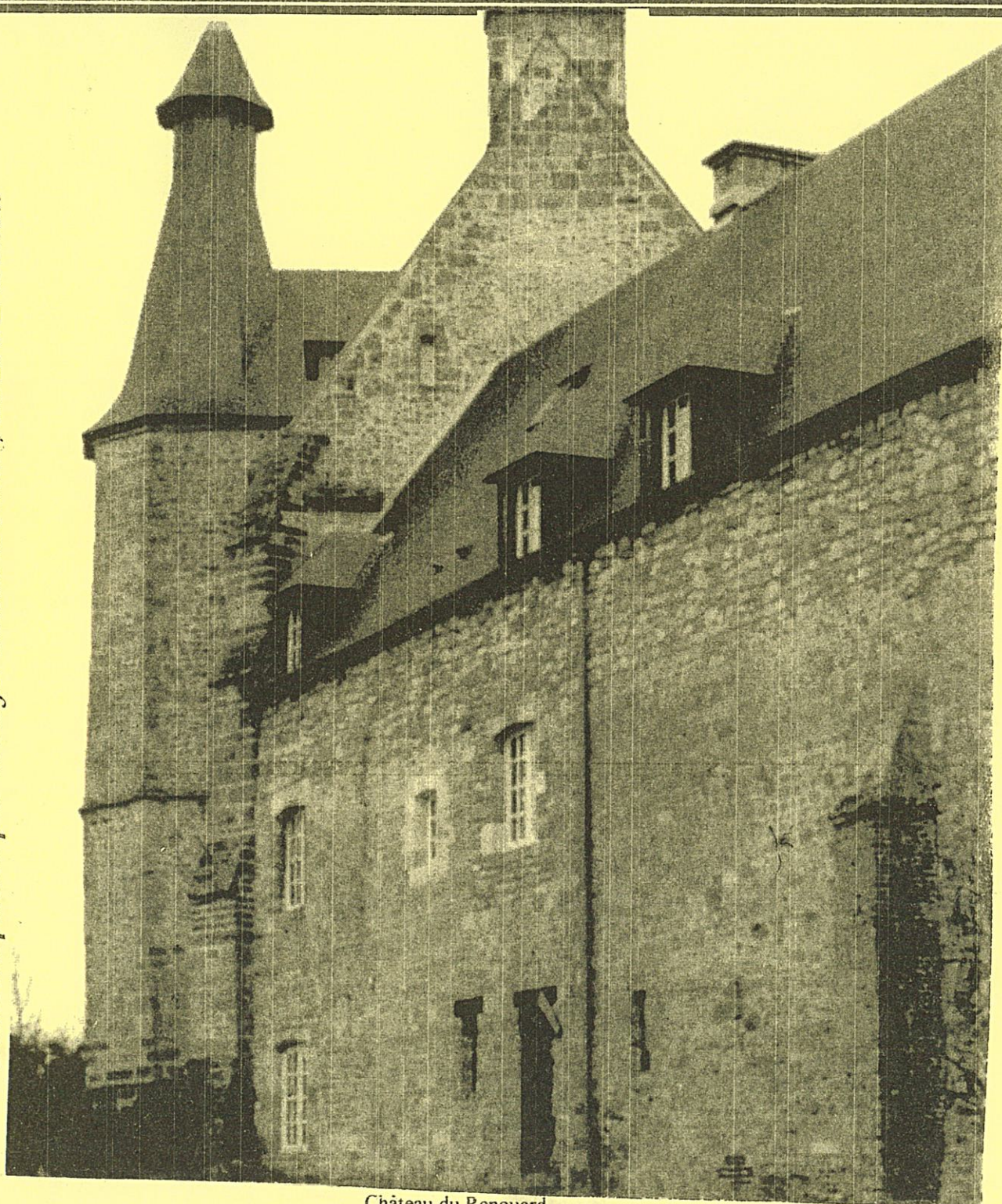


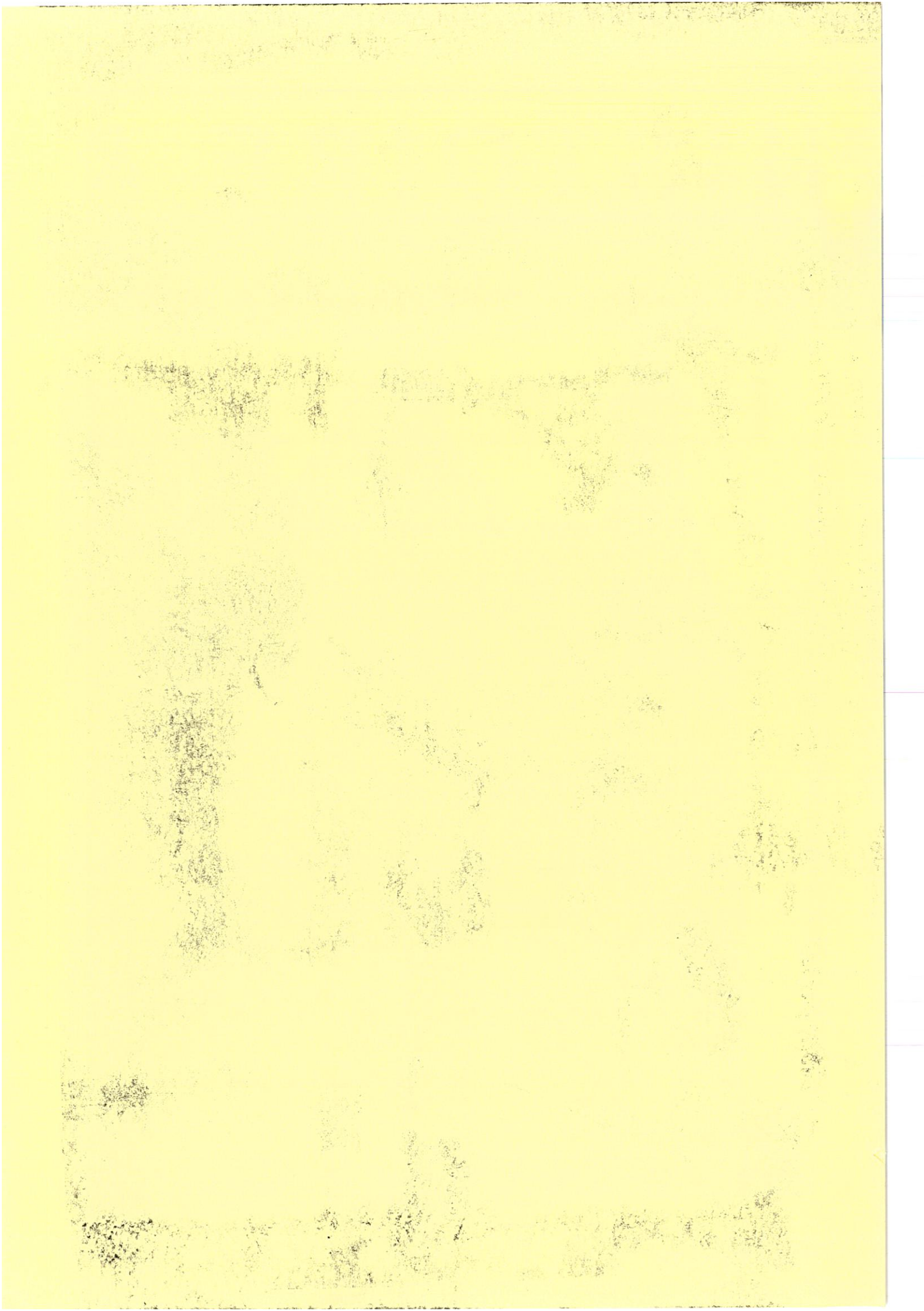
HISTOIRE &

TRADITIONS POPULAIRES

Bulletin publié par le Foyer Rural le Rillot, 14 170 L'Oudon



Château du Renouard



Histoire et Traditions populaires



n°65

Mars 1999

Bulletin trimestriel publié par le Foyer rural le Billot

N° de publication : ISSN 0298 6728

Nombre d'exemplaires : 500

Responsables de publication :

Gérant : Jack Maneuvrier

Membres : Almir et Ginette Bellier, Nadège Bilusis, Dominique Bordeaux, Yvon et Arlette Bouillé, Denise Bourgault, Eric Bourgault, Thierry et Paule Bricon, Stéphanie Bricon, Henri Callewaert, Michel et Marie-France Chanu, Jean et Yvette Denis, Pierre et Brigitte Ferrand, Dominique Fournier, Pierre et Christiane Girard, Jean et Marie Godet, Gérard et Chantal Guillin, Marie-Thérèse Hugot, Claude et Michèle Lemaître, Christophe Maneuvrier, Danie Maneuvrier, Michel Nigault, Jacqueline Pavy, Odile Plékan, Philippe et Michèle Sorin, François et Colette Wèbre.

Abonnement simple : 80 F

Abonnement avec adhésion à l'Association : 120 F

De nombreux bulletins sont distribués par nos adhérents ; en cas d'envoi par la poste, ajouter 40 F.

Sommaire

<i>A nos lecteurs</i>		p. 5
<i>Jean Denis</i>	Jack Maneuvrier	p. 7
	Attila Ozer	p. 8
<i>L'épicerie du village</i>	Michèle Lemaitre	p. 9
<i>Boite en fer-blanc publicitaire</i>	Michèle Lemaitre	p. 11
<i>L'honneur d'Ecajeul</i>	Jean-Alain Cairon	p. 21
<i>Les céramiques du Pré-d'Auge</i>	Claude Lemaitre	p. 35
<i>Le château du Renouard</i>	N.	p. 51
<i>Notes sur le château du Renouard</i>	Michel Cottin	p.64
<i>Concert organisé par la chapelle royale</i>		p.68
<i>Chroniques du jardin</i>	Christiane Dorléans Katia Plekhoff	p. 69
<i>Programme association</i>		
<i>Randonnées et Patrimoine de la Viette</i>		p. 72

A nos lecteurs

Activités 2^{ème} trimestre 1999 :

Promenades pédestres : le troisième dimanche de chaque mois : soit : le 18 avril, le 16 mai et le 20 juin. Départ de la place du Billot à 14 h 15

Préparation de l'exposition : tous les samedis à partir de 14 h 30 au Foyer.

Inauguration de l'exposition : samedi 29 mai à 16 heures. L'exposition sera ouverte tous les jours de 14 h 30 à 18 h 30.

Visite le matin pour les groupes (plus de 10 personnes) sur rendez-vous.

Sortie « manoirs » : Dimanche 6 juin 1999.

Promenade en voitures particulières pour découvrir le matin, l'architecture à pans de bois de la commune de Saint-Martin - de - Fresnay. Le midi repas champêtre à Grandmesnil et l'après-midi, visite de quelques manoirs de la vallée de l'Orbiquet

Participation (repas compris) : 70 F

Inscription à l'aide du bulletin joint.

Attention : les inscriptions seront reçues jusqu'au 29 mai et il ne sera pas envoyé d'autres invitations..

4 juillet, nous vous proposerons **une journée festive « à la carte »** :

le matin, un rallye pédestre vous emmènera dans les petits chemins de Saint Georges en Auge et de Montviette. Vous pourrez par équipes de deux, trois ou quatre, chercher votre itinéraire et répondre au questionnaire qui vous sera remis au départ prévu à 9 heures sur la place du Billot.

Vers midi, lorsque tous les participants seront rentrés, vous pourrez déguster un repas champêtre (méchoui) préparé par François.

Après le repas, l'association « Art et Traditions Populaires de Normandie » animera l'après-midi avec un spectacle de scènes folkloriques et fera danser tous les convives.

Participation : Pour la journée : rallye + repas (méchoui) + spectacle = 110 F

Inscription au repas à l'aide du bulletin joint. Les inscriptions seront reçues jusqu'au 26 juin

Arts plastiques : le deuxième samedi de chaque mois, soit : le 10 mars, le 8 mai et le 12 juin..

Bibliothèque : tous les vendredis de 16 h à 17 h.

Pour des raisons d'assurances, ces activités sont réservées à nos adhérents. Le montant de l'adhésion, pour la famille, avec l'abonnement au bulletin trimestriel « Histoire et Traditions populaires » : 120 F

Exposition 1999

Le Fayel, une famille, une ferme, un village.

Le mot Fayel désigne une famille attestée à Saint Martin de Fresnay depuis au moins le XVIIIème siècle. En particulier en 1791 Jean Fayel fils faisait partie du Corps municipal de cette commune.

Le Fayel est le toponyme qui désigne la propriété d'Albert Longuet dont les agendas tenus de 1908 à 1940 vont nous permettre de réaliser cette exposition.

Dans la première salle, nous présenterons quelques familles de Saint Martin, en particulier les Barbedienne célèbres bronziers d'art de la fin du siècle dernier dont les ancêtres étaient tabellions à Saint Martin de Fresnay pour les sièges d'Ecots et Montpinçon aux XVI Ième et XVIII ème siècles. Nous reconstituerons des éléments d'intérieur du XVIII ème siècle.

Dans la seconde salle, nous évoquerons les artisans et commerçants fréquentés par la famille Longuet : le café-épicerie-coiffeur, le boulanger, le boucher, le maréchal-ferrant.

