ISSN 0298 6728

Histoire & Traditions Populaires



BOIRE ET MANGER AU XX^E SIÈCLE N°147 - JUIN 2021

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

Juin 2021 - n°147
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

À nos lecteurs ..... p. 7

Boire et manger dans une ferme du pays d'Auge ..... p. 9
Jean Boutigny / Paule Bricon

Élever des cochons pour se nourrir ..... p. 15
Louis Bricon / Paule Bricon

À la laiterie matin et soir ..... p. 19
Majo Lecerf / Paule Bricon

Boire et manger à bord des trains ..... p. 23
Daniel Lalizel

Le foyer et le pain ..... p. 31
François Wèbre

L'épicerie Sevestre à Vieux-Pont-en-Auge ..... p. 37
Thierry Sevestre / G. Gilardn / Ph. Berson / M. Sady

Vivre pour manger ou manger pour vivre ? ..... p. 51
Dominique Fournier

Se nourrir au Billot il y a 90 ans ..... p. 107
Jack & Arno Maneuvrier

Avant-propos

Pour la deuxième année consécutive, la pandémie de Covid 19 nous a empêchés de mener à bien notre exposition initialement prévue en juin de l'année dernière, *« Boire et manger en pays d'Auge, l'art de la table au début du XX^e siècle »*.

Les interviews et articles que vous trouverez dans les pages suivantes, pour la plupart entrepris avant le confinement de mars 2020, ont donc ce thème en commun. « Buvettes » avalées sur le pouce ou repas de fêtes, dîners servis dans un wagon-restaurant ou confectionnés avec les provisions de l'épicerie du village, ils évoquent différentes facettes d'un même monde rural.

Un monde rural où l'on se déplace peu, où l'on se nourrit de légumes du jardin et de viande de la ferme, et où les pains de quatre, six ou douze livres durent plusieurs jours.

Un monde rural qui pourrait nous sembler un mythe ou une image d'Épinal révolue, en comparaison avec notre époque où une alimentation trop transformée, trop grasse, trop salée et trop sucrée tue onze millions

de personnes chaque année. Insidieuse épidémie qui s'attaque aux plus jeunes et dure depuis des décennies, orchestrée par une industrie agroalimentaire qui ne s'est jamais si bien portée — même lorsque le leader mondial du secteur reconnaît dans une note interne que 60 % de ses produits sont mauvais pour la santé [1].

*

Il n'est pourtant pas si loin, ce monde rural ; nos témoins peuvent en attester. D'ailleurs, surprise ! il semble que les confinements successifs l'aient subitement rendu désirable... Au point qu'aux dires des spécialistes, l'immobilier est en train de flamber à la campagne. Le jardin potager et le modeste café-épicerie du Billot en 1931 seraient-ils appelés à devenir les nouvelles tendances des prochaines décennies ?

1. *Le Soir*, « Nestlé reconnaît dans un document interne que plus de 60% de ses aliments ne sont pas bons pour la santé », 1er juin 2021.

Boire et manger dans une ferme du pays d'Auge

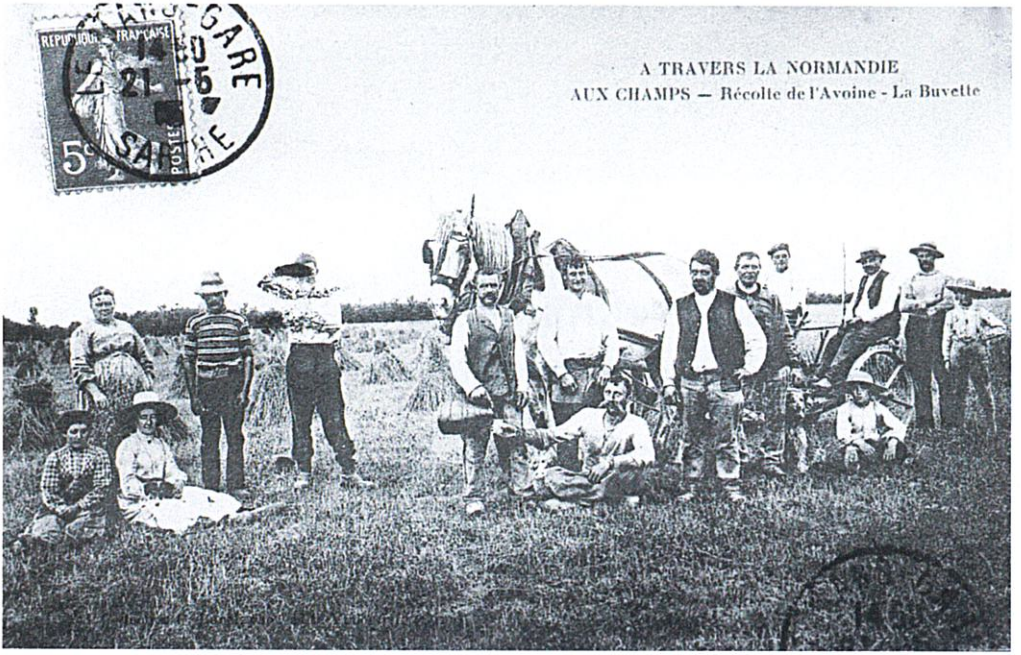
Jean Boutigny
Témoignage recueilli par Paule Bricon

Une journée de travail à la ferme vers 1945-1950

Mes parents avaient une ferme à Ommois (dans le pays d'Auge ornais) de soixante hectares. On se levait le matin à 6h, 6h30, et on commençait par soigner les six chevaux : on allait les faire boire et on leur mettait une ration d'avoine dans l'auge. Pendant qu'ils dégustaient leur avoine, nous venions manger la soupe de légumes avec du pain recuit.

Puis on préparait notre tartine pour la « buvette » de la matinée : la mie du pain était mélangée à de la graisse de porc et notre sandwich ainsi fait était enveloppé dans du papier journal et mis dans la musette accrochée au collier du cheval.

Ainsi, on partait travailler jusqu'à 9 h et là on faisait souvent la pause au bout du champ. La musette posée sur le talus était le signal pour discuter un peu avec les voisins.



« La buvette »
(Carte postale ancienne, coll. part.)

Treize à table

Le midi vers treize heures, nous rentrions manger à la ferme où la mère avait préparé le repas. Cela pouvait être du lapin, de la poule à la crème, du porc, du veau au jus, de la morue salée le vendredi. Ce plat principal était souvent accompagné de pommes de terre, de légumes du jardin suivant la saison.

Le gros pain de six livres accompagnait tous les repas. On en achetait deux fois la semaine : le jeudi en allant au marché et le dimanche (mon père l'achetait après la messe).

Pour la boisson, seul le cidre était sur la table et le café terminait le repas (arrosé de calva pour les ouvriers).

Je me souviens qu'à cette époque, on était tous les jours treize à table. En effet nous étions cinq enfants avec les parents, la belle-mère, le maître-charretier, la servante, le curé et le facteur. Voilà pourquoi je n'ai jamais été superstitieux.

L'après-midi et le souper

Avant le café du midi, on allait faire boire les chevaux et ils revenaient pour la ration d'avoine. Puis nous repartions pour le travail aux champs. La pause de l'après-midi consistait uniquement à prendre un verre de cidre.

En fin de journée, souvent vers 18h30, on repartait s'occuper des chevaux et on rentrait vite pour manger la grosse soupe fumante parfumée de légumes avec du pain recuit trempé dedans. Je me rappelle que ma mère écrémait le mercredi pour vendre son beurre le lendemain au marché de Trun ; de ce fait, ce soir-là, on mangeait la soupe au lait de beurre. On terminait le repas avec un peu de lard, un reste du repas du midi, une sardine, un hareng... Le jour du pot-au-feu, on mangeait la soupe avec le bouillon et un reste de viande.

Après le souper, je revois mon père tisonner le feu dans la cheminée, mes sœurs broder leur trousseau et mes frères et moi jouer à quelques jeux de société, un moment familial avant d'aller se coucher.

Le repas du dimanche

C'était un repas amélioré, souvent du rôti de bœuf cuit dans la cuisinière. J'ai un bon souvenir aussi du riz au lait qui terminait souvent le repas.



Jean Boutigny pendant l'entretien
(Photo : P. Bricon)

La conservation des aliments : le cochon

Chez nous, on tuait un cochon environ tous les trois mois. Le lendemain, la viande était découpée, salée et tassée dans les pots à lard pour la conserver.

Je me souviens qu'on mettait la queue du cochon au milieu de la viande, environ 15 cm au-dessus du fond ; ainsi quand ma mère apercevait la queue du cochon



Un pot à lard
(Photo : P. Bricon)

en prenant un morceau elle disait : « il est temps d'en tuer un autre ».

On faisait aussi les pâtés de tête, de foie mélangé à du lapin de garenne (on disait que le lapin ça « mangeait le gras »). Les boyaux du cochon étaient grat-

tés puis rincés pour faire le boudin, les saucisses. Rien n'était perdu et on pouvait aussi dans les jours qui suivaient manger un pot-au-feu avec la corée (les poumons) accompagné de pommes de terre, de carottes et de navets.

Les légumes du jardin

On conservait les carottes dans le sable tout l'hiver. Les carottes blanches c'était pour les chevaux, on leur en donnait quelquefois le soir à la place de l'avoine.

Les pommes de terre étaient placées dans une cave noire et de temps en temps il fallait les dégermer et on triait les plus abîmées pour la nourriture du cochon.

Quant aux haricots, après la récolte ils étaient pendus à l'envers pour être mis à sécher.

Conclusion

Le plus gros de notre alimentation provenait de la ferme. L'épicier passait une fois par semaine et le jeudi sur le marché ma mère achetait le poisson du vendredi et la viande de bœuf chez le boucher.

Autrefois, dans une ferme, on mangeait bien et surtout on ne perdait rien. Mon meilleur souvenir gustatif est peut-être le riz au lait que ma mère nous faisait.

Jean BOUTIGNY
témoignage recueilli par Paule BRICON

Élever des cochons pour se nourrir

Louis Bricon
Témoignage recueilli par Paule Bricon

À la ferme de mes parents à Villy-les-Falaise, je me souviens que l'on « faisait » deux cochons par an. Ils étaient bien nourris avec de la farine d'orge, des pommes de terre (on gardait les petites de la récolte), de la purée d'orties...

Pendant la guerre, j'avais 15 ans. Comme il n'y avait plus d'hommes à la ferme et que j'avais appris avec mon père, je me suis occupé de tout. Il fallait deux jours pour tuer le cochon, le brûler, le nettoyer, gratter pour enlever les poils et ensuite débiter et mettre en pot.

J'avais préparé les grands pots à lard la veille en les remplissant d'eau chaude avec des feuilles de laurier et on les laissait tremper toute la nuit. Le lendemain, après les avoir vidés, on frottait l'intérieur avec de l'ail. On remplissait alors les pots en faisant une couche de viande, une de gros sel, et ainsi de suite jusqu'en haut du pot. Il fallait mettre le lard avec le côté couenne le



« La saignée des cochons »
(Carte postale ancienne, coll. part.)

long de la paroi. Lorsque le pot était bien plein, on mettait une pierre de granit lavée sur le dessus pour bien tasser le tout. Il fallait ensuite vérifier que la saumure était bien montée et parfois mettre un verre d'eau pour que le lard trempe toujours dedans.

On ne perdait rien dans le cochon. On faisait les saucisses, le boudin et le pâté de tête. Plus particulièrement je me souviens de la tartine de saindoux que l'on mangeait, on écrasait les « cretons » avec le couteau et on mettait du chocolat râpé dessus. On cuisait aussi les couennes de lard dans un peu d'eau avec des carottes, quelques feuilles de laurier, du persil et



Louis Bricon
(Photo : T. Bricon)

un peu de sel. On mangeait aussi la « corée » (ce sont les poumons) que l'on cuisait longtemps avec un peu de cœur, des carottes, des navets ; plus ça réchauffait, meilleur c'était.

C'était beaucoup de travail, mais on n'y pensait pas. Il fallait que ça se fasse et on travaillait pour bien manger. Les bons moments étaient autour de la table.

Louis BRICON
témoignage recueilli par Paule BRICON

À la laiterie matin et soir

Majo Lecerf
Témoignage recueilli par Paule Bricon

À 14 ans, j'ai été « bonne à tout faire » dans une ferme à Évrecy. La journée commençait à six heures du matin. Je prenais mon café avant d'aller traire, alors que les deux ouvriers mangeaient leur soupe.

Après la traite, vers huit heures et demie, on faisait la « buvette » avec du camembert ou un peu de pâté sur du pain de quatre livres. Le midi, on mangeait soit un ragoût avec des pommes de terre, soit une volaille ou du lapin. Le soir c'était la soupe et les restes de viande.

Moi, je passais beaucoup de temps dans la laiterie, matin et soir. Après la traite, il fallait écrémer le lait et porter le « petit lait » aux veaux ou aux cochons. Après, il fallait nettoyer l'écrémeuse et laver les bidons avec une poignée d'orties. On faisait le beurre le jeudi pour le porter au marché du vendredi place Saint-Sauveur à Caen. La laiterie était toujours fraîche, été comme hiver, et il fallait faire attention à ce que la crème et le



Reconstitution d'une laiterie
(Exposition « Marie, fermière du Pays d'Auge », 2009)

beurre restent au frais. Je me souviens qu'en été, on enveloppait le beurre dans des feuilles de rhubarbe et on le descendait dans le puits.

Le dimanche était le jour où j'allais manger chez mes parents. C'était souvent un poulet avec du riz au lait en dessert. Mais la journée passait vite et je devais rentrer au plus tard à 16h30 à la ferme pour la traite des vaches, sinon je me faisais réprimander.

Le travail en laiterie me plaisait bien, peut-être parce que je pensais à la bonne crème fraîche épaisse (et moi je la préférais bien bouillie) que l'on mettait sur



Majo Lecerf
(Photo : T. Bricon)

les pommes de terre le vendredi, pour accompagner les œufs durs ou le poisson. Je me souviens tout particulièrement aussi de la bonne tartine épaisse de pain de quatre livres avec du beurre frais. Quel régal !

Majo LECERF
témoignage recueilli par Paule BRICON

Boire et manger à bord des trains

Daniel Lalizel

La voiture restaurant

La première voiture-restaurant est mise en service en 1868 aux États-Unis et en 1879 en Europe. En 1920, en France et dans toute l'Europe, est mise en service la voiture-salon Pullman.

Elle généralise la restauration à la place. Le voyageur n'a plus à se déplacer au wagon-restaurant. À partir de 1957, certains trains adoptent cette disposition.

En France, l'arrivée des voitures Corail, dans les années 1970, puis des TGV dès 1981, généralise le service des plateaux-repas. Les voitures restaurants classiques de nouvelle génération sont livrées de 1966 à 1968 en 42 exemplaires. Elles pouvaient rouler à 160 km/h, et même à 200 km/h pour le Capitole (Paris-Toulouse de 1967 à 1970).



Ci-dessus : une voiture restaurant de l'Orient-Express
Ci-contre : affiche de la Compagnie des Wagons-Lits

La voiture restaurant à libre-service

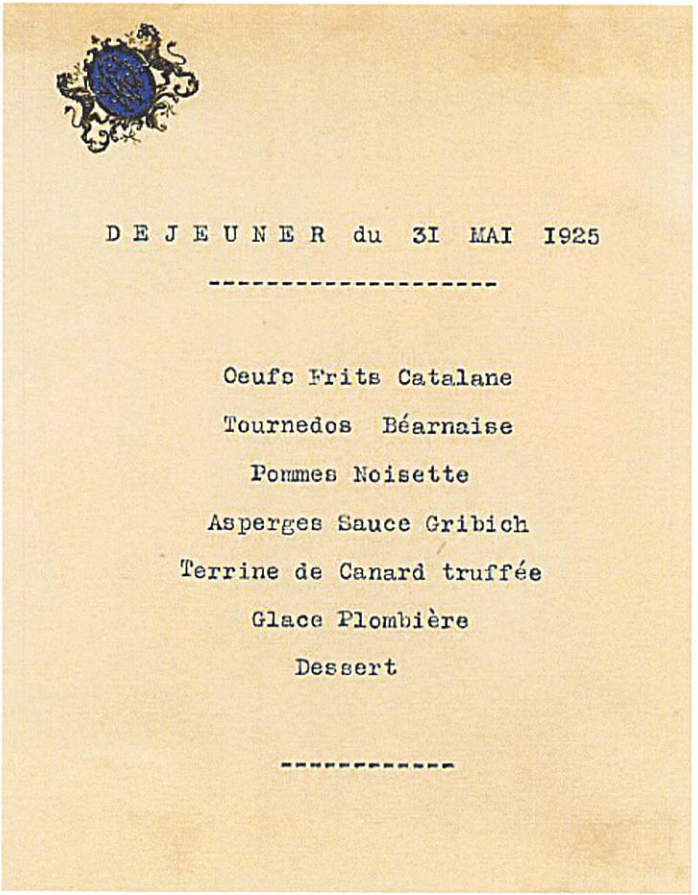
Dès 1967, la S.N.C.F. commande 58 voitures Gril-Express fonctionnant sur le principe du libre-service. Elles sont aptes aux vitesses de 160 ou 200 km/h.

Aucune voiture-restaurant ne figure plus dans la composition des trains dès l'année 2000. Un service de marchand ambulant est assuré sur certaines destinations.

La Compagnie des Wagons-Lits

Créée en 1872, la Compagnie des Wagons-lits œuvre dans le domaine ferroviaire : voitures restaurant, voitures lits et, plus tard, voiture Pulmann (d'après le nom du concepteur d'origine américaine).


SIMPLON-ORIENT-EXPRESS
ALEP
GRANDE BRETAGNE . FRANCE . SUISSE . ITALIE
SERBIE . CROATIE . SLOVENIE . BULGARIE
ROUMANIE . GRÈCE . TURQUIE . SYRIE



DEJEUNER du 31 MAI 1925

Oeufs Frits Catalane

Tournedos Béarnaise

Pommes Noisette

Asperges Sauce Gribich

Terrine de Canard truffée

Glace Plombière

Dessert

Menu servi à bord de l'Orient-Express le 31 mai 1925.

Cette société fut fondée par un homme d'affaires belge, Georges Nagelmackers. Il lança en 1883 l'Orient-Express entre Paris et Constantinople.

En 1922, mise en service d'un « wagon-salon-bar », sur le futur Train Bleu (Calais-Paris-Vintimille), qui durera jusqu'en 1976.

Les premières voitures sont en bois (teck) qui leur donne cette teinte particulière.

Le Wagon-Armistice

Le Wagon-Armistice est une voiture restaurant aménagée en bureau pour le Maréchal Foch, Commandant en Chef des Armées Alliées. Elle porte le n° 2419. Le train est composé de la voiture-salon du Maréchal Foch, de deux voitures restaurants, deux voitures lits et deux fourgons de service.

Après la signature de l'Armistice à Rethondes, en forêt de Compiègne *(cf. illustration page suivante)*, le wagon est exposé dans la cour des Invalides. Transformé en musée, il est replacé sur le lieu de la signature. Afin de le protéger, un bâtiment est construit.

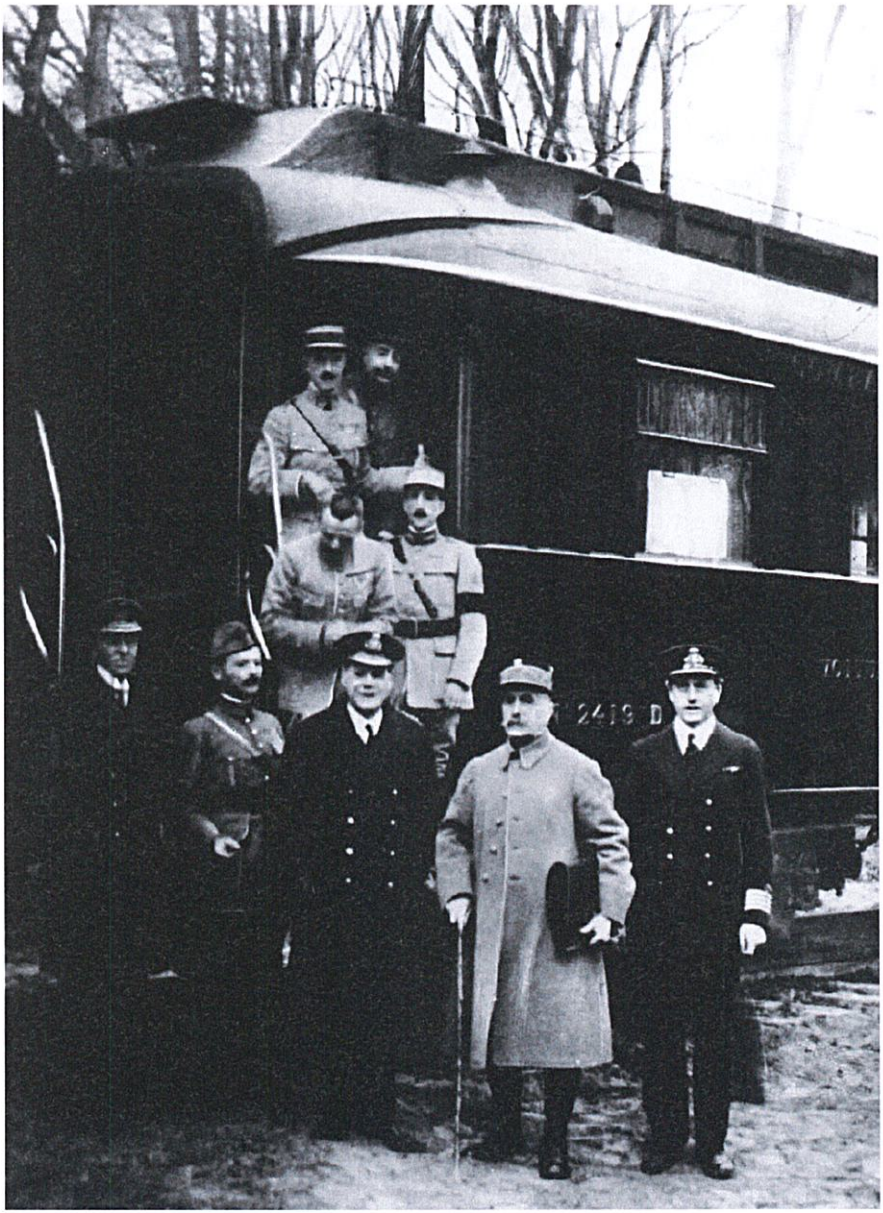
Destin tragique

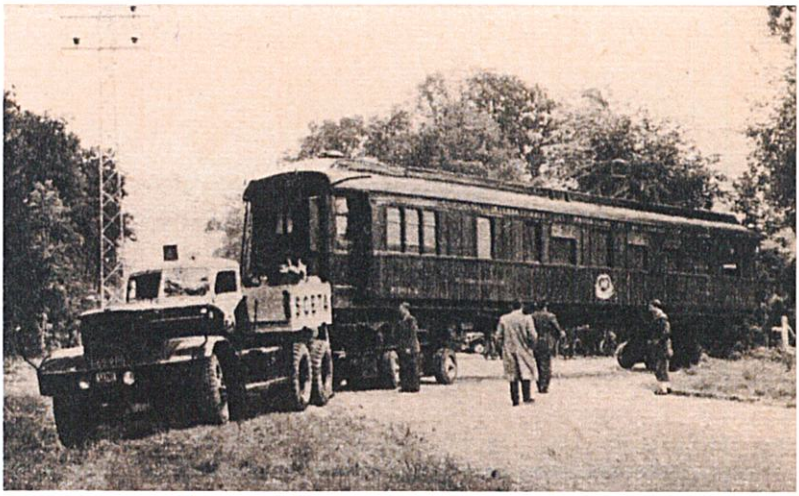
Lors du second conflit 1939-1945, l'Armistice de juin 1940 est signé, sur ordre d'Hitler, sans doute par vengeance, dans ce wagon. À cet effet, ce dernier est sorti de son abri.

