme dans le cas précédent, on ne le rencontre que dans des dérivés. Voici donc d'une part *canel* "petite cruche", etc. (cf. ancien français *chanel* "petit pot"), d'où CANEL [76, 27, 14...] dont les variantes plus rares CANÉ [27], CANEY [50, 14, 76] correspondent à la prononciation dialectale [-é] du suffixe *-el*. Ceci dit, on peut aussi avoir affaire dans certains cas à l'ancien normano-picard *canel* "canal" (distinct, mais ultimement apparenté au précédent), d'où un surnom évoquant une habitation située au bord d'un canal, etc. Ces noms sont attestés à date ancienne par *Guillaume* ***le Caney*** en 1300, variante

22. Du latin *canna* "roseau", puis "tuyau" ; mot emprunté, par l'intermédiaire du grec *κάννα*, *kánna* "roseau", à une langue sémitique (proto-sémitique ***°qan-*** ; cf. hébreu *qånē* "roseau, tige d'épi", punique *q-n-'*, ougaritique *q-n*, akkadien *qanu*).

23. La *cane* (ou *canne*) à lait en cuivre est toujours bien connue dans la Manche et le Calvados ; elle est appelée *chan(n)e* plus au sud. Voir à ce propos le surnom *Bruisecane* commenté un peu plus bas.

24. Les parlers normands attestent toujours la forme féminine [knèl] ou [kànèl] "robinet du tonneau ; petit bois creux pour faire couler le liquide d'un vase, d'un tonneau", etc.

Guillaume ***le Cané*** en 1394 à Bayeux [14] ; *Renaud* ***le Cané***, avocat dans la même ville en 1448 ; *Marie* ***Cané*** en 1668 à Berville [14] ; *Jacques* ***Canel***, *savetier* à Eu [76] en 1695, etc.

Lorsque Canet [14, 61, 76, 27...] ne représente pas une graphie alternative des précédents, il peut se rattacher à l'ancien normano-picard *canet* "petite cruche", nom d'artisan, de marchand, etc. Mais on ne peut exclure l'ancien français *canet* "petit canard, caneton" (encore attesté dans les parlers normands), surnom métaphorique évoquant peut-être la démarche, le caquetage, ou surnom métonymique d'un éleveur de canards ; ni l'ancien français *canet* "banc", surnom d'artisan menuisier, ou caractéristique de la maison. Ainsi, *Jean* ***Canet*** et *François Frédéric* ***Cannet*** en 1835 à Vaudeloges [14] ; *Eugénie* ***Canet*** en 1886 à Ammeville [14], etc.

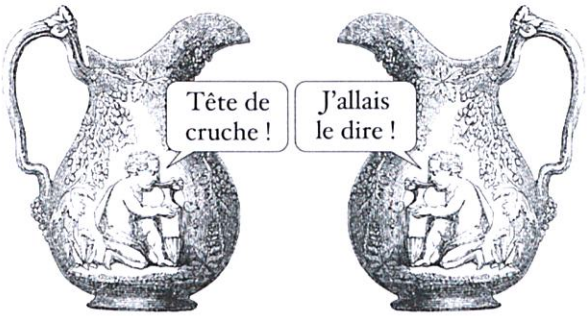
L'ancien normand *cane* "cruche" n'apparaît sous sa forme simple que dans un composé verbal attesté en 1272 à Eu [76] par *Martin* ***Bruisecane*** "brise cruche", sobriquet d'homme violent ou maladroit

Moins connu est l'ancien normano-picard *orche*, correspondant à l'ancien français *orce* "vase, cruche" [25], dont on a par le passé tiré de très nombreux diminutifs tels que *orcel*, *orcele*, *orcheroel*, *orçueil*, *orchuel*, *orchil*, etc. Il serait donc possible d'y rattacher les noms de

25. Gallo-roman °ORCIA < latin °*urcea*, forme féminine correspondant à *urceus*, *urceum* (cf. aussi le diminutif *urceolum* > *orçueil*, *orchuel*) ; ce mot représente un dérivé d'*orca*, variante non attestée °*urca* "vase à gros ventre", emprunt au grec *úρχη*, *úrkʰē* "pot de terre où l'on met le poisson salé", lui-même un emprunt à une langue méditerranéenne non identifiée.

famille Horcholle [76, 27, 50...] et Orsolle [27, 14] en postulant les dérivés diminutifs non attestés *°orchole*, *°orçole*, "petite cruche", d'où un surnom de fabricant, de marchand ou d'utilisateur.

Parmi les autres patronymes pouvant relever de cette catégorie, citons encore Chocard [76], qui pourrait se rattacher à l'ancien normand *choque* "tasse servant à boire ; pichet"[26] (d'où un surnom de buveur, plutôt que de fabricant), ou encore à l'ancien français *choquer* "heurter", nom de personne violente, querelleuse. Enfin, l'ancien français *caillier* a désigné une sorte de faïence de qualité inférieure, puis un vase a vin utilisé pour boire la nuit, d'où un nom possible de fabricant plutôt que d'utilisateur pour les rares Caillier [76, 14] et Callier [14, 61], qui peuvent néanmoins se rapporter à *caillier* "lait caillé", et donc représenter des noms de fromagers, de fabricants ou de marchands de lait caillé. Le patronyme est attesté par *Micheaut* ***Caillier*** *et ses compaignons* vers 1399/1400 à Rouen [76]. Le même problème se pose pour le dérivé Cailleret [76, 14]



26. L'ancien normand *choque* "tasse, pichet" semble représenter un déverbal de *choquer* "heurter" au sens de "trinquer".

Levons nos verres...