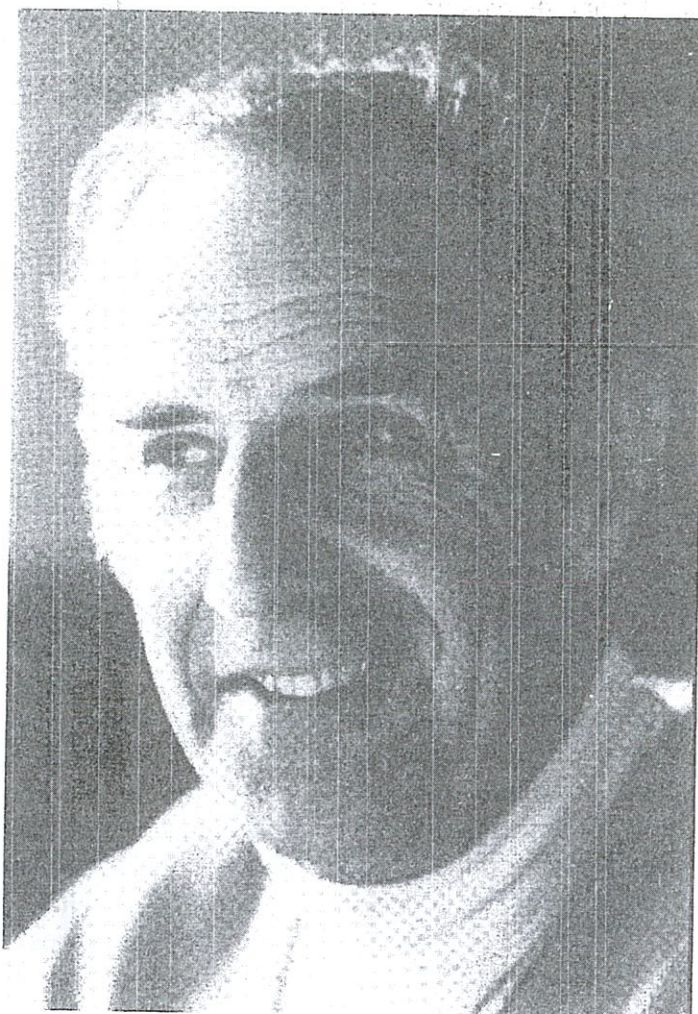
La troisième salle sera consacrée aux loisirs d'Albert Longuet : la chasse, la société de tir, les jeux de société, les foires et marchés.

Albert Longuet participait activement à la vie sociale de sa commune. Il était en particulier lieutenant de la compagnie de sapeurs-pompiers. Nous évoquerons cette remarquable activité : un corps de pompiers dans une petite commune de 200 habitants.

La dernière salle présentera les activités professionnelle de la ferme du Fayel : la fabrication de camemberts, de beurre et de crème, les travaux de moisson et de fenaison, la fabrication du cidre et de l'eau-de-vie ainsi que les activités quotidiennes.



La ferme du Fayel



Jean DENIS

Notre ami Jean Denis s'en est allé comme il a vécu, simplement, sur la pointe des pieds, pour ne pas déranger, entouré de sa famille et de ses nombreux amis.

Notre association lui doit beaucoup et déjà il nous manque. Participant de la première heure, il n'a cessé de nous soutenir. Comme maire, tout d'abord, en nous permettant en accord avec M. Letondu, d'utiliser la salle des Fêtes du Billot pour nos activités et nos premières expositions. Il est certain que sans cette confiance qu'il nous a toujours manifestée, le Foyer rural du Billot ne serait plus, depuis longtemps, qu'un agréable souvenir. Quand nous avons eu la possibilité d'acquérir le bâtiment où se tiennent nos expositions, il a soutenu avec détermination et enthousiasme ce projet face au scepticisme de certains, et a fait voter par le Conseil Municipal, une substantielle subvention qui nous a beaucoup aidés pour réaliser cet achat. Comme ami, il était de toutes les corvées, toujours de bonne humeur, chaleureux, cherchant à rendre service et à aider ceux d'entre nous qui pouvaient en avoir besoin. Je garderai enfin le souvenir d'un homme de conviction, d'un humaniste, d'un homme de cœur. Mais pour évoquer l'homme, nul ne pouvait mieux le faire que son petit-fils.

Jack Maneuvrier

Lorsqu'il nous parlait de sa mort, Papy nous répétait toujours qu'il ne voulait ni discours ni cérémonie. Modeste et franc de caractère, il souhaitait être enterré sans façon. Mais Papy avait aussi le sens de l'humour et le goût de la vie. ~I n'aurait pas aimé un au revoir lugubre. Je prononcerai donc quelques mots au nom de la famille pour honorer sa mémoire.

La disparition de Papy nous est évidemment très douloureuse, mais je crois que nous éprouvons tous en même temps un sentiment de fierté à la pensée de ce qu'il a été, et de ce qu'il représentera désormais dans nos cœurs.

L'existence de Papy a été active, constructive et à certains égards exemplaire. A l'instar de sa mère et de son père, pour lesquels il avait beaucoup d'admiration, il a fait le choix de mettre ses capacités et son talent au service de la collectivité. Dans ses fonctions scolaires et municipales, il s'est efforcé de promouvoir, autant que possible, et sans jamais cesser d'y croire, les principes les plus essentiels de la république laïque : l'égalité des chances et le droit de s'élever par le mérite personnel. De façon moins solennelle, il a toujours fait preuve, à l'égard des autres, de gentillesse et de dévouement. Son sens de la solidarité, de l'accueil et du don de soi était peu commun.

La grandeur de Papy, c'était de vivre et d'agir conformément à ses idées. Il rappelait souvent les origines pauvres de ses parents, et affirmait la nécessité de se battre pour que le sort des hommes soit meilleur. Les valeurs d'entraide, de générosité et de respect de l'autre étaient à ses yeux primordiales. Sa vie publique en a porté le témoignage. Papy n'envisageait pas le métier de maire comme un moyen de promotion sociale et personnelle, même s'il trouvait un contentement certain dans la reconnaissance des habitants de la commune. Il avait une conception à la fois très simple et très juste de la politique. A l'opposé de tout esprit partisan, il entendait s'acquitter pleinement de sa responsabilité de citoyen, et faire ce qui était en son pouvoir pour le bien commun.

La vertu que Papy plaçait au-dessus de toutes les autres était l'honnêteté. Et son mérite le moins contestable, en effet, c'est d'avoir été, en toutes circonstances, profondément respectueux des règles de la morale et du droit. D'ailleurs, il en était fier, lui qui se vantait rarement, et l'un de ses principaux soucis était de transmettre cette valeur à ses enfants.

Homme de rigueur, de devoir et d'honneur, Papy l'était sans aucun doute. Pour autant, il n'était pas le moins du monde austère ou prétentieux. Ce que nous aimions tous en lui, c'était son goût de la vie et sa gaieté. Cette attitude permanente était à l'image de son optimisme foncier.

Il me semble que notre souvenir le plus vif de Papy sera celui de son humour, de son charisme et de son énergie. Papy affectionnait les traits d'esprit, les blagues et les farces. Par ses qualités, il suscitait des amitiés fidèles, et parvenait à tenir le rôle du patriarche, qui réunit autour de lui, dans son foyer, les membres de la famille. Pour reprendre l'expression qu'il utilisait à propos de sa mère, son énergie était débordante. Jusqu'à la fin, il a conservé un extraordinaire dynamisme, fait de curiosité, d'affairement et de besoin de se dépenser. Mamy et lui avaient toujours quelque chose à apprendre ou à découvrir, des amis à revoir, un pays à visiter.

Pour toutes ces raisons, et bien d'autres encore, le souvenir de Papy restera en nous comme la trace de moments chaleureux et joyeux, et comme une incitation à vivre et à agir droitement.

Attila Ozer

L'ÉPICERIE DU VILLAGE.

Qui ne se souvient, avec nostalgie, de l'épicerie de son enfance où l'on trouvait au gré des besoins, les denrées alimentaires, les produits d'entretien et les ustensiles ménagers, que l'on rapportait à la maison, avec soin, certains étant indispensables et coûteux, pour la vie de tous les jours.

Au cours de mes lectures, j'ai eu le plaisir de retrouver, cette ambiance maintenant révolue, dans l'ouvrage de Jean-Noël Mouret. Je reprends, dans son intégralité, le contenu relatant les souvenirs de cette époque :

"Pénétrer dans une de ces épiceries, c'était d'abord déclencher le tintement grêle d'une sonnette de bronze ou d'un carillon chinois. C'était ensuite s'emplir les narines d'un inimitable bouquet de senteurs chaudes et poivrées. Puis, de la légère pénombre soigneusement entretenue pour favoriser la bonne conservation des denrées, émergeaient progressivement les formes massives de sacs de toile écrue aux rebords soigneusement roulés, emplis de lentilles, de pois cassés, de haricots blancs ou rouges, la caissette de morue scintillante de gros sel, la rosace de sardines sèches, l'éclat cuivré des harengs saurs rangés tête-bêche dans leur caque de bois blanc. Et aussi les bocaux de bonbons, les boîtes à couvercle vitré des biscuits vendus en vrac, la pyramide des savons de Marseille, l'alignement rigoureux des paquets de chicorée Leroux et de malt Kneipp, des boîtes de sardines à l'huile et de conserves de petits pois.

Sur le comptoir, la balance Roberval "force 10 kilos", les séries de poids de cuivre et de gros poids hexagonaux en fonte, une grande boîte en fer-blanc hermétiquement fermée, emplie de café en vrac vendu dans de crissantes pochettes de papier cristal.

Quelquefois, dans un coin, un fût métallique d'huile de table surmonté d'une pompe à levier. Et, à l'endroit le plus frais, dans un garde-manger garni de fin grillage, un morceau de gruyère transpirant d'ennui.

Si l'on pénétrait dans l'arrière-boutique, c'était vraiment la caverne d'Ali Baba : s'y entassaient dans un apparent désordre un tourniquet pour cartes postales, que l'on sortait aux beaux jours pour les rares touristes, des boîtes de cartouches, des sacs de plombs et des bourres de chasse, des outils de jardinage, des balais de paille, des espadrilles, des seaux et des bassines en zinc, une guirlande de pièges à rats et de tapettes à souris... Car ces épiciers avaient depuis longtemps, et sans le savoir, inventé le concept du drugstore : toutes les marchandises en petites quantités pour satisfaire toutes les demandes courantes.

Si, à l'origine, l'épicier se contentait de vendre des épices, dès le XVII^e siècle, il proposait aussi des confitures, des cierges, des bougies... Jusqu'à devenir, à la campagne, ce véritable bazar universel où en plus des produits alimentaires et d'entretien, on pouvait trouver vêtements, bonneterie, mercerie, articles de chasse et de pêche, articles de ménage, petit outillage, quincaillerie...

Certes, tout cela manquait de chambres froides et de vitrines réfrigérées, d'emballages protecteurs et de dates de fraîcheur. Certes, on accusait l'épicier, comme tous les autres commerçants d'ailleurs, de tricher sur la quantité et la qualité. Pas toujours sans raison : signe des temps, les revues fourmillaient de "recettes de la vie pratique" pour détecter le lait mouillé, la margarine dans le beurre, la chicorée dans le café moulu... Mais qui dira le charme des petites épiceries d'antan, ouvertes 365 jours par an, qui acceptaient de livrer une simple boîte d'allumettes ou un quart de livre de café ?" (biblio I).

En 1930, Anne Pons à Ambierle (Loire) résume dans son enquête :

"que l'on trouvait, également, des boîtes à savons, de l'essence de voiture en bidon, les premiers coffres à biscuits en bois, du thé dans d'admirables coffrets estampillés de leur lieu de provenance, un bocal empli de billes dont les couleurs avaient fini par déteindre, un autre dans lequel s'empillaient des bâtons de réglisse et de sucre d'orge, des cahiers dont la couverture s'historiait de scènes de bataille ou de bêtes sauvages, des tablettes de chocolat et une image réclame pour du fil d'Alsace, des balais de sorgho, des seaux, des plumeaux, etc..." (biblio II).

A Champlitte en Haute-Saône, Albert Demard a rassemblé dans son musée, tant de choses et de souvenirs, dont on peut extraire quelques exemples :

- *"Quand on achetait une cartouche de cinq savons de la "Bonne Mère", on avait droit à un bénitier en prime".*

- *"Et le pain de sucre, on le débitait à la hachette et comme la partie la plus riche en glucose se trouvait au sommet, ce dernier, au moment du partage, devenait l'enjeu d'âpres discussions entre les ménagères, soucieuses de ne pas être lésées".*

- *"Le café était un luxe et, la plupart du temps, en milieu populaire on n'en buvait que très rarement. Certaines gens sont morts sans en avoir jamais bu une goutte".*

- *"Les bonbons John Tavernier, que l'on vendait au siècle dernier, qui guérissaient à la fois la constipation, la grippe, le coryza et le choléra !".*

- *"Une boîte de la fameuse fermeture indérochable pour les corsets C-B qui prémunissait contre les dégrafages intempestifs ...". (biblio III).*

Tout cela est-il réellement révolu ?

Quelques épicerie de quartier subsistent encore. J'en connais une à Lisieux qui disparaîtra bientôt, mais le geste de l'enfant, le nez à hauteur du comptoir de l'épicier ou du boulanger, tendant ses piécettes pour acheter quelques bonbons multicolores demeure même, si le cadre de notre vie quotidienne évolue à notre insu.

Michèle LEMAITRE.
Mars 1999

BIBLIOGRAPHIE.

I - **Jean-Noël MOURET** : *"Les cuisines de nos grands-mères"*, publié chez Hatier L.G., septembre 1995, pages 136 à 139).

II - **Anne PONS** : *"La maison des jours d'autrefois"*, imprimé chez Weber à Bienne (Suisse), 4e trimestre 1980, pages 82 à 83.

III - **Albert DEMARD & J Ch. DEMARD** : *"Un homme et son terroir"* Edition Joël Cuénot, impression Mame à Tours, 4e trimestre 1978, pages 83 à 87.

BOITES EN FER-BLANC PUBLICITAIRES

Le conditionnement, la vente et la conservation des produits alimentaires nous ont laissé, de la fin du XIX^e siècle jusqu'aux années 1950, une multitude de boîtes et d'emballages, en fer et en verre, qui ont servi de supports publicitaires aux grandes marques comme aux petites.