À la suite de cet événement, le wagon est emmené à Berlin, et toujours sur ordre du Führer, le site de Rethondes est détruit, y compris le bâtiment. La voiture 2419 sera détruite lors des bombardements de Berlin.

Renouveau

Le 16 septembre 1950, un nouveau wagon est acheminé en forêt de Compiègne à la demande du maire de cette commune qui l'obtient de la Compagnies des Wagons-Lits. Restauré à l'identique du


2419 D



Ci-contre : 11 novembre 1918, signature de l'Armistice.
Ci-dessus : acheminement de la voiture en 1950

premier, il porte le N° 2419. Le transport est réalisé par la S.C.E.T.A. spécialisée pour ce genre d'opération. Cette société dispose d'un parc constitué de camions Diamond T, provenant des stocks américains et de remorques spécifiques porte-wagon.

Un nouveau bâtiment est construit et l'inauguration a eu lieu le 11 novembre 1950.

Daniel LALIZEL

Sources :
Daniel Costelle, *Histoire des Trains*, éditions Larousse, 1981
Notre Métier, n°272, 6 novembre 1950 (revue interne de la S.N.C.F.)

Le Foyer et le pain

François Wèbre

La première exposition que nous avons préparée dans notre nouveau bâtiment en 1986 avait pour fil conducteur « Du blé au pain ». Comme nous partageons les tâches, j'ai hérité de la filière pain. J'ai donc essayé de fouiller dans ma mémoire (quelque peu défaillante).

Mon premier souvenir de fabrication du pain, c'est quand j'allais en vacances chez un oncle qui était fermier à Courvaudon et qui, tous les 15 jours, cuisait une fournée. Il y avait un four dans le champ en face de la maison. Quand la pâte était pétrie, mon oncle chauffait le four avec des « bourrées » et des fagots. Quand le four était chaud à point, il raclait les braises, passait « la patrouille » (toile humide) pour nettoyer la « sole » (parfois nous retrouvions des braises incrustées sous le pain). Ensuite, à l'aide d'une grande pelle plate en bois, il enfournait la pâte qui avait levé et était façonnée en tourte de 6 à 12 livres (après l'avoir incisée avec une sorte de lame de rasoir). Quand le four était chaud il refermait l'entrée avec une plaque

en métal. Pour que ce soit bien étanche, il « buttait » le tour, non pas avec de la pâte comme on fait sur les couvercles de marmite, mais avec de la bouse de vache. Les pains cuits étaient conservés dans la cuisine sur une planche accrochée au plafond avec des fils de fer pour que les souris ne puissent pas y accéder.

Ça, c'était le pain artisanal et familial. En boulangerie, ça a bien changé. Le pétrin mécanique a été une grosse avancée et un soulagement pour les reins du boulanger (mais les sacs de farine pesaient encore 100 kg).

La deuxième étape de mon implication dans le pain a été une classe de neige en Isère, à Saint-Pierre-d'Entremont en 1975. À l'époque, nous partions avec notre classe presque un mois. Les locaux se trouvaient à quelques dizaines de mètres de la boulangerie. Je connaissais bien le boulanger, qui était le père d'un copain d'école normale ; je lui ai donc demandé si je pouvais venir le voir travailler dans son fournil avec mes élèves. La réponse étant positive, tous les matins je réveillais 5 élèves à 5 heures du matin et nous allions dans le fournil jusqu'à huit heures. Ils pouvaient suivre toutes les étapes de la fabrication du pain (pas dans le bon ordre, car à 5 heures il y avait déjà une fournée à cuire).

Le four était un four à bois mais avec un foyer en dessous, les flammes allaient dans le four par « un gueulard » orientable vers tous les endroits du four. Quand le four était à bonne température, le boulanger enlevait le gueulard et bouchait le trou avec un couvercle creux qu'il remplissait d'eau. Il enfournait



Le pain (carte postale ancienne)

les pâtons avec une pelle en bois à grand manche pour aller jusqu'au fond du four. Pendant la cuisson, le boulanger préparait une autre fournée. Il prenait une grande brassée de pâte dans le pétrin, coupait et pesait des morceaux. Ensuite, il façonnait les pains qu'il rangeait sur une planche recouverte d'une toile. Après, il rangeait ces pains dans une armoire sans porte avec juste une toile devant. Il fallait un certain temps pour que la pâte lève et des conditions idéales pour qu'elle lève bien (c'est pour cela que le temps n'est pas toujours le même). Le boulanger n'arrêtait pas : après avoir sorti les pains cuits, il les portait dans la boutique.



Reconstitution d'un four à pain au Foyer rural du Billot

Ainsi, les élèves restaient 3 heures dans le fournil. Le boulanger leur faisait façonner un bout de pâte sous forme de petit pain. Quand ils repartaient, ils étaient ravis et emmenaient leur pain qu'ils dégustaient au petit-déjeuner sous le regard envieux de leurs copains.

Parmi mes élèves, il y avait le fils d'un boulanger de Saint-Pierre-sur-Dives qui a été tellement intéres-

sé que lorsqu'il a travaillé à la boulangerie paternelle, il a remis en route un vieux four à bois comme celui qu'il avait vu en Isère. C'est ainsi qu'à St-Pierre, on a pu manger du pain cuit au feu de bois.

Au Foyer, quand nous avons monté notre première exposition dans notre nouveau bâtiment, Éric Villain nous a bien aidés en nous prêtant quantité de matériel ancien et cela nous a permis de reconstituer un fournil.

Les conditions de travail des boulangers ont bien changé. Maintenant, ils se lèvent beaucoup plus tard. En arrivant le matin, ils peuvent directement mettre une fournée à cuire, car ils préparent la veille la pâte qu'ils mettent dans une armoire à pousser. Ils la programment pour qu'elle se déclenche afin que les pâtons soient levés quand ils arrivent au fournil. Les sacs de farine à l'époque pesaient 100 kg, maintenant ce sont des chambres à farine reliées directement au pétrin et les farines spéciales sont en sacs de 25 kg. Les fours ont été chauffés au fuel, maintenant ils sont électriques ce qui permet d'avoir la température exacte. Aujourd'hui, pour enfourner, c'est sur un tapis roulant.

Le foyer a encore été impliqué dans le pain en 2017 avec l'exposition « Il était une fois le blé » , où un artisan génial avait monté un vrai four à bois. Malheureusement nous démontons toujours pour l'expo suivante.

Quant à moi, je suis toujours l'évolution de la boulangerie. J'ai un petit-fils, Valentin, qui, je ne sais pas pourquoi, au moment de l'orientation en troisème, a

décidé d'apprendre la boulangerie (les gênes sûrement, son arrière-grand-père était boulanger). Pour qu'il ait une idée du métier j'ai demandé à Éric s'il voulait bien l'accueillir dans son fournil. Pour qu'il se rende compte des conditions je l'emmenais à 5h30/6h. Il faut croire que ça lui a plu, puisque maintenant il transmet aux jeunes les rudiments de la boulangerie.

Finalement, au départ, c'est le Foyer qui m'a mis dans le pétrin.

François WÈBRE

L'épicerie Sevestre à Vieux-Pont-en-Auge

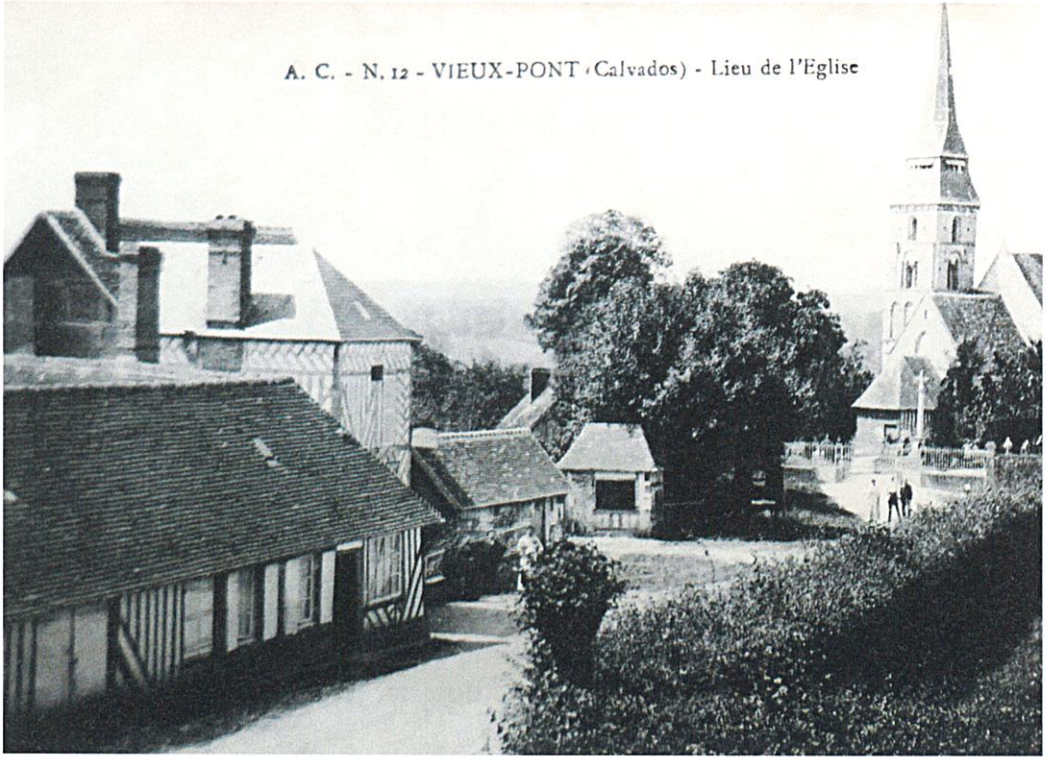
(Interview de Thierry Sevestre)

Thierry Sevestre est un des fils de Monsieur et Madame Sevestre, qui ont tenu l'épicerie-café située près de l'église de Vieux-Pont-en-Auge. Né en 1952 dans l'épicerie familiale, il témoigne de ce lieu dans lequel il a vécu toute sa jeunesse avec son frère, né en 1946.

À quelle époque ont-ils tenu ce commerce ?

Le commerce a d'abord été tenu par la famille Guesnerot (leur tombe est à l'entrée du cimetière). Mes parents ont repris le commerce en 1938, l'année de leur mariage. Ils ont acheté le fonds à M. et Mme Joseph Pain en mars 1938.

Mon père est parti faire son service militaire tout de suite après. Après un an de guerre, il a été fait prisonnier par les Allemands. Il est rentré malade en 1945. Ma mère a donc tenu seule la boutique durant l'Occupation, avec toutes les contraintes de cette époque. À la suite d'inci-



L'épicerie de l'église (à gauche)

dents provoqués par des clients lors d'une soirée trop arrosée, elle avait été emmenée par des soldats allemands à Boissey, d'où elle avait pensé ne jamais revenir. Mais on ne parlait pas de ces souvenirs de la guerre à la maison.

Mes parents ont tenu ce commerce jusqu'en 1980. À ce moment, la concurrence avec les supérettes de Sant-Pierre-sur-Dives et Saint-Julien-le-Faucon était trop forte ; mon père étant en mauvaise santé, ils ont dû abdiquer.

Après de vaine tentatives de vente du fonds de commerce, ils ont vendu l'immeuble qu'ils avaient acquis dans les années 1965. C'est après cette acquisition que mes parents avaient fait faire la façade du café en colombages avec la création d'une porte d'entrée directe dans la salle de café.

Que vendait-on à l'épicerie de l'église ?

C'était le mini-supermarché de l'époque... Bien sûr, tous les produits d'une épicerie classique (conserves, légumes, boissons diverses) mais aussi de la mercerie, la presse locale et nationale : *Paris Match*, *Jour de France*, *Nous Deux*, *Intimité*, *Détective*, etc... Et bien sûr *Ouest-France* et *Le Trait d'Union* (imprimé à Saint-Pierre-sur-Dives). Mais ce qui m'intéressait le plus c'était *Tintin*, *le Journal de Mickey*, *Fripounet et Marisette*, puis *Pilote*.

Ils faisaient également dépôt de gaz butane, propane, bureau de tabac, dépôt de pain du jour livré par la boulangerie de Sainte-Marguerite-de-Viette puis de Saint-Pierre-sur-Dives. On pouvait également acheter des timbres fiscaux et postaux.

Ils tenaient la régie quand les cultivateurs venaient chercher des acquis pour avoir le droit de transporter les alcools, le calva évidemment. Ces acquis étaient enregistrés sur un grand carnet à souche jaune avec un talon et un ticket détachable que le client gardait avec lui durant le transport. Cela ne veut pas dire que tout le monde était en règle : il y avait pas mal de trafic de « goutte » à l'époque, même si l'Orne avait encore plus cette réputation avec de grosses quantités interceptées...



L'épicerie lorsqu'elle appartenait à M. Modeste Guesnerot, au début du xx^e siècle.

Pour le café, l'été, nous allions chercher en vélo, des pains de glace au « frigo » de la fromagerie Lepetit. On les ramenait sur le porte bagage, enveloppés dans des sacs à pommes. Il ne fallait pas traîner au retour pour les mettre dans la glacière (gros meuble en bois épais, comme dans les anciennes boucheries).

À cette époque, nous étions peu à avoir le téléphone. L'épicerie Pistel avait la cabine téléphonique mais les gens du quartier de l'église venaient télé-

phoner chez nous. C'était l'époque où il fallait appeler le standard à Saint-Pierre-sur-Dives. Une opératrice nous répondait (pas toujours aimablement) et on lui demandait le numéro à appeler pour le n°7 à Vieux-Pont, notre numéro. En fin de communication, on rappelait l'opératrice pour connaître le coût de l'appel.

Quand l'occasion se présentait, ma mère faisait un menu du jour pour les ouvriers et des repas plus élaborés pour des petites fêtes familiales.

Mon père détenait les clés de l'église qu'il faisait visiter bénévolement sur demande. Il faisait aussi sonner les cloches. Celles-ci ont été électrifiées dans les années 1970. De temps en temps pour son plaisir, il jouait de l'harmonium.

On avait également des activités saisonnières, telles que le dépôt des pommes, place de l'Église à l'automne. Ce dépôt (dont le dallage ciment est toujours visible) comportait une bascule qui permettait aussi de peser les bestiaux des cultivateurs avant d'aller au marché de Saint-Pierre-sur-Dives.

Pour la Toussaint et les Rameaux, mes parents faisaient commerce des fleurs que les clients, notamment de l'extérieur, réservaient par courrier ou téléphone. Nous posions ces fleurs sur les tombes le matin même, afin d'éviter le gel. Mon frère et moi donnions un coup de main pour que tout soit en place avant la messe.

Vos parents avaient ils du personnel ?

Quand il y avait de grosses manifestations, ils faisaient appel en renfort à Madame Hie, plus tard à Ma-

dame Inger. Autrement, une couturière (Mme Boulay) venait coudre à la maison. Elle arrivait à pied du quartier de l'école et repartait en fin d'après-midi. Elle est venue jusqu'à l'âge de 90 ans. C'était la sœur de Madame Pistel, qui tenait l'autre épicerie de la commune.

Faisiez-vous des animations ponctuelles ?

Nous organisions des concours de belote ou coinchée qui attiraient des joueurs de la région de Boissey, Sainte-Marguerite-de-Viette, Saint-Pierre-sur-Dives, Sainte-Marie-aux-Anglais... Quand il n'y avait plus assez de place, deux ou quatre équipes s'installaient dans le logement à l'étage. Des concours de baby-foot aussi, mais l'ambiance était beaucoup plus bruyante ! Mon frère et moi étions des passionnés, et classés dans les meilleurs.

Mon père allait tenir la buvette dans certaines manifestations, telles que la distribution des prix à l'école de Sainte-Marie-aux-Anglais ou le passage du Tour de France dans le haut de la côte du Godet, juste avant l'arrivée à Lisieux.

Il y a eu aussi les fêtes de Vieux-Pont, la Saint-Aubin qui s'est tenue plusieurs fois dans le champ derrière chez nous. Nous tenions la buvette pendant le traditionnel bal et la fête foraine. Ma mère faisait à manger pour les musiciens de l'orchestre, je me souviens de Harry Williams, le fils d'André Verchuren.

Cela faisait beaucoup de travail ?

Oui de longues journées, 7 jours sur 7, et ce, pour une maigre rémunération. Mes parents ne sont jamais

L'épicerie Sevestre à Vieux-Pont-en-Auge



partis en vacances, ils ont vécu de peu toute leur vie, sans vrai confort, sans voiture. La télévision, le lave-linge, le frigidaire sont venus bien tardivement quand avec mon frère, nous avons pu les aider.

La clientèle était- elle locale ?

Oui, essentiellement pour le café. Il y avait aussi les cérémonies à l'église (inhumations, mariages, baptêmes) qui apportaient un surplus de clientèle, et bien sûr la messe du dimanche qui permettait aux gens de se retrouver autour d'un apéritif. Il y avait aussi quelques bons clients réguliers, notamment un ouvrier agricole, qui, lorsqu'il venait traire les vaches derrière chez nous, prenait une « chopine » de vin blanc le matin à 7h avant la traite et une seconde après la traite. Je me souviens aussi d'un autre ouvrier qui travaillait aux usines Leroy et qui, le matin puis après manger, prenait un café avec trois verres de calva. Le midi c'était aussi deux ou trois Ricard. Les contrôles d'alcoolémie n'existaient pas à l'époque !

Y avait-il d'autres commerces à Vieux-Pont ?

Il y avait les deux cafés-épiceries : celui du quartier de l'église, le nôtre, et celui du quartier de l'école tenu par Madame Pistel. Monsieur Pistel était maçon. Mon père avait aussi une petite activité d'encaissement d'assurance-vie dans la région de Mézidon. Sinon, il y avait des commerces ambulants : épicerie, linge de maison et vêtements de travail, poissonnier, ainsi qu'un boucher, M. Troussu, qui venait de Ste-Marguerite de Viette tous les samedis en fin d'après-midi.

Et le voisinage ?

Notre plus proche voisin était un vieux monsieur toujours coiffé d'un béret. On l'appelait Bébert, il vivait dans la misère. L'hiver, ma Mère lui apportait un plat chaud. Quant il est tombé malade, il a dû partir, c'est M. et M^me^ Faye qui l'ont remplacé. Ils avaient entrepris de gros travaux pour rendre habitable cette maison. A côté, c'était la famille Lemarchand : 7 enfants, c'étaient nos copains.

Pour ces trois maisons, il y avait un droit de passage pour aller puiser l'eau dans le puits commun. L'eau courante n'est arrivée que vers 1960. Un autre puits existait dans l'herbage contre le cimetière, on avait aussi l'accès. L'eau y était meilleure, mais c'était toujours la corvée pour aller la chercher.

Plus bas, le manoir du « Lieu Rocher » et sa ferme étaient la propriété de M. et M^me^ Jus. M. Jus était cultivateur et marchand de bestiaux qu'il vendait à la Villette à Paris. J'étais bien copain avec leur fils Daniel, avec qui j'allais jouer dans le grenier du manoir. Plus tard, quand je suis allé en apprentissage à S^t^-Pierre, c'est Françoise, leur fille, qui m'emmenait en voiture avec Mauricette Marie, sa collègue de la DDE. Daniel travaillait à la ferme avec son père, mais celui-ci a été contraint de vendre le manoir et ses terres pour partir en retraite à Caen.

Sur la route allant vers le Godet, il y avait le presbytère. L'abbé Rousier nous faisait le catéchisme dans l'ancien local du corbillard. Cette pièce avait été aménagée en salle de réunion (à l'angle du cimetière). Ce curé desservait également la paroisse de Boissey

et de Ste-Marie-aux-Anglais. C'était un sacré chauffeur, ce curé. Il ne s'arrêtait jamais au stop, prétextant que le passage était protégé par le Bon Dieu... De fait, il n'a jamais eu d'accident.

Mes grands-parents que je n'ai pas connus ont habité la ferme au-dessus du chemin de Bois. Mon grand-oncle Aldons, lui, habitait l'impasse de « la Roullière ». Ensuite M. et Mme Thibault y ont demeuré. M. Thibault travaillait aux abattoirs de St-Pierre et faisait le rebouteux.

Contre le cimetière, un grand trou avait été créé par l'explosion d'une bombe pendant la guerre de 39-45 et faisait office de décharge municipale.

La place de l'église était l'aire de jeux, le terrain de foot. Le grand portail servait de but mais il arrivait souvent que le ballon atterrisse dans le cimetière, faisant quelques dégâts qui nous valaient les réprimandes d'usage et la confiscation du ballon pour quelque temps.

Entre l'église et chez nous, il y avait une grande mare dans laquelle nous pêchions les grenouilles. L'hiver, nous y patinions sans risque.