Les surnoms évoquant des coupes, des tasses ou des gobelets sont tout aussi ambigus que les précédents, et peuvent eux aussi désigner des fabricants, des marchands, des taverniers ou des consommateurs. En outre, comme de coutume, les sens de ces termes en ancien français sont souvent multiples, accroissant d'autant l'incertitude de l'interprétation. Ainsi, le mot *cope*[27] a sigifié "coupe, vase précieux", "cuve, tonneau", et même "mesure de grain, de sel", d'où diverses possibilités pour le nom de *Hugo* ***Coupe*** (1203) au bailliage de Coutances [50][28], aujourd'hui Coupe [27, 61, 14, 76...]. Copin [76, 27, 14...] et Coppin [76, 27, 50...] reposent sur le dérivé *copin* "coupe (à boire)", dont c'est apparemment là le seul sens[29]. On trouve ce nom attesté à Eu [76] en 1283 par *Willelmus* ***Copin***, ainsi que *la veuve Pierre* ***Copin*** en 1695 à Blangy-sur-Bresle [76].

De même, l'ancien normand *moque* "tasse à anse, bol à cidre"[30] peut expliquer les rares Moque [50], Mocque [14],

---

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

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

29. Nous hésitons à rapprocher ce surnom du normand *copin* "grand homme sot et niais", et aussi "dindon" par manque d'attestations médiévales de ce sens, mais cette éventualité ne doit pas être rejetée ; on aurait dans le dernier cas un surnom métonymique d'éleveur ou de marchand. Le mot est actuellement usité en Haute-Normandie.

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

Mocques [14, 50], noms de fabricants, de marchands ou d'utilisateurs (taverniers, buveurs, etc.) : ainsi, *tenementum Johannis* ***Moque*** en 1418 à Bayeux [14] (quoiqu'une forme ancienne de *mouque* "mouche" ne semble pas impossible ici). Il en va de même pour les dérivés Moquet [50, 61, 14...] et Mocquet [50, 14, 76...], qui peuvent par ailleurs se rattacher à l'ancien français *moquier* "railler, se moquer de". Il semble que l'on en ait une trace à Lisieux [14] en 1684 dans le nom de *Robert* ***Moquais****, vitrier*.

De la même manière, le mot *choquet* "petite choque" (tasse à boire, pichet)[31] peut être à l'origine de Choquet [76, 14, 27, 61...] et Choquet [14], mais ceux-ci peuvent aussi bien se rattacher à une variante de *chouquet*, forme dialectale de l'ancien français *souchet* "petite souche". Quant à l'ancien français *gobel* "vase à boire, verre ; coupe"[32] et son diminutif *gobelet* "petite coupe", ils expliquent Goblet [61, 27, 50...] et Goblot [27, 76...].

Enfin, l'ancien français *godet* "godet, gobelet"[33] est sans doute à l'origine de certains Godet, bien attesté partout, ainsi que sa variante plus rare Godest [27, 76...]. Cependant, le mot a également signifié "jupe formant

---

d'apparition relativement tardive en Normandie, ce qui rend incertain son emploi onomastique.

31. Dérivé diminutif en *-et* de de *choque* "tasse, pichet", qui semble représenter un déverbal de *choquer* "heurter" au sens de "trinquer".

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

33. Dérivé diminutif en *-et* d'une forme non attestée en ce sens en ancien français °*gode*, que l'on rattache au moyen néerlandais *codde* "morceau de bois cylindrique".

des plis ronds", d'où une autre possibilité. Ce nom peut également se rattacher à l'ancien français *gode* "joyeux drille ; débauché ; efféminé", ou représenter encore un hypocoristique médiéval masculin *Godet*[34]. Son existence en Normandie est attestée par *Johannes* ***Godet*** *bastardus de Reniee Mesnil* en 1417 à Renémesnil, aujourd'hui rattaché à Cauvicourt [14] ; *Johannes* ***Godet*** en 1421 au bailliage d'Alençon [61] ; ou encore *Robert* ***Godet*** en 1729 au Pré-d'Auge [14]. Avec un autre suffixe, voici encore Godot [76, 27...], variante Godo [76, 50], qui peut lui aussi correspondre à un hypocoristique médiéval masculin *Godot*[35].

Si le bon peuple buvait dans des choques, des moques, des godets et autres gobelets, les gens de la haute pouvaient se piquer la ruche par l'intermédiaire plus classieux de hanaps, qui étaient des vases à boire en métal, souvent ouvragés, munis d'un pied et parfois d'un couvercle. Le mot *hanap* avait pour variante plus ancienne *henap*[36], sur lequel a été formé le nom du *henapier* qui fabriquait et vendait de tels objets. On

34. Dans ce cas, dérivé diminutif du nom de personne médiéval d'origine germanique *Gode*, ou d'un nom apparenté dont la première syllabe est *God-*, tel que *Godard*, *Godier*, *Godebert*, etc.

35. Dérivé diminutif en *-ot* d'un nom médiéval dont la première syllabe est *God-* (voir la note précédente).

36. L'ancien français *henap*, *hanap* est issu du gallo-roman °(H) ANAPPU, adaptation du francique °*hnap* "écuelle" (cf. ancien anglais *hnæpp*, néerlandais *nap*, ancien haut-allemand *hnapf* > allemand moderne *Napf* "écuelle", ancien scandinave *hnappr* < germanique commun °*hnappaz*, d'origine obscure. On peut néanmoins penser que ce mot représente un dérivé de l'indo-européen °**kn-**, degré zéro de l'une des nombreuses racines °**ken-** aux sens multiples.

en trouve une trace à Caen [14] en 1305, où il est en effet fait mention, dans la paroisse Saint-Pierre, d'un certain *Johannes dictus* ***le Henapier****, clericus, filius Johannis* ***le Henapier****, quondam burgensis Cadomi deffuncti*, "Jean dit le Henapier, clerc, fils de Jean le Henapier, jadis bourgeois de Caen, défunt". La référence à ce dernier personnage apparaît d'ailleurs à la même date en ancien français tardif sous la forme *Jehan* ***le Henapier****, jadis bourgeoys de Caen*.