Ces publicités, omniprésentes, sont connues de tous et nous rappellent l'atmosphère des épiceries de naguère.

Ce que nous savons moins, voire par du tout, c'est l'origine de ces produits, la publicité étant là, seulement, pour les promouvoir.

Il est apparu intéressant de retracer, brièvement, l'histoire de certaines marques parmi les plus connues (biblio 1), précédée de celle du fer-blanc (biblio 2), qui est la matière première la plus utilisée avec le verre, pour la vente des produits alimentaires, des produits entretien, etc...

I - LE FER-BLANC.

En 1810, un Français, Pierre Durand, déposa à Londres un brevet pour conserver les aliments dans des emballages en fer-blanc. Les anglo-saxons bénéficièrent ainsi d'un avantage considérable et donnèrent dès 1830 un essor considérable à la production des conditionnements de fer-blanc.

En France, le procédé fut d'abord utilisé pour la conservation des sardines et par la suite ce fut l'aspect économique et pratique du fer-blanc qui permit son développement.

Toutefois, la production française restait, en 1913, très en retrait sur la Grande-Bretagne (500.000 T.) et les Etats-Unis (300.000 T.).

L'utilisation de la chromolithographie allait permettre en 1863 en France aux Forges d'Hennebont, puis en 1864 en Grande-Bretagne, de promouvoir la marque des fabricants de produits alimentaires, ou autres, conditionnés dans des boîtes en fer-blanc. Rapidement ces publicités allaient prendre appui sur les courants artistiques de l'époque.

Avant 1914, ce fut l'Art Nouveau, dans les années 1920 l'Art Déco prit la relève et rapidement de grandes marques, comme le chocolat Menier, les biscuits Brun, Lefèvre-Utile, allaient créer des emballages reproduisant des paquebots (le Normandie), des autorails (Micheline), etc...

Elles firent appel à de grands illustrateurs, dont on peut citer les plus connus : Benjamin Rabier, Uderzo, Cassandre, Léonetto Cappiello, Farcy, Jean A. Mercier, Morris, Eugène Ogé, Synave, etc... (biblio 2).

II - HISTORIQUE DE QUELQUES GRANDES MARQUES

1) Aliments :

Amora :

"Si le nom Amora n'est devenu une société à part entière qu'en 1978, le produit a bien été inventé et le nom déposé en 1919. La moutarde qui brigait le nom plus explicite d'Aroma s'était vu refuser l'autorisation de l'utiliser tant étaient déjà nombreux les produits alimentaires revendiquant ce patronyme. "Qu'à cela ne tienne, intervertissons les lettres...", décida aussitôt Armand Bizouard, qui devenait ainsi le créateur de la moutarde Amora".
(biblio 1 - page 78).

Banania :

"De retour d'un voyage en Amérique Centrale en 1912, le journaliste Pierre-François Lardet, ramène quantité de souvenirs et ... une drôle de boisson sucrée à base de farine de banane, de cacao et de céréales.

Il la fait goûter à un ami, pharmacien à Courbevoie, et tous deux décident de la commercialiser. C'est la femme de Pierre-François Lardet qui lui trouve un nom : Banania. A l'origine, les boîtes bleues sont décorées d'une accorte Antillaise qui va bientôt laisser la place, précisément en pleine guerre mondiale, en 1915, à un souriant tirailleur sénégalais qui clame à la face du monde "y'a bon Banania!". L'image Banania est née".
(biblio 1 - page 62).



Danone:

"En 1919, Isaac Carasso est espagnol et très intéressé par le yoghurt des Balkans. Après plusieurs années de mise au point, il lance en 1919 un yogourt auquel il donne le nom de son fils Daniel : Danone.

Des pharmacies où il est considéré comme un produit de santé, il gagne les épiceries où il devient un dessert très prisé".

(biblio 1 - page 67).

Lustucru:

"C'est au poète humoristique Forain que l'on doit d'avoir lancé le nom de Lustucru, ou plutôt Per' Lustucru, pour dénommer une gamme de pâtes alimentaires. Celles-ci sont fabriquées depuis 1860, mais la vogue de la réclame et une concurrence de plus en plus vive imposent une redéfinition de l'image de marque de la société. Un nouveau code graphique pour les emballages est donc mis en place et ce sont des damiers créés par le dessinateur Synave qui sont retenus pour "emballer" la marque. le nom "Per'Lustucru" arrive à point nommé pour renforcer une identification dont l'impact va faire table rase de la multitude de concurrents de l'époque.

Aucune marque n'a autant utilisé et développé le principe des cadeaux-primés que "Per' Lustucru". Un moyen simple et efficace de fidéliser sa clientèle puisqu'il suffisait au consommateur de découper sur les paquets de pâtes l'illustration du Per' Lustucru et de la conserver. A partir d'un nombre même peu important de points ainsi collectés, le consommateur se voyait offrir des ustensiles ménagers, des objets de décoration, de la vaisselle, de la maroquinerie... Les pièces les plus importantes, comme le moulin à café mural en faïence décoré, exigeaient cependant la consommation de pas moins de 350 paquets de nouilles alsaciennes, coquillettes ou faveurs aux oeufs frais...

Cette frénésie de primes connaîtra son apogée à la fin des années trente. Pour des raisons évidentes, tous les objets ainsi offerts portaient bien sûr la signature, le logo et les décorations graphiques propres à la marque. Il est amusant de noter que Lustucru avait même édité dans les années vingt des séries d'objets émaillés ne portant aucune marque visible si ce n'est le fameux damier. Une loi de l'époque taxait en effets les objets "cadeaux-primés" portant une marque ou l'image du produit en évidence, situation vite détournée par Lustucru par l'utilisation seule de son damier comme décoration. Le poids de l'image de marque et la notoriété de Lustucru ont fait le reste".

(biblio 1 - pages 70 à 72 -74).

Menier:

"En 1815, Jean-Antoine Brutus Menier crée une chocolaterie, qui sera transférée quelques années plus tard à Noisiel où elle devient la plus moderne d'Europe. C'est dans cette usine, primitivement consacrée à l'élaboration de produits pharmaceutiques vers 1825, que sera mis au point le chocolat Menier. D'abord exclusivement conditionné en poudre, il obtiendra le succès qu'on lui connaît avec la création des premières tablettes de "chocolat de ménages" enrobées dans un papier jaune reconnaissable.

Lutter contre les contrefaçons, nombreuses à l'époque, est l'un des objectifs de la firme et son principal axe de communication. L'apparition de la "petite fille Menier" sous le crayon de Firmin Bouisset en 1893 crée un impact publicitaire sans précédent pour l'époque".

(biblio 1 - page 58).

Nescafé:

"1938, c'est l'année où le chercheur suisse Morgenthaler met au point un procédé chimique de solubilisation du café. L'idée vient à point dans une période où la surproduction du café est un problème dramatique pour les producteurs. Aux Etats-Unis, le Nescafé se développe lentement avant de connaître un formidable essor en Europe dans les années d'après-guerre. Il faut dire que les boîtes de Nescafé font partie du packaging des G.I. qui libèrent le Vieux Continent. Les Français découvrent avec des yeux d'enfants, non seulement ce café dont ils ont été privés si longtemps, mais aussi cette poudre miracle qui transforme une tasse d'eau chaude en expresso".(biblio 1 - page 66).



Nestlé:

Afin de produire en quantité la farine lactée qu'il vient de mettre au point, un chercheur suisse Henri Nestlé crée une fabrique qui porte son nom à Vevey en 1866. Ce sera le point de départ d'un des groupes agro-alimentaires mondiaux les plus puissants. Comme son nom Nestlé signifie en allemand "petit nid", Henri Nestlé l'adopte comme emblème de sa marque. Un symbole qui lui convient d'autant mieux que ses produits sont spécialement créés pour la nutrition des très jeunes enfants.
(biblio 1 - page 113).

Vache qui rit - Bel:

"La 1ère vache qui rit est née en 1921, sous le crayon de Léon Bel, négociant en fromages à Lons-Le-Saunier, créateur du produit et dessinateur de l'étiquette en 1924, charmé par les animaux des albums dessinés de Benjamin Rabier, il confie au célèbre illustrateur la création de sa future étiquette de fromage en portions. Benjamin Rabier va réussir au-delà de toute espérance en créant un personnage mythique connu et reconnu de millions de personnes. La Vache rouge aux boucles d'oreilles en boîte de fromage n'a pas pris une ride malgré ses quatre-vingts ans de présence dans le panier de la ménagère".
(biblio 1 - page 80).

Egalement (biblio 13)

vache sérieuse Grosjean:

"1ère étiquette en 1926 inspirée du style de Rabier. Nouvelle étiquette vers 1950. Après avoir perdu son procès en 1959 avec la marque la Vache qu Rit, la Vache Sérieuse devient la Vache Grosjean. Nouveau changement de nom, le fromage s'appelle désormais le Grosjean".
(biblio 13 - pages 70 à 73).

2) BOISSONS :

absinthe:

"Que nous dit le dictionnaire sur ce mot au parfum diabolique ?

Absinthe (ap-sin-te) : Nom féminin (du grec absinthion). Botanique.

Genre de composées amères et aromatiques. Liqueur alcoolique aromatisée avec cette plante : la fabrication et la vente de l'absinthe sont interdites en France par la loi (16 mars 1915). Un peu sec tout de même pour décrire cette boisson, véritable événement de cette fin du XIXe siècle. Pendant plusieurs décennies, les artistes de tout poil lui vouent une véritable vénération. Pour eux la "Fée Verte" leur apporte la créativité et l'audace. Pour les politiques et les bien-pensants des ligues anti-alcooliques, elle est un fléau que mettra encore davantage en évidence la Grande Guerre.

L'enrôlement massif dans l'armée de pratiquement toutes les couches et de tous les âges de la population permet d'en apprécier les effets. D'où une mesure radicale prise le 16 mars 1915 qui voit l'interdiction brutale et sans appel de la Fée Verte et de tous les alcools à base d'anis coupables de pervertir et de dénaturer la belle jeunesse française qui se bat sur le front".

(biblio 1 - pages 44-45).

Bénédictine:

"Négociant en vins et spiritueux dans la bonne ville de Fécamp, Alexandre Le Grand découvre dans un vieux grimoire familial la recette d'un élixir de santé à base de plantes et d'épices que produisaient des moines bénédictins de Fécamp. Cette recette mise au point en 1510 par un benédiction italien, le père Bernado Vincelli, Alexandre Le Grand va la reprendre, l'adapter, l'améliorer... et la diffuser. De l'élixir à la diffusion confidentielle, Alexandre le Grand va faire un véritable champion des spiritueux".

(biblio 1 - pages 118-119).

Berger:

"L'absinthe est née à la fin du XVIIIe siècle en Suisse à Couvert, dans le canton de Neuchâtel... précisément là où naquit Charles Frédéric Berger, futur négociant en vins et spiritueux. C'est donc tout naturellement qu'il se penchera sur la célèbre - et dangereuse - boisson pour en améliorer la recette, et qu'en 1830.

Il commercialisera, d'abord en Suisse, puis en France, l'absinthe Berger.

L'interdiction généralisée de l'absinthe en 1915 obligera la société Berger à changer son fusil d'épaule. Son heure viendra - midi, 7 heures, l'heure du Berger - en 1925 avec la création de l'apéritif anisé Berger".

(biblio 1 - pages 48-49).

Cinzano:

"Encore un grand classique des terrasses et cafés que ce Cinzano !

Et pourtant ce vermouth avoue près de deux siècles et demi d'existence. Le Cinzano a été créé en 1757, par trois frères d'origine italienne qui s'appellent - vous noterez l'originalité - les Cinzano".

(biblio 1 - pages 28-29).

Cointreau:

"En 1875, Edouard Cointreau, fils d'une longue lignée de confiseurs liquoristes d'Angers, crée une spécialité à base d'écorces d'oranges amères provenant de l'île de Curaçao aux Antilles. Et si la nouvelle liqueur est particulièrement appréciée, sa bouteille ne l'est pas moins. C'est le "patron" lui-même qui a dessiné la bouteille. Une transparence et une forme

carrée particulièrement audacieuse pour l'époque où la plupart des "triple sec" sont vendus dans des flacons opaques aux formes torturées. Cette audace dans le flacon va réellement créer un "effet Cointreau" qui près de cent trente ans plus tard ne s'est toujours pas démenti".

(biblio 1 - page 116).

Dubonnet:

"En ce milieu du XIXe siècle, les consommateurs raffolent des apéritifs à base de quinquina. Comme beaucoup d'autres à l'époque, un négociant en spiritueux parisien, Joseph Dubonnet lance en 1848 son propre vin apéritif à base de vins cuits et de quinquina auquel il donne son nom. L'histoire de Dubonnet serait anodine si son créateur n'était un adepte de la publicité et faisait appel aux plus grands artistes de l'époque pour la promotion de sa marque. L'étiquette Dubonnet porte alors comme emblème un chat noir dans un cercle rouge mais c'est incontestablement l'affiche dessinée par Cassandre en 1932 qui assure la pérennité de la marque. On y voit un consommateur, coiffé d'un melon, dont le corps se remplit au fur et à mesure qu'apparaissent les mots "Dubo", "Dubon", "Dubonnet"... Une réussite sans pareil dans le monde de l'efficacité publicitaire".

(biblio 1 - pages 26-27).

Moët & Chandon:

Si le nom de Moët & Chandon est né de l'arrivée en 1832 du gendre de Jean-Rémi Moët, Pierre-Gabriel Chandon, au sein de l'entreprise, celle-ci est beaucoup plus ancienne puisque la famille Moët commercialise les vins de Champagne depuis Louis XIV et que la société a été créée en 1743.

(biblio 1 - page 131).

Pernod :

"Henri-Louis Pernod s'installe en 1805 à Pontarlier dans le Doubs pour y créer une distillerie sous le nom de Pernod Fils et qui produit de l'absinthe.