Et l'école ?

L'école se trouvait à un peu plus d'un kilomètre de chez nous. Au début de ma scolarité, mon père m'emmenait à vélo. Puis j'ai eu un vélo pour Noël. J'ai pu aller en vélo avec les copains, les Lemarchand et Gérard Couespel, mes voisins. Souvent, au retour, nous faisions la course et je me rappelle d'une chute au niveau de la maison de M. Duteil (rachetée depuis par

Mr et Mme Busnel) où je m'étais fracassé la tête en finissant contre la tête de pont en granit à l'entrée de la propriété. Mr Duteil m'avait ramené à la maison, la tête ensanglantée, et à moitié conscient, mais sans conséquences graves.

Il n'y avait pas de cantine et certains élèves mangeaient chez M. et M^me^ Bossée qui habitaient face à l'école. Nos instituteurs étaient M. et M^me^ Foucaud. Ils habitaient le logement de fonction de l'école. M. Foucaud faisait classe aux grands, et M^me^ Foucaud s'occupait des petits. Merci à eux qui nous ont beaucoup appris. Tous les ans, il y avait l'arbre de Noël où l'on chantait sur une petite scène et nous recevions des crottes au chocolat et une orange. M^me^ Foucaud nous préparait un chocolat chaud. En fin d'année, se déroulait le traditionnel voyage scolaire. Je me souviens notamment être allé au zoo de Vincennes.

De bons souvenirs donc ?

Oui bien sûr, mes parents ne roulaient pas sur l'or, mais ils se contentaient de leur commerce.

Malheureusement, il y a eu de tristes faits divers et accidents dramatiques dans la commune qui ont marqué cette enfance, mais c'est toujours avec plaisir que je retourne à Vieux-Pont, même si cela fait mal de voir mon ancienne maison dans l'état où elle se trouve actuellement.

***Propos recueillis par Ghislaine GILARDIN, Philippe BERSON et Michel SADY** le 5 septembre 2020.*

Vivre pour manger ou manger pour vivre ?[1]

(Quoiqu'il en soit, une saine occupation dont subsistent en Normandie quelques traces anthroponymiques)

Dominique Fournier

Si l'on s'en réfère aux études scientifiques les plus récentes, manger est ce que l'on est bien forcé d'appeler une nécessité vitale. Il semblerait donc *a priori* que cette intéressante activité ne soit pas particulièrement caractéristique — pas assez, du moins, pour justifier de multiples formations anthroponymiques. Or, contrairement à toute attente, le nombre de surnoms médiévaux évoquant l'alimentation est assez impressionnant : consommation ou appétit plus ou moins grands, régime alimentaire particulier, nourriture symbolique... Tout fut bon au

1. Nous nous abstiendrons de communi(qu)er ici sous les deux espèces, étant donné que le thème de la *boisson* dans l'anthroponymie normande a déjà été traité jusqu'à plus soif dans l'article intitulé, de manière fort judicieuse et appropriée, « La boisson dans l'anthroponymie normande », paru en 2012 dans la *Petite histoire des boissons en Pays d'Auge* (ci-après, FOURNIER 2012).

Moyen Âge pour épingler les travers manducatoires du Neustrien moyen.

La majorité des noms de personne étudiés ici appartient à la catégorie des composés verbaux, constitués d'un verbe évoquant, parfois de manière métaphorique, le fait de nourrir ou de se nourrir, suivi d'un complément d'objet ou d'un adverbe. D'autres représentent des composés nominaux (nom + adjectif), ou encore de simples dérivés formés grâce à un suffixe. Nous ferons tout d'abord le rapide inventaire des principaux verbes employés, tels qu'ils se manifestent en ancien français ou normand à l'époque où ces surnoms furent créés.

- *baufrer*, *bafrer* « manger gloutonnement » (français moderne *bâfrer*). — Ce mot n'apparaît dans les textes que tardivement (Rabelais, 1532), mais il est sans doute ancien, comme le montrent les dérivés *baufrée* « repas glouton », *baufreüre* « faim dévorante, bouchée avalée voracement ». Tous ces mots ont pour origine une racine expressive BAF-, BIF-, BOF- attestée dans la plupart des parlers régionaux, suggérant le gonflement des joues, d'où les notions d'enflure, de souffle et de gloutonnerie présentes dans ces mots. C'est une variante de BOB-, évoquant les joues gonflées ; la fricative [f] ajoute ici l'idée de souffle à l'image de base.
- *bofer*, *boufer* « gonfler les joues, souffler », puis « se goinfrer, manger gloutonnement » (français moderne *bouffer*). — Verbe issu de la même racine expressive.
- *brifer* « manger voracement » (français moderne *briffer*, passé dans l'usage argotique). — Élargissement en [-r-] de la même racine expressive.
- *broster* « brouter, manger » (français moderne *brouter*). — Ce verbe, qui signifie initialement « bourgeonner », est issu d'une forme gallo-romane °BRUSTARE, adaptation du germanique °*brustjan* de même sens, lui-même un dérivé verbal en *-jan* de °*brust-* « bourgeon, pousse » < indo-européen **°b^{h}rus-t-**, forme suffixée en **-t-** de la racine **°b^{h}reus-** « enfler, gonfler » au degré zéro. C'est à partir du

déverbal *brost* « pousse, bourgeon » que *broster* a acquis en français son sens secondaire de « manger les jeunes pousses, brouter », d'où, par contre-coup, le second sens de *brost* « action de brouter ».

- *engoler* « avaler, engloutir » (français moderne *engouler*, sorti de l'usage mais demeuré régional). — Il s'agit d'un dérivé parasynthétique[2] formé sur *gole* « gueule, gosier, gorge ; bouche » < latin *gula* « gosier, gorge ; palais » < indo-européen **°gul-ā**, forme suffixée en **-ā** de la racine **°g^{w}el-** « avaler » au degré zéro (cf. également les mots *glouton*, *déglutir*, etc.).
- *golafrer* « manger gloutonnement, dévorer » (demeuré uniquement dialectal). — Il s'agit du croisement de l'ancien français *gole* « gosier, gorge », etc., ou de *golos* « goulu, gourmand », et du verbe *baufrer*, *bafrer* « manger gloutonnement » (voir ci-dessus).
- *gorer* « regarder manger avec envie d'en faire autant », *se gourrer* « se goinfrer, se gorger de nourriture » (demeuré dialectal, cf. normand *gouras* « gourmand éhonté »). —D'une racine onomatopéïque GORR- évoquant le grognement du cochon, puis la bête elle-même (cf. *goret*) et son comportement.
- *mangier* « manger », ancienne forme dialectale normande *manguer* (français moderne *manger*). — C'est l'aboutissement du latin *manducare* « mâcher, mastiquer », dérivé populaire intensif du latin *mandere* « mâcher », qui repose quant à lui sur la racine indo-européenne **°mend^{h}-** « mâcher » (on la retrouve par exemple dans les mots *masseter*, *mâcher*, *mastiquer* et *moustache*, qui reposent sur trois emprunts anciens au grec).
- *maschier*, forme dialectale normande *maskier*, *masquier* « mâcher, manger » (français moderne *mâcher*, normand *mâquer* « manger »). — Ce verbe est issu du bas-latin *masticare* « mâcher », adaptation du grec *μαστιχάν*, *mastik^{h}án* « grincer des dents ; mâcher ». Le radical *mas-* de ce mot procède de l'indo-européen **°mn̥d^{h}-**, degré zéro de la racine **°mend^{h}-** « mâcher » (voir ci-dessus).
- *moler* « moudre, broyer », d'où aussi « manger » (verbe disparu sous cette forme). — Ce mot représente un dérivé verbal de *mole* « meule » < latin *mola* « meule ; mou-

2. Dérivé formé à l'aide d'un préfixe et d'un suffixe, tel que ***dé**fri**cher*** (sur *friche*) ou ***em**maillo**ter*** (sur *maillot*).

lin », forme nominale tirée du verbe *molere* « moudre ». Ce dernier repose sur la racine indo-européen **°mel(ə)-** « moudre, broyer ».

- *mordre*, souvent employé dans les surnoms au sens de « manger (voracement), dévorer » — Du latin *mordere*, de même sens, issu du degré en **o** d'un radical indo-européen **°merd-**, élargissement de la racine **°mer-** « écraser, blesser, arracher » (on retrouve cette dernière dans les mots *mortier* et *marasme*).
- *norrir*, *norir* « nourrir » (français moderne *nourrir*), mais aussi « élever, éduquer ; grandir », d'où différents sens figurés. — Ce verbe est issu du latin *nutrire* « nourrir », initialement « allaiter ». Il repose sur le radical indo-européen **°nū-trī-**, forme suffixée en **-trī-** (suffixe agentif féminin) du degré zéro de la racine **°(s)nāu-** < **°(s)naəu-** « couler ; laisser couler, allaiter », elle-même un élargissement de **°snā-** < **°snaə-** « nager ».
- *paistre* « manger ; nourrir ; (faire) paître ». — Du latin *pascere*, reposant sur l'indo-européen **°pās-ko-**, forme suffixée de **°pās-**, élargissement en **-s** de la racine **°pā-** « protéger, nourrir » (on la retrouve dans le mot *pain*, du latin *panis* dont le sens primitif est « nourriture » ; nous en reparlerons plus loin).
- *paper* « mâcher ; avaler gloutonnement » (disparu, sauf dans l'usage régional). — Ce verbe est issu du latin familier *pappare* « manger », dérivé de *pappa* « nourriture ». Le radical indo-européen **°pap-** « nourriture » correspond à un terme enfantin probablement issu de la réduplication de la racine **°pā-** « nourrir ; protéger ».

Petits et gros mangeurs

Quelques petits mangeurs tout d'abord : de l'ancien normand *maske neant*, *maske neien* « (qui ne) mange rien » (soit par indigence, soit par manque d'appétit), voici Maquennehan [76, 27], variantes plus rares Maquenehen, Maquennehant [76]. Marie-Thérèse Morlet [3] cite un nom de famille Macquenehem qu'elle

3. Morlet 1991, p. 659a.

associe avec les types MA(C)QUENEN, MAQUENHEM (Nord, Artois), expliqués par un toponyme *Mackenheim* non identifié. À notre avis, MACQUENEHEM représente plutôt une variante graphique de MAQUENNEHAN, peut-être influencée par ces derniers.

Un cas plus complexe, et susceptible d'interprétations contradictoires, est représenté par le nom de *Radulfus* ***Molemie***, attesté en 1198 aux bailliages de Lisieux et de Bonneville-sur-Touques [14], et de *Garinus* ***Molemie***, mentionné à la même date au bailliage de Caen [14]. En effet, l'ancien français *mole mie* peut d'une part représenter « molle mie », d'où un sobriquet de boulanger, donné d'après la qualité de son pain. En outre, le verbe *moler* « mouler », employé de manière réfléchie, a signifié en ancien français « prendre sur soi, réussir », d'où peut-être le sens de « qui ne réussit pas »[4] (avec éventuellement un désobligeant sous-entendu paillard, dont on connaît de très nombreux autres exemples). Mais si l'on considère que le verbe *moler* est celui qui signifie « moudre, broyer », d'où « manger » (et aussi « rouer de coups »), il serait permis d'interpréter ce nom par « qui ne mange pas » (voir ci-dessus), ou encore « qui ne frappe pas » (ce qui rejoint le sens précédent).

Le verbe *norrir* « nourrir » avait pour participe passé *norri* « nourri », à l'origine de divers surnoms d'interprétation tout aussi délicate. Ceci vient du fait que, outre son sens de base toujours possible, ce participe une fois substantivé a acquis en ancien français différents

4. En ancien français, le mot *mie* était devenu un fréquent adverbe négatif, analogue à *pas*, *point* ou *goutte*.

autres sens : « familier, personne élevée avec la famille » ; « commensal » ; « serviteur », d'où plusieurs possibilités dans les anthroponymes suivants.

Le mot simple apparaît dans les patronymes Noury, Nourry, Lenoury, Lenourry, répandus partout en Normandie. Ils sont attestés à date ancienne par les noms de ***Nutritus*** vers 1182/1186 (pour l'an 1174), moine reclus à Ardevon [50] ; *Nicholaus* ***le Norri*** en 1287 à Valognes [50] ; *Nicolas* ***Nourri***, prieur de Saint-Nicolas de la Chesnaie à Bayeux [14] vers 1355 ; *Guillaume* ***Nourry*** *aagié de soixante ans* en 1471 à Graville-Sainte-Honorine, ancienne paroisse aujourd'hui rattachée au Havre [76], ou encore *Alphonsine Caroline* ***Nourry*** à Mézidon [14] en 1877. Pour tous ces noms, on pourra hésiter entre le sens de « (bien) nourri », allusion probable à l'embonpoint, et les emplois figurés évoqués plus haut.

Les choses ne sont hélas pas plus claires lorsque le mot est accompagné d'un adverbe ou d'un adjectif. Ainsi, en vertu de ce qui vient d'être rappelé précédemment, le nom de *Rogerus* ***Soefnorri***, mentionné en 1180 au bailliage d'Exmes [61] et formé sur l'ancien français *soef*[5] *norri*, peut s'interpréter d'une part par « facilement nourri », sans doute avec le sens de « peu difficile en ce qui concerne la nourriture », voire « de peu d'appétit, facilement rassasié » ; et de l'autre

5. L'ancien français *soef* a signifié « doux ; calme, paisible », et adverbialement « d'une manière douce ; facilement ». Il procède du gallo-roman °suave < latin *suavem*, accusatif de *suavis* « délicieux, doux, sucré », formé sur le radical indo-européen °**swād-w-i-**, forme suffixée de la racine °**swād-** « doux, plaisant » ; cf. anglais *sweet* « doux, sucré ».

par « serviteur doux, calme », etc. Il en va de même avec le type MAUNOURY, variantes MANOURY, MANNOURY, largement répandu en Normandie, et issu de l'ancien français *mal norri* : on peut avoir affaire soit à un sobriquet, « mal nourri », évoquant sans doute la maigreur ou l'aspect chétif, soit à un « mauvais serviteur », etc. Les attestations anciennes en sont très nombreuses ; ainsi en 1180, ***Malnorri*** au bailliage de Cotentin [50], *Simon* ***Malnorri*** au bailliage d'Exmes [61] et *Willelmus* ***de Malnorri*** au bailliage de Caux [76], ce dernier avec sans doute une particule de courtoisie ; *Robertus* ***Malnorri*** en 1195 au bailliage de Caen [14] et *Robertus* ***Malnuri*** à la même date au bailliage de Cotentin [50] ; *Galterius* ***Malnorri*** en 1198 au bailliage de Falaise [14] ; *Stephanus* ***Mal norri*** vers 1222/1223 à Mont-les-Mares, hameau de Toutainville [27] ; *Gautier* ***Maunorri*** vers 1261/1266 à la sergenterie de Saint-Victor-l'Abbaye [76] ; *Laurentius dictus* ***Malnourri***, variante *Laurencius* ***Malnourri*** en 1275 à Saint-Germain-du-Chemin, aujourd'hui à Fontenay-le-Marmion [14] ; ***Mannourri*** en 1296 à Landemare, ancien hameau de Notre-Dame-du-Vaudreuil, aujourd'hui Le Vaudreuil [27] ; *Guillelmus* ***Malnouri*** vers 1350 à Monteilles [14] ; ***Malnoury*** en 1412 à Jersey (?) ; *Philippe* ***Mannoury***, curé de Beaunay, aujourd'hui rattaché à Beauval-en-Caux [76], en 1441 ; *Robert* ***Mannoury***, capitaine de Lisieux [14] en 1467 ; *Jehan* ***Malnourry***, sénéchal de Lisieux [14] en 1471 ; *Guillelmus* ***Manourry***, patron de Monteilles [14] au 16e siècle ; *Pierre et Jacques dits* ***Manoury*** ainsi que *Marin* ***Manoury*** et avec une particule de courtoisie *messire Guillaume* ***de Manoury***, *escuier* en 1610

à Tortisambert [14] ; ***Mannoury*** en 1622 à Saint-Georges-en-Auge [14] ; *Adam* ***Manoury****, bourgeois du Havre* en 1683, mais natif de Martainville [76] ; *Pierre* ***Maunoury*** *de la Courciere, telier* (fabricant de toiles, toilier, tisserand) en 1684 à Lisieux [14] ; *Pierre* ***de Mannoury*** en 1712 au Tilleul, ancienne paroisse puis commune rattachée à Saint-Georges-en-Auge [14], avec ici encore une particule de courtoisie ; etc

Après avoir été *norri*, on se trouve *peu* « repu, bien nourri » (à prononcer *pu*, comme dans *re****pu*** ; ce mot représente l'emploi adjectival d'un ancien participe passé de *paistre* « manger ; nourrir ; (faire) paître »). Comme on peut le voir, cette graphie (archaïsme conservé par exemple dans *j'ai* ***eu*** en français moderne) se confond avec celle de *peu*, variante de *pou*, *pau* « petit, faible » [6], d'où une autre incertitude concernant les types Peu [14] et Lepeu [50, 14...], qui peuvent avoir l'une ou l'autre valeur. On en relève un exemple en 1276 à Hautteville-Bocage [50] dans la mention de *terra Symonis* ***le Peu*** « la terre de Simon Lepeu ». La même ambiguïté se retrouve dans Pudepièce [50], variante Peudepièche [27...], que l'on peut interpréter soit par « repu de rien » [7], surnom de petit mangeur ou de personne aisé-

6. Du latin populaire *paucum*, neutre singulier tiré du latin classique *pauci* « peu nombreux », pluriel de *paucus* inusité au singulier. Ce mot procède de l'indo-européen **°pau-ko-s**, forme suffixée en **-ko-** de la racine **°pau-** « peu nombreux ; petit » (cf. anglais *few* « peu nombreux » ; latin *parvus* « petit », *puer* « enfant »).

7. Le mot *pièce* (forme dialectale *pièche*) acquiert en Normandie un sens négatif dans les locutions *ne... pièce / pièche*, « ne ... pas », « ne ... aucun ».

ment satisfaite[8] ; soit par « peu d'argent », sobriquet de pauvre ou d'indigent[9]

Un participe passé plus tardif de *paistre* est *paist*[10], qui, substantivé, a signifié « nourriture, repas », en particulier « banquet, repas de cérémonie », mais aussi « nourriture pour les chiens de chasse ». C'est sans doute le premier sens qui l'on doit retenir dans Bompais [27, 61...] < ancien français *bon paist* « bon repas », « bonne nourriture », d'où un surnom de bon vivant, voire de cuisinier ou d'aubergiste. Mais le mot a également désigné diverses sortes de gratifications en nature ou de pourboires, d'où d'autres possibilités. On n'excluera pas non plus la valeur de « bonne pâture », pouvant représenter un ancien lieu-dit. Le sens opposé (quelle qu'en soit la valeur exacte) apparaît dans Maupaix, Maupais [76], issu de l'ancien français *mal paist* « mauvais repas », « mauvaise nourriture » : nom d'avare, d'indigent, de mauvais cuisinier, etc. Ce patronyme est attesté par celui d'*Anthoine* ***Maupaix****, marinier* à Saint-Valery-en-Caux [76] en 1696. Un dernier exemple de composé nominal avec le mot *paist* est représenté par le nom d'*Olivier* ***Follepaist*** relevé à Cheux [14] en 1253. Ce surnom issu de *fol paist* peut faire allusion à d'extravagants banquets dont était coutumier

8. Morlet 1991, p. 778b, invoque une *pute piece* « mauvaise pièce (de terre) » qui nous semble douteuse (le [t] dans cette position n'a aucune raison de se sonoriser en [d]).

9. Cf. également le patronyme Peudenier « peu d'argent », « argent rare », et les picards *Willaume* ***Pou d'argent*** 13e s. DNFBR 662a, *Pierre* ***Peu d'argent*** 1404 DNFBR 662a, attestés à Laon [02].

10. Ce mot s'est confondu pour le sens avec *past* qui repose quant à lui sur le latin *pastus* « nourriture », participe passé de *pascere*.

le premier porteur du nom, ou éventuellement à une « folle pâture », d'après un lieu-dit évoquant une terre pauvre, ou encore représenter un sobriquet stigmatisant un pâtre incompétent.

Le verbe *paistre* lui-même, employé au sens de « nourrir », apparaît dans les noms de *Stephanus* ***Paist maisnee*** *et Hugo, frater ejus, de Ouvilla*, attesté en 1247 à Ouville-la-Bien-Tournée, et *Henri* ***Pestmesnie*** en 1288 à Caen [14]. Il repose sur l'ancien français *paist mesnee* « nourrit maisonnée » [11], et doit évoquer à l'origine un chef de famille (au sens large) compétent ou généreux. On notera que ce dernier nom explique celui de la rue Pémagnie à Caen [12].

Avec une valeur similaire, mentionnons l'existence en Normandie de Viandier [76, 27, 61...] et Leviandier [50...], surnoms issus de l'ancien français *viandier* qui a eu différentes valeurs : « fournisseur de nourriture », ou encore « homme hospitalier, généreux » [13]. Ils sont attestés à date ancienne par ***Viandier*** au bailliage de Caux [76] en 1195 ; *Willelmus* ***le Viandier****, armiger* en 1247 vers Bellême [61] ; *Nicollas* ***Leviandier****, charpen-*

---

11. L'ancien français *mesnee* est une variante de *mesniee*, *maisniee* « maisonnée » < latin populaire *°mansionata*, dérivé collectif en *-ata* du latin *mansio* « maison, résidence », à l'origine du mot *maison*.

12. Cf. *rue Paistmaignie*, *rue Pestmaisnie*, *rue Pestmesnie*, *rue Pesmegnie*, *rue Pamesine*, *rue Pemesgnie* s.d. [première mention en 1312] EHVC 215, *in vico Peymaigne* 1418 RNF 23b § 154.

13. Dérivé agentif en *-ier* de l'ancien français *viande* « nourriture » < latin populaire *vivanda*, altération de *vivenda* « les choses nécessaires à la vie », pluriel neutre (traité comme un féminin en *-a*) de *vivendum*, gérondif du verbe *vivere* « vivre ».

À BECQUETER, SÉCURITÉ, PATERNITÉ

Il a existé en indo-européen une racine **°pā-** (issue d'un plus ancien **°paə-** < **°peH$_2$**) qui a signifié à la fois "protéger" et "nourrir". Sans doute le premier sens est-il le plus ancien, l'acte de protection incluant le devoir de subvenir aux besoins matériels du protégé, et donc de lui fournir de quoi vivre : le gîte et le couvert, en quelque sorte.