Une autre variété de vase précieux était le *calice*, d'usage principalement ecclésiastique. Son nom apparaît souvent en ancien français sous les formes *galice*, *galisce*, *galisse*, *guelice*, etc., dont la variante normano-picarde correspondante est °*galiche*[37]. À ce mot se rattache Galicher [61, 27, 14, 76] qui doit représenter la fonction ou la profession de *galichier*, nom probable de sacristain, de préposé à l'entretien des calices, etc., voire éventuellement nom de fabricant ou de commerçant[38], analogue au *henapier* ci-dessus. On le trouve attesté en Normandie au Moyen Âge par *Willelmus* ***Galicher*** en 1186 dans la Manche à Hauteville-sur-Mer, Hautteville-Bocage ou

37. L'ancien normano-picard °*galiche* et l'ancien français *galice* sont des variantes sonorisées de *calice* < gallo-roman °Calice < latin *calicem*, accusatif de *calix* "coupe, gobelet". Ce mot repose sur l'indo-européen **°kl̥-ik-**, forme suffixée en **-ik-** du degré zéro de **°kal-** "coupe" ; cf. grec *κύλιξ*, *kúlix* "coupe" et *κάλυξ*, *kálux* "cosse, gousse".

38. Morlet 1991, p. 440b, en fait un dérivé de l'ancien français *galer* "s'amuser", ce qui reste à démontrer.

Hautteville-la-Guichard (le contexte ne permet pas de préciser la localisation) ; et par *Renaut* ***Galichier*** en 1302 à Ardevon, aujourd'hui rattaché à Pontorson [50]. Le nom plus fréquent de Galichet [27, 61, 14, 76], qui représente un dérivé anthroponymique ou diminutif en *-et* de *°galiche* ou de *°galichier*, a la même valeur.

...et faisons tourner les serviettes

Très rares sont les références claires au linge de table dans l'anthroponymie normande. Nous citerons néanmoins l'ancien français *toaille*, *toaile* "serviette, nappe" (en particulier, nappe d'autel)[39], qui a également désigné un voile porté sur sur la tête[40]. Il permet d'expliquer Thouaye [14, 61, 50], désignant probablement à l'origine un fabricant ou un utilisateur de *toailles* (sacristain, etc.).

Dominique Fournier

---

39. Emprunt au francique *°þwahlja* "serviette" < germanique commun *°þwahljō*, d'où également l'ancien haut-allemand *dwahila* > allemand dialectal *Zwehle* "serviette" (l'anglais *towel* est quant à lui emprunté à l'ancien normand *toaile*). Le mot, signifiant littéralement "ce qui sert à laver", est un dérivé nominal en *-ljō* du verbe *°þwahan* "laver", d'origine inconnue.

40. Mot conservé dans les parlers normands sous la forme *touaille* "serviette, linge de table" ; cf. également le diminutif *touaillon* "essuie-mains, torchon".

Sources des formes citées

ADC : Archives départementales du Calvados.

ANDG : Charles Bréard, *L'Abbaye de Notre-Dame de Grestain de l'ordre de Saint-Benoît à l'ancien diocèse de Lisieux*, A. Lestringant, Rouen, 1904.

ANMA : Léopold Delisle, *Études sur la condition de la classe agricole et l'état de l'agriculture en Normandie au Moyen-Age*, éd. A. Hérissey, Évreux, 1851.

ArC : archives communales.

ArP : archives privées.

BL : François Neveux, *Bayeux et Lisieux, Villes épiscopales de Normandie à la fin du Moyen Âge*, Éditions du Lys, Caen, 1996.

BSHL : *Bulletin de la Société historique de Lisieux.*

CAP : Dominique Rouet, *Le Cartulaire de l'abbaye bénédictine de Saint-Pierre-de-Préaux (1034-1227), collection de documents inédits sur l'histoire de France*, Section d'histoire et philologie des civilisations médiévales, série in-8°, vol. 34, Éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques, Paris, 2005.

CCC : Cartulaire du Chapitre de Coutances, 13e s. [NPE] ; Julie Fontanel, *Le cartulaire du chapitre cathédral de Coutances*, Archives départementales de la Manche, Saint-Lô, 2003.

CEL : Cartulaire de l'évêché de Lisieux (inventaire par Thomas Bazin), cité in HEL I p. cccliij-cccclviij ; HEL II p. 315-348.

CJM : marquis Henri de Frondeville, "Le compte de la Vicomté d'Orbec pour la Saint-Michel 1444 — Jean Le Muet, Vicomte et Receveur" [communément appelé : Compte de Jean le Muet, Vicomte d'Orbec], in *Études Lexoviennes* IV, Caen, 1936, 2e partie, p. 117-296.

CMS : Siméon Luce, *Chronique du Mont-Saint-Michel (1343-1468)*, Firmin-Didot, Paris, t. I, 1879 ; t. 2, 1883.

CN : cadastre napoléonien.

ECHN : Charles de Beaurepaire, *Notes et documents concernant l'état des campagnes de la Haute Normandie dans les derniers temps du Moyen Âge*, Rouen, 1865.

ECSG : registres d'État-Civil, Saint-Georges-en-Auge [14], 18e-19e s. [ArC].

HEL : Henri de Formeville, *Histoire de l'ancien évêché-comté de Lisieux*, 2 vol., E. Piel, Lisieux, 1873, réimpression Le Portulan, Luneray, 1971.

JSG : Eugène Robillard de Beaurepaire et le Comte Auguste de Blangy, *Le Journal du Sire de Gouberville*, MSAN XXXI, Caen, 1892, et XXXII, Caen, 1895 ; rééd. Les Éditions des Champs, Bricqueboscq, 1993-1994.