L'entreprise disparaît avec l'interdiction de l'absinthe en 1915. A cette époque, commence alors un véritable imbroglio économique-juridique qui mettra en présence deux entreprises répondant au nom de Pernod. Il y a Jules Pernod d'Avignon et Hémard & Pernod Fils de Montreuil, producteur de l'anis Amourette. Les deux antagonistes se rapprocheront pour fusionner en 1928 en "Ets Pernod".

(biblio 1 - pages 46-47).

Perrier:

"Le champagne des eaux de table" est né en 1903 de la fructueuse association d'un médecin français, le docteur Louis Perrier et d'un riche aristocrate d'origine anglaise, Sir John Harmsworth. C'est ce dernier qui va vraiment lancer le produit et en assurer son succès tout d'abord auprès de l'aristocratie britannique puis du monde entier.

L'eau - désormais baptisée Perrier - est pourtant connue depuis de nombreuses années, voire des siècles puisque les Romains la mentionnent déjà dans certains écrits. La célèbre bouteille sera dessinée par Sir John Harmsworth en s'inspirant des massues de jonglage de son club de mise en forme".

(biblio 1 - page 52).

Ricard :

"L'année 1915 sonne le glas de l'absinthe, une liqueur d'anis très populaire qui provoque des ravages parmi les consommateurs. L'Etat, préoccupé, en ordonne l'interdiction de production et de consommation.

Paul Ricard, fils d'un débitant de vins et spiritueux s'attaque au problème, persuadé que la clientèle de l'absinthe se tournera un jour vers un produit proche de goût mais moins tragiquement nocif.

En 1932, naît le Ricard, le vrai pastis de Marseille. La libéralisation du marché avec l'autorisation de commercialiser des anis à 45°, 6 ans plus tard, lui apporte une éclatante confirmation. C'est Paul Ricard, lui-même ancien élève des Beaux-Arts qui créera l'univers graphique de sa marque en dessinant l'étiquette et la première affiche".

(biblio 1 - page 50).

Saint Raphael-Quinquina:

"Le St Raphaël est né en 1830.

Mais pourquoi donc associer cette céleste figure emblématique de la Bible à cet apéritif à base de vin et de quinquina ?

Ce choix n'est pas dû au hasard mais à la volonté du créateur de l'apéritif, Adhémar Juppé d'honorer St Raphaël. Mais pourquoi donc honorer particulièrement ce saint ? Tout simplement parce qu'Adhémar Juppé, peu de temps avant de créer son apéritif, souffre des yeux au point que la cécité le guette. Se rappelant le miracle de St Raphaël soignant l'aveugle Tobie, il fait le serment de baptiser son oeuvre du nom du saint si celui-ci lui permet de parachever son oeuvre. Désir exaucé, apéritif baptisé".

(biblio 1 - pages 18-19).

:Suze

"Un joli nom de marque qui nous perpétue le souvenir d'une jeune femme. Suzanne Jaspart. Celle-ci est non seulement la belle-soeur de Fernand Moureaux mais aussi un de ses plus fervents admirateurs.

Mais qui est donc Fernand Moureaux ? Tout simplement un fabricant distillateur qui avec son associé Henri Porte, lance sur le marché en 1896 un apéritif à base de gentiane.

La jeune Suzanne se découvre très vite une inclination très forte pour la nouvelle boisson.

Les deux créateurs décident alors de la baptiser de son prénom. La Suze est née".

(biblio 1 - page 32).

3) Divers :

Bibendum Michelin :

Dans le monde débutant de l'automobile, les frères Michelin sont devenus les rois du pneumatique et leur firme en pleine expansion s'expose à la Foire de Lyon de 1898. Edouard Michelin, en comparant les piles de pneus emballés de papier blanc sur le stand à un gigantesque bonhomme, vient sans le savoir de créer Bibendum. Il demande au dessinateur Marius Rossillon, qui signe ses affiches "O'Galop", de lui créer un personnage en pneus. O'Galop le dessine portant un toast avec un verre plein de tessons de bouteilles et de clous. En haut de l'affiche, le slogan maison "le pneu Michelin boit l'obstacle" est traduit en latin. "Nunc est bibendum". "C'est maintenant qu'il faut boire..." clame le personnage en pneus, parodiant la phrase célèbre du poète Horace à l'annonce de la victoire d'Atrium. C'est le coureur automobile Théry qui donnera par jeu le nom de Bibendum au personnage...

Michelin en fera son emblème.

(biblio 1 - page 94).

Les Présentoirs

"D'abord conçus pour présenter de façon aussi visible que possible les produits, les présentoirs, par leur créativité, leurs couleurs et leurs formes sont de véritables "objets de pub".

Les présentoirs sont particulièrement utilisés par les fabricants dont les produits sont vendus en petits conditionnements souvent peu vus du public. Les fabricants de cirages, de crèmes, de piles, de pastilles, de moutarde, de graines, etc... font assaut d'ingéniosité pour mettre en avant leurs produits. Certains donnent même au présentoir les facultés didactiques. Wonder, le célèbre fabricant de piles électriques créera, d'après Wilkin, un modèle spécial testeur de piles. Avant l'achat, le consommateur de 1950 peut essayer la pile qu'il désire acheter".

Fabrication de 1920 à 1950 (biblio 1 - pages 92-93).

Michèle LEMAITRE

BIBLIOGRAPHIE.

1 - **P. COURAULT & F. BERTIN** : *"Objets de Pub"*, Editions Ouest-France, octobre 1998.

2 - **D. BORDET** : *"Les boîtes en tôle publicitaires"*, Hebdo La Vie du Collectionneur, 5 mars 1999, n° 262.

3 - **P. COURAULT & F. BERTIN** : *"Email et Pub"*, Editions Ouest-France, 1994.

4 - **J. WATIN AUGOUARD** : *"Le dictionnaire des marques"*, Editions JV & DS/SEDIAC 1998.

5 - **D. CAUZARD, J. PERRET, Y. RONIN & V. MITTAUX** : *"Le Livre des marques"*, Editions Du May, 1993.

6 - **F. GHOZLAND** : *"Ces publicités qui ont fait un tabac"*, Editions Milan, 1989.

- 7 - M. CORDOBI : "L'objet publicitaire", Editions Alternatives, 1984.
- 8 - M. ROUDILLON & M. FLEISS : "Rétro pub", Catalogue d'exposition, 1986.
- 9 - F. GHOZLAND : "Un siècle de réclames, les boissons", Editions Milan, 1984.
- 10 - F. GHOZLAND : "Un siècle de réclames alimentaires", Editions Alternatives, 1984.
- 11 - L. VERNAY & F. GHOZLAND : "Histoires de Boîtes", Editions Shirine, 1998.
- 12 - N. & L. SCHEER : "Les boîtes à biscuits", Editions Alternatives, coll. Collector's, 1992
- 13 - G. VILLEMOT & V. VIDAL : "La chevauchée de la Vache qui Rit", Editions Hoëbeke, octobre 1991.

CRÈME DE VACHE

n'est pas une boutade
mais une délicieuse

CRÈME D'EMMENTHAL



**COMPAGNIE
CENTRALE
FROMAGÈRE**
ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
CHOMAT PÈRE & FILS
S.A. AU CAPITAL DE 2.500.000 F.
ENTIÈREMENT VERSÉ
LA ROCHE 5/FORON
(HAUTE-SAVOIE)

*Toujours préférée
des gourmets*

bon buvard
à conserver

Epicerie du Billot vers 1915



L'honneur d'Ecajeul au Moyen Age

Jean-Alain Cairon

L'examen des photographies aériennes récentes de l'Institut Géographique National ¹, suivi d'une vérification sur le terrain a permis à Jean-Jacques Darthenay, vice-président du G.R.A.P.P.A., de repérer une fortification en terre inconnue ². Elle est située au sud de l'ancienne commune d'Ecajeul, près de la limite d'Ouille-la-Bien-Tournée. Après une brève description de l'ouvrage, de son site et de sa situation, nous étudierons la seigneurie à laquelle elle est rattachée et les mentions anciennes de ce site.

L'ensemble se présente comme une enceinte aux angles arrondis, d'une longueur de 70 mètres sur 40 mètres de largeur environ, entourée de fossés larges d'environ 5 mètres pour une profondeur variant de 1,5 à 2 mètres (voir le plan, doc. 1 et la photographie doc.2). Rien ne permet de dater cet édifice.

L'ouvrage est situé dans un herbage, sur le versant nord de la petite colline portant le bois de Çernay, à proximité du confluent de la Dives et de la petite vallée actuellement empruntée par la voie ferrée Paris-Cherbourg (voir la carte doc.3).

Malgré la relative modestie du site, à flanc de colline et seulement une vingtaine de mètres au-dessus du fond de la vallée, la situation de cette fortification est intéressante, car elle offre une vue remarquable sur la vallée de la Dives avec Mezidon et l'abbaye de Sainte Barbe, les collines de Mirbel et Soquence, Ecajeul jusqu'à Mesnil-Mauger et la vallée de la Vie dominée par les hauteurs du Mont-de-la-Vigne et de Cerqueux (voir la photographie, doc.4).

Sur le cadastre napoléonien (1810), les herbages voisins et les bâtiments proches de la route sont désignés par les tponymes « l'Honneur » et « hameau de l'Honneur » ³.

Un honneur est un ensemble de fiefs possédé par le même seigneur et tenu par une seule foi et un seul hommage ⁴.

¹ Le Groupe pour la Recherche Archéologique et la Prospection en Pays d'Auge procède progressivement à l'achat des photographies aériennes couvrant l'est du Calvados, leur étude a permis de découvrir de nombreux sites.

² Elle avait été signalée au XIX^e siècle par Charles Vasseur (voir note n°24).

³ Section B, n° 134 à 136 et 138 à 150.

⁴ Commandant Henri Navel, « L'enquête de 1133 sur les fiefs de l'évêché de Bayeux », B.S.A.N., tome 42, 1934, (1935), p.59.

Document 2

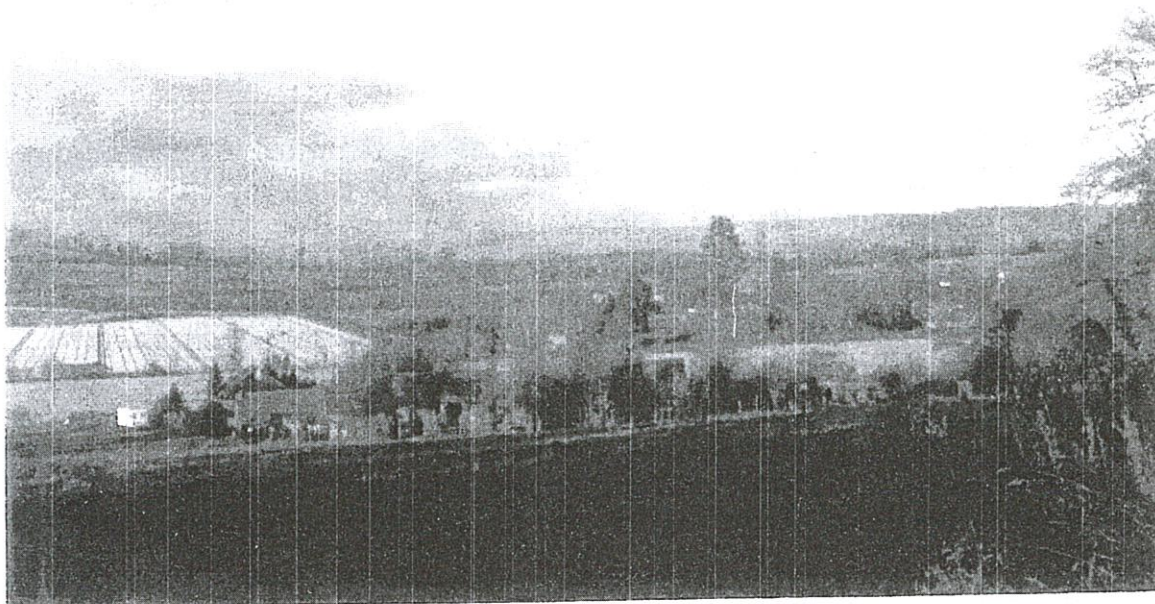


Photo J.-J. DARTHENAY

Document 4



Photo J.-J. DARTHENAY



Si le terme tombe souvent en désuétude vers le XII^e siècle, remplacé par baronnie, à Ecajeul il continue à désigner la seigneurie.

L'Honneur d'Ecajeul

Cette seigneurie est certainement l'une des plus mal connue de la région, souvent rattachée à la baronnie de Mézidon ou confondue avec elle ⁵.

La première mention de l'honneur d'Ecajeul apparaît à la fin du XII^e siècle lors de l'enquête effectuée en 1172 ⁶. L'honneur appartient à Guillaume, baron de Courcy qui doit 3 chevaliers au duc et il comprend 17 fiefs de chevaliers et ¼ de fief ⁷.

Au début du XIII^e siècle, l'honneur appartient à Robert de Courcy, fils du précédent ⁸. En 1237, un jugement de l'échiquier de Normandie reconnaît à Richard de Courcy, fils de Robert, la possession de l'honneur d'Ecajeul, sauf les droits du roi et de ses frères ⁹, ce qui semble indiquer l'existence d'un parage. Dans le cadre du système féodal et vis-à-vis des tiers, l'aîné possède seul les fiefs ou les seigneuries, mais vis-à-vis des autres héritiers il doit procéder à un partage des seigneuries ou des fiefs tenus alors par les puînés de leur aîné ¹⁰.

L'origine de procès vient peut-être d'une tentative, fréquente à l'époque, de rattacher la seigneurie secondaire à la seigneurie principale, ici de considérer l'honneur d'Ecajeul comme faisant partie de la baronnie de Courcy. Ce qui évidemment, aurait résolu le problème, la baronnie formant un ensemble indivisible au profit de l'aîné.