Le nom de ce protecteur nourricier a été formé en indo-européen grâce à un suffixe agentif **-ter- / -tor- / -tr̥-**, dont notre propre suffixe *-teur / -trice* (dans *act**eur***, *act**rice***, *institu**teur***, *institu**trice***, etc.) est un lointain descendant. Pour diverses raisons phonétiques, il a souvent été réduit à *-eur* (*empe**reur***, latin *impera**tor***), parfois à ***-tre*** (*maî**tre***, latin *magis**ter***; *écolâ**tre***, latin *scholas**ter***; *pâ**tre***, latin *pas**tor***; *chan**tre***, latin *can**tor***), et même ***-re***, comme nous l'allons voir.

Le « protecteur / nourricier » était donc désigné en indo-européen par le mot **°pə-tér-** (l'emploi accentué du suffixe **-ter-** entraînant la forme réduite de la racine **°pā-**, soit **°pə-** < **°pH$_2$**). C'est, on le devine, l'étymon du latin *pater*, à l'origine du français *père* (et de la plupart de ses congénères romans). On notera qu'initialement, le *pater familias* romain est plutôt un chef de clan, le « protecteur » d'une famille très élargie incluant esclaves et parfois « clients » (il rappelle un peu en cela le rôle du parrain maffieu assurant la « protection » de sa « famille »). Pour désigner l'auteur de ses jours, le romain moyen employait de préférence le mot *genitor*, dont les connotations étaient tout autres.

Il nous semble intéressant de rappeler ici l'existence de quelques autres dérivés de la racine **°pā-**, que l'on n'aurait pas forcément l'idée de rapprocher du mot *père* qui leur est pourtant apparenté :

- **°pā-tro-m** "nourriture" (forme suffixée en **-tro-**) > germanique commun *°fōdram* "nourriture" > francique *°fodar* "nourriture, fourrage" > ancien français *feure*, *feurre*, *fuerre* "paille, fourrage", d'où indirectement le dérivé *fourrage*.
- **°pāt-** "nourriture" (élargissement en **-t-**) > germanique commun *°fōd-* "nourriture", d'où l'ancien anglais *fōda* > anglais moderne *food* (eh oui ! *fast-food* et *fourrage*, même combat).
- **°pās-t-ni-** "nourriture" (forme suffixée en **-t-ni-** de **°pās-**, élargissement en **-s**) > latin *°pāsnis* > *pānis* "pain", d'où le français *pain*; dérivé latin *pastillus* "petit gâteau; pilule", d'où le français *pastille*.
- **°pās-ko-** (autre forme suffixée de l'élargissement **°pās-**), d'où le latin *pascere* "faire paître, nourrir" et *pasci* "paître, brouter, manger", confondus dans l'ancien français *paistre*, d'où le français *paître*.

tier en 1696 à Tourville-sur-Arques [76] ; ou encore *la veuve Pierre le Houx et Jacques* ***Viandier*** *son gendre* à la même date à Offranville [76].

Le verbe *mangier* « manger », nous le verrons plus loin, est à l'origine de très nombreux composés évoquant différents types de nourriture, mais aussi de quelques dérivés de valeur plus générale désignant simplement de gros mangeurs, de personnages toujours affamés, voire des gourmands ou des goinfres. Le plus répandu d'entre eux est Mangeant [14, 27, 76...], issu du participe présent de *mangier*. Notons par ailleurs qu'en moyen français, le mot *mangeant* avait pris le sens de « garnisaire, gardien établi chez un débiteur saisi », d'où éventuellement une autre possibilité plus tardive. Ce patronyme est attesté dès le 12e siècle par *Radulfus* ***Mangeant*** en 1180 au bailliage du Lieuvin [14] ; *Willelmus* ***Manducans*** en 1198 au bailliage d'Argentan [61], en relation avec la forêt de Gouffern ; *l'oir Robert* ***Menjant*** en 1312 dans la vicomté d'Auge [14] ; *Gabriel* ***Mangeant*** (variante ***Mengeant***), passementier à Lisieux [14] en 1684 ; *Charles* ***Mengeant*** vers 1815 à Auvillars [14] ; *Auguste* ***Mangeant*** en 1832 à Villerville [14], etc. On notera en Allemagne l'existence parallèle du patronyme Esser, Esser, littéralement « mangeur »[14], sans oublier les plus expressifs Fresser et Freter « bouffeur, bâfreur »[15]

14. Cf. Kohlheim, p. 230a. Ce nom peut par ailleurs représenter un surnom de charron, s'il repose sur le moyen néerlandais *asse* « essieu » (cf. allemand *Achse*).

15. Gottschald, p. 269.

Avec le suffixe péjoratif *-ard*, voici encore MANGEARD [14, 61, 50], forme amuïe MANGEAS [50, 61], forme dialectale normande MANGARD [76...] dérivée de *manguer* « manger ». Le mot *mangeard* « qui mange, glouton » est attesté en moyen français, mais la formation de ces surnoms est sans doute plus ancienne[16]. Il est cependant nécessaire de souligner que certains de ces noms peuvent aussi représenter des patronymes ou matronymes issus de noms d'origine germanique masculin ou féminin *°Mangeard*, *Mangard* [17]. On en relève une attestation ancienne à Avesnes-en-Val [76] où est mentionnée en 1694 *une maison appartenant aux héritiers de* ***Mangeart***.

Parmi les perpétuels affamés, impatients de la glotte et autres agités de l'œsophage, nous ne manquerons pas de citer MANGEMATIN [14, 61]. Ce nom de famille, issu de l'ancien français *mange matin*, doit signifier « qui mange dès le matin, qui mange tôt ». Cependant, cette expression a pris en moyen français le sens de « débauché », d'après la locution *manger matin* « se livrer à la débauche » (jusqu'à l'aube, et plus si affinités !), d'où différentes possibilités. On rapprochera ce nom de famille des patronymes italiens MANGIASPESSO « mange souvent » et MANGIBEN « mange bien », ainsi que des allemands GNUGESSER

16. Dans les parlers normands, *mangeard* a pris le sens de « dissipateur, prodigue », d'où peut-être une autre valeur si cette évolution sémantique est ancienne.

17. Du germanique *Mangard*, combinaison des éléments *man-* « homme » et *-gard* « enclos, jardin » ou « comprendre, savoir » ; ou parfois forme aphérétique du nom féminin *Ermengart* < germanique *Irmingard*, combinaison d'*irmin-* « immense » et *-gard*.

« qui mange suffisamment » et Essigerne, Essegern, Gernass « mange volontiers »[18].

L'ancien normano-picard *maskier*, *masquier* « mâcher, manger » (toujours usité dans divers parlers normands sous la forme *mâquer* « manger ») correspond à l'ancien français *maschier*. Il pourrait être à l'origine de certains Masquet [14, 61] avec une valeur similaire aux précédents. Mais ce nom peut également se rattacher à l'ancien normano-picard *se maskier*, *se masquier* « se noircir (le visage) »[19], d'où un possible surnom de bandit médiéval (allusion à la précaution que prenaient lesdits brigands de se noircir le visage avant un mauvais coup), ou évoquant simplement la malpropreté.

L'ancien français *gole* « gosier ; bouche, gueule ; parole, insulte »[20], à l'origine du français *gueule* et du normand *goule*, apparaît dans de nombreux surnoms aux valeurs diverses, parmi lesquelles il est vain de vouloir choisir : on peut aussi bien avoir affaire à des noms de gourmands, de gloutons, de personnes criardes, colériques, grossières (cf. *goler* « crier, gueuler » ; *golee* « paroles grossières, injures »), etc.

Le terme est employé seul dans les patronymes Gueulle [76, 14] et Goule [27], attestés par exemple par *Durant* ***la Gole*** en 1302 à Ardevon, aujourd'hui réuni

18. Gottschald, p. 254.

19. Du gallo-roman °mascare « noircir, tacher », issu d'une racine pré-indo-européenne °**mask-**.

20 Du latin *gula* « gosier, gorge ; palais » < indo-européen °**gul-ā**, forme suffixée en **-ā** de la racine °**g^{w}el-** « avaler » au degré zéro ; cf. également les mots *glouton*, *déglutir*, etc.

à Pontorson [50] ; *dominus Johannes* ***Goulle***, variante avec particule de courtoisie *Johannes* ***de Goulle***, patron de Cropus et de Derchichy [76] en 1337 ; ou encore *la vefve Nicolas* ***Goulle*** en 1698 à Angiens [76]. Avec un suffixe sans doute péjoratif, voici Goulard [14, 61, 76…] ; on notera que le moyen français *goulart* a aussi désigné un engin de pêche, d'où un possible surnom tardif de pêcheur ou de braconnier. Goulet est bien attesté partout, et repose sur l'ancien français *goulet*, qui a eu lui aussi différents sens : « cou, gorge ; gueule » (d'où les diverses valeurs déjà citées), ainsi que « gouttière ; ruisseau ; seuil », et un possible surnom évoquant une particularité du lieu d'habitation, ou ce lieu lui-même : lieu-dit, nom de hameau *(le) Goulet*, voire nom de commune : Goulet [61]. Enfin le type Gouley [76, 14, 27, 50], Goulay [76, 27, 14], Goulé [27, 76], Goulley [76, 14, 27…], Goullé [27, 76…], représente soit un dérivé adjectival en *-é* de *gole*, soit le réemploi du participe passé du verbe *goler*, toujours avec les mêmes diverses valeurs. Il est plus anciennement représenté par les noms de *Raoullin* ***Goulley****, maistre de navire, demeurant a Caen* [14] en 1612 ; *Guillaume* ***Gousley****, passementier* à Lisieux [14] en 1684 ; ou encore *Maris* ***Goulley*** en 1698 à Blangy-le-Château [14].

Un intéressant composé avec l'ancien français *gole* est fourni par le nom de *Guillelmus dictus* ***Golevaste*** ou simplement *Guillelmus* ***Golevaste*** en 1288 à Montebourg [50]. Le second élément en est l'adjectif *guast*, dont *vast* est la forme dialectale normano-picarde : ses valeurs sont également multiples : « dévasté ; en mauvais état ; vide ; aride ; misérable ; grand, vaste ; vain, inutile », etc. On pourra donc hésiter ici entre une

« bouche vide » (nom d'indigent, d'affamé), un « gosier aride » (nom d'assoiffé), une « grande bouche » ou « grande gueule » (au propre ou au figuré), une « parole vaine », etc., pour n'envisager que les sens les plus probables. On pourra toujours rapprocher ce nom du parisien *Estienne* ***iiij gueules*** attesté en 1292, c'est-à-dire « quatre gueules », dont il se servait soit pour manger, soit pour crier.

Nous terminerons ce tour d'horizon anthroponymique de la *gole* par un ancien dérivé de ce mot qui est à l'origine d'un fréquent surnom médiéval aujourd'hui totalement disparu[21] : l'ancien normand *golafre* « glouton, goinfre, gourmand » (mot toujours usité en Normandie sous la forme *goulâfre*) [22]. Ce surnom, très bien attesté dans le pays d'Auge au Moyen Âge, est connu par de nombreuses attestations : ainsi, *Osmundus* ***Gulafra*** vers 1121/1128 à Boissey [14] ; *Willelmus* ***Golafre*** en 1180 au bailliage d'Exmes [61] ; *Rogerius* ***Golafra*** en 1184 au bailliage de Lieuvin [27] ; *Hugone* ***Golafre*** en 1195 au même bailliage ; *Galterius* ***Golafre*** en 1198 au bailliage de Lisieux [14] ; *Johannes* ***Golafre*** en 1210, sans doute à Saint-Germain-de-Livet ou Saint-Jean de Livet [14] ; ***Golafre*** en 1229 à l'occasion d'un jugement à Rouen [76] ; *Fulco* ***Goulafre*** en 1247 à Cambremer [14] ; *dominus Reginaldus* ***Gulafre*** en 1249 à Évreux

21. Seule la toponymie en conserve aujourd'hui une trace, dans le nom de lieu *la Goulafrière* (commune de l'Eure ; hameau à Boucé [61] et Saint-Pierre-des-Ifs [14], sans compter les lieux-dits du Calvados de type *la Couture Goulafre* à Saint-Désir, *la Fontaine Goulafre* à Coquainvilliers, ou encore *le Jardin Goulafre* à Formentin.

22. Dérivé du verbe *golafrer* « manger gloutonnement, dévorer », commenté plus haut.

[27] ; *Guillaume* ***Goulafre*** vers 1261/1266 à proximité du Bosc-Renoult [61] ; *Jehan* ***Goulaffre*** en 1321 à La Halboudière, aujourd'hui rattachée à Familly [14] ; *Johannes* ***Golafre***, gardien de la ville et du château de Cherbourg [50] de 1391 à 1394 ; *Guillaume* ***Goulaffre*** en 1444 dans la vicomté d'Orbec [14], etc.



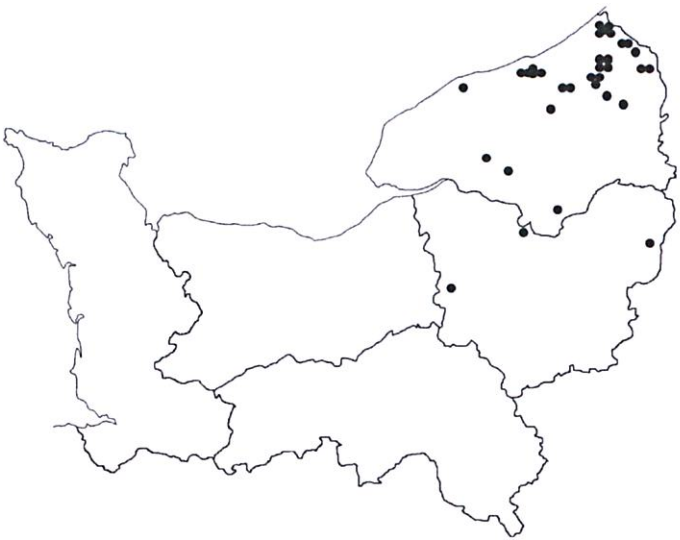
Répartition des noms de famille BEAUFRE (●) *et* BAUFRE (○) *vers 1995 d'après l'annuaire téléphonique électronique.*

De nombreux autres verbes ont exprimé en ancien français l'idée de manger voracement. Ils sont pour la plupart été commentés et expliqués plus haut. C'est le cas de *baufrer* « manger gloutonnement, bâfrer ». La forme *baufre* en représente le dérivé déverbal, littéralement « action de manger gloutonnement, de se bâfrer », formé comme *bouffe* à partir de *bouffer.* Il explique les patronymes BEAUFRE, BAUFRE [27], noms de personnages voraces ou gloutons.

Son synonyme *bofer*, *boufer* « gonfler les joues, souffler », puis « se goinfrer, manger gloutonnement », a également été évoqué plus haut. Avec le suffixe péjoratif *-ard*, voici donc Bouffard (attesté partout, mais centré sur la Seine-Maritime) et sa plus rare variante Boeffard [14, 27, 76], dérivés anthroponymiques de *bofer*, *boufer* ou surnoms issus du moyen français *boufard*, *bouffard* « glouton, gourmand » [23]. Citons à date ancienne *Jean* ***Bouffaer*** en 1340 aux Vaux, aujourd'hui Hermival-les-Vaux [14] ; *Pierre* ***Boufard***, *boulenger* et *Jacques* ***Bouffard***, *ferronnier* en 1684 à Lisieux [14] ; *David* ***Bouffart***, *manouvrier* en 1695 à Eu [76] ; *François* ***Bouffard*** en 1696 à Saint-Martin-le-Gaillard [76] ; *Charles* ***Boufard***, *tonnelier* et *Noel* ***Boufart***, *manouvrier* en 1701 à Bailly-en-Campagne, aujourd'hui rattaché à Fresnoy-Folny [76] ; *Robert Germain* ***Bouffard*** en 1832 à Coquainvilliers [14], etc. Bouffet [76, 14, 50] a probablement la même valeur ; il est attesté en Normandie par *Christianus* ***Boufet*** en 1198 au bailliage de Verneuil [27].

Sur le verbe *brifer* « manger voracement » a été formé de la même manière Briffard [76, 27], un surnom de personnage glouton ou vorace du nord de la France centré sur la Seine-Maritime, et plus particulièrement sur le canton d'Eu. Son collègue Briffault [76, 14, 61...], variante Briffaud [27, 76], est soit issu de l'ancien français *brifalt* « glouton », soit directement formé sur le verbe *brifer*, avec la même valeur. Il est

23. Notons qu'ici encore, on peut avoir affaire dans certains cas à un patronyme issu d'un nom de personne d'origine germanique *Bouffart* < *°Boffard* < *°Boffhard*, combinaison des éléments *bof(f)-* (thème secondaire issu de la mécoupure ou de l'apocope de noms en *Boff-* < *Bodf-*, tels que *Bodfrid*, etc., formés avec l'élément *bod-* « messager ») + *-hard* « dur, fort ».



Localisation de Briffard *en Normandie vers 1995 d'après l'annuaire téléphonique électronique.*

attesté en Picardie à date ancienne par *Jehan* ***Briffaut*** en 1284 à Laon [02].

Autre synonyme, l'ancien français *paper* « mâcher ; avaler gloutonnement, bouffer » est à l'origine de nombreux dérivés et composés. Pour ce qui est des premiers, voici tout d'abord Papin (répandu partout), surnom de gros mangeur, de goinfre, de glouton, etc. On peut aussi envisager pour ce patronyme un sobriquet issu de l'ancien français *papin* « bouillie (pour les enfants) ; colle de pâte », d'où plusieurs autres possibilités de surnoms, d'après une habitude alimentaire, voire une activité (fabricant ou utilisateur de colle, etc.). Ce nom est attesté en Normandie et Picardie par *Gervasius* ***Papin*** en 1247 à Éperrais [61] ; *Gille* ***Papin*** en 1438 à Laon [02] ; ou encore *Louis* ***Papin***,

tailleur en 1695 à Eu [76]. La Picardie fournit également *Wiardus* ***Papel*** *de Noyon* [60] en 1260. Pour ce qui est de Papon [76, 50, 14, 27], outre un dérivé de *paper*, ce nom peut aussi reposer sur l'ancien français *papon* « aïeul »[24]. Citons en Normandie *Suzanne Adrienne Marie* ***Papon*** en 1900 à Mézidon [14]. Quant à Papion [76, 14, 61, 50][25], nom porté en 1180 au bailliage d'Exmes [61] par *Hugo* ***Papion,*** plusieurs analyses sont possibles. Marie-Thérèse Morlet[26] en fait un dérivé de *papier* au sens de « fabricant ou marchand de papier », ce qui n'est pas impossible. Cependant, on ne peut exclure ici un dérivé de *paper* « manger gloutonnement » ou de *papon* « aïeul ».

Enfin, sur le verbe *se gourrer* « se goinfrer, se gorger de nourriture ; dévorer » ont sans doute été dérivés Gouraud, attesté partout, et sa variante Gourraud [76, 61] grâce à un suffixe anthroponymique ou péjoratif *-aud* ; mais les parlers normands connaissent également *gouraud* « goinfre, gourmand », qui convient tout aussi bien, sinon mieux. Notons cependant que l'ancien français *gourer* a aussi signifié « tromper, frauder, voler »[27], d'où une autre possibilité. L'ancien français

24. Du gallo-roman °pappone, dérivé augmentatif en -one du latin *pappus* « grand-père, vieillard », dérivé en *-us* du terme enfantin *pappa* « père ». Ce mot représente une variante géminée de l'indo-européen **°papa-**, forme à réduplication d'origine partiellement expressive, mais devant reposer sur la syllabe initiale de **°pətér-**, « père », dont il a été question plus haut.

25. Ce nom s'est également fixé dans celui de la commune des Authieux-Papion [14], *ecclesia de Altaribus Papion* ~1350 PDL 258B.

26. Morlet 1991, p. 754b.

27. Du sens de base de « dévorer », on est passé à « être goumand », puis « convoiter le bien d'autrui ; voler, tromper », etc.

gourbaut « goinfre » s'apparente au précédent, d'où à Paris le nom d'*Ysabiau* ***la Gourbaude*** en 1292, « la gloutonne » ou « la femme de °***Gourbaud*** ».

Manger, d'accord, mais quoi ?

La consommation de certains aliments peut se montrer révélatrice du degré d'aisance ou de pauvreté des porteurs de ce type de surnom : en d'autres termes, dis-moi ce que tu manges, et je te dirai combien tu gagnes. D'autres suggèrent des goûts alimentaires surprenants, mais sans doute faut-il prendre certains de ces surnoms au second degré. D'autres enfin sont clairement symboliques, entrant dans la formation de surnoms métaphoriques évoquant des qualités ou des comportements particuliers.

Racines, légumes, feuilles et bouillies

Les plus pauvres mangent des racines (raves, navets, carottes[28], etc.). Nous n'en avons pas rencontré d'exemples incontestables en Normandie (mais peut-être sont-ils morts de faim avant d'avoir pu laisser une trace) : l'ancien français *racine* et son équivalent dialectal normand *rachine*[29] fournissent RACINE (bien attesté partout, centré sur la Seine-Maritime) et RACHINE [50, 14], qui peuvent aussi bien faire référence au cultivateur et au vendeur qu'au consommateur. Il sont attestés par

28. Il s'agit dans ce cas de la carotte de l'Est, violette ou jaune, domestiquée à partir du 10e siècle, et originaire d'Iran.

29. Du gallo-roman °RADICINA, dérivé diminutif en -INA du latin *radix*, radical *radic-* « racine » ; ce dernier repose sur l'indo-européen **°wrəd-**, degré zéro de **°wrād-** « branche, racine », élargissement probable de la base **°wer-** « tourner ».