LCDS : *Liber cartarum domus Savigneii*, transcription manuscrite (20e siècle) du cartulaire de Savigny par Paul de Farcy, d'après l'original des archives de la Manche [Stein, Bibliogr. des cartul., n° 3631], IX-585 feuillets [BnF, Nouvelles acquisitions latines 2500].

LCEL : le Marquis Henri de Frondeville, "Documents ayant trait à la Levée d'une Contribution extraordinaire sur la Ville de Lisieux en 1637", in *Études Lexoviennes* III, 1928, p. 241-256.

LNRA : liste nominative du recensement d'Ammeville [14], 1886 [ArC].

LRCB : Henry Le Court, "Le livre de raison du conseiller Bicherel", in *BSHL* n° 11, année 1899, p. 4-32.

LRE : abbé Albert Legris, *Le Livre Rouge d'Eu (1151-1454)*, Société de l'histoire de Normandie, A. Lestringant, Rouen, Auguste Picard, Paris, 1911.

LXM : Olivier Buon, *Lisieux du début du XIIIe s. au milieu du XIVe s. Notes d'histoire urbaine*, Caen, 1993 [mémoire de maîtrise dactylographié].

MEMJ : M. Pillon, docteur-médecin de Falaise, *Mémoire de l'épidémie de Mesnil-Jean* [61], publié dans Pierre Marie Bourdin, "La Plaine d'Alençon et ses bordures forestières.— Essai d'histoire démographique et médicale", in Michel Bouvet et Pierre Marie Bourdin, *À travers la Normandie des XVIIe et XVIIIe siècles*, Caen, 1968, p. 205-520 [Cahier des Annales de Normandie n° 6].

MR I : Amédée Louis Léchaudé D'Anisy, *Grands Rôles des Échiquiers de Normandie*, première partie, MSAN XV, 2e série, 5e volume, Paris, 1845.

MR II : Amédée Louis Léchaudé D'Anisy et Antoine Charma, *Magni Rotuli Scaccariæ Normanniæ sub regibus Angliæ, pars secunda*, MSAN XVI, 2e série, 6e volume, Paris, 1852.

PADS : Jacques Savary, *Pouillé de l'ancien Diocèse de Seès rédigé en 1763 par JS, chanoine prébendé de Colombiers, Secrétaire de l'Évêché, et publié par les soins de la Société Historique et Archéologique de l'Orne d'après le manuscrit original conservé aux Archives du Diocèse*, Alençon, 1903.

PFM : papiers relatifs à la fabrique de Manerbe [14], 1780-1781 [ArP].

PSP : Georges Huard, *La paroisse et l'église Saint-Pierre de Caen des origines au milieu du XVIe siècle*, MSAN XXXV, Rouen / Paris, 1923.

QN : Léopold Delisle, *Querimonia Normannorum, anno 1247* (enquêtes sur l'administration de Saint Louis), *in Recueil des Historiens de la France* t. XXIV (1ère partie), Paris, 1904, p. 1-73.

RADN : Marie Fauroux, *Recueil des actes des ducs de Normandie* (911-1066), MSAN XXXVI, Caen, 1961.

RCB : registre de la charité de Blangy-le-Château [14], 17e-18e s. [ArC].

RNF : Amédée Louis Léchaudé D'Anisy, *Rôles Normands et Français et autres pièces tirées des archives de Londres par Bréquigny en 1764, 1765 et 1766*, MSAN XXIII, 3e série, 3e volume, 1re partie, Paris, 1858.

RPPA : registre paroissial du Pré-d'Auge [14], 18e s.

RTBC : rôle de taille de Bacqueville-en-Caux [76], 1698 [ADSM C 1774].

RTBl : rôle de taille de Blangy-sur-Bresle [76], 1695 [ADSM C 2095].

RTCa : rôle de taille de Campneuseville [76], 1695 [ADSM C 2095].

RTE : rôle de taille de la ville d'Eu [76], 1695 [ADSM C 2095].

RTL : rôle de taille de Lisieux [14], 1684 [ArP].

RTSVC : rôle de taille de Saint-Valery-en-Caux [76], 1696 [ADSM C 1910].

RTT : rôle de taille de Troarn [14], 1735 [ADC 2C 1357], document publié dans Michel Bouvet, "Troarn, étude de démographie historique (XVIIe - XVIIIe siècles), in Michel Bouvet et Pierre Marie Bourdin, *À travers la Normandie des XVII^e et XVIII^e siècles*, Caen, 1968, p. 155-164 [Cahier des Annales de Normandie n° 6]

Bibliographie

FOURNIER 2012 : Dominique FOUNIER, "La boisson dans l'anthroponymie normande", in *Petite histoire des boissons en Pays d'Auge, Histoire et Traditions Populaires* [n° 116], catalogue de l'exposition, Foyer Rural du Billot, L'Oudon, 2012, p. 51-95.

MORLET 1991 : Marie-Thérèse MORLET, *Dictionnaire étymologique des noms de famille*, Perrin, Paris, 1991.

Répertoire alphabétique des formes citées

Appellatifs

COUSTELIER. — *Nicolas Mouton,* ***coustelier*** 1684 RTL [Lisieux, 14].

COUTELIER. — *François Lejeune,* ***coutelier*** 1695 RTE [Eu, 76].

COUTELLIER. — *Pierre Lepiquard,* ***coutellier*** 1698 RTBC [Bacqueville-en-Caux, 76]. — *Robert Leboucher,* ***coutellier*** 1735 RTT [Troarn, 14].

COUTTELLIER. — *Michel Dusaulx,* ***couttellier*** 1637 LCEL [Lisieux, 14].