Cette prétention est encore exprimée dans un aveu de 1371 ¹¹ où le baron de Courcy déclare que la terre d'Ecajeul fait partie de sa baronnie, l'affaire étant alors en procès devant l'échiquier de Normandie. Enfin le chartrier de l'abbaye de Sainte Barbe contient des confirmations de donations à Ecajeul par Richard de Courcy (entre 1236 et 1273) et Guillaume, son fils, en avril 1280 ¹². Dans la seconde moitié du XIV^e siècle, d'une manière que nous n'avons pas encore élucidée, l'honneur d'Ecajeul

⁵ Par exemple par Arcisse de Caumont, *Statistique du Calvados*, tome 3, arrondissement de Lisieux, réédition Mayenne, 1978, p.470. Erreur facilitée par la confusion entre Ecajeul et Escajolet ancien nom de la partie de Mézidon située sur la rive droite de la Dives, où s'édifia l'abbaye de Sainte-Barbe.

⁶ *The red book of the exchequer*, édité par Hubert Hall, tome 2, Londres, 1896, p.627 : « Willelmus de Curseio, V milites de honore de Curseio et ad servitium suum, XXIII milites. Idem ; III milites de honore de Escajol et ad servitium suum, XVII milites et quartam ».

⁷ Un fief de chevalier ou de haubert est l'unité de service féodal normand, c est une terre chargée de pourvoir à l'équipement complet d'un chevalier.

⁸ Enquête réalisée entre 1204 et 1212, « Scripta de feodis ad regem spectantibus », *Recueil des historiens de la France*, tome 23, Paris, 1876, p.618 et 694.

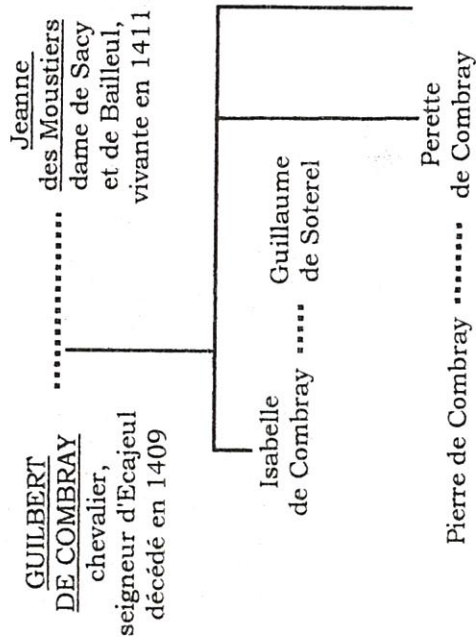
⁹ Léopold Delisle, *Jugements de l'échiquier de Normandie au 13^e siècle (1207-1270)*, Paris, 1864, n°631, p.141. « Judicatum est quod dominus Ricardus de Corci habebit saisinam suam de honore de Escajol per plegium, salvo jure domini regis et fratrum suorum, et habet diem coram domino rege ad instantes octavas omnium sanctorum ».

¹⁰ Commandant Henri Navel, « Recherches sur les institutions féodales en Normandie, B.S.A.N., tome 51, 1948-51, (1952), p.30-36.

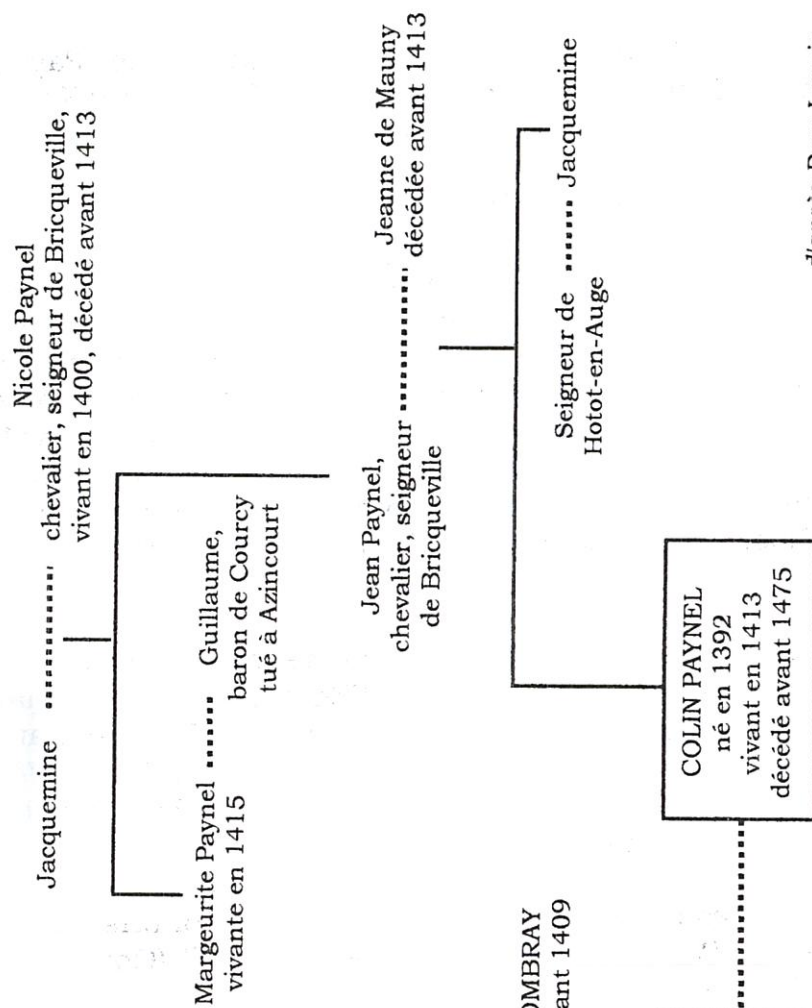
¹¹ A.D. Orne, Fonds du prieure de Perrières, H 2013 (copie moderne).

¹² A.D. Calvados, Fonds de l'abbaye de Sainte-Barbe, 2 D 103.

SEIGNEURIE d'ECAJEUL



familles de COMBRAY-PAYNEL



d'après Dom Lenoir

passé à la famille de Combray¹³. En 1395, il est tenu par Fraslin de Combray¹⁴. Ensuite, Guilbert de Combray, décédé en 1409, donne pour après sa mort, à sa petite fille Jeanne, fille de son fils Guillaume prédécédé, la terre d'Ecajeul, lors du traité de mariage de celle-ci avec Colin Paynel¹⁵ (voir le tableau généalogique, doc.5).

En 1476, l'honneur est tenu par Guillaume Paynel, seigneur de Briqueville-sur-Mer¹⁶. A l'époque moderne l'honneur d'Ecajeul est tenu par les familles de La Flèche puis de Montecler.

L'extension de l'honneur d'Ecajeul

L'honneur d'Ecajeul comprenait à la fin du XII^e siècle, 17 fiefs de chevaliers et 1/4 de fief, ce qui en fait une seigneurie moyenne, plus importante que celle de Vieux Pont (10 fiefs et 4 membres de fiefs) et de Montpinçon (12 fiefs), mais moins étendus que les baronnies de Courcy (23 fiefs) et surtout de Grandmesnil (40 fiefs)¹⁷. L'aveu de 1413 publié en annexe¹⁸, détaille les différents fiefs (« pleins fiefs de haubert »), subdivisions, (« demi fiefs ») et membres de fiefs composant l'honneur (rares au XII^e siècle, ces divisions de fiefs se sont multipliées à la fin du Moyen Age).

L'ensemble est assez dispersé, on rencontre en effet trois ensembles proches, le groupe principal autour d'Ecajeul et Mesnil-Mauger ; un autre plus à l'ouest à Magny-la-Campagne, séparé d'Ecajeul par la baronnie de Mézidon ; un troisième groupe dans le sud du Pays d'Auge, autour de Sainte-Marguerite-de-Viette, isolé d'Ecajeul par les seigneuries de Vieux-Pont et de Saint-Julien-le-Faucon¹⁹.

Au sud, des possessions sont situées aux confins de la plaine de Trun-Argentan et du Pays d'Auge, autour de Montreuil (Commune de Montreuil-la-Cambe, Orne) avec une extension sur Fel.

Au sud-ouest, le fief d'Ailly (commune de Bernières d'Ailly) jouxte la baronnie de Courcy (voir la carte, doc. 6).

¹³ Les Combray sont seigneurs d'Ernes au XII^e siècle.

¹⁴ Aveu à la Chambre des Comptes de Paris, dépôt des fiefs, volume 715, n°91, copie par Dom Lenoir, volume 45, p.33-34.

¹⁵ Aveu de 1413, à la Chambre des Comptes de Paris, dépôt des fiefs, volume 298, n° 117, copie par Dom Lenoir, volume 42, p.77 à 80. Information de 1410 à la chambre des comptes de Paris, dépôt du greffe, n°19079, copie par Dom Lenoir, volume 6, p.29 à 31.

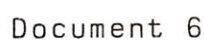
¹⁶ Aveu à la Chambre des Comptes de Paris, dépôt des fiefs, 299, copie par Dom Lenoir, volume 50, p.467 à 469.

¹⁷ « Red book » (op.cit.), p.627 à 629.

¹⁸ Aveu de 1413, à la Chambre des Comptes de Paris, dépôt des fiefs, volume 298, n° 117, copie par Dom Lenoir, volume 42, p.77 à 80. Information de 1410 à la chambre des comptes de Paris, dépôt du greffe, n°19079, copie par Dom Lenoir, volume 6, p.29 à 31.

¹⁹ Robert Ier de Courcy était présenté par Orderic Vital comme le frère de Foulques d'Aunou, seigneur de Saint-Julien-le-Faucon (tous deux faisant partie des nombreux enfants de Baudry le Teuton) et les deux seigneuries d'Ecajeul et de Saint-Julien-le-Faucon étant voisines et même imbriquées l'une dans l'autre de Magny-la-Campagne jusqu'à Mesnil-Simon, Marc Daliphard a émis l'hypothèse qu'elles avaient pu constituer à l'origine un ensemble unique.

d'après l'AVEU de
1413



Au nord, le fief de Saint-Clair borde la Dives (commune actuelle de Basseneville), ce fief semble entré récemment dans l'honneur d'Ecajeul, puisqu'en 1382, il figure dans un aveu de la baronnie de Courcy ²⁰. D'autres membres de fiefs sont plus éloignés vers l'est, sur la Côte de Nacre (Langrune et environs), près de Caen (autour d'Hérouville), à Hubert-Folie et Soliers, vers le sud à Bray-en-Cinglais (commune de Fontaine-le-Pin) et autour d'Ouilly-le-Basset (commune actuelle de Pont-d'Ouilly) avec une extension dans le bocage ornaïs à Saint-Pierre-d'Entremont (voir la carte doc.7).

La résidence seigneuriale et ses dépendances

Le château médiéval d'Ecajeul semble indissociable d'une chapelle qui lui a survécu assez longtemps.

D'après l'information de 1410 ²¹, à Ecajeul l'honneur se compose « d'un manoir, un colombier et environ deux acres ²² de jardins tournés en ruine qui ne valent qu'environ 40 sols par an, item deux tasses de bois l'une nommée la Tillaie ²³ contenant environ 5 acres de gros bois à disme qui vaudrait s'il était coupé pour une fois environ 140 livres tournois et l'autre est de bois à faucillon qui se vend de 15 ans en 15 ans et peut valoir environ 20 sols par an ».

Le fief comprend également le patronage de la cure d'Escageul qui vaut environ 30 livres par an et d'une chapelle assise au manoir d'Escageul qui vaut 15 livres par an », un moulin à blé et un four à ban valant respectivement environ 12 livres et 4 livres par an.

Le même document nous précise que parmi les rentes dues figurent « 20 sols au chapelain de la chapelle de la Tillaie d' Escageul ».

L'aveu de 1413 ²⁴ mentionne la présence de « manoir, motte colombier » et de la chapelle du manoir.

Des documents modernes font également allusion à la chapelle. Le pouillé du XVI^e siècle, cité par Henri de Formeville mentionne une chapelle Notre Dame d'Ecajeul ²⁵.

²⁰ Aveu à la Chambre des Comptes de Paris, dépôt des fiefs, volume 298, copie par Dom Lenoir, volume 50, p.5 à 7.

²¹ Aveu de 1413, à la Chambre des Comptes de Paris, dépôt des fiefs, volume 298, n° 117, copie par Dom Lenoir, volume 42, p.77 à 80. Information de 1410 à la chambre des comptes de Paris, dépôt du greffe, n°19079, copie par Dom Lenoir, volume 6, p.29 à 31.

²² Selon Henri Navel, « Recherches sur les anciennes mesures agraires normandes : acres, vergées et perches », B.S.A.N., tome 40, 1932, (1933), p.88-89 ; à Ecajeul l'acre vaut 81 ares 72.