Willelmus ***Racine****, de parrochia de Castelon* en 1247 à Castillon-en-Auge [14] ; *Jehan* ***Rachine*** vers 1261/1266 dans la vicomté d'Auge, peut-être vers Dozulé [14] ; *Johannes* ***Rachine*** en 1271 à Criquebeuf-sur-Seine [27] ; *Mahiet* ***Rachine****, egalement bourgeois de Rouen* [76] en 1419 ; *Jehan* ***Racyne****, demourant en la ville de Vernon, juré,* [...] *maistre du pont de la ditte ville* en 1419 à Vernon [27] ; *François* ***Racine*** en 1834 à Saint-Pierre-sur-Dives [14], etc. Les dérivés Rachinel [50, 14...], Lerachinel [50], Racinet [61, 14, 27...] ont les mêmes valeurs. On en relève une trace ancienne dans les noms d'*Odelina* ***la Racinelle****, relicta* [= veuve] *Willelmi* ***le Racinel*** en 1247 à Sérigny [61] (le premier, on l'aura compris, est une forme féminisée du second) ; ou encore *Robertus* ***Rachinel*** en 1296 à Tournedos-sur-Seine [27]. Notons



Localisation de Rachine en Normandie vers 1995 d'après l'annuaire téléphonique électronique.

que les parlers haut-normands connaissent un terme *rachinel* « grosse traverse soutenant un poteau », mais les attestations anciennes de ce sens font défaut, de telle sorte qu'il est difficile de le prendre en compte ici.

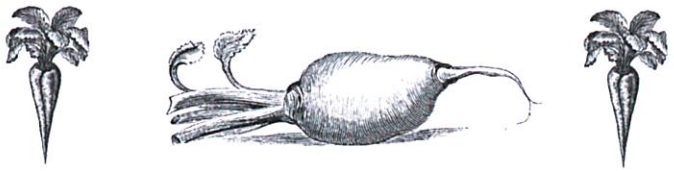
On trouve un équivalent italien de ces noms dans celui de MANGIARACINA « mange racine », qui est, lui, sans équivoque, et conforte l'idée que le type RACINE peut fort bien évoquer l'objet consommé, aussi bien que la plante cultivée ou vendue. Ce qui ne veut pas dire qu'on ne trouve pas de traces d'anciens mangeurs de racines ailleurs en France : à preuve, *Guillemus* ***Mordans naveriam*** « qui mord la navière (champ de navets) », attesté vers 1180 au Mans [72], commensal des italiens MANGIARAPE, MANGIARAPE « mange navet ».

L'ancien français *poree* « poireau ; légume », mais aussi « potage ; plat de légumes hachés » [30], est à l'origine de PORÉE, bien attesté partout : on peut y voir un surnom de producteur ou de marchand de légumes aussi bien que l'évocation d'une habitude alimentaire. Il fut porté par *Jean Baptiste* ***Porée*** en 1833 à Saint-Martin-Don [14]. Le mot *poree* au sens de « potage » apparaît également dans le curieux surnom composé attesté par exemple par *Radulfus* ***Sofleporee*** en 1195 au bailliage de Cotentin [50] : il procède de l'ancien français *sofle poree* « souffle sur le potage » (pour le refroidir), et peut évoquer entre autres un personnage douillet, timoré, prudent, etc.

Le mot *potage* lui-même désignait en ancien français tout aliment cuit dans un pot, mais en particulier

30. Dérivé nominal en *-ée* de l'ancien français *porel* « poireau » < gallo-roman °PORRELLU, dérivé diminutif en -ELLU du latin *porrum* « poireau » ; emprunt à une ancienne langue méditerranéenne non identifiée (cf. également le grec *πράσον*, *práson*).

les pois et les fèves. Il explique les rares Potage [27] et Pottage [61], surnoms évoquant probablement cette habitude alimentaire : ainsi, *Robertus* ***Potage*** en 1251, témoin d'une vente par un chanoine de Lisieux [14] d'une rente à Sotteville [27] ; ou encore *la veufve Andrieu dit* ***Potage*** en 1695 à Eu [76]. Ce nom est également connu à Paris (*Jehan* ***Potage*** *le viel* en 1292). En ce qui concerne plus particulièrement les pois, signalons aussi à Paris l'existence de *Nicolas* ***Beque pois*** en 1292, formé avec l'ancien normano-picard *bequer* « béqueter », d'origine normande ou picarde.



L'intéressant sobriquet médiéval porté par *Gaufridus* ***Brustesalz*** en 1094 aux Préaux [27], ainsi que *Willelmus* ***Brustesause*** vers 1150/1200, sans doute à Jumièges [76], repose sur l'ancien français *bruste salz*, variante *bruste sauce*, littéralement « broute saule », « mange saule » [31]. Ce surnom peu clair pourrait évoquer la pauvreté, l'avarice ou le manque de nourriture ; mais on sait que l'utilisation d'écorce de saule en tant qu'analgésique était connue au Moyen Âge, et peut-être a-t-on ici une allusion à cette pratique (surnom d'apothicaire, d'herboriste, ou de consommateur de ce médicament (à défaut d'acide acétylsalicylique en comprimés). Nous associerons ce

31. L'ancien français *salz*, *sauce* « saule » repose sur le gallo-roman °sal(l)ce < latin *salicem*, accusatif de *salix* < indo-européen °**sa-lik-s** « saule », littéralement « (l'arbre) grisâtre, sombre », forme suffixée en **-ik-** de la racine °**sal-** « grisâtre, d'un gris sale ».

surnom à celui que portait vers 1216/1217 *Radulfus* ***Frapesauge*** *serviente domino rege* « serviteur du roi notre sire » aux Préaux [27]. Il est issu de l'ancien français *frape sauge*, littéralement « frappe sauge » [32], et a pu lui aussi désigner un herboriste, un apothicaire ou simplement un amateur inconditionnel de *Salvia officinalis*. En effet, la sauge était considérée au Moyen Âge comme une panacée, certaines espèces possédant de nombreuses vertus médicinales. Deux d'entre elles étaient particulièrement utilisées pour leurs sommités fleuries et leurs feuilles, la sauge sclarée (*Salvia sclarea*) et la sauge officinale (*Salvia officinalis*), avec lesquelles on faisait des infusions et des décoctions[33]. L'allemand MANESSE « mange pavot »[34] doit avoir eu une motivation similaire.

En l'absence d'odontologistes compétents à une époque où ne sévissaient que d'hypocrites arracheurs de dents, certains déplumés de la mâchoire ont préféré se rabattre sur la bouillie d'avoine, qui est aussi une nourriture de pauvre. Plusieurs de ces consommateurs ont laissé une trace anthroponymique en Normandie, en particulier le rare MACHAVOINE [14], de l'ancien français *masche avoine* « mâche avoine », et le plus fréquent PAPAVOINE [27, 76...], de *pape avoine* « bouffe avoine », attesté par *Robert* ***Pape avaine*** en 1328 à Saint-Pierre-

32. Du latin *salvia*, dérivé nominal en *-ia* de l'adjectif *salvus* « entier ; en bonne santé, sain et sauf », d'après les vertus reconnues de la plante.

33. On rapprochera par ailleurs l'emploi du verbe *fraper* dans ce surnom à ceux de *fesser* et *heurter* « manger vite et beaucoup » commentés plus bas à propos des sobriquets ***Fecepain*** et HEURTEMATTE.

34. GOTTSCHALD, p. 254.

du-Vauvray [27] et *Estienne* ***Papavoine****, toillier* en 1684 à Lisieux [14]. On les associera au parisien *Rogier* ***Hurte boulie***, littéralement « heurte bouillie », attesté en 1292.

De même, sur l'ancien français *brou*, *breu* « bouillon, brouet »[35] procèdent la plupart des Brouard, attestés partout, un nom porté en 1833 par *Jean Baptiste* ***Brouard*** à Annebecq aujourd'hui réuni à Landelles-et-Coupigny [14]. Ce surnom de « mangeur de brouet » peut dénoter la pauvreté, la frugalité ou même l'avarice. Notons cependant que l'on peut parfois avoir affaire à un patronyme issu d'un nom de personne germanique *Brouard*[36]. On pourra remarquer que dans les deux cas, l'étymologie ultime des éléments est identique, car le suffixe péjoratif *-ard* est un réemploi roman de l'élément *-hard*, fréquent en tant que deuxième élément dans les noms germaniques. Le sens de « mangeur de brouet » se retrouve par ailleurs dans l'allemand Breiesser « mangeur de bouillie, mangeur de purée »[37], qui lui aussi doit stigmatiser de maigres ressources, voire une dentition défaillante.

---

35. De l'ancien haut-allemand *brod* « bouillon, brouet » < germanique °*broþam* ou °*brudam* (cf. anglais *broth*, ancien norois *broð*), d'un radical °*bru-* « brasser, infuser, fermenter », etc. < indo-européen °**b^{h}reu-** « bouillir, bouillonner ; faire bouillir, infuser ». Ce mot s'apparente à l'anglais *bread* et à l'allemand *Brot* « pain », d'après la fermentation de la pâte.

36. Du germanique *Brodhard*, combinaison des éléments *brod-* « bouillon, brouet », d'où « nourriture » et *-hard* « dur, fort ».

37. Gottschald, p. 254. — Le mot Brei « bouillie, purée » repose en dernière analyse sur une racine indo-européenne °**b^{h}er-** « cuire ; bouillir, bouillonner » (cf. latin *frigere* > français *frire*), dont °**b^{h}reu-** ci-dessus représente un élargissement.

En l'absence de toute nourriture, on pourra s'en prendre aux champs de blé avant qu'ils n'aient été moissonnés, comme l'italien MANGIASPICCA « mange épi », puis, dans le dénuement le plus complet, imiter son compatriote MANGIATERRA « mange terre », au grand dam des lombrics et autres annélides.

Poissons, volailles et viande rouge

Si l'on s'en fie à l'anthroponymie, la variété d'animaux consommés au Moyen Âge est surprenante. Nous commencerons par l'italien piscivore (et dénommé ichtyophage par d'aucuns) MANGIALASCHE « mange gardon » (composé avec *làsca* « gardon », « dard »). L'allemand FISCHESSER[38] « mangeur de poisson » lui tiendra plus sobrement compagnie.

Les amateurs d'oiseaux sont plus nombreux. Voici tout d'abord *Radulfus* ***Brostechapon***, attesté en 1198 au bailliage de Verneuil [27]. Ce nom représente l'ancien français *broste chapon* « broute chapon », autrement dit « mange chapon, dévore chapon », surnom de gourmand, de gourmet ou de glouton. Il en va sans doute de même pour *Robertus* ***Crasoisel*** relevé en 1368 à Rouen [76], et dont le nom est issu de l'ancien français *cras oisel* « gras oiseau », possible allusion à un certain régime alimentaire, ou éventuellement, de façon métaphorique, à une personne grassouillette. On rapprochera ces deux sobriquets de celui de *Robertus* ***Mordens anserem*** « mordant l'oie », qui lui aussi cultivait vers 1110 à Chartres [28] un goût prononcé pour la volaille (à moins qu'il ne se fût agi d'un ornithophobe

38. *Ibid.*

enragé). La Normandie fournit quant à elle *Richard* ***Tailleloue*** *et Jehan de Beley, serjans nostre seignour le roy* en 1288 au bailliage de Cotentin [50], à interpréter par « taille l'oie », « entame l'oie » (ancien français *oue*) [39] : on peut avoir affaire à un nom de cuisinier, de restaurateur, de volailler, mais aussi de consommateur d'ansérinés, préférant l'usage préalable d'un couteau à celui de ses simples dents.

Il faut associer aux précédents les italiens Mangigalli, Mangiagalli « mange coq » et Mangiatordi « mange grive ». Tout aussi intéressant est le cas de l'anglais *Walter* ***Etecroue*** « eat crow » = « mange corneille » (faute de grive ?), relevé à Londres en 1361. L'allemand Eieresser, littéralement « mangeur d'œufs » [40] se contentera quant à lui d'oiseaux en devenir, mais au futur hélas fortement compromis.

Les carnivores ne font pas défaut, mais il est nécessaire de se souvenir que manger de la viande n'était au Moyen Âge ni courant, ni le fait de tout le monde, et donc sans doute digne d'être noté par un sobriquet. C'est le cas de l'anglais *Robert* ***Etemete*** « eat meat » = « mange viande », attesté en 1279 dans l'Oxfordshire, et toujours actuellement sous la forme Eatmeat. Il en va de même pour l'autrichien *Friedrich* ***der Vleischezz*** « le mangeur de viande », relevé en 1323 à Dobersberg (district de Waidhofen an der Thaya en Basse-Autriche), l'allemand Fleischfresser « bouffeur de viande », Fretwurst, Frettwurst « bouffe sau-

39. Ou éventuellement « taille loup », nom de chasseur de loups, mais la graphie *loue* suggère plutôt le premier sens.

40. Kohlheim, p. 216b.

cisse »[41], ou encore le sieur ***Mor la char*** « mord la chair » = « dévore la viande », attesté au 13e siècle à Reims [51].

L'ancien français et normand *haste* « broche à rôtir », puis « pièce de viande rôtie » apparaît dans le nom du sieur ***Pinchehaste***, mentionné en 1251 à Guéron [14]. Issu de l'ancien normand *pinche haste* « pince broche (à rôtir) », « saisit broche » ou « saisit viande rôtie », il représente un nom de rôtisseur, de gourmand ou de voleur de nourriture. On en rencontre la forme française à Laon [02] en 1404 sous la forme *Johan* ***Pincehaste***. Ce sobriquet est à rapprocher de celui de *Ricart* ***Lieve haste*** noté vers 1261/1266 aux environs de Blonville-sur-Mer [14] ; le sens de « lève broche (à rôtir) » ou de « lève viande rôtie » suggère lui aussi un nom de rôtisseur, d'amateur de rôti ou de voleur de nourriture, sans exclure un sens paillard toujours possible au Moyen Âge.

De nombreux surnoms évoquent la consommation d'animaux particuliers (ou du moins de leur viande). Celui de *Radulfus* ***Manjuekaval***, relevé en 1198 au bailliage de Caux [76], est issu de l'ancien normand *manjue kaval* « mange cheval ». Il peut aussi bien faire allusion aux habitudes alimentaires d'un fin gourmet médiéval que, de manière métaphorique, à la quantité de nourriture ingérée, ou du moins à un fort appétit : « qui mangerait un cheval entier ». Il a comme correspondants les italiens Mangiacavallo, Mangiacavalli, Mangiocavalli et Mangiocavallo. Dans le même esprit, citons ses compatriotes Mangiavacca et Mangiavacchi « mange vache », à l'appétit tout aussi gargantuesque (à condition, bien sûr, que l'infortuné bovin ne soit pas enragé…). L'alle-

41. Gottschald, p. 269.



Hommage de Gustave Doré au noble art de la mandication.

mand Rinderesse « mangeur de bœuf »[42] s'applique plutôt à la nature de la viande qu'à l'animal entier.

La même problématique s'applique aux patronymes italiens Magnacervi « mange cerf » et Mangiatroie « mange truie ». Par contre, manger de la chèvre (ou du chevreau)

42. Gottschald, p. 254.

ne représente pas un exploit particulièrement extraordinaire, et ce régime à base de capridés est illustré par un certain *Gerard* ***Magnuechievre*** « mange chèvre », relevé en 1239 mais hélas non localisé. Ses rivaux sont les italiens MANGIACAPRA et MANGIACAPRE. Le loup qui dévora celle du sieur Seguin aurait pu, juste retour des choses, tomber sous la dent des PAPELEU, PAPLEU ou PAPLEUX, aujourd'hui centrés sur le Hainaut (Belgique), et issus de l'ancien français *pape leu* « mange loup ». Il sont attestés en Picardie par *Beatris* ***Papeleu*** en 1212 à Arras [62] et *Thomas* ***Papeleu*** en 1404 à Laon [02]. Le chapitre des canidés ne serait pas complet sans l'allemand HUNDESSER, HUNTZESSER « mangeur de chien »[43].

Si les chiens ne font pas de chats, en revanche il semblerait que l'on puisse facilement manger les uns ou les autres : à preuve, le nom d'*Osbertus* ***Katboilli*** attesté en 1198 au bailliage de Bayeux [14]. Cette pittoresque appellation est issue de l'ancien normand *kat boilli* « chat bouilli », et l'on pourrait éventuellement y voir un facétieux sobriquet de cuisinier (spécialiste des pâtés de lapin à bon marché ?), voire de consommateur éclairé, mais ceci ne reste qu'une hypothèse. On pourrait également rapprocher ce nom du type CAPENDU « chat pendu », évoquant l'extermination de chats (par superstition, par haine de la gent féline, ou en tant que pratique magique). Enfin, l'expression populaire « chat échaudé craint l'eau froide » n'est connue sous cette forme qu'au 17e siècle, mais on en relève des variantes à partir du 13e siècle ; nous pourrions alors avoir affaire à un surnom de personnage méfiant, à la prudence exagérée. Cette explication n'est

43. *Ibid.*

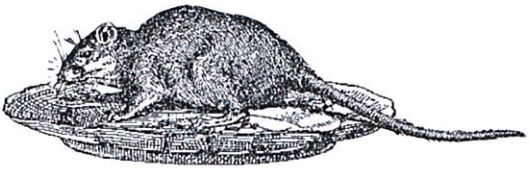
évidemment pas plus assurée que les précédentes. Il existe par ailleurs un type anthroponymique « chasse chat » représenté entre autres par *Johan* ***Cachecat*** en 1284 et *Watier* ***Cachecat*** en 1290 à Eu [76], mais ici encore, rien ne permet de décider si ce « chasseur » est en fait un exterminateur ou un consommateur (voire un simple mais astucieux préparateur). La seconde interprétation est cependant rendue plausible par l'existence du type « chasse pain » étudié plus bas.

Quoi qu'il en soit, à l'instar des greffiers eux-même, et à défaut de leur propre viande, on pourra toujours se rabattre sur l'une de leurs proies habituelles, comme le montrent les célèbres duettestes italiens Paparatti et Paparatto, « mange rat ». Ces noms pourraient accréditer l'interprétation du verbe *chasser* par « chasser, rechercher dans le but de consommer », qui se manifeste dans un nom tel que ***Cacherat*** (forme dialectale normande) / ***Chacerat*** (forme française), « chasse rat ». Il est connu par celui d'une ancienne maison de Cambremer [14] : *domus* ***Cacherat*** en 1219, *domus* ***Chacerat*** en 1220. Le surnom du propriétaire de cette demeure, comme précédemment, fait allusion soit à un dératiseur médiéval, soit à un gastronome friand de muridés. On rencontre également ce nom à Paris : ainsi, *Pierre* ***Chace rat*** en 1292.

Nous ne saurions omettre les insectes de ce menu varié. Un tel oubli serait vite réparé avec *Grimaldus* ***Mangemusche*** « mange mouche » attesté en 1142 à Beauvais [60]. On ne sait si ce sobriquet fait allusion à quelque douce manie, ou s'il évoque plutôt une bouche niaisement ouverte, prête à gober les mouches. C'est là un type que nous retrouverons plus clairement un peu plus bas.

À l'autre extrémité de la chaîne alimentaire se trouve l'homme. Or si les cas d'anthropophagie sont bien avérés au Moyen Âge (et même plus tard), conséquence des famines à répétition plutôt que d'un choix personnel (quoique...), le cas de *Hugo* ***Comedens rusticum*** ou ***Manjue vilain*** « mange vilain, mange paysan », attesté à Chartres au début du 12e siècle, doit sans doute se comprendre au sens figuré, et s'apparenter aux types BOUTEVILLAIN « frappe paysan », PELLEVILAIN « écorche paysan », etc. Il a son équivalent dans le patronyme italien MANGIAVILLANO, variante MANGIAVILLANI.

Par contre, le nom de famille italien MANGIALOMINI « mange les hommes » pourrait fort bien faire allusion à une sordide anecdote de ce genre, tout comme les allemands MANFRASS, MANFRAST, MANFROST, de même sens [44].



Deux cas spéciaux : mangeurs de lard, mangeurs de pain

Du lard et du cochon

L'ancien français *lart*[45] désignait toute pièce de porc salé. Son emploi culinaire était fort répandu au Moyen Âge, et permettait entre autres d'accomoder bon nombre de légumes tels que les pois. Ainsi, dans

44. GOTTSCHALD, p. 269.

45. Du gallo-roman °LARDU < latin *laridum* « lard », d'origine inconnue.



Hommage de Gustave Doré au noble art de l'anthropophagie.

son prologue à *Gargantua* (1534), Rabelais feint de citer un docte ouvrage dont il serait l'auteur, et traitant de cette vénérable recette : *Des Poys au lard cum commento*[46], ouvrage que Pantagruel avait d'ailleurs découvert deux ans auparavant parmi bien d'autres à la merveilleuse librairie de Saint-Victor[47].Ce plat raffiné était déjà bien en usage au 13e siècle, comme en atteste le nom de *Gerart* ***Pois et lart*** en 1274 à Saint-Quentin [02].

---

46 « avec commentaire » !

47. Cité sous la forme « Des pois au lart, *cum commento* » au chapitre VII, « Comment Pantagruel vint à Paris et des beaux livres de la librairie de Sainct Victor », de *Pantagruel* (1532).

Le cas de PAPELARD [14, 27] est un peu plus complexe que le précédent. Il est issu de l'ancien français *pape lard* « mange lard, mâche lard », ou de l'adjectif qui en est issu : *papelart* « faux dévot, hypocrite ». En effet, si manger du lard n'avait en soi rien de répréhensible ni d'extraordinaire, en revanche les consommateurs d'une telle denrée pendant le Carême étaient considérés au Moyen Âge comme des hérétiques, passables d'une peine d'emprisonnement, voire de mort. D'une manière plus générale, *avoir mangié le lart* signifiait en ancien français « être coupable », d'où diverses valeurs possibles pour ce surnom. Nous n'en avons pas rencontré d'exemples anciens en Normandie, mais Paris fournit *Pierre* ***le Papelart****, sellier* en 1292, et la Picardie *Baudinus* ***Papelart*** au 13e siècle et *Raoul* ***Papelart*** en 1404 à Laon [02]. On relève également dans cette dernière la présence en 1284 de *Jehan* ***Macquelard***, de l'ancien normano-picard *masque lart*, de même sens. Ces types anthroponymiques ont comme équivalents les italiens PAPALARDO et MANGIALARDO, variante MANGIALARDI. Un cas plus incertain est représenté par BROSSELARD [76, 27...], où l'on pourrait voir une altération graphique de l'ancien français *broste lart* « broute lard », c'est-à-dire « mange lard, dévore lard »[48].