FAISEUR DE COUTEAULX. — *Pouchin,* ***faiseur de couteaulx*** 1456 CEL f° 85 § 22 [Lisieux, 14].

SCUTELLARIUS. — s[ignum] *Restaldi* ***scutellairi*** [var. ***scutellarii***] 1054/1055 RADN 306 § 132 [Le Mont-Saint-Michel (?), 50]. — signum *Rogerii* ***scutellarii*** 1136 CAP [Les Préaux, 27].

Anthroponymes

BICHEREL. — *Robin* ***Bicherel*** 1429 BL 550 [carrier à Lisieux, 14]. — *magister Richard* ***Bicherel*** 1621 LRCB [Pont-l'Évêque, 14]. — *Marye* ***Bicherel*** 1663 RCB 4 [Blangy-le-Château, 14].

BROC. — *Goiffredus* ***Broc*** 1025 RADN 135 § 35, [abl.] *Goisfrido* ***Broc*** 1059/1066 RADN 415a § 218, [abl.] *Goifrido* ***Broch*** 1059/1066 RADN 415b § 218 [Fécamp, 76].

BROCARD. — *Jean* ***Brocard****, garde de la forêt* 1695 RTCa [Campneuseville, 76].

BROCART. — ***Brocart*** 1180 MR I 4b [bailliage du Bessin, 14]. — *Odo* ***Brocart*** 1247 QN 25 § 189 [Appenai-sous-Bellême, 61]. — *Roger* ***Brocart*** 1450 ANDG 281 § XLVI, *Roger* ***Bloquart*** 1469 ANDG 293 § LIII [Colleville-sur-Mer, 14].

BROCH. — *Goiffredus* ***Broc*** 1025 RADN 135 § 35, [abl.] *Goisfrido* ***Broc*** 1059/1066 RADN 415a § 218, [abl.] *Goifrido* ***Broch*** 1059/1066 RADN 415b § 218 [Fécamp, 76].

BROCHARD. — [dat.] *Geraldo* ***Brochard*** 1200 MR I 101a [non localisé]. — *Joseph* ***Brochard****, chirurgien* 1684 RTL [Lisieux, 14].

BROCHART. — *Guillaume* ***Brochart*** 1422 RNF 201b § 1118 [verderie d'Andaine, vicomté de Domfront, 61].

BROCQUET DIT LA RIVIERE. — *Nicolas* ***Brocquet dit la Rivière*** 1695 RTE [Eu, 76].

BROKET. — *Ansgotus* ***Broket*** 1198 MR II 46a [bailliage de Falaise, 14 ; probablement dans le nord de l'Orne, vers les cantons de Trun ou de Vimoutiers].

BROQUET. — *Petrus* ***Broquet****, de Vastevilla* 1257 CCC 145 § 40 [Vasteville, 50]. — *Symon* ***Broquet*** 1305 LRE 114 [Ponts-et-Marais, 76]. — *Robertus* ***Broquet*** 1321 LXM § CXXIII [Grès à Saint-Jacques > Lisieux, 14].

BRUISECANE. — *Martin* ***Bruisecane*** 1272 LRE 23 [Eu, 76].

CAILLIER. — *Micheaut* ***Caillier*** *et ses compaignons* 1399/1400 ECHN [Rouen, 76].

CANE. — *Marie* ***Cané*** 1668 RPB [Berville, 14].

CANEL. — *Jacques* ***Canel****, savetier* 1695 RTE [Eu, 76].

CANET. — *Jean Canet* 1835 CN [Vaudeloges, 14]. — *Eugénie* ***Canet*** 1886 LNRA [Ammeville, 14].

CANIVET. — *maistre Loys* ***Canivet*** 1555 JSG II 172 [Bayeux, 14]. — *Jean Baptiste* ***Canivet*** 1793 ECSG [Saint-Georges-en-Auge, 14].

CANNET. — *François Frédéric* ***Cannet*** 1835 CN [Vaudeloges, 14].

CANNIVET. — *Guillelmus* ***Cannivet*** 1510 PADS [Sées, 61].

COPIN. — *Will[elmus]* ***Copin*** 1283 LRE 41 [Eu, 76]. — *la Vve Pierre* ***Copin*** 1695 RTBl [Blangy-sur-Bresle, 76].

COUPE. — *Hugo* ***Coupe*** 1203 MR II 88b [bailliage de Coutances, 50 ; peut également représenter *Coupé*].

COUTEL. — *Johannes* ***Coutel****, de parrochia Sancti Petri Ebroicensis* 1247 QN 17 § 108 [Évreux, 27].

CUILLER. — *Denis* **Cuiller** ~1815 CN [pays d'Auge, 14].

CUILLIER. — *Jehan* **Cuillier** 1444 CJM [Lisieux, 14].

GALICHER. — [abl.] *Willelmo* **Galicher**, *clerico* 1186 LCDS 240 § xxvi [Haut(t)eville, 50 ; localité non identifiée].

GALICHIER. — *Renaut* **Galichier** 1302 ANMA 145 n. 59 [Ardevon > Pontorson, 50].

GODET. — [acc.] *Johannem* **Godet** *bastardum de Reniee Mesnil* 1417 MR I 243 [Renémesnil > Cauvicourt, 14]. — *Johannis* **Godet** *et Petronille matris sue, juratorum* 1421 RNF [bailliage d'Alençon, 61]. — *Robert* **Godet** 1729 RPPA [Le Pré-d'Auge, 14].

LE CANEY. — *Guillaume* **le Caney** 1300 BL 71 [Bayeux, 14].

LE CANE. — *Guillaume* **le Cané** 1394 BL 179 [Bayeux, 14]. — *Renaud* **le Cané** 1448 BL 154 [avocat à Bayeux, 14].