²³ Note 21

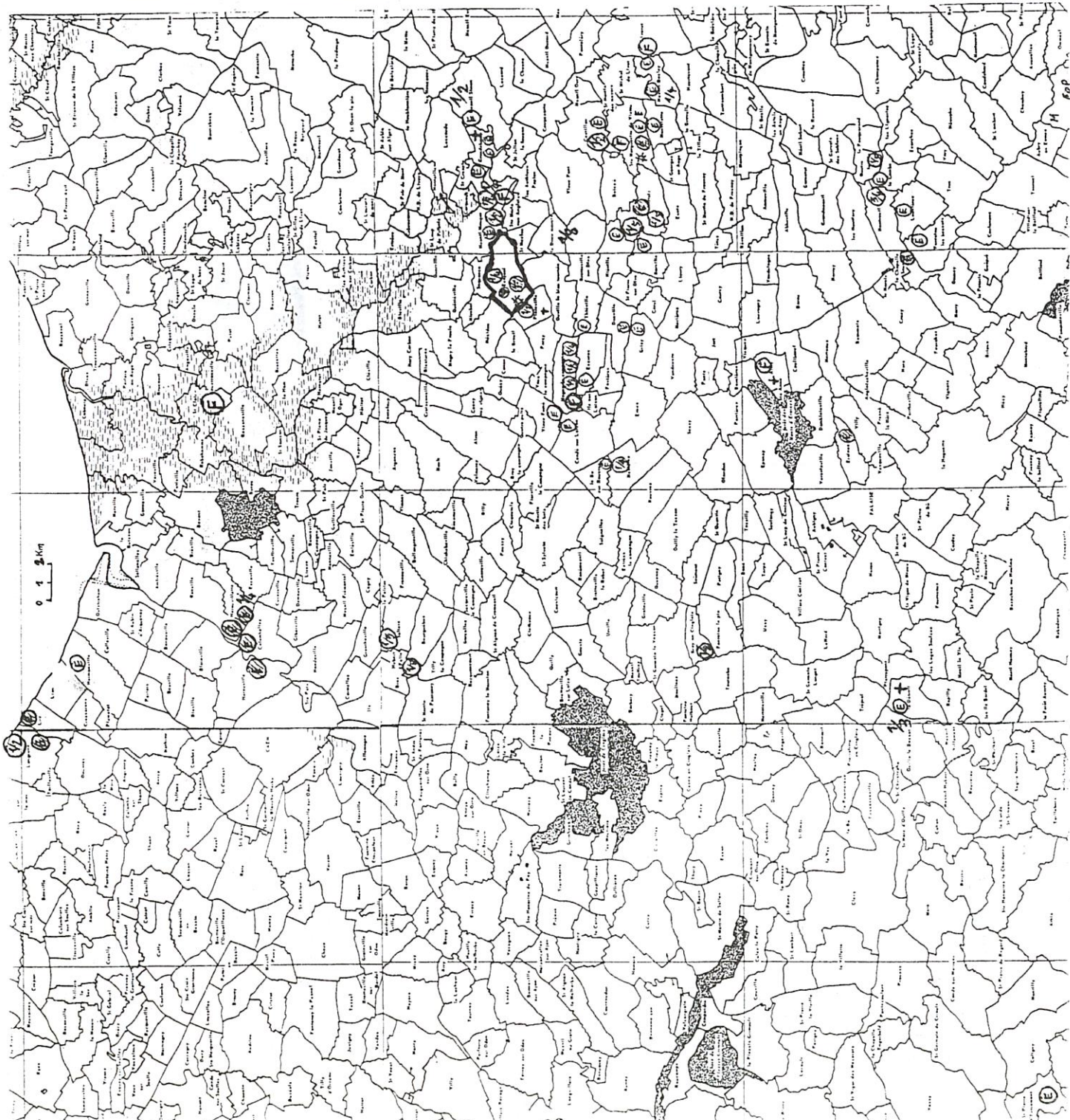
²⁴ Aveu de 1413, à la Chambre des Comptes de Paris, dépôt des fiefs, volume 298, n° 117, copie par Dom Lenoir, volume 42, p.77 à 80. Information de 1410 à la chambre des comptes de Paris, dépôt du greffe, n°19079, copie par Dom Lenoir, volume 6, p.29 à 31.

²⁵ Henry de Formeville, *Histoire de l'ancien évêché-comté de Lisieux*, tome I, Lisieux, 1873, réédition 1971, p. LVIII.

HONNEUR D'ECAJEUL

EXTENSION 0, APRÈS L'AVEU DE 1413

LÉGENDE	
FIEF	ARRIÈRE FIEF
PLEIN FIEF	F
FIEF dont celui d'Ecajeul	⊙
3/4 FIEF	3/4
1/2 FIEF	1/2
1/3 FIEF	1/3
1/4 FIEF	1/4
1/5 FIEF	1/5
1/8 FIEF	1/8
MEMBRE DE FIEF	M
EXTENSION DE FIEF	E
DROIT DE PRÉSENTATION	+
MOULIN BANAL	*
Paroisse St Pierre d'Ecajeul	⬢





Un texte de 1722 indique que le curé de Saint Pierre d'Ecajeul est titulaire de la chapelle Sainte Marguerite située dans l'enclos du manoir seigneurial de l'honneur d'Ecajeul ²⁶.

La carte de Cassini (voir carte, doc.8) figure la chapelle de l'Honneur à un emplacement correspondant au site de l'enceinte sans mentionner de château.

En 1775 ²⁷ le seigneur d'Ecajeul rappelle qu'il nomme « à une chapelle sous l'invocation de sainte Marguerite qui estoit anciennement la chapelle du château des seigneurs d'Ecajeul ainsy qu'il le parait par sa situation au milieu des fondations de ce chateau qu'on découvre encore » et demande à l'évêque de Lisieux l'autorisation de démolir la chapelle qui est en mauvais état ou de l'utiliser à un usage profane (en précisant que depuis des années le curé est autorisé à acquitter les fondations dans l'église paroissiale).

Sur le premier plan cadastral de 1810 (voir le plan, doc.9) un bâtiment (bergerie, section A, n°136) est proche de l'enceinte il s'agit peut être d'un vestige de l'ancienne chapelle ou d'une réédification sur le même site.

Au XIXe siècle, Charles Vasseur mentionne « l'honneur, vieille forteresse avec sa chapelle située sur un mamelon qui domine au loin la vallée » ²⁸.

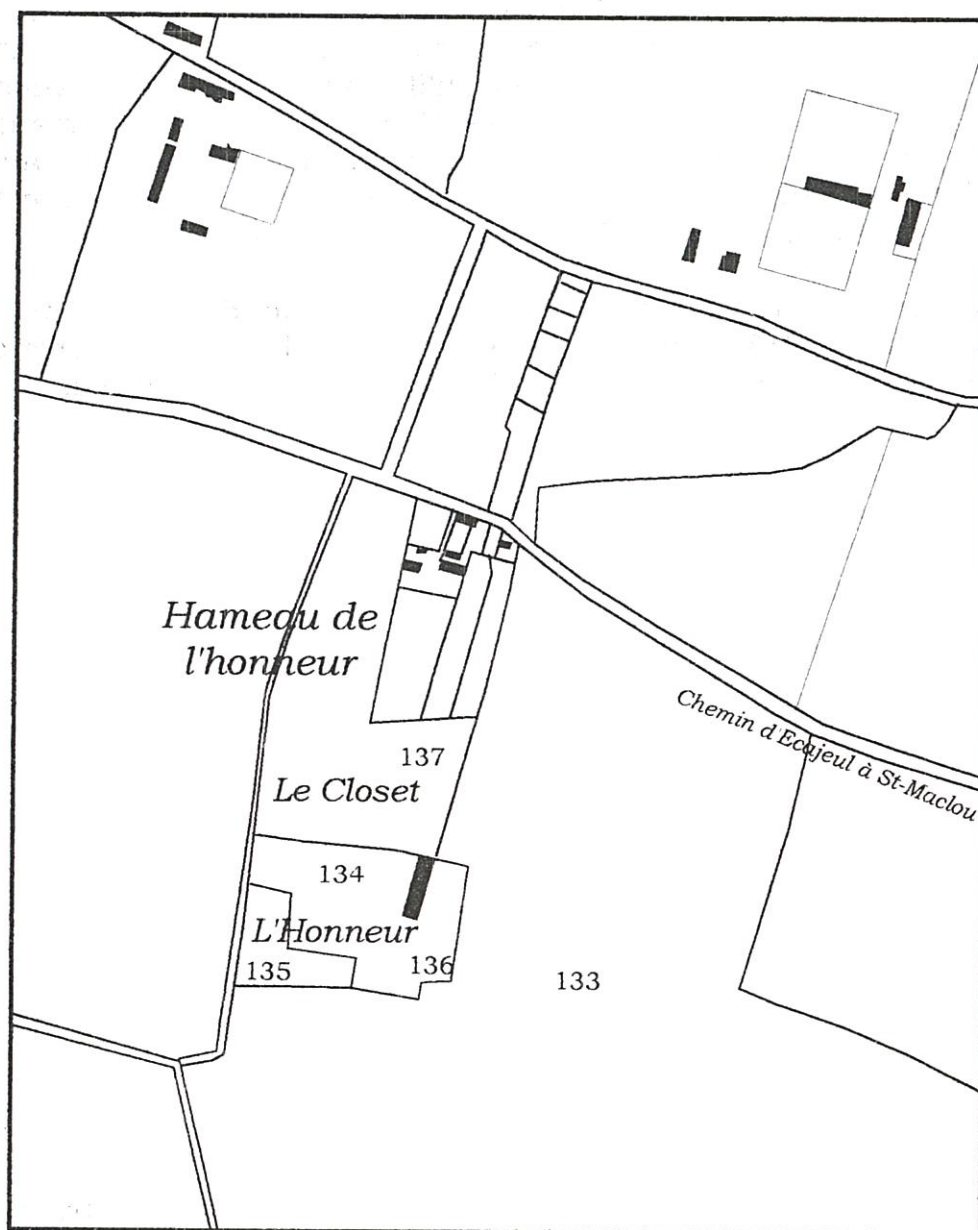
En conclusion, il semble résulter de ces documents que jusqu'à la fin du XVIIIe siècle au moins, la chapelle seigneuriale de l'honneur d'Ecajeul a

²⁶ A.D.Calvados, G 1056, Ecajeul.

²⁷ A.D.Calvados, G 1056, Ecajeul.

²⁸ Notes conservées à la Société historique de Lisieux, doyenné de Mesnil-Mauger, dossier Ecajeul.

Document 9 : Plan cadastral (1810)



subsisté près des vestiges du château médiéval, symboles de la vieille entité féodale. Tandis que la fonction résidentielle, probablement toujours secondaire puisque les différents seigneurs d'Escageul ne semblent pas placer cette seigneurie au premier rang de leurs possessions avait disparu ou glissé dans la vallée à l'emplacement ou près du château contemporain. Des sondages permettraient peut-être de connaître les périodes d'occupation et d'abandon de la fortification.

Annexe

Chambre des Comptes de Paris, dépôt du greffe n°46854, dépôt des fiefs, volume 298 n°CXVII ; d'après une copie de Dom Lenoir, volume 42, p.77-80.

« Aveu et dénombrement fourni le 19 septembre 1413 par noble homme Colin Paynel, escuier, seigneur de Escageul, portant qu'il tient du roi la terre et seigneurie nommée lonneur d'Escageul, qui est relevée par un fief de chevalier entier, dont le chef est assis en la paroisse dudit lieu d'Escageul et s'étend à Viette, à Mittois, à Escures, à Hérouville, à Lengronne et en plusieurs autres lieux paroisses et bailliages, tant en icelui de Caen, de Rouen, d'Alençon et Exmes que ailleurs ; Et en icelui fief a ledit escuier, manoir, mote, colombier, et une tasse de bois sans tiers et danger ; et par raison de son dit fief a droit de présenter à l'église parrochial de Saint Père de Escageul, nommée le personnage d'Escageul et aussi à la chapelle dudit manoir, et audit fief a ledit escuier, moulin a bled et four de ban et ses hommes qui sont tenus à venir moudre leur bled audit moulin et partie d'iceux venir cuire leur pain audit four, et valent lesdits moulin et four, par an, environs 25 livres tournois ; Et sont tenus faire iceux hommes plusieurs services quant il faut aucunes réparations audit moulin et au manoir dudit lieu et services de prières et de carrue, faire les foins, les apporter et tasser, cueillir et piller les pommes pour son usage. Auquel fiefs a plusieurs prés, jardins et terres labourables qui peuvent valoir chacun an 60 livres tournois, et lesdits hommes lui doivent plusieurs rentes, redevances, amendes, exploits, aides coutumières peuvent valoir environ cent à cent vingt livres tournois. Item audit lieu de Viette a ledit escuier place et siège de moulin où sont certaines partie des hommes tenus venir moudre quand moulin est en état, et peivent bien valoir les revenus desdits lieux de Viette, Mittois, Escures, Hérouville et Lengronne, par chacun an, 55 livres tournois pour toutes choses ; Ledit fief et membre de Escageul est assis en la paroisse de Hérouville, de Ranville, de Sainte-Honorine, Colombelles et en la paroisse de Luc outre Ourne, en la paroisse de Lengronne, en la vicomté de Caen ; Et a cause d'icelui fief d'Escageul a ledit escuier droit et commission de vicomtage, de pot, mesures et tavernages, de chemins, voies, sentiers et cours des eaues, tant es fiefs qui sont tenus de lui nuement at sanz moien, qu'en ceux qui en sont tenus en arrière fiefs. Item que par raison dudit fief, terre et seigneurie d'Escageul sont tenus dudit escuier par foi et hommage les fiefs qui ensuivent :

Les hoirs de feu messire Jean de Carrouges, chevalier, en tiennent un fief de chevalier entier nommé le fief de Capponmesnil, dont le chef est assis en la paroisse du Mesnil Mauger, et s'estend es paroisses d'Escageul, de Grisée, de Grand Camp, et de Saint Crespin es vicomtés d'Auge et de Falaise ; Et a cause de ce les heirs messire Jean de la Boissaye, jadis chevalier, tiennent desdits hoirs de Carrouges, chevalier, un 8^e de fief nommé le fief Hognart assis es paroisses de Dou Marest, d'Ouille et es environs ; Item iceux hoirs de Carrouges tiennent dudit escuyer un quint de fief que souloit tenir Jean de Fribois le jeune, assis en ladite paroisse du Mesnil Mauger ; Item iceux hoirs de Carrouges tiennent dudit escuier un 8^e de fief nommé le fief de Vielmanchon dont le chef est assis en la paroisse du Mesnil Mauger.