Une évocation indirecte de la consommation de lard, ou du moins d'une alimentation riche et grasse, est fournie par le type CHILARD [50, 14...], variante CHISLARS[49] [50, 14, 61, 76...], apparemment issu de l'ancien

48. Un dérivé de l'ancien français *broce* « broussailles » serait plus difficile à justifier, sans être impossible.

49. Dans cette variante, la lettre *s* est un ancien signe diacritique indiquant la longueur de la voyelle précédente, et ne doit pas se prononcer.

français *chie lard* « (qui) chie (du) lard ». On relève ainsi *Françoise* ***Chillard*** en 1689 à Blangy-le-Château [14]. De tels surnoms ne sont pas rares au Moyen Âge, et l'on trouve encore aujourd'hui en Normandie les types Chibas « chie bas », Chibon « chie bon », Quibel « chie beau » (forme dialectale normano-picarde, de l'ancien normand *quie bel*), Chigros « chie gros », etc.

L'interdiction de manger du lard — ou tout autre viande — pendant le Carême est quant à elle à l'origine des patronymes Carême [27, 14, 76], Caresme [27] et Caresmel [14...], Carémel [27], mais la valeur de ces surnoms n'est pas claire. Ils sont en tous cas issus ou dérivés de l'ancien français *quaresme*, *caresme*, *karesme* « carême » [50], la période de quarante jours de jeûne précédant Pâques dans la liturgie catholique. On y voit habituellement le surnom d'une personne pratiquant strictement le jeûne du carême, sorte d'intégriste avant la lettre. Mais l'usage du mot *quaresme* et de ses composés ou dérivés est aussi associé aux festivités carnavalesques qui marquent la période précédant le début du carême, en particulier le Mardi-Gras : les *quaresmels* désignaient les jours gras, le carnaval, aussi nommé *quaresme prenant*. D'où la possibilité d'autres valeurs pour ce surnom (personnage participant aux festivités, aimant à faire gras, ou portant un déguisement traditionnel). La forme simple est attestée à date ancienne par *Robertus* ***Quaresme*** en 1195

50. Du gallo-roman °quares(i)ma, altération du latin *quadragesima* [*dies*] « quarantième [jour] » (avant Pâques), féminin de l'adjectif numéral ordinal *quadragesimus* « quarantième », dérivé en *-esimus* de *quadraginta* « quarante ».

dans la vicomté entre Risle et Seine [27] ; *Thomas dictus* ***Karesme*** au Theil [50] en 1271, ainsi que *Robertus* ***Caresme***, détenteur d'un fief en ce lieu à la même date ; *Guillaume* ***Caresme****, cappitaine pour le roy en la marine, bourgeois demeurant audit Honnefleur* en 1607 à Honfleur [14] ; ou encore *Louis* ***Caresmel*** *cabaretier* en 1695 à Bosc-Geffroy, aujourd'hui rattaché à Callengeville [76].

Du pain et tout un cirque

Au Moyen Âge, la consommation de pain est souvent connotée péjorativement : le mangeur de pain, qui prend ou reprend abusivement de cette nourriture, passait en effet pour un inutile, un propre à rien, surtout bon à manger le pain de son patron ou de son hôte, mais pas à travailler ni à se rendre utile. C'est aussi une manière de désigner le mendiant quémandant sa nourriture. Ce jugement de valeur négatif est abondamment reflété par l'anthroponymie médiévale, où la consommation de pain est déclinée sous toutes ses formes. Les mangeurs de pain sont également stigmatisés en Angleterre (ainsi, *William* ***Etebred*** en 1301 dans le Cambridgeshire, « eat bread » = « mange pain »), en Italie (Mangiapane, Mangiapani « mange pain ») et en Allemagne (Brotesser, « mangeur de pain », Weckesser « mangeur de petit pain »[51] et Wegfrass « bouffe petit pain »[52].

Le type « mange pain » n'est pas attesté comme tel en Normandie, du moins dans notre documentation,

51. Gottschald, p. 254.

52. *Ibid.*, p. 269.

mais on en trouve un exemple à Paris [75] en 1292 dans le nom de *Jehan* ***Menjue pain*** qu'Hercule Géraud glose laconiquement par « mendiant »[53]. Avec le verbe *mordre* qui, nous l'avons vu, peut avoir dans les noms de ce type le sens de « dévorer », voici tout d'abord Morpain [27], relativement rare aujourd'hui mais bien attesté par le passé : ainsi, *Rodulfus* ***Mortpain*** à la fin du 11e siècle à Rouen [76] ; *Ricardus* ***Morpan*** vers 1174 à Beaumont-le-Roger [27], *Stephanus* ***Morpain*** en 1253, variante *Stephanus* ***Morpein*** en 1279 au même lieu ; *Raoul* ***Morpain*** vers 1261/1266 dans la sergenterie de Beuvron-en-Auge [14], etc.

Avec le verbe *fesser* employé au sens de « manger vite et beaucoup », voici encore *Jehan Hervyeu dict* ***Fecepain*** en 1562 vers le Mesnil-au-Val [50] : nous dirions aujourd'hui « bouffe pain ». Randle Cotgrave[54] définit ainsi le mot *fesse-pain* en 1611 : *a great eater of bread*, « un grand mangeur de pain » ; de même, un *fesse-pinte*[55] est *a tipler, bibber, quaffer, can-killer, pot-whipper, faithfull drunkard*, autrement dit un buveur invétéré. Rabelais cite d'ailleurs dans son prologue à *Gargantua* (1534) le titre d'un ouvrage, *Fessepinte*, qui semble représenter le nom d'un héros populaire. Ce sens de *fesser* est bien établi en Normandie à date an-

53. Géraud, p. 5, n. b.

54. Cotgrave s. v. Fesse-pain.

55. *Ibid.*, s. v. Fesse-pinte. — On rapprochera ce emploi de *fesser* de celui de *fouetter* au sens de « boire entièrement » : ainsi, ***fouette*** *moy ce voirre gualentement* « vide-moi ce verre galamment », dit un *beuveur* à un autre au chapitre V de *Gargantua*, intitulé « Les propos des bien yvres » (ou, dans d'autres éditions, « Les propos des beuveurs »). *Fouetter* ou *fesser* un verre, c'est lui faire montrer le cul.

cienne : les locutions *fesser la bizette* « dévorer du pain bis » et *fesser la brioche* figurent par exemple dans *la Muse normande* de David Ferrand, un recueil de chansons et de poésies satiriques publié au 17e siècle.

On s'attendrait en Normandie à relever l'emploi de l'ancien normano-picard *maskier*, *masquier* « mâcher, manger » combiné avec *pain*, mais si ce type anthroponymique y a existé, il n'en subsiste nulle trace. C'est à Paris qu'il faut aller pour trouver en 1292 un *Robert* ***Masque pain***, *courraier* [= corroyeur], d'origine normande ou picarde.

À ces types, il faut sans doute rattacher les noms évoquant les notions de mendicité, de recherche et de vol de pain, surnoms d'indigents ou de voleurs sémantiquement liés aux précédents : voici par exemple avec l'ancien normand *chacher*, forme semi-dialectale de *chasser*, la mention de *Christianus* ***Chachepain*** en 1198 au bailliage de Verneuil [27], surnom possible de mendiant, de pauvre, quémandant sans cesse du pain, ou de l'argent pour en acheter. Avec le verbe *prendre*, les types Prempain [14, 61, 27…], plus rarement Prenpain [14], correspondent également à un surnom de voleur, de parasite ou de mangeur de pain, tout comme l'ancienne variante représentée par *Robertus* ***Prendeupain*** « prend du pain » en 1224 à Hondouville [27]. Les formes actuelles sont attestées par *Jean Baptiste* ***Prempain*** en 1808, variante *Jean Baptiste* ***Prampain*** en 1809 *à* Hermanville-sur-Mer [14] ; *Charles Désiré Abraham* ***Prempain*** en 1827 à Argences [14] ; ou encore *Isidore* ***Prempain*** en 1886 à Ammeville [14]. Avec le verbe *tuer* sans doute employé au sens de « faire

disparaître », d'où « manger »[56] ou « voler », voici encore le rare Tupin [27], attesté en 1549 par le sieur ***Tupain*** au Mesnil-au-Val [50]. On rencontre ce nom à Paris en 1292, porté par *Gilot* ***Tue pain***, et à la même date son collègue *Jehan* ***Pique pain***.

Peut-être doit-on inclure ici le type Cochepain [14, 50, 61...], variante Cochepin [14], issu de l'ancien français *coche pain* « entaille pain ». On trouve en effet de nombreux autres exemples de surnoms où l'idée de manger est évoquée par celle de couper, tailler, trancher, briser ou entamer de la nourriture. Mais on pourrait également envisager ici un surnom de boulanger, étant donné l'existence ancienne en Normandie du système de la *coche*, qui consistait à déposer chez l'artisan un stock de farine, avec laquelle celui-ci s'engageait à confectionner un nombre déterminé de pains comptabilisés au fur et à mesure par des entailles ou *coches* pratiquées sur deux baguettes de bois (également appelées *coches*). Si Cochepain est à interpréter par « entaille pain », « entame pain », il est à rapprocher de Tranchepain [76, 27, 61], de sens apparemment évident. Cependant, l'ancien français *tranchepain* a aussi signifié « officier qui coupe le pain, panetier » ; en tant qu'adjectif, *tranchepain* voulait dire « qui sert à couper le pain », d'où éventuellement un nom d'artisan (fabriquant de tels outils).

Les équivalents des types étudiés ci-dessus se retrouvent dans plusieurs surnoms composés où le second élément est un synonyme du mot *pain*. Ainsi

56. L'idée de « tuer » = « consommer entièrement » se retrouve en français dans l'emploi du mot *cadavre* pour désigner une bouteille de vin vidée de son contenu.

avec l'ancien français *miche*[57], qui a désigné en ancien français un petit pain blanc (et aussi une miette), avant de s'appliquer à un pain plus gros au 17e siècle, voici tout d'abord MORMICHE [50], « mord miche », aujourd'hui centré sur le Maine-et-Loire et le Loiret. On rencontre également un *Gile* ***Brise miche*** en 1292 à Paris. Le patronyme COLLEMICHE [27, 76...], variante COLMICHE [76, 14, 27], est issu de l'ancien français *cole miche* « prend pain », d'après l'un des sens de *coler* « faire tomber, enlever » d'où « voler » (mais aussi « filtrer ; se répandre ; glisser », etc.). Ce nom est attesté par *Jaquet* ***Collemiche*** en 1396 à Cambremer [14]. Quant à GALMICHE [76, 27, 14, 50], il est issu de l'ancien français *gale miche* que Marie-Thérèse Morlet[58] interprète par « gâche miche », nom ironique de boulanger. Cependant, ce sens de *galer* n'est pas courant ; le verbe signifie « gratter, égratigner ; battre » (d'où peut-être « voler », car c'est là une évolution sémantique très fréquente), ou « s'amuser, faire la noce », d'où « dépenser en bombance ». On pourrait donc admettre un surnom de voleur ou de mangeur de pain, soit un nom évoquant la prodigalité ou la générosité.

L'ancien français *choisne* « blanc » (en parlant du pain), d'où, par ellipse, [*pain de*] *choisne* « pain blanc »[59] se retrouve dans le type MORCHOISNE [61, 76,

57. Du gallo-roman °MICCA, variante avec gémination expressive du latin *mica* « parcelle, miette » < indo-européen °**smīk-ɑ**, d'un radical °**smīk-** « petit ».

58. MORLET 1991, p. 440a.

59. Mot d'orgine obscure ; l'explication souvent donnée par *canonicus panis* « pain de chanoine » n'est pas possible phonétiquement.

27], variante Morchoine [27, 76], « mord choisne ». Sur le même modèle, avec le mot *foace* « fouace, galette cuite sous la cendre »[60], voici encore Morfoisse [76, 27...], Morfouace [27], formes altérées Morfoise [50], Morfouisse [76] « mord fouace », de valeur similaire.

Un bon nombre de patronymes évoquant un genre de pain particulier est susceptible de recevoir deux explications distinctes, que nous ne répèterons pas à chaque fois : il s'agit soit de noms de producteurs ou de marchands (donc de boulangers), soit de consommateurs dont c'était là une nourriture favorite, ou parfois celle à laquelle ils étaient contraints. Nous venons d'évoquer le *choisne* « pain blanc », mot sur lequel ont été formés Choisnard [61, 14, 27...], Choinard [14, 50, 61...], Chuinard [50, 14], Chuisnard [76], attestés à date ancienne par *Ricardus* ***Chuisnard*** en 1195, variante latinisée *Ricardus* ***Chuisnardus*** en 1198 au bailliage de Cotentin [50]. Avec les mêmes valeurs, voici encore Painblanc [50, 76, 14...], Paimblanc [50, 61, 14], Peimblanc [14, 50], Peinblanc [14] et leurs confrères Blanpain [76, 14, 27...], Blampain [76, 27, 14] et Blanpin [14, 27], précédés par *maistre Guillaume* ***Blancpain***, recteur de Criquetot-l'Esneval [76] en 1360 ; *Aubin de Brecye, dit* ***Blancpain*** ou simplement *Aubin* ***Blancpain*** en 1439 à Saint-Lô [50], ou encore *Philippe* ***Blancpain***, *rubannier* en 1702 à Hermanville [76].

La ville de Paris fournit encore en 1292 *Martin* ***Pain fetiz*** « pain bis » (de l'ancien français *pain faitis* « pain

60. Du gallo-roman °focacia < latin populaire *focacea* « fouace », confondu avec la forme féminine *focacia* du latin *focacius* [*panis*], littéralement « [pain] cuit sous la cendre du foyer » ; dérivé adjectival féminin en *-ea* ou *-ia* du latin *focus* « foyer », qui aboutit à *feu* en français.

de qualité inférieure »[61]) et *Jehan* ***Pain molet***, de sens évident. Le patronyme PAIMPARAY [76, 27...], variante PAINPARAY, PAIMPARÉ [76] est issu de l'ancien français *pain paré*, qui a pu avoir plusieurs sens : « pain orné, pain préparé », voire « pain pelé, dont on a enlevé la croûte ». La plupart des PAINSECQ [50], PAINSEC [76, 61] et PAINSET [76] (prononciation ancienne ou dialectale) sont clairement issus de *pain sec*[62]. Marie-Thérèse Morlet[63] en fait un sobriquet (ironique) de boulanger, ce qui est possible, mais une allusion à un régime alimentaire particulier ou de nom d'indigent est également envisageable.

Avec la mention de céréales particulières, dont certains peuvent évoquer la pauvreté, citons *Rainerus* ***Paindorge*** en 1195 dans le bailliage d'Auge [14] et *Hugo* ***Panisordei*** [comprendre ***Panis hordei***] vers 1165/1205 à Cambremer [14], « pain d'orge » ; *Radulfus* ***Pane avene*** en 1180 au bailliage de Caux [76], « pain d'avoine » ; *Gillebertus dictus* ***Pain de vece*** en 1244 à Pont-de-l'Arche [27], « pain de vesce », etc. Avec une boisson pour faire passer le pain (sinon le goût dudit), citons encore *Thomas dictus* ***Pain et leit*** en 1286 à Bayeux [14], « pain et lait », qui trouvera un compagnon de table en la personne de *Jehan* ***Pain et lait*** vers 1290 à Saint-Quentin [02] ; et enfin PAINVIN [76, 14...], anciennement attesté par *Ricardus* ***Pain***

---

61. Du gallo-roman °FACTICIU, reposant sur le latin *facticius* « artificiel, factice ».

62. Dans la Manche, certains PAINSECQ pourraient représenter le patronyme breton (LE) PENSEC, « le fessu ».

63. MORLET 1991, p. 749b.

et vin en 1198 au bailliage du Bessin [14], qui pourra trinquer à Laon [02] avec *Marie* ***Painvin*** en 1438, pour peu qu'il sache voyager dans le temps. Ce dernier type de surnom, qui correspond à la variante Painetvin bien attestée dans l'Ouest, mais absente de Normandie, doit être issu de la locution *être au pain et au vin de quelqu'un* « être logé et nourri (chez son employeur : surnom possible de domestique, etc.) [64].

De la panification terrestre à la céleste, il n'y a qu'un faux pas : et voici à Alisay [27] *Matheus* ***Paindieu*** en 1276, aussi dénommé *Matheus dictus* ***Peindieu*** ou *Matheus dictus* ***Panisdei*** en 1277 et *Matheus dictus* ***Peindiu*** en 1285. Ce « pain de Dieu » évoque un possible fabricant de pain sans levain (ou *pain à chanter*) pour faire des hosties, voire un pieux consommateur.

Fromage ou dessert ?

Peu de noms suggèrent sans équivoque la *consommation* de fromage. Un candidat possible est Heurtematte [27, 14], si le verbe *hurter, heurter* dont le sens de base est « frapper, heurter, choquer » signifie bien ici « manger voracement ». Nous avons recontré plus haut le parisien *Rogier* ***Hurte boulie*** « heurte bouillie », où ce sens apparaît assez clairement, tout comme dans les types Heurtevin [50] et Boutevin [61] (sur *boter* « frapper, heurter ; pousser ») étudiés ailleurs [65]. Dans ce cas, le surnom est issu de l'ancien français *h(e)urter* + *mate*

64. Morlet 1991, p. 750a. Mais il peut s'agir dans certains cas d'une variante graphique du patronyme breton Penven « tête blanche ».

65. Fournier 2012, p. 82. — Ce sémantisme (« frapper » = « manger », « consommer ») se retrouve dans l'emploi argotique de *se taper*.

« lait caillé, fromage blanc »[66], d'où un possible surnom d'amateur de ce mets, plutôt que de fromager.

Pour ce qui est du dessert, nous commencerons par quelques fruits avec l'italien MANGIAFICO « mange figue » et l'allemand BIRNESSER « mangeur de poire »[67]. Dans le même ordre d'idée, citons TALBOURDET [50, 27, 14], de l'ancien normand *tale bourdel* « taille bourdelot » (pomme ou poire cuite dans la pâte), surnom de personnage gourmand plutôt que de pâtissier, le bourdelot ne se débitant pas en tranches. On retrouve ici le verbe *tailler* au sens d' « entamer », euphémisme pour « manger ». La forme TALBOURDET correspond à la prononciation dialectale de *bourdel*, non attesté en ce sens[68], mais sur lequel est formé *bourdelot*. Un quasi-synonyme de ce surnom est celui d'un dénommé ***Tallebourdin*** en 1552, ***Talbourdin*** ou ***Taillebourdin*** en 1553, ***Talebourdin*** en 1555, serviteur à Saint-Naser, domaine à Gréville [50], et issu de *tale bourdin* « taille bourdin »[69].

Les amateurs de gâteaux sont représentés par *Radulfus* et *Nicholaus* ***Escornevastel*** vers 1260/1261 aux Groisilliers, aujourd'hui à Rumesnil [14], de l'ancien normano-picard *escorne wastel* « écorne gâteau »,

---

66. D'origine probablement germanique (cf. allemand dialectal *Matte*, de même sens).

67. GOTTSCHALD, p. 254.

68. En moyen français, un *bourdeau* désigne cependant une boule.

69. Les mots *bourdel* et *bourdin* sont des dérivés diminutifs en *-el* et *-in* de *bourde* (de même sens que *bourdin*, dans le sud de la Manche, mais qui désigne ailleurs une tourte aux pommes), variante de *bourdon* « bâton de pèlerin », par analogie avec le renflement en forme de pomme de son extrémité.

d'où probablement « entame gâteau ». Le verbe a également signifié « priver de, dépouiller », d'où peut-être les valeurs de « vole gâteau, prend gâteau ». La gourmandise est un péché mortel également répandue en Allemagne, comme en attestent les patronymes Esskuche, Esskuchen, Esskuche, Esskuchen, littéralement « mange gâteau »[70] et leurs comparses Bolfras, Bollfras, Bollfrass, Bollfraz « bouffe gâteau »[71]. Quant à l'attrait des sucreries, il sévit en Italie chez les signori Mangiamela, Mangiamele et Mangiameli « mange miel ».

Appellations métaphoriques

Plusieurs noms de famille normands évoquant l'idée de manger reposent sur une valeur figurée : le mieux représenté est le type Paporé, Papauré [76, 27], Paporay, Paporée [76] et sa variante Paplorey, Paploray [76, 27], Papelorey [27, 76], issus de l'ancien français *pape oré*, *pape orée*, « avale vent », *pape l'oré*, « avale le vent »[72]. Il s'agit du surnom expressif d'un personnage restant constamment bouche bée, attitude suggérant la niaiserie : ainsi, *Adam* ***Papeloré*** en 1696 à Saint-Valery-en-Caux [76]. La même image est exprimée par le type Angoulevant [27, 76], Angoulvant [27, 50], Angoulvent [27, 61] « engoule vent », autrement dit

70. Kohlheim, p. 230b.

71. Gottschald, p. 269.

72. Dérivé de l'ancien français *ore*, *aure* < latin *aura* « souffle léger, brise », emprunt littéraire au grec *aúpa*, *aúra* « souffle, vapeur » < indo-européen **°aur-ā-**, forme suffixée en **-ā-** de **°aur-**, degré zéro d'un radical **°āwer-** peut-être apparenté à la racine **°wer-** < **°əwer-** « élever, tenir suspendu ».

« avale vent, engloutit vent »[73], attestés à Eu [76] par *Radulphus* ***Engueulevent*** en 1293, variante *Raoul* ***Engueulevent*** en 1296 ; *Johan* ***Engueulevent*** en 1305, et à Paris [75] *Pierre* ***Engoule vent*** en 1292. Ces noms sont à rapprocher du patronyme BOIVENT « boit vent » et du surnom médiéval ***Beitmosche*** « boit mouche »[74], ainsi que de ***Mangemusche*** « mange mouche » commenté plus haut.

Un exemple apparenté est le curieux surnom médiéval porté en 1066 par un clerc cherbourgeois « aux pieds tors », *clericus cognomine* ***Pape les ames*** *cum tortis pedibus*, reposant sur l'ancien français *pape les aames* « mange les âmes, avale les âmes ». L'ecclésiastique dévoreur d'âmes est certes une image savoureuse[75]. Cependant, on peut se demander si ce surnom n'est pas en relation avec le handicap sans doute pénible dont le clerc souffrait, et qui le forçait à rester la bouche ouverte en grimaçant de douleur, ou à aspirer bruyamment l'air (et les quelques malheureuses âmes qui y flottaient). Quoi qu'il en soit, on pourra rapprocher ce nom du patronyme italien MANGIAPIA, littéralement « mange [femme] pieuse », qui semblerait (sous toutes réserves) avoir caractérisé quelque anticlérical médiéval.