LE HENAPIER. — *Johannes dictus* **le Henapier**, *clericus, filius Johannis* **le Henapier**, *quondam burgensis Cadomi deffuncti ; Jehan* **le Henapier**, *jadis bourgeoys de Caen* 1305 PSP [Caen, 14].

LESCUELIER. — *Gilebertus* **Lescuelier** 1247 QN 22 § 158 [Saint-Martin-du-Vieux-Bellême, 61].

MOQUAIS. — *Robert* **Moquais**, *vitrier* 1684 RTL [Lisieux, 14].

MOQUE. — *tenementum Johannis* **Moque** 1418 MR I 260a [Bayeux, 14].

PICHEON. — [acc.] *Robertum filium* **Picheon** 1180 MR I 4b [bailliage du Bessin, 14].

PICHON. — *Johannes* **Pichon** 1195 MR I 71b [bailliage de Falaise, 14]. — *Johannes* **Pichon** 1198 MR II 2a [bailliage de Pontorson, 50 ; peut-être le même]. — *[Gal]terus* **Pichon**, *de Molins* 1247 QN 29 § 230 [Moulins-la-Marche, 61]. — *la terre Nicholas* **Pichon** 1305 CCC 245 § 120 [Colomby, 50]. — [dat.] *Willelmo* **Pichon** [var. *Pychon*] 1418 RNF 21b § 141 [Avranches, 50].

PICHONNIER. — *les enfants* **Pichonnier** 1782 MEMJ [Ménil-Jean, 61]. — *Marguerite* **Pichommier** [lire *Pichonnier*] 1782 MEMJ [Ménil-Jean, 61].

PLATEL. — *Goscelin* **Platel** m-13e s. ANMA 675 [Bretteville-sur-Odon14]. — *Guillaume* **Platel** 1448 BL 155 [Bayeux, 14].

PYCHON ➔PICHON.

QUENIVET. — *domus Nicholai* **Quenivet** 1260 CCC 122 § 26, 1280 CCC 125 § 28 [Barfleur, 50]. — *Eustace* **Quenivet**, *lieutenant general de noble homme messire Richart Haryngton, chevalier, bailli de Caen* 1434 CMS II 48 § CLX [Caen, 14]. — *venerable personne Jehan* **Quenivet** 1488 PSP [Caen, 14 ; prêtre à Saint-Pierre de Caen].

SCUTELLARIUS. — *Alexander* **Scutellarius** 1180 MR I 17a [Caen, 14].

VOLET. — *la veuve Pierre Anfrie gendre* **Volet** 1696 RTSVC [Saint-Valery-en-Caux, 76].

Les graffitis de l'église de Vieux-Pont-en-Auge

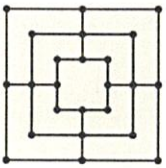
Des représentations mystérieuses à découvrir !

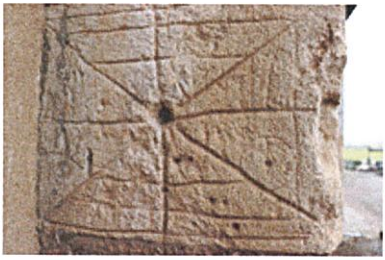
Michel Sady

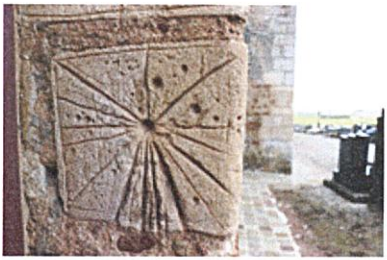
Les récents travaux de rénovation de l'église de Vieux-Pont-en-Auge ont mis au jour plusieurs éléments intéressants inconnus de la plupart des habitants de la commune et alentours. Nous aurons l'occasion de vous faire découvrir tout cela dans les prochains numéros, mais je vous propose, dans un premier temps, un focus sur les curieux graffitis que l'on peut observer tout autour de l'église, ainsi qu'à l'intérieur où on en a trouvé de nouveaux.

Faisons donc ensemble le tour des vieux murs de l'église de Vieux Pont afin d'inventorier ces dessins gravés énigmatiques, empreints de naïveté, mais aussi d'une symbolique souvent oubliée et difficile à interpréter.

Je vous propose de commencer à l'extérieur par le mur nord de l'église, côté route. À l'angle de la sacristie en colombages et du chœur, nous trouvons deux dessins géométriques dont l'un fait penser à un jeu de marelle ou jeu du moulin[1].







Sur une autre pierre, des alignements de trous faits avec une pointe interpellent :

1. Il ne s'agit pas ici du jeu auquel nous jouions enfants dans la cour de l'école et qui consistait à ramasser un palet à cloche-pied, mais d'un jeu de société qui se joue à deux joueurs sur un tablier en forme de figure géométrique régulière, sur lequel on pose des pions aux intersections des lignes. Le gagnant est le premier qui aligne trois pions. Ce jeu était déjà pratiqué par les Égyptiens et les Romains. Il fut très populaire au XIV[e] siècle mais fut abandonné au XVI[e] siècle. Il reviendra plus tard sous le nom de jeu du moulin (source Wikipédia).

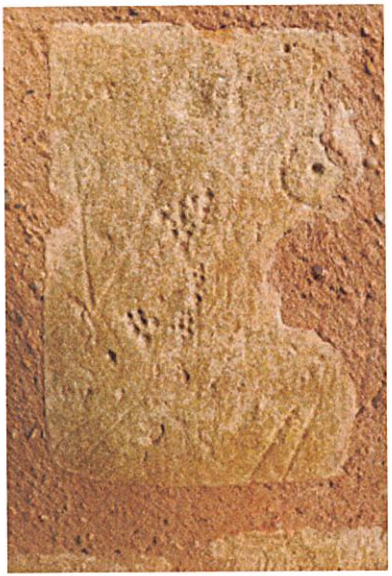
Je pensais que cela pouvait être un mode de comptabilisation d'unités de travail du tailleur, mais on m'a expliqué, il y a peu, que certaines personnes prélevaient avec une pointe de la poussière de pierre d'église donc sacrée pour la mettre dans des concoctions censées guérir les gens... Il y a plusieurs endroits dans l'église où l'on trouve ces alignements de trous tout-à-fait curieux. Ces alignements sont peut-être dus à cette superstition.