Item le sire de Hambuie tient dudit escuier comme héritier de feu madame de Moyon, un fief de chevalier entier dont le chef est assis en la paroisse de Saint Cler en Auge, lequel fief japieça fut baillé à mariage par le seigneur dudit Escageul, prédécesseur dudit escuier à Olivier Paynel, et audit lieu de Saint Cler est une des parts de ladite seigneurie d'Escageul.

Item le fief de Mengnie que tient Jean d'Enfermet, escuier à cause de Jeanne Bacon, sa femme, assis en la paroisse de Mengnie la Campagne, est tenu d'icelui escuier par foi et hommage et s'étend à Thieuville à Condé sur Leson, au But, à Viel Fumey, à Yeraines, au Destroit, au Mesnil Simon et es environs, es vicomtés d'Auge et de Falaise, lequel Enfermet, à cause dudit fief, a droit de présenter à l'église dudit lieu de Mengnie, et la tierce fois à l'église parrochial du Destroit ; Item à cause dudit fief de Mengnie est tenu un tiers de fief de chevalier assis en la paroisse d'Oully le Basset et du Destroit que souloit tenir Jean de Dussy, à cause de sa femme et à icelui tiers de fief appartient les deux autres vacations de l'église dudit lieu du Destroit ; Item, messire Jean de Dreux, chevalier, et madame sa femme, à cause d'elle, tiennent dudit fief de Mengnie, un demi fief de chevalier entier nommé le fief de la Roque que souloit jadis tenir messire Guillaume de Plassaye, chevalier, dont le chef est assis en la paroisse du Mesnil Simon, en la vicomté d'Auge ; Item les hoirs de Jean d'Escoville, escuier, tiennent dudit fief de Mengnye un membre de fief assis es paroisses de Fourques et de Fel

Item messire Nicole de Coursieulle, chevalier, tient dudit escuier un fief de chevalier entier nommé le fief d'Allye, dont le chef est assis en la paroisse dudit lieu d'Allye et s'étend es paroisses de Viette, du Mesnil Baqueler, de Grand Camp, de Donville, de Hieuville, de Mesnil Mauger et es environs ; et de icelui de Coursieulle, à cause de son dit fief d'Allye, Fabien d'Anisy, escuier, tient en parage un quart de fief assis audit lieu de Grand Camp, au Mesnil Mauger et es environ ; Item ensemment Jean Pippart, escuier, ou ses hoirs tiennent en parage dudit de Coursieulle, un quart de fief dont le chef est assis en ladite paroisse du Mesnil Baqueler et s'étend à Viette et es environs ; et icelui fief d'Allye est incorporé le patronage et droit de présenter à l'église parrochial de Saint Gelbout dudit lieu d'Allye, et aussi les hoirs dudit Pippart à cause de leur dit fief ont droit de présenter à l'église dudit lieu de Grand Camp, Et à cause d'icelui fief d'Allye, ledit de Coursieulle doit audit escuier, par chacun an, 2 deniers tournois de rente.

Item est tenu dudit escuier les trois parts d'un fief assis en la paroisse de Monstreul sul Trun, en la vicomté d'Exmes, et s'étend es paroisses de Louvières, de la Cambe, de Fontaine, de la Chapelle Souquet et es environs, et le souloit tenir Robin de Tournebu, escuier.

Item Jean de la Fosse, escuier, tient du dit Paynel un demi fief de chevalier dont le chef est assis en la paroisse de Braye en Singuellaïs et s'étend à saint Pierre d'Entremont et le souloit tenir jadis Guillaume de Pellainville, escuier.

Item Guillaume de Pellainville, escuier, tient dudit Paynel un demi fief de chevalier dont le chef est assis en la paroisse de Pellainville, à cause duquel il a droit de présenter à l'église dudit lieu de Pellainville.

Item messire Sauvage de Villiers, chevalier, tient dudit Paynel un demi fief de chevalier dont le chef est assis en la paroisse de Castillon.

Item Charles de Ferrières, escuier, tient à cause de sa femme, dudit Paynel, un membre de fief nommé le fief de Maizet, que souloit jadis tenir le sire de Livarot, lequel est assis près le pont de Livarot et s'étend au Mesnil Baqueler et aux environs.

Item les hoirs de Jean du Fresnay tiennent dudit Paynel un quart de fief nommé le fief de Campigny dont le chef est assis en la paroisse d'Escageul et s'étend à Berville, à Bretteville et es environs.

Item Guot d'Avenel, escuier, tient dudit Paynel un quint de fief assis en la paroisse de Quatre Faverils.

Item est tenu dudit Paynel un quint de fief assis en la paroisse de Mengnie et le souloit tenir feu Jean de Corville.

Item Philippot de Fromons, escuier, tient dudit Paynel un quint de fief assis à Mitois.

Item Guillaume de Pont-Oullain, escuier, tient dudit Paynel un quint de fief assis à Mitois.

Item Jean de la Fosse, escuier, tient dudit Paynel un quint de fief assis en la paroisse de de Solliers et de Fubert Folie.

Item Guillaume de Mangneville, escuier, tient dudit Paynel un quint de fief assis esdites paroisses de Solliers et de Fubert Folie.

Item Pierre de Caourches, escuier, tient dudit Paynel un quart de fief assis à Mengnie la Campagne.

Item Colin de Saint Aubin, escuier, tient dudit Paynel un 8e de fief assis en ladite paroisse de Mengnie, à cause duquel ledit Colin a droit de présenter à l'une des portions de l'église dudit lieu de Mengnie.

Item Jeanne Le Grand, fille et héritière de feu Jean Le Grand, tient dudit Paynel un quart de fief assis en la paroisse de Maisières.

Item messire Loys Bourgeoise, chevalier, tient dudit Paynel un demi fief de chevalier assis à Lengronne, Hermanville et es environs et de ce est débat et manière de procès avec monsieur de Montauban.

Item messire Jean de Dreux, chevalier, et madame sa femme, à cause d'elle, tiennent dudit Paynel un demi fief de chevalier nommé le fief de la Poterie assis à Viette, à Castillon, à Montviette et es environs.

Item Colin Dodeman tient dudit escuier un tenement qu'il dit être tenu par un quart de fief, et de la plus grande partie en appartient audit Paynel la court et usages et autres droitures de fiefs dont ses prédécesseurs ont eu possession, à cause duquel tenement ledit Dodeman lui est tenu payer, par chacun an, de rente 50 sols tournois, lequel tenement est assis en la paroisse de Hérouvilette et s'étend es environs en la vicomté de Caen.

Guillaume Murdrac, escuier, prend sur le moulin dudit lieu d'Escageul appartenant audit Paynel de rente, par chacun an, 20 sols tournois, et icelui Murdrac lui doit de rente, par chacun an, une livre de poivre, et aussi lui doit ledit Paynel, à cause de son dit fief, aide pour chacun an, nommée l'aide à vicomté.

Item que dudit fief, terre et seigneurie d'Escageul il est tenu faire au roi service de trois chevaliers et demi en l'ost, toutes fois que mestier est.

Les céramiques du Pré-d'Auge

Les argiles du Pré-d'Auge et de Manerbe, ont été exploitées pendant six ou sept siècles. La diversité des productions, tuiles, briques, pavés, épis de faîtage, céramiques de luxe, poteries domestiques, a dû conduire à la recherche d'un matériau adapté à chacune d'elles.

De même, le poids social de certains bailleurs, notamment l'abbaye du Val-Richer, a sans doute été déterminant dans la conduite assez rationnelle de l'exploitation du sous-sol dans les terrains dont ils étaient propriétaires.

Les sources dont nous disposons se limitent à des contrats de location de pièces de terre, des XVe-XVIIIe siècles, en vue principalement de l'exploitation par des tuiliers, et à des témoignages tardifs, notamment ceux recueillis par l'abbé Lefèvre curé du Pré-d'Auge auprès d'Emile Grip, né en 1859, décédé en 1934, le dernier four du Pré-d'Auge s'éteignant en 1893.

Les meilleurs bancs d'argile s'étendent, selon l'abbé Lefèvre, sur une très large zone, surtout dans la partie sud-ouest de la commune, depuis la Bouquetière (actuellement la Bosquetterie, hameau de la commune du Pré-d'Auge) jusqu'à Gauchy et aux Godets, sur la lisière des bois du Val-Richer. C'est sur cette très vaste zone que l'on retrouve aux XVIIIe et XIXe siècles les potiers regroupés en hameaux : les Vattier, la Croix de Fer, les Godets...

Ceux de Manerbe sont situés à proximité, notamment le village de la Poterie qui fait face aux Godets.

Il apparaît, à la lecture des sources et à la description du matériel utilisé, que la recherche et l'exploitation de l'argile revêtaient un caractère empirique malgré une solide expérience que les potiers avaient acquise avec le temps. La recherche d'un banc d'argile – il pouvait se situer à moins d'un mètre mais le plus souvent entre 4 et 8 mètres – s'effectuait à l'aide d'une barre de fer nommée « broche ».

Les contrats de location, notamment ceux de tuiliers, prévoyaient la remise en état après exploitation. Compte tenu des volumes d'argile nécessaires à la fabrication de tuiles, pavés et briques, cette exploitation donnait peut-être lieu à l'ouverture de carrières plus étendues que la fosse à pots d'un simple potier.

Au hameau de la Bosquetterie, des pièces de terre bordant le côté gauche de la RN 13, en allant vers Caen, présentent un front de taille d'extraction d'argile, peut-être en rapport avec le fonctionnement d'une importante tuilerie en activité sous l'épiscopat de Mgr de Brancas (1714 -1760) et figurant sur la carte dressée par le géographe Danville. De même l'activité de la fabrique de tuyaux de drainage de M. de Wit au Val-Richer qui fournissait entre 800 000 et 1 000 000 de tuyaux dans les années 1860 était grosse consommatrice d'argile, ainsi que les deux briqueteries en activité au Pré d'Auge au XIXe siècle. Ces entreprises ne pouvaient se contenter de matière première extraite au hasard. Il est vraisemblable que le XVIIe et XVIIIe siècles aient connu une organisation cohérente de l'exploitation de l'argile principalement

dans deux pièces de terre la couture au Blé et la couture au Cheval possessions de l'abbaye du Val-Richer, sur la paroisse du Pré d'Auge.

Pour le reste, la simple fosse à pots sorte « d'entonnoir » pour reprendre l'expression d'Emile Grip, relevait de méthodes plus ou moins anarchiques. Que ce soit dans de simples fosses à pots ou en carrière, l'extraction de l'argile s'effectuait, compte-tenu de la puissance de la formation, en gradins appelés escamés. Ce travail, particulièrement dangereux, entraînait parfois des accidents mortels rapportés dans les registres paroissiaux du XVIIIe siècle.

L'essentiel des exploitations se situaient sur le plateau, mais l'ouverture de nombreuses fosses à flanc de coteau est signalée par l'abbé Lefèvre. Au XIXe siècle, les potiers utilisaient parfois l'argile provenant des mares creusées pour les animaux. Il s'agissait d'argile de surface dont la qualité devait être jugée suffisante. Vers 1875 – 1880 elle était offerte aux potiers ne disposant pas de possibilité d'exploitation.

Les ateliers de Saint-Désir achetaient l'argile au Pré-d'Auge ainsi que la fabrique de tuyaux de drainage du Petit Bon-Dieu « d'Ouilly-le-Vicomte » qui précisait en 1875 et 1879 la provenance de l'argile dans ses publicités : « Ces articles étant en terre du Pré-d'Auge dont la supériorité est généralement reconnue ».

Les argiles du Pré-d'Auge, celles provenant des couches verdâtres qui avaient la propriété de dégraisser les étoffes, étaient vendues aux foulons lexoviens.

Ces observations nous conduisent à considérer la nécessité de parler de argiles du Pré-d'Auge et non de l'argile, terme simplificateur, qui masque la diversité du matériau soigneusement utilisé selon les besoins. L'argile extraite entre 0,60m et 1,50m, « blanchâtre, jaunâtre, grisâtre », n'avait peut-être pas tout à fait les mêmes propriétés que celle provenant de bancs homogènes concentrés entre 4 et 8 mètres.

C'est celle-ci que le Sous Préfet de Lisieux adresse au Préfet du Calvados en 1809, en précisant dans son rapport du 14 Août que l'argile utilisée au Pré-d'Auge était « blanche à l'extraction et devenait jaunâtre après préparation ».

Même observation pour celle tirée, à flanc de coteau, où nous ne savons si les futurs utilisateurs se contentaient de l'argile rencontrée dans la pente du terrain, donc remaniée, ou si la recherche consistait à l'ouverture d'un véritable front de taille à la recherche d'un banc d'excellente qualité.

Ces diversités que l'on peut percevoir dans les argiles du Pré-d'Auge où il existe des lentilles d'argile blanche, exempte d'oxyde de fer, qui « cuit blanc », ont pu entraîner une sorte de rationalisation de leur emploi.

Qu'en était-il au XVIIe siècle par exemple, quand les ateliers du Pré-d'Auge produisaient tuiles, épis de faîtage, pavés imités et plombés, pavés « Joachim », briques venissées, poteries domestiques et céramiques de luxe, qui en 1635 selon Gabriel Dumoulin, soutenaient la comparaison avec celles importées de Venise.

Un début de réponse est apporté, bien que tardivement, par l'abbé Lefèvre qui signale que « pour la fabrication des pavés et des briques, c'est surtout la terre rouge et la terre à fond brun ou bistre qui était le plus souvent employée ». Des récentes analyses des terres utilisées pour

la fabrication de pavés conservés au musée d'Art et d'Histoire de Lisieux, confirment la complexité de la composition des terres.

A la fin du XVI^e siècle, les épis de faîtage révèlent une terre très travaillée et très compacte destinée à assurer à ces fragiles architectures une grande résistance aux intempéries. L'addition de plusieurs types d'argiles n'est pas exclue, donnant à la pâte une teinte rosâtre qui ne se retrouve que dans certains types de pavés.