---

73. À noter que le mot *engoulevent* a également désigné au 17e siècle une personne mangeant et buvant beaucoup ; mais ce sens est d'apparition trop tardive pour enter en ligne de compte ici.

74. Ces noms ont été étudiés dans FOURNIER 2012, p. 82-83.

75. Elle rappelle indirectement un couplet de *V'la le coronavirus l'choléra,* célèbre chanson d'Aristide Bruand : *Le sacristain et le curé / Répètent des cantiques / Pour attirer les macchabées / Dans leur sacrée boutique...*

Un cas différent est représenté par Machefer, Machefert [14, 76] issu de l'ancien français *maschefer* « fanfaron », littéralement « qui prétend pouvoir mâcher du fer, manger du fer », et dont les attestations anciennes reposent sur l'ancien normand *masquefer* : ainsi, *Jehan* ***Masquefer*** vers 1261/1266 à Beaumont-le-Roger [27] ; *la veufve Thomas* ***Maquefer*** en 1637 à Lisieux [14] ; *Anne* ***Masquefer*** en 1663 à Blangy-le-Château [14] ; ou encore *Jean Baptiste* ***Macquefer*** en 1832 à Coquainvilliers. Ces braves gens ont comme correspondants italiens Mangiaferro, Mangiaferri, et allemand Isenesser « mangeur de fer »[76].

L'anthroponymie de nos proches voisins fournit encore l'allemand Feueresser « mangeur de feu »[77] (sans doute un surnom de bateleur), l'italien Mangialavori « mange travail » et l'allemand Verkenesser « mangeur de travail »[78] (dont on dirait en français que le travail leur fond dans les mains), et l'inquiétant italien Mangiacasale « mange hameau », « mange village », au sujet duquel nous ne savons trop que penser.

Bon appétit.

Dominique FOURNIER

---

76. Gottschald, p. 254.

77. *Ibid.*

78. *Ibid.*

Sources des formes citées

ADC : Archives départementales du Calvados.

ADO : Archives départementales de l'Orne.

ADSM : Archives départementales de la Seine-Maritime.

ANDC : actes notariés divers du Calvados (tabellionage), 15e-18e s. [ADC C5556, C9963, C9993; 7E244, 8E6719-6725, 8E20275-22532; F5110, F5610, F6182, F7442B].

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

ANMA : Léopold Delisle, *Études sur la condition de la classe agricole et l'état de l'agriculture en Normandie au Moyen Âge*, 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.

CAJ : Jules-Joseph Vernier, *Chartes de l'Abbaye de Jumièges (v. 825 à 1204) conservées aux archives de la Seine-Inférieure*, t. I (v. 825 à 1169) et II (1179 à 1204), Société de l'histoire de Normandie, A. Lestringant, Rouen / Auguste Picard, Paris, 1916.

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.

CBP : J. Andrieux, *Cartulaire de l'abbaye royale de Notre-Dame de Bon-Port de l'ordre de citeaux au diocèse d'Évreux*, impr. Auguste Hérissey, Évreux, 1862.

CCC : Julie Fontanel, *Le cartulaire du chapitre cathédral de Coutances*, Archives départementales de la Manche, Saint-Lô, 2003.

CCD : Castillon-en-Auge [14], chartes diverses, fonds de l'abbaye de Saint-Pierre-sur-Dives, 13e s. [ADC H7067, H7076].

CCMC : chartes citées dans Arsène Darmesteter, *Traité de la formation des mots composés*, Paris, Champion, 1967.

CBR : Marquis Henri de Frondeville, "Le Comté de Beaumont-le-Roger, apanage de Robert d'Artois (1310-1331)", in BSAN XLV, année 1937, Caen / Rouen / Paris, 1938, p. 41-136.

CFLM : Gustave Saige, *Cartulaire de la seigneurie de Fontenay le Marmion, provenant des archives de Matignon*, Imprimerie de Monaco, Monaco, 1895.

CGB : marquis Henri de Frondeville, *Le compte de Gautier du*

Bois, vicomte d'Auge, pour la Saint-Michel 1312, s. l., 1951.

CHN : E. G. Léonard, "Les plus anciennes chartes originales d'histoire normande ou anglaise de la Bibliothèque Nationale", in *Normannia* n°4, octobre-décembre 1935, p. 427-493.

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.

CN : cadastre napoléonien.

CNo : Léopold Delisle, *Le cartulaire normand de Philippe-Auguste, Louis VIII, saint Louis et Philippe le Hardi*, MSAN XVI, 2e série, 6e volume, Paris, 1852.

CRT : Léopold Delisle, *Chronique de Robert de Torigni, abbé du Mont-Saint-Michel*, 2 vol., A. Le Brument, Rouen; vol. I, 1872, vol. II, 1873.

CSL : Eugène Lepingard, "Le Cartulaire de l'Église Notre-Dame de Saint-Lô", in *Notices, Mémoires et Documents*, 1e partie, t. 17, 1899, p. 99-146; 2e partie, t. 18, 1900, p. 131-146; 3e partie, t. 19, 1901, p. 72-85; 4e partie, t. 26, 1908, p. 21-76.

CST : Étienne Deville, *Cartulaire de l'église de la Sainte-Trinité de Beaumont-le-Roger*, Champion, Paris, 1912.

DÄWF : Walter Pongratz, *Die ältesten Waldviertler Familiennamen*, verbesserte und erweiterte Auflage, Waldviertler Heimatbund, 1986.

DES : Percy Hide Reaney & R. M. Wilson, *A dictionary of English Surnames*, Oxford University Press, Oxford, 3rd ed., 1995.

DH1 : René-Norbert Sauvage, *Les Diplômes de Henri Ier, roi d'Angleterre et duc de Normandie, pour l'abbaye de Saint-Pierre-sur-Dives* (1108, 1121/1128), Rouen, 1933.

DNFBR : Jules Herbillon et Jean Germain, *Dictionnaire des noms de famille de Belgique romane*, Crédit Communal, Bruxelles, 1996.

ECAN : Amédée Louis Léchaudé d'Anisy, *Extrait des chartes et autres actes normands ou anglo-normands, qui se trouvent dans les archives du Calvados*, MSAN VII (t. 1), Caen, 1834 et VIII (t. 2), Caen, 1835.

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

EDPC : Léopold Delisle (publié par Antoine Charma), "Enquête faite sur une descente opérée dans le Pays de Caux par les Anglais et les Bourguignons au mois de juin 1470", in MSAN XXIII, 3e série, 3e volume, 1re partie, 2e livraison, Paris, 1863, p. 11-14.

EHVC : abbé Gervais de La Rue, *Essais historiques sur la ville de Caen et son arrondissement*, 2 vol., Poisson, Caen, 1820.

FESG : fiefs, pleds et gage-pleiges au comte de Montgommery (Écots, Saint-Georges-en-Auge, 14), 17e / 18e s. [ADO AXXXIV/15, AXLVII/1].

HTP : *Histoire et Traditions Populaires*, Foyer Rural Le Billot, L'Oudon, Notre-Dame-de Fresnay.

IMHC : inventaire du mobilier de Hugue du Chataignier, chanoine prébendé de Rouen, 1368 [PLXPL].

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.

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.

LNEB : abbé V. Bourrienne, *Antiquus Cartularius Ecclesiæ Baiocensis (Livre Noir)*; Société de l'histoire de Normandie, Rouen, A. Lestringant, Paris, Auguste Picard, t. 1, 1902, t. 2, 1903.

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

LRB : Eugène Anquetil, *Le Livre Rouge de l'évêché de Bayeux, Manuscrit du XV^e siècle*, Tuebeuf, Bayeux, t. I 1908, t. II 1911.

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

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

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

MSAN : *Mémoires de la Société des antiquaires de Normandie.*

PCST : *Petit Cartulaire de Saint-Taurin d'Évreux*, cité dans Léopold Delisle, "Mémoire sur les recueils de jugements rendus par l'Échiquier de Normandie sous les règnes de Philippe-Auguste, de Louis VIII et de Saint Louis", 1864 [RJE 247-289], p. 264-265.

PDL : Pouillé du diocèse de Lisieux, ~1350, in PPR, p. 245-264.

PDR : Pouillé du Diocèse de Rouen, 1337, in PPR, p. 1-73.

PLXLP : Auguste Le Prévost, *Pouillés du diocèse de Lisieux*, 14^e-16^e s., in MSAN XIII, 1844, p. i-c.

PPB : Hercule Géraud, *Paris sous Philippe-le-Bel*, Paris, 1837 [édition du Rôle de la taille de Paris en 1292].

PPR : Auguste Longnon, *Pouillés de la Province de Rouen*, Recueil des Historiens de France, Paris, 1903.

PV : Xavier Vigan, "Acte de partage entre Gilles, Jacques et Nicolas Vigan, fils de Jean Vigan, écuyer, seigneur de Punelay, 5 octobre 1610", HTP n° 39, p. 58-65.

QN : Léopold Delisle, *Querimonia Normannorum*, anno 1247 (enquêtes sur l'administration de Saint Louis), in *Recueil des Historiens de la France* t. XXIV (1^ère 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], 17^e-18^e s. [ArC].

RDBR : Joseph Reese Strayer, *The Royal Domain in the Baillage of Rouen*, Princeton, Princeton University Press, 1936.

RJE : Léopold Delisle, *Recueil de jugements de l'Échiquier de Normandie au XIII^e siècle*, Paris, 1864.

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, 3^e série, 3^e volume, 1^re partie, Paris, 1858.

RPT : registre paroissial du Tilleul [rattaché à Saint-Georges-en-Auge, 14], 18^e s. [ADC].

RTAn : rôle de taille d'Angiens [76], 1698 [ADSM C 1720].

RTAv : rôle de taille d'Avesnes-en-Val [76], 1694 [ADSM C 2095].

RTBG : rôle de taille de Bosc-Geffroy [76], 1695 [ADSM C 2095].

RTHe : rôle de taille d'Hermanville [76], 1702 [ADSM C 1826].

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

RTO : rôle de taille d'Offranville [76], 1696 [ADSM C 1860].

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

RTTSA : rôle de taille de Tourville-sur-Arques [76], 1696 [ADSM C 1934].

TDM : tables décennales de Mézidon, aujourd'hui Mézidon-Canon [14], 1863-1902 [ArC].



Bibliographie complémentaire

COTGRAVE : Randle COTGRAVE, *A Dictionarie of the French and English tongues*, London, 1611.

FOURNIER 2012 : Dominique FOURNIER, "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.

GERAUD : Hercule GERAUD, *Paris sous Philippe-le-Bel*, Paris, 1837 [édition du Rôle de la taille de Paris en 1292].

GOTTSCHALD : Max GOTTSCHALD, *Deutsche Namenkunde: Unsere Familiennamen nach ihrer Entstehung und Bedeutung*, Walter de Gruyter u. Co., Berlin, 1957.

KOHLHEIM : Rosa et Volker KOHLHEIM, *Duden Familiennamen*, Dudenverlag, Mannheim / Leipzig / Wien / Zürich, 2005.

MORLET 1967 : Marie-Thérèse MORLET, *Étude d'anthroponymie picarde*, Musée de Picardie, Amiens, 1967.

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



Répertoire alphabétique des formes citées

Beque pois. — *Nicolas* ***Beque pois*** 1292 PPB 103 [Paris, 75].

Blancpain. — *maistre Guillaume* ***Blancpain*** 1360 ECHN [recteur de Criquetot-l'Esneval, 76]. — *Aubin de Brecye, dit* ***Blancpain*** 1439 CSL IV 16, *Aubin* ***Blancpain*** 1439 CSL IV 18 [Saint-Lô, 50]. — *Philippe* ***Blancpain****, rubannier* 1702 RTHe [Hermanville, 76].

Boufard. — *Pierre* ***Boufard****, boulenger* 1684 RTL [Lisieux, 14]. — *Charles* ***Boufard****, tonnelier* 1701 RTBeC [Bailly-en-Campagne > Fresnoy-Folny, 76].

Boufart. — *Noel* ***Boufart****, manouvrier* 1701 RTBeC [Bailly-en-Campagne > Fresnoy-Folny, 76].

Boufet. — [abl.] *Christiano* ***Boufet*** 1198 MR II 10b [bailliage de Verneuil, 27].

Bouffaer. — *Jean* ***Bouffaer*** 1340 LXM [Les Vaux > Hermival-les-Vaux, 14].

Bouffard. — *Jacques* ***Bouffard****, ferronnier* 1684 RTL [Lisieux, 14]. — *François* ***Bouffard*** 1696 RTSMG [Saint-Martin-le-Gaillard, 76]. — *Robert Germain* ***Bouffard*** 1832 CN [Coquainvilliers, 14].

Bouffart. — *David* ***Bouffart****, manouvrier* 1695 RTE [Eu, 76].

Briffaut. — *Jehan* ***Briffaut*** 1284 EAP 295 [Laon, 02].

Brise miche. — *Gile* ***Brise miche*** 1292 PPB 44 [Paris, 75].

Brostechapon. — *Radulfus* ***Brostechapon*** 1198 MR II 11b [bailliage de Verneuil (?), 27].

Brouard. — *Jean Baptiste* ***Brouard*** 1833 CN [Annebecq > Landelles-et-Coupigny, 14].

Brustesalz. — *Gaufridus* ***Brustesalz*** 1094 CAP 106 § A111 [Les Préaux, 27].

Brustesause. — *Willelmo* ***Brustesause*** 1150/1200 CAJ II 155 § CXCVI [témoin à Jumièges (?), 76].

Cacherat. — [acc.] *domum* ***Cacherat*** 1219 LNEB I 265 § CCXVII, *domum Chacerat* 1220 LNEB I 266 § CCXVIII [Cambremer, 14].

Caresme. — *feod[um] quondam Roberti* ***Caresme*** 1271 CCC 176 § 61 [Le Theil, 50]. — *Guillaume* ***Caresme****, cappitaine pour le roy en la marine, bourgeois demeurant audit Honnefleur* 1607 ANDG 324 § LXXI [Honfleur, 14].

Caresmel. — *Louis* ***Caresmel*** *cabaretier* 1695 RTBG [Bosc-Geffroy > Callengeville, 76].

Cachecat. — *Johan* ***Cachecat*** 1284 LRE 43 [Eu, 76]. — *Watier* ***Cachecat*** 1290 LRE 61 [Eu, 76].

Chacerat, Chace rat. — [acc.] *domum Cacherat* 1219 LNEB I 265 § CCXVII, *domum* ***Chacerat*** 1220 LNEB I 266 § CCXVIII [Cambremer, 14]. — *Pierre* ***Chace rat*** 1292 PPB 40 [Paris, 75].

Chachepain. — [abl.] *Christiano* ***Chachepain*** 1198 MR II 10b [bailliage de Verneuil, 27].

Chillard. — *Françoise* ***Chillard*** [*épouse*] *Louis Lainne dit Cautillon* 1689 RCB 16 [Blangy-le-Château, 14].

Chuisnard. — *Ricardus* ***Chuisnard*** 1195 MR I 88B [bailliage de Cotentin, 50].

Chuisnardus. — *Ricardus* ***Chuisnardus*** 1198 MR II 92a [bailliage de Cotentin, 50; sans doute le même personnage].

Collemiche. — *Jaquet* ***Collemiche*** 1396 LRB II 225 § DXXXVI

[Cambremer, 14].

Comedens rusticum. — *Hugo* ***Comedens rusticum*** d-12e s. CCMC 207, *Hugo Manjue vilain* d-12e s. CCMC 208 [Chartres, 28].

Crasoisel. — *Robertus* ***Crasoisel*** 1368 IMHC [Rouen, 76].

de Goulle. — *J[ohannes]* ***de Goulle*** 1337 PDR 36C; *d[ominus] J[ohannes] Goulle* 1337 PDR 40D [patron de Cropus et de Derchichy, 76].

de Malnorri. — [abl.] *Willelmo* ***de Malnorri*** 1180 MR I 19b [bailliage de Caux, 76; particule de courtoisie ?].

de Mannoury. — *Pierre* ***de Mannoury*** 1712 RPT [Le Tilleul > Saint-Georges-en-Auge, 14; particule de courtoisie].

de Manoury. — *messire Guillaume* ***de Manoury,*** *escuier* 1610 PV [Tortisambert, 14; particule de courtoisie].

der Vleischezz. — *Friedrich* ***der Vleischezz*** 1323 DAWF 62 [Dobersberg, district de Waidhofen an der Thaya, Basse-Autriche].

Engoule vent. — *Pierre* ***Engoule vent*** 1292 PPB 73 [Paris, 75].

Engueulevent. — *Radulphus* ***Engueulevent*** 1293 LRE 73, *Raoul* ***Engueulevent*** 1296 LRE 86 [Eu, 76]. — *Johan* ***Engueulevent*** 1305 LRE 113 [Eu, 76].

Escornevastel. — [abl.] *Radulfo* ***Escorneva[s]tel*** 1260/1261 CNo 132 § 653 [Les Groisilliers > Rumesnil, 14]. — [abl.] *Nicholao* ***Escornevas[t]el*** 1260/1261 CNo 132 § 653 [Les Groisilliers > Rumesnil, 14].

Etebred. — *William* ***Etebred*** 1301 DES 149b [Cambridgeshire, Angleterre].

Etecroue. — *Walter* ***Etecroue*** 1361 DES 149b [Londres, Angleterre].

Etemete. — *Robert* ***Etemete*** 1279 DES 149b [Oxfordshire, Angleterre].

Fecepain. — *Jehan Hervyeu dict* ***Fecepain*** 1562 JSG II 779 [vers le Mesnil-au-Val, 50].

Follepaist. — *Olivier* ***Follepaist*** 1253 ECAN I 287 § 121 [Cheux, 14].

Frapesauge. — *Radulfo* ***Frapesauge,*** *serviente domino rege* 1216/1217 CAP 379 § B147 [Les Préaux, 27].

Golafra. — [abl.] *Rogerio* ***Golafra*** 1184 MR I 37a [bailliage de Lieuvin, 27].

Golafre. — *Willelmus* ***Golafre*** 1180 MR I 15a [bailliage d'Exmes, 61]. — [acc.] *Hugonem* ***Golafre*** 1195 MR I 77b [bailliage de Lieuvin, 27]. — *Galterius* ***Golafre*** 1198 MR II 14b [bailliage de Lisieux, 14]. — *Johannes* ***Golafre*** 1210 MR I 186a [sans doute Saint-Germain- ou Saint-Jean de Livet, 14]. — ***Golafre*** 1229 RJE 108 § 436 [jugement à Rouen, 76]. — [dat.] *Johanni* ***Golafre*** 1391 RNF 6 § 63, *Jean* ***Golafre,*** *écuyer* [forme traduite ou rajeunie] 1419 RNF 269 § 1458 [de 1391 à 1394, gardien de la ville et du château de Cherbourg, 50].

Golevaste. — *Guillelmus dictus* ***Golevaste*** 1288 CCC 379 § 243, [acc.] *Guillelmum* ***Golevaste*** 1288 CCC 380 § 244 [Montebourg, 50].

Goulafre. — *Fulco* ***Goulafre*** 1247 QN 3 § 9 [Cambremer, 14]. — *Guillaume* ***Goulafre*** 1261/1266 RDBR 156 [vers le Bosc-Renoult, 61].

Goulaffre. — *Jehan* ***Goulaffre*** 1321 CBR 72 [La Halboudière > Familly, 14]. — *le contrepleige Guillaume* ***Goulaffre*** 1444 CJM 16 [vicomté d'Orbec, 14].

Goulle. — *J[ohannes] de Goulle* 1337 PDR 36C; *d[ominus] J[ohannes]* ***Goulle*** 1337 PDR 40D [patron de Cropus et de Derchichy, 76]. — *la vefve Nicolas* ***Goulle*** 1698 RTAn [Angiens, 76].

Goulley. — *Raoullin* ***Goulley,*** *maistre de navire, demeurant a Caen* 1612 ANDG 334 § LXXXII [Caen, 14]. — *Maris* ***Goulley*** 1698 RCB 40 [Blangy-le-Château, 14].

Gousley. — *Guillaume* ***Gousley,*** *passementier* 1684 RTL [Lisieux, 14].

Gulafra. — *Osmundus* ***Gulafra*** 1121/1128 DH1 21 [Boissey, 14].

Gulafre. — *dominus Reginaldus* ***Gulafre*** 1249 PCST 265 [Évreux, 27].

Hurte boulie. — *Rogier* ***Hurte boulie*** 1292 PPB 177 [Paris, 75].

Karesme. — *Thomas dictus* ***Karesme*** 1271 CCC 176 § 61 [Le Theil, 50].

Katboilli. — [abl.] *Osberto* ***Katboilli*** 1198 MR II 37a [bailliage de Bayeux, 14].

la Gole. — *Durant* ***la Gole*** 1302 ANMA 146 n. 59 [Ardevon > Pontorson, 50].

la Gourbaude. — *Ysabiau* ***la Gourbaude*** 1292 PPB 27 [Paris, 75].

le Norri. — [acc.] *Nicholaum* ***le Norri*** 1287 CCC 448 § 310 [Valognes, 50].

le Papelart. — *Pierre* ***le Papelart****, sellier* 1292 PPB 96 [Paris, 75].

le Peu. — [acc.] *terram Symonis* ***le Peu*** 1276 CCC 293 § 161 [Hautteville-Bocage, 50].

le Racinel. — *Odelina* ***la Racinelle****, relicta Willelmi* [***le Racin***]***el*** 1247 QN 21 § 146 [Sérigny, 61].

le Viandier, Leviandier. — [abl.] *Willelmo* ***le Viandier*** [...]*, armiger*[*e*] 1247 QN 22 § 163 [vers Bellême, 61]. — *Nicollas* ***Leviandier****, charpentier* 1696 RTTSA [Tourville-sur-Arques, 76].

Lieve haste. — *Ricart* ***Lieve haste*** 1261/1266 RDBR 192 [vers Blonville-sur-Mer, 14].

Macquefer. — *Jean B*[*aptis*] *te* ***Macquefer*** [corrigé sur *Maquefer*] 1832 CN [Coquainvilliers, 14].

Macquelard. — *Jehan* ***Macquelard*** 1284 EAP 429 [Laon, 02].

Magnuechievre. — *Gerard* ***Magnuechievre*** 1239 CCLM 210 [non localisé, France].