Un peu plus loin, à la jointure du chœur et de la nef, toujours côté nord, plusieurs pierres sont gravées. On remarque des petits personnages stylisés, des écus, à nouveau des trous, des croix à empâtement.

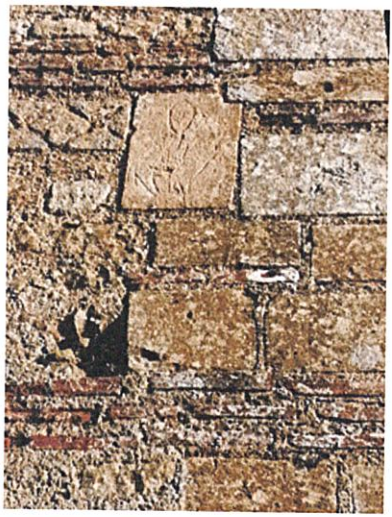
Dans le même coin, un étrange animal à quatre pattes avec une tête de serpent semble avaler sa queue pointue, tel un ourobouros.

L'ouroboros est un dessin ou un objet représentant un serpent ou un dragon qui se mord la queue. Il s'agit d'un mot de grec ancien, οὐροβόρος / ourobóros, latinisé sous la forme *uroborus*, qui signifie littéralement « qui se mord la queue » (réf. Wikipédia). Selon les cultures, sa signification symbolique est différente. En tout cas, le dessin est aussi étrange que rare dans ce type de représentation. Mises à part les deux pattes avant qui donnent l'impression que l'animal est en mouvement, l'essentiel de la forme a une forme de cercle. Il repose sur une espèce de socle rectangulaire et au-dessus, un triangle arqué contient une croix.

Sur le mur ouest, à droite de la porte d'entrée principale, à un mètre de hauteur, on découvre un autre graffiti moins bien marqué. Il semble représenter un cerf stylisé de petite taille. J'ai surligné les traces pour mieux identifier la forme. Un cercle dont le centré est marqué est également présent. On en trouve plusieurs autour de l'église. Là encore, quelques alignements de trous sont aussi visibles.



Sur le même mur, mais situé à quelques mètres de hauteur, non loin de l'angle droit, au niveau de la frise qui décore cette façade ouest et lorsque le soleil l'éclaire dans l'après-midi, on peut observer un autre graffiti, lui aussi très curieux, qui pourrait être un cavalier avec une tête ovale et monté sur un cheval. Là encore, les traits sont partiellement effacés et il faut faire preuve d'un peu d'imagination pour reconstituer le dessin :



Le mur extérieur méridional au sud comporte peu de graffitis. J'ai juste déniché un petit serpent qui, là aussi, semble se mordre la queue. Il est situé au niveau de la descente de gouttière près de l'angle sud-ouest. Il y a également des graffitis sous la fenêtre du chœur, non loin de la tour avec des lettres que je n'ai pas réussi à déchiffrer et un dessin qui me fait penser à un arbre. Au passage, je vous invite à lire la plaque obituaire d'un dénommé Ranoldus, qui serait « né de la race des Francs » et qui aurait « fait cette église ». Cette plaque, écrite en latin et dont les lettres sont de nature carolingiennes, constitue un des rares éléments qui permettrait de dater l'église de la fin du X^e^ siècle ou du début du XI^e^. C'est un des mystères de Vieux-Pont...

Mais entrons dans l'église et dirigeons-nous vers les deux retables situés de chaque côté de la nef à l'angle du chœur.

C'est derrière ces deux meubles dont les tableaux représentent, à gauche la sainte Famille et à droite saint Martin, que nous avons trouvé des graffitis dont les gravures étaient couvertes d'enduit.

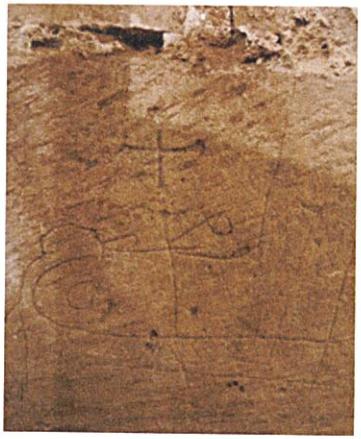
Sur la gauche d'abord, on voit nettement une pierre gravée avec des d'alignements de trous nombreux comme ceux déjà vus à l'extérieur, mais aussi un dessin qu'il convient de regarder à l'envers et qui me semble être un cerf :

Cette fois le dessin est plus net, tout en rondeur avec une volonté de montrer l'animal en mouvement. Il semble trotter avec sa ramure qui lui tombe sur le dos. Le dessin étant positionné à l'envers, on peut penser que la pierre a été posée ainsi en réemploi. Cette partie du mur semble en effet avoir été reprise.

Un peu en dessous, une autre pierre comporte des graffitis moins nets cette fois mais tout aussi curieux.

Il faut dessiner par-dessus les traits pour révéler la silhouette d'un animal diabolique à quatre pattes avec une tête de chèvre ou de bouc et une queue en pointe. Un autre animal se tient à côté. D'autres graffitis sont également visibles de ce côté sur une pierre presque au niveau du sol, dont l'un a une tête de bovin et l'autre une tête de chien.