En conclusion, on doit reconnaître que ce n'est que par recoupement de documents écrits, de témoignages oraux tardifs, de l'examen visuel des productions du Pré-d'Auge et de Manerbe, auxquels il faut ajouter le résultat de récentes analyses de pavages et de poteries que l'on peut aborder actuellement l'étude de l'exploitation des argiles du Pré-d'Auge. On peut retenir, que dans le temps, si l'exploitation des argiles du Pré-d'Auge fut plutôt empirique, les tuiliers, les faiseurs de pavés et les potiers surent tirer profit des variétés d'argiles que le sol mit à leur disposition.

Un seul exemple : l'argile blanche découverte en lentilles et isolée pour constituer l'engobe utilisé dans l'ornementation des pavés et parfois dans celle des poteries domestiques, (photo. 1 2 et 3).

La préparation de l'argile et des poteries.

La préparation de l'argile :

Les informations, sur la préparation de l'argile, ne remontent pas au delà de 1809, date du rapport du Sous-Préfet de Lisieux rédigé dans le cadre de « l'enquête des Préfets » menée à la demande du Ministre de l'Intérieur et destinée à Alexandre Brongniart directeur de la Manufacture Impériale de Sèvres. La seconde enquête fut publiée en 1850 dans l'annuaire de l'Association Normande sous la plume de Jules Morière. La dernière source d'information provient des notes de l'abbé Lefèvre curé du Pré-d'Auge.

Après extraction l'argile laissée en tas, pendant « quelques temps » voire un et même deux ans, subissait l'action du gel et des agents atmosphériques. Ce pourrissage avait pour but de donner une plus grande plasticité à l'argile. Parfois cette dernière était employée directement au sortir de la fosse. Au Pré-d'Auge l'argile n'était pas lavée. Pour extraire les impuretés et principalement des petits fragments de silex on pratiquait le « marchage ». Cette opération consistait à étaler l'argile sur le sol préalablement recouvert de sable doux, en formant un disque de 3 cm d'épaisseur environ. L'ouvrier, pieds nus ou muni de « bas à pétrir » « marchait » la pâte, en partant du centre vers la circonférence puis en affectant le chemin inverse.

C'est au cours du marchage que l'ouvrier ajoutait dans les proportions de 1/8^{ème} de la masse d'argile le sable, matériau indispensable pour assurer une bonne résistance des poteries à la cuisson. Vers 1850, ce sable provenait des carrières de Saint-Jacques et de Glos près de Lisieux. Il s'agissait d'un sable fossile (oxfordien) au grain très fin, utilisé en outre dans la composition de la glaçure. Les potiers ne négligèrent pas, pour autant, l'utilisation d'un sable local, intercalé entre les bancs d'argile.

Rapporté par l'abbé Lefèvre ce fait est corroboré par un contrat du 31 Juillet 1788 : « d'apporter encore au dit Moutier et près de son dit fourneau la quantité de soixante somme de sable qui seront pareillement prises à l'endroit que le dit Moutier indiquera... ».

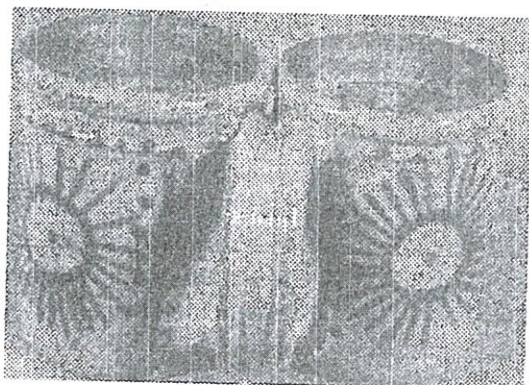


Photo 1 – Porte-cuillers à décor de soleils sur englobe blanc, fin XVIII^e siècle.

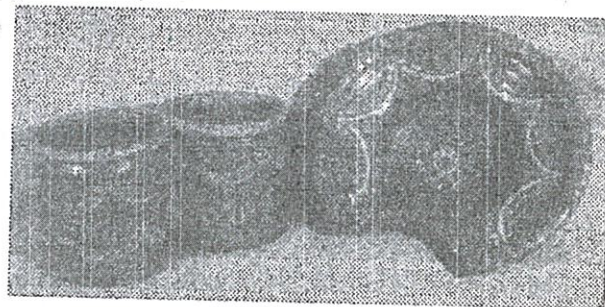


Photo 2 – Porte-cuillers et plat à portant le même décor composé d'arcatures souligné d'un perlé. Fin XVIII^e siècle.

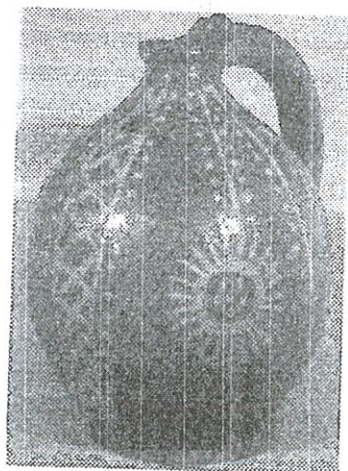


Photo.3 – Pichet à panse ovoïdales, orné d'un résille entre deux soleils, ponctués de perles.

Après le marchage, l'argile était relevée avec une pelle et mise en « ballon ». Le ballon est une masse de pâte correspondant à la quantité de matière nécessaire à la confection d'une poterie. Les ballons étaient encore coupés et malaxés pour extraire les dernières impuretés et chasser l'air qui se trouvait incorporé à la pâte. Selon le témoignage de l'abbé Lefèvre, ce travail était effectué par les femmes et les enfants. On employait le terme « elier » pour désigner cette opération. Après cette dernière la pâte était prête à l'emploi.

Le tournage des pots :

Au Pré-d'Auge les potiers de l'Ancien Régime utilisaient la roue au tour à bâton. En 1850, les potiers du Pré-d'Auge n'utilisaient encore que ce matériel ancestral, alors qu'à Saint-Désir de Lisieux on employait le « tour à pied ».

Au XIX^e siècle les poteries étaient encore simplement tournées, les potiers ne faisaient appel à aucun ustensile particulier tel que jauge, estèques ou tournassins couramment employés dans beaucoup d'ateliers dont celui de Saint-Désir-de-Lisieux.

Après tournage, les pots étaient mis à sécher, sur des planches, à l'abri du soleil pendant une durée de quatre à cinq jours pouvant s'étendre jusqu'à un mois et même six semaines selon les conditions atmosphériques.

La fabrication de la glaçure :

L'apport de sable à l'argile rendait les poteries poreuses après cuisson d'où la nécessité dans la plupart des cas d'imperméabiliser la paroi externe ou interne selon l'usage auquel étaient destinés ces récipients. En 1809, le rapport du Sous-Préfet de Lisieux, bien que succinct, rapporte les techniques de fabrication de la glaçure en usage au Pré-d'Auge : « Voici comment se fait le vernis – Dans 5 kilogrammes de plomb fondu dans une chaudière, on mêle un quart de kilogramme de limaille de cuivre et 3 kilogrammes de sable de carrière. Remuer le tout avec un bâton ou un ferrement pendant une heure, ensuite on le retire du feu et on laisse refroidir... Cette composition s'est divisée d'elle-même en très petites parties grosses à peu près comme de la graine de chou, on en soupoudre le vase avant de le mettre au four et l'action du feu faisant fondre cette même composition forme le vernis dont la poterie est colorée ».

Ce procédé commun à beaucoup d'ateliers normands, n'a pas fondamentalement varié pendant le XIX^e siècle. Simplement, après 1850, quelques précautions d'emploi apparaissent tant pour la protection de l'homme que pour celui de son environnement. Faut-il rappeler, en effet, que l'utilisation des matières plombées est particulièrement dangereuse et que nombre de potiers étaient atteints de saturnisme.

Les fours

Tous les fours du Pré-d'Auge et de Manerbe ont été détruits. Leurs dispositions ne sont connues que par les témoignages de J.Morière en 1850, C.Texier en 1866 et A.Lefèvre entre 1931 et 1936. On peut penser que les types de fours ont évolué dans le temps, voire coexistés selon la nature des productions à cuire notamment au XVII^e siècle et au XIX^e siècle. Au milieu du XIX^e siècle J.Morière a donné une description suffisamment précise d'un four de potier pour que la restitution graphique en soit proposée du moins pour l'essentiel (biblio.17).

Les fours en long (fig.2) :

Il s'agit de fours longs de 6 à 8 mètres environ, pourvus d'un foyer maçonné par où pénètre l'air pendant la cuisson. En arrière se trouve le laboratoire haut de 2 à 3 mètres où sont chargées les pièces à cuire. Le laboratoire est séparé du foyer par une cloison réédifiée avant

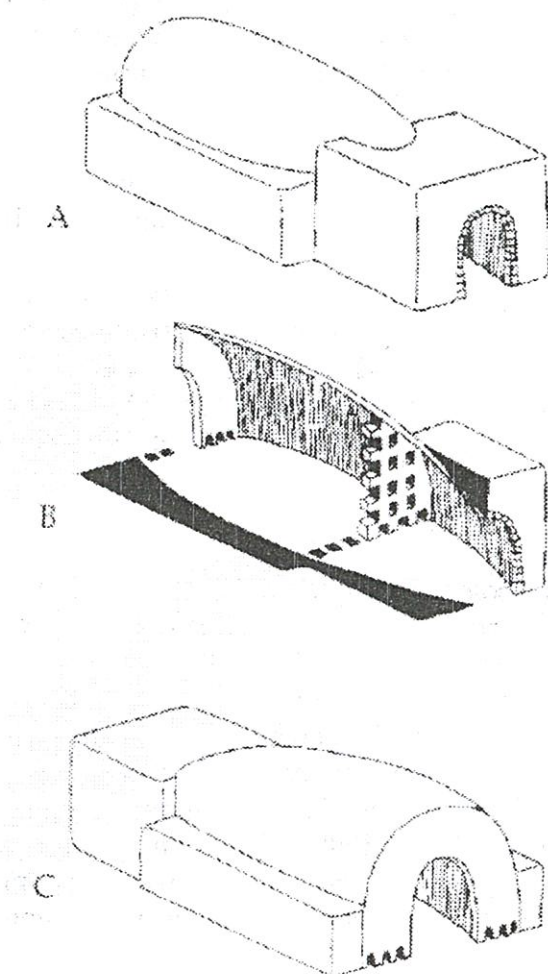


Fig. 2 - Hypothèse de restitution d'un four du XIXe siècle d'après J. Morière. A : vue perspective depuis l'entrée ; B : écorché montrant la cloison à carreaux séparant le foyer du laboratoire ; C : vue perspective depuis l'arrière du laboratoire.

chaque cuisson, présentant de nombreuses ouvertures, nommées carneaux, chargées de diffuser le feu de manière régulière à l'intérieur du laboratoire. Ce dernier affecte à peu près la forme d'un demi-cylindre couché, les parties verticales étant montées en briques. La voûte est composée de poterie de rebut encastrées les unes dans les autres. Plus rarement, la voûte est composée de pots tournés spécialement à cet effet (photo 4). Ces voûtes ne sont pas permanentes et subissent des réfections ou des reconstructions régulièrement.

Le laboratoire ne possède pas systématiquement de porte et offre ainsi une ouverture béante qui a amené J. Morière à comparer les fours du Pré-d'Auge à « des fenêtres en tuile que l'on place sur les cheminées ». Après chargement et avant cuisson cette ouverture, par où on remplissait le four, était obturée avec des briques et poteries de rebut.

J. Morière ne précise pas si la sole est horizontale ou sur le plan incliné comme dans les fours de Lison (Calvados) décrits par G. de Villers. La sole du four est composée de briques réalisées avec de l'argile de rebut, résultant du marchage. Ces briques sont reconnaissables aux importantes coulures de glaçure qui les recouvrent, leur pâte peu homogène est constellée de petits silex.

Les fours subissant des chocs thermiques importants, étaient-ils édifiés à même le sol ou légèrement enterrés pour leur assurer une meilleure assise ? Un début de réponse est apportée par le contrat de partage de la succession de Jean Duschene le 15 Mai 1791 : le premier lot « aura à son profit le four à pots tel qu'il est avec la terre qu'il bute le dit four et d'en laisser la place droite, sans l'enfoncer... ».

La couverture est attestée par contrat du 8 décembre 1766, précisant que : « ...si les bestiaux du preneur mange la couverture icelluy preneur serait tenu en ce cas de le faire recouvrir à ses frais... ». On peut déduire que la couverture, en chaume, reposait sur une charpente assez basse accessible, au moins partiellement, aux bestiaux. Des couvertures devaient être aussi réalisées en tuiles provenant des tuileries locales.

Ce type de four décrit par J. Morière était « tout à fait primitif ». A titre d'exemple, citons le four de potier découvert à Lisieux en 1981, datable de la fin du XI^e ou du XII^e siècle. Bien que très arasé et détruit sur une partie de sa longueur, ses caractéristiques principales sont connues : four en long, parois édifiées avec des briques et des *tugulae* (ou fragments) prélevés sur place, sole composée d'un petit cailloutis très dur, voûte réalisée avec des poteries (pots à lèvre en bandeau et cruches à bec verseur) de rebut liées à l'argile crue. On peut donc admettre que ce type de four fut, dans la région de Lisieux au moins, en usage pendant une période de 7 à 8 siècles.

Avant d'aborder la description du second type de four en usage dans la seconde moitié du XIX^e siècle, une question s'impose, le four décrit par J. Morière doit-il être considéré comme un « four à tout cuire » ou existait-il des fours spécifiques pour les briquetiers-tuiliers du type de ceux décrits dans la Grande Encyclopédie ? Au