Mal norri, Malnorri. — ***Malnorri*** 1180 MR I 11b [bailliage de Cotentin, 50]. — [abl.] *Simone* ***Malnorri*** 1180 MR I 13b [bailliage d'Exmes, 61]. —[abl.] *Roberto* ***Malnorri*** 1195 MR I 58a [bailliage de Caen, 14]. — [abl.] *Galterio* ***Malnorri*** 1198 MR II 44a [bailliage de Falaise, 14]. — *Stephanus* ***Mal norri*** 1222/1223 CAP 399 § B169 [Mont-les-Mares à Toutainville, 27].

Malnouri. — *G*[*uillelmus*] ***Malnouri*** ~1350 PDL 258B [Monteilles, 14].

Malnourri. — [abl.] *masnagio Laurentii dicti* ***Malnourri***; [acc.] *terram dicti Laurencii* ***Malnourri*** 1275 CFLM 59 § XLI [Saint-Germain-du-Chemin > Fontenay-le-Marmion, 14].

Malnourry. — *Jehan* ***Malnourry*** 1471 BL 211 [sénéchal de Lisieux, 14].

Malnoury. — ***Malnoury*** 1412 MR I 227b [Jersey (?)].

Malnuri. — [abl.] *Roberto* ***Malnuri*** 1195 MR I 88b [bailliage de Cotentin, 50].

Manducans. — *Willelmus* ***Manducans*** 1198 MR II 42b [bailliage d'Argentan, 61; en relation avec la forêt de Gouffern].

Mangeant. — *Radulf*[*us*] ***Mangeant*** 1180 MR I 27b [bailliage du Lieuvin, 14]. — *Gabriel* ***Mangeant****, passementier*; *Gabriel* ***Mengeant****, passementier* 1684 RTL [Lisieux, 14]. — *Auguste* ***Mangeant*** 1832 CN [Villerville, 14].

Mangeart. — *une maison appartenant aux héritiers de* ***Mangeart*** 1694 RTAv [Avesnes-en-Val, 76].

Mangemusche. — *Grimaldus* ***Mangemusche*** 1142 CCMC 208 [Beauvais, 60].

Manjuekaval. — *Radulfus* ***Manjuekaval*** 1198 MR II 61b [bailliage de Caux, 76].

Manjue vilain. — *Hugo Comedens rusticum* d-12e s. CCMC 207, *Hugo* ***Manjue vilain*** d-12e s. CCMC 208 [Chartres, 28].

Mannourri. — ***Mannourri*** 1296 CBP 356 § CCCXLII [Landemare, ancien hameau à Notre-Dame-du-Vaudreuil > Le Vaudreuil, 27].

Mannoury. — *Philippe* ***Mannoury*** 1441 ECHN [curé de Beaunay > Beauval-en-Caux, 76]. — *Robert* ***Mannoury*** 1467 BL 257 [capitaine de Lisieux, 14].

— ***Mannoury*** 1622 FESG [Saint-Georges-en-Auge, 14].

MANOURRY. — *Guillelmus* ***Manourry*** 16e s. PLXLP lvij [Monteilles, 14].

MANOURY. — *Pierre et Jacques dits* ***Manoury*** 1610 PV [Tortisambert, 14]. — *Marin* ***Manoury*** 1610 PV [Tortisambert, 14]. — *Adam* ***Manoury****, bourgeois du Havre* 1683 ANDC [Le Havre, 76; natif de Martainville, 76].

MAQUEFER. — *la veufve Thomas* ***Maquefer*** 1637 LCEL [Lisieux, 14].

MASQUEFER. — *Jehan* ***Masquefer*** 1261/1266 RDBR 79 [Beaumont-le-Roger, 27]. — *Anne* ***Masquefer*** 1663 RCB 4 [Blangy-le-Château, 14].

MASQUE PAIN. — *Robert* ***Masque pain****, courraier* 1292 PPB 87 [Paris, 75].

MAUNORRI. — *le camp Gautier* ***Maunorri*** 1261/1266 RDBR 60 [sergenterie de Saint-Victor-l'Abbaye, 76].

MAUNOURY. — *Pierre* ***Maunoury*** *de la Courciere, telier* 1684 RTL [Lisieux, 14].

MAUPAIX. — *Anthoine* ***Maupaix****, marinier* 1696 RTSVC [Saint-Valery-en-Caux, 76].

MENGEANT. — *Gabriel* ***Mengeant****, passementier*; *Gabriel* ***Mangeant****, passementier* 1684 RTL [Lisieux, 14]. — *Charles* ***Mengeant*** ~1815 CN [Auvillars, 14].

MENJANT. — *l'oir Robert* ***Meniant*** [lire ***Menjant***] 1312 CGB 18 [vicomté d'Auge, 14].

MENJUE PAIN. — *Jehan* ***Menjue pain*** 1292 PPB 5 [Paris, 75].

MOLEMIE. — *Radulfus* ***Molemie*** 1198 MR II 18a, 33b [bailliages de Lisieux et de Bonneville-sur-Touques, 14]. — [abl.] *Garino* ***Molemie*** 1198 MR II 20a [bailliage de Caen, 14].

MORDANS NAVERIAM. — *Guillemus* ***Mordans naveriam*** ~1180 CCMC 190 [Le Mans, 72].

MORDENS ANSEREM. — *Robertus* ***Mordens anserem*** ~1110 CCMC 190 [Chartres, 28].

MOR LA CHAR. — ***Mor la char*** 13e s. CCMC 210 [Reims, 51].

MORPAIN. — [abl.] *Stephano* ***Morpain*** 1253 CST 81 § CVI, [abl.] *Stephano Morpein* 1279 CST 84 § CIX [Beaumont-le-Roger, 27]. — *Raoul* ***Morpain*** 1261/1266 RDBR 200 [sergenterie de Beuvron-en-Auge, 14].

MORPAN. — [abl.] *Ricardo* ***Morpan*** ~1174 CST 33 § XXIX [Beaumont-le-Roger, 27].

MORTPAIN. — *Rodulfus* ***Mortpain*** f-11e s. CSTM 465 § LXXXVII [Rouen, 76].

MORPEIN. — [abl.] *Stephano Morpain* 1253 CST 81 § CVI, [abl.] *Stephano* ***Morpein*** 1279 CST 84 § CIX [Beaumont-le-Roger, 27].

NOURRI. — *Nicolas* ***Nourri*** ~1355 BL 292 [prieur de Saint-Nicolas de la Chesnaie à Bayeux, 14; prénom sans doute normalisé].

NOURRY. — *Guillaume* ***Nourry*** *aagié de soixante ans* 1471 EDPC [Graville-Sainte-Honorine > Le Havre, 76]. — *Alphonsine Caroline* ***Nourry*** 1877 TDM [Mézidon > Mézidon-Canon, 14].

NUTRITUS. — ***Nutritus*** *reclusus* 1182/1186 [pour l'an 1174] CRT II 48 [Ardevon, 50].

PAIN DE VECE. — [abl.] *Gilleberto dicto* ***Pain de vece*** 1244 CBP 132 § CXXXII [Pont-de-l'Arche, 27].

PAINDIEU. — *Matheus* ***Paindieu*** 1276 CBP 300-301 § CCXCV, *Matheus dictus* ***Peindieu*** 1277 CBP 303 § CCXCVII, *Matheus dictus* ***Panisdei*** [...], *de parrochia de Aliseyo* 1277 CBP 304 § CCXCVIII, [abl.] *Matheo dicto* ***Peindiu*** 1285 CBP 341 § CCCXXIX [Alisay, 27].

PAINDORGE. — *Rainerus* ***Paindorge*** 1195 MR I 87a [bailliage d'Auge, 14].

PAIN ET LAIT. — *Jehan* ***Pain et lait*** ~1290 EAP 440 [Saint-Quentin, 02].

PAIN ET LEIT. — *masuagium Thomæ dicti* ***Pain et leit*** 1286 LNEB II 308 § DLIII [Bayeux, 14].

PAIN ET VIN. — *Ricardus* ***Pain et vin*** 1198 MR II 36b [bailliage du Bessin, 14].

Pain fetiz. — *Martin* ***Pain fetiz*** 1292 PPB 51 [Paris, 75].

Pain molet. — *Jehan* ***Pain molet*** 1292 PPB 73 [Paris, 75].

Painvin. — *Marie* ***Painvin*** 1438 EAP 440 [Laon, 02].

Paist maisnee. — *Stephanus* ***Paist maisnee*** *et Hugo, frater ejus, de Ouvilla* 1247 QN 49 § 363 [Ouville-la-Bien-Tournée, 14].

Panis avene. — [abl.] *Radulfo* ***Pane avene*** 1180 MR I 19b [bailliage de Caux, 76].

Panis ordei. — *Hugo* ***Panisordei*** 1165/1205 LNEB I 134 § CXI [Cambremer, 14].

Papavoine. — *Estienne* ***Papavoine,*** *toillier* 1684 RTL [Lisieux, 14].

Pape avaine. — *Robert* ***Pape avaine*** 1328 CBP 387 § CCCLXI [Saint-Pierre-du-Vauvray, 27].

Papel. — *Wiardus* ***Papel*** *de Noyon* 1260 EAP 440 [Noyon, 60].

Papelart. — *Baudinus* ***Papelart*** 13e s. EAP 440 [Laon, 02]. — *Raoul* ***Papelart*** 1404 EAP 440 [Laon, 02].

Pape les ames. — *quidam clericus cognomine* ***Pape les ames*** *cum tortis pedibus* 1066 RADN 432 § 224 [Cherbourg, 50].

Papeleu. — *Beatris* ***Papeleu*** 1212 DNFBR 628a [Arras, 62]. — *Thomas* ***Papeleu*** 1404 DNFBR 628a [Laon, 02].

Papeloré. — *Adam* ***Papeloré*** *et son fils* 1696 RTSVC [Saint-Valery-en-Caux, 76].

Papin. — *Gervasius* ***Papin*** 1247 QN 26 § 198 [Éperrais, 61]. — *Gille* ***Papin*** 1438 EAP 441 [Laon, 02]. — *Louis* ***Papin,*** *tailleur* 1695 RTE [Eu, 76].

Papion. — [abl.] *Hugone* ***Papion*** 1180 MR I 13b [bailliage d'Exmes, 61].

Papon. — *Suzanne Adrienne Marie* ***Papon*** 1900 TDM [Mézidon > Mézidon-Canon, 14].

Pestmesnie. — *Henri* ***Pestmesnie*** 1288 EHVC 216 [Caen, 14; prénom sans doute normalisé].

Peu d'argent. — *Pierre* ***Peu dargent*** 1404 DNFBR 662a [Laon, 02].

Pinchehaste. — *Uxor* ***Pinchehaste*** 1251 LNEB II 161 § CCCCXXIX [Guéron, 14].

Pincehaste. — *Johan* ***Pincehaste*** 1404 EAP 444 [Laon, 02].

Pique pain. — *Jehan* ***Pique pain*** 1292 PPB 174 [Paris, 75].

Pois et lart. — *Gerart* ***Pois et lart*** 1274 EAP 445 [Saint-Quentin, 02].

Porée. — *J[ea]n B[aptis]te* ***Porée*** 1833 CN [Saint-Martin-Don, 14].

Potage. — [abl.] *Roberto* ***Potage*** 1251 CBP 195 § CXC [non localisé; témoin d'une vente par un chanoine de Lisieux d'une rente à Sotteville, 27]. — *Jehan* ***Potage*** *le viel* 1292 PPB 45 [Paris, 75]. — *la veufve Andrieu dit* ***Potage*** 1695 RTE [Eu, 76].

Pou d'argent. — *Willaume* ***Pou dargent*** 13e s. DNFBR 662a [Laon, 02].

Prampain. — *Jean Baptiste* ***Prampain*** 1809 CN [Hermanville-sur-Mer, 14].

Prempain. — *Jean B[aptis]te* ***Prempain*** 1808 CN, *Jean Baptiste Prampain; Jean Baptiste* ***Prempain*** 1809 CN [Hermanville-sur-Mer, 14]. — *Charles Désiré Abraham* ***Prempain*** 1827 CN [Argences, 14]. — *Isidore* ***Prempain*** 1886 LNRA [Ammeville, 14].

Prendeupain. — *Robertus* ***Prendeupain*** 1224 CHN [Hondouville, 27].

Quaresme. — *Robertus* ***Quaresme*** 1195 MR I 47a [vicomté entre Risle et Seine, 27].

Quatre gueules. — *Estienne* ***iiij gueules*** 1292 PPB 57 [Paris, 75].

Rachine. — *Jehan* ***Rachine*** 1261/1266 RDBR 210 [vicomté d'Auge, peut-être vers Dozulé, 14]. — *masagium Johannis* ***Rachine*** 1271 CBP 286 § CCLXXX [Criquebeuf-sur-Seine, 27]. — *Mahiet* ***Rachine,*** *egalement bourgeois de Rouen* 1419 RNF 215b § 1222 [Rouen, 76].

Rachinel. — [acc.] *Robertum* ***Rachinel*** 1296 CBP 358 § CCCXLII [Tournedos-sur-Seine, 27].

RACINE. — *Willelmus* ***Racine****, de parrochia de Castelon* 1247 CCD [Castillon-en-Auge, 14]. — *François* ***Racine*** 1834 CN [Saint-Pierre-sur-Dives, 14].

RACYNE. — *Jehan* ***Racyne****, demourant en la ville de Vernon, juré,* [...] *maistre du pont de la ditte ville* 1419 RNF 64a § 338 [Vernon, 27].

SOEFNORRI. — *Rogerus* ***Soefnorri*** 1180 MR I 15a [bailliage d'Exmes, 61].

SOFLEPORREE. — [abl.] *Radulfo* ***Fofleporéé*** [lire ***Sofleporee***] 1195 MR I 88b [bailliage de Cotentin, 50].

TAILLEBOURDIN. — ***Tallebourdin****, de S^ct^ Naser* 1552 JSG I 280, *Guillemin le Canu et* ***Talbourdin****, serviteurs de S^ct^ Naser* 1553 JSG I 311, ***Talbourdin*** *et Guillemin le Canu, serviteurs de Monsieur de Sainct Naser* 1553 JSG II 1, ***Taillebourdin****, de S^ct^ Naser* 1553 JSG II 39, ***Talebourdin*** 1555 JSG II 221 [Saint-Naser, domaine à Gréville, 50].

TAILLELOUE. — *Richard* ***Tailleloue*** *et* [...] *Jehan de Beley, serjans nostre seignour le roy* 1288 CCC 387 § 248 [bailliage de Cotentin, 50].

TALBOURDIN; Talebourdin; Tallebourdin ➔ Taillebourdin.

TUE PAIN. — *Gilot* ***Tue pain*** 1292 PPB 101 [Paris, 75].

TUPAIN. — ***Tupain*** 1549 JSG I 36 [Le Mesnil-au-Val, 50].

VIANDIER. — ***Viandier*** 1195 MR I 49a [bailliage de Caux, 76]. — *la veuve Pierre le Houx et Jacques* ***Viandier*** *son gendre* 1696 RTO [Offranville, 76].



Se nourrir au Billot il y a 90 ans

Jack et Arno Maneuvrier[1]

C'est un samedi matin comme les autres au Billot, vers 1931. M^me^ Magnant, la receveuse des postes, s'installe derrière son guichet, pendant que Léon Ceyrat part faire sa tournée de facteur. Robert Lecœur actionne le soufflet de sa forge et façonne un fer à cheval sur son enclume, avant de répandre une âcre odeur de corne brûlée. Non loin, Titine sert ses premiers cafés accompagnés d'une demoiselle d'eau-de-vie, tandis que les écoliers en sarrau et sabots, la gibecière sur le dos, se pressent pour ne pas subir les foudres de René Thillais, le maître d'école.

Le boucher Duvieu ouvre sa grille métallique et prépare ses nombreuses commandes : chaque famille veut son rôti ou son pot-au-feu pour le déjeuner dominical du lendemain. Gaston Corset a préparé pendant la nuit tourtes et pains cuits au feu de bois, à la croûte

1. D'après le livre *Dans l'assiette de nos grand-mères*, 2008, aujourd'hui épuisé.

épaisse et dorée qui se conserveront toute la semaine. Ses premiers clients viennent aussi chercher, parfois de plusieurs kilomètres à la ronde, les renommés et succulents sablés du Billot.

À l'épicerie, M. et M^me^ Poret servent à boire, pèsent le sucre, puisent dans les sacs à l'aide d'une petite pelle le riz, les haricots, le café. Ou bien ils versent dans un petit récipient l'huile conservée dans des bidons, sélectionnent quelques harengs dans la caque exposée sur le comptoir ou vendent un journal à un client pressé. À moins qu'ils ne soient occupés dans la salle attenant au café, en prévision de la projection cinématographique du soir suivie du « bal jazz-band » gratuit.

Le charcutier Bréard accroche quelques quartiers de porc à sa devanture. Celle-ci est recouverte d'une

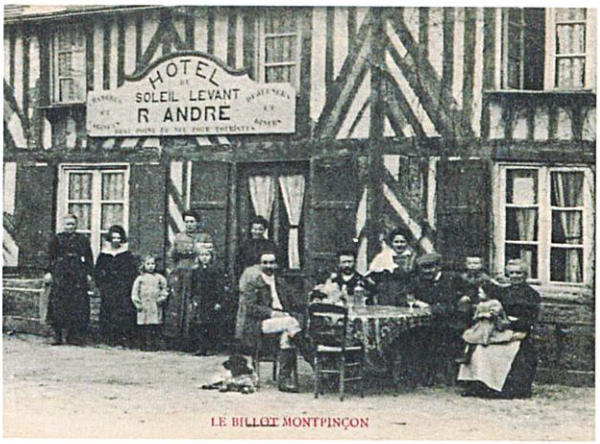
Les sablés du Billot de M. Corset

En 1965, le « sablé du Billot » de M. Corset était encore une spécialité locale très prisée. Le dimanche, certains clients venaient de loin pour satisfaire leur gourmandise, et le boulanger conservait précieusement son secret de fabrication... La recette est pourtant discrètement sortie du fournil, il y a plusieurs décennies, et leurs détenteurs ont bien voulu nous la communiquer.

Ingrédients pour un grand sablé : 375 g de farine, 250 g de beurre (sorti du réfrigérateur au moins une heure avant), 125 g de sucre et une pincée de sel, ainsi qu'un moule circulaire de 28 cm de diamètre.

Préparation : Préchauffer le four à 180° (th. 6). Couper le beurre en morceaux et mélanger vivement à la main avec le sucre, la farine et le sel. Étaler cette pâte dans le moule (qu'on aura tapissé de papier cuisson), puis enfourner pour une demi-heure. Surveiller la cuisson : le sablé doit garder sa couleur blonde. S'il commence à brunir, le recouvrir de papier d'aluminium et baisser le thermostat. Au sortir du four, laisser refroidir complètement avant de démouler.

Le sauté de poule au cidre du Billot



Lors des concours de tir qui duraient plusieurs semaines, ainsi que le jour de la Foire du Billot, le premier dimanche de mars, le café-restaurant « le Soleil Levant » servait à ses nombreux clients un copieux repas composé d'un sauté de poule au cidre, de paupiettes de veau et de gigot. Il y a quelques décennies, alors que les foires d'antan n'étaient plus qu'un souvenir perpétré par la présence d'une douzaine de bêtes à cornes, l'établissement tenu par madame Desvois proposait toujours le sauté de poule à quelques fidèles. Il faut dire que la spécialité locale avait davantage motivé leur déplacement au champ de foire que des transactions commerciales devenues très aléatoires.

Cette recette était cuisinée par madame Thérèse Corset, qui la tenait depuis 1930 d'une ancienne cuisinière de Vaudeloges.

Nous la livrons ici telle qu'elle a bien voulu nous la confier : *« découper la poule en ne gardant que les bons morceaux ; la coffraille sera utilisée en pot-au-feu. Faire revenir tous les morceaux dans un beurre bien chaud, et les retirer quand ils sont bien colorés. Faire chauffer du beurre avec de la farine jusqu'à ce qu'il brunisse, pas trop. Éteindre. Remettre les morceaux avec du cidre et cinq cuillerées d'eau-de-vie. Ajouter un bon bouquet garni, de l'ail, des tomates, et laisser cuire tout doucement. En fin de cuisson, ajouter des chipolatas, des champignons et des oignons. »*

épaisse vigne vierge qui maintient l'indispensable fraîcheur de la boutique. Puis, aidé par son épouse et son fils, il préparera sa carriole afin de faire sa tournée dans les fermes environnantes.

Maçon et bourrelier sont déjà au travail quand s'arrêtent les premières voitures à cheval devant l'hôtel-restaurant du Soleil Levant. Pendant les foires de mars et septembre, l'établissement, qui compte trois chambres et possède une écurie, sert une soixantaine de repas. C'est qu'on vient de loin pour goûter à son fameux sauté de poule au cidre ! On y joue aussi aux boules, sur une aire garnie de sciure. Les autres jours, l'auberge reçoit des voyageurs de commerce, des charrieux de bois. Quand ils peuvent s'échapper de leurs tâches, les patrons, M. et M^me^ André, se mêlent aux parties de dés ou de cartes, coinchée, mouche ou banque, qui se prolongent parfois tard dans la soirée.

Souvent traversé par les marchands ambulants de poisson et de vin (ou encore par le « planteur de Caïffa » qui pousse sa voiture depuis Livarot pour proposer cafés et chocolats), ce petit monde ne vit pas en autarcie. D'ailleurs, les marchés des petites villes les plus proches, Livarot et Saint-Pierre-sur-Dives, restent des points de rencontre essentiels pour le commerce des volailles, du beurre et des œufs. Mais on peut vivre au village sans avoir besoin d'en sortir, en cette époque où l'automobile est encore une curiosité venue de la ville.

Jack et Arno MANEUVRIER



Ci-dessus : l'épicerie du Billot en 1917
Ci-dessous : la boucherie Bréard, au Billot, vers 1920



ISSN 0298-6728
Numéro 147 / juin 2021
Imprimé en Pologne par BooksFactory
Dépôt légal : juillet 2021

Bulletin semestriel édité par le Foyer rural du Billot. N°147, juin 2021.
ISSN 0298-6728. *Couverture :* La table de la cuisine *(détail), peinture de Paul Cézanne exposée au musée d'Orsay à Paris.*