Dans le même coin, mais côté chœur, caché par la boiserie qui a été enlevée pour être restaurée, on trouve une autre pierre avec des gravures énigmatiques :



J'ai beau tourner cette gravure dans tous les sens, je ne parviens pas à en comprendre le sens. Mais certains initiés finiront bien par nous apporter un jour la solution...

Puisque nous sommes dans le chœur, profitons-en pour pousser, en face, la porte cachée dans la boiserie et qui mène dans la belle tour romane de Vieux-Pont. Cette porte étroite est en fait une des entrées initiales de l'église avec sa voûte arrondie et ses briques rouges intactes ; comme si rien n'avait bougé depuis que des hommes se sont mis en tête de faire cette église là où elle est toujours, mille ans plus tard.

Dans l'épaisseur du mur, une petite pierre rectangulaire est marquée d'une jolie croix et une autre, juste en dessous, est remplie de ces trous dont je parlai précédemment, témoignage de vieilles croyances.

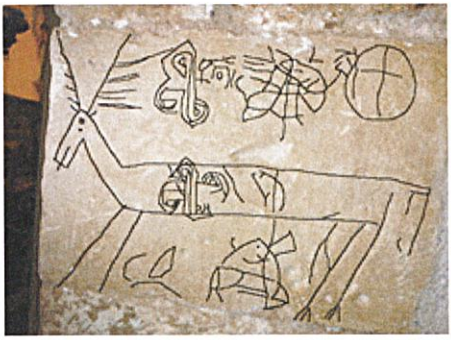
Mais retournons dans la nef, cette fois derrière l'autre retable, celui avec une peinture de saint Martin. Nous y avons découvert d'autres gravures. La plus spectaculaire est encore un cerf, cette fois très stylisé, un peu comme celui du mur extérieur ouest. C'est ici le troisième graffiti consacré à cet animal.

Pierre Moinot[2], en préface à une anthologie du cerf, résume les raisons qui font de cet animal un symbole :

« Voici donc l'animal porteur d'une forêt de symboles, tous apparentés au domaine obscur de la force vitale.

2. *Pierre Moinot : écrivain, haut fonctionnaire, membre de l'académie française*

Et d'abord ses bois, par lesquels la nature fait signe : ces deux perches hérissées d'andouillers, façonnées de perlures, rainures, empaumures aux épois aigus, cette ramure dont le nom, la forme et la couleur semblent sortir des arbres et que chaque année élague comme un bois sec, chaque année les refait pour donner la preuve visible que tout renait, que tout reprend vie ; par la chute et la repousse de ces os branchus qui croissent avec une rapidité végétale, la nature affirme que sa force intense n'est qu'une perpétuelle résurrection, que tout doit mourir en elle et que pourtant rien ne peut cesser ». Nul doute que ceux qui ont dessiné ainsi ce bel animal lui attribuaient des facultés symboliques fortes.



Cette même pierre comporte également plusieurs figures dont deux font penser à des nœuds de Salomon. Selon le site http://aggraphe.centerblog.net consacré aux graffitis anciens, *« les nœuds dits de « Salomon » aussi appelés « Nœuds Gordiens » ne sont pas les moins mystérieux. La symbolique qui s'y rattache l'est moins : l'éternité, car ces nœuds n'ont pas de début ni de fin, le lien indéfectible avec Dieu, un être aimé. Les représentations de ces « nœuds » remontent loin dans*

l'antiquité, grecque, égyptienne, nous les retrouvons dans les clavicules du Roi Salomon. Nous retrouvons ces représentations dans les sculptures du Moyen Âge, mais aussi sous forme de « graffiti » au cours des XVII^e^ et XVIII^e^ siècles. La transmission orale a bien fonctionné puisque nous pouvons les observer sur les murs parfois éloignés de nos églises rurales. »

Mais j'ai gardé le meilleur pour la fin. Plus bas, sur une pierre taillée du même coin, dans le sens de la hauteur, on découvre en cherchant bien une forme de visage de profil avec son nez et son œil. La première fois, j'ai cru qu'il s'agissait d'un visage de femme avec de longs cheveux tombant sur les épaules. Il a fallu que je dessine par-dessus les gravures les traits pour découvrir que la tête en question est plutôt celle d'un personnage recouverte d'un camail (cagoule de mailles) comme l'étaient parfois les chevaliers du Moyen Âge.

J'ai trouvé ce graffiti particulièrement émouvant, car il figure cette fois un personnage sorti tout droit du Moyen Âge et qui donne une petite idée de l'âge de ce graffiti ; à moins que ce ne soit un enfant de chœur qui, s'ennuyant pendant le sermon du curé, s'est amusé à

représenter sur une pierre un Ivanhoë imaginaire après avoir lu le roman de Walter Scott...

Ce qui est bien avec les graffitis, c'est qu'on n'est sûr de rien : ni de l'âge de l'œuvre, ni de l'auteur, ni même de ce que celui-ci a voulu exprimer...

Michel SADY
mars 2020

L'Association **VIEUX-PONT-EN-AUGE ÉGLISE & PATRIMOINE** a été créée en février dernier. Son but est de contribuer à la sauvegarde de l'église et du patrimoine architectural, historique et naturel de cette belle commune. Nous souhaitons pouvoir ouvrir l'église le plus souvent possible et la mettre en valeur avec l'histoire de Vieux-Pont. Si vous êtes intéressés, nous serons heureux de vous y recevoir.

Vous pouvez y adhérer auprès de Michel SADY : m.sady@orange.fr – 06 07 01 21 42

www.vieuxpontenauge.fr

ISSN 0298-6728
Numéro 146 / décembre 2020
Imprimé en Pologne par BooksFactory
Dépôt légal : février 2021

Bulletin semestriel édité par le Foyer rural du Billot. N°146, hiver 2020.
ISSN 0298-6728. *Couverture : réclame pour le chocolat Menier (1893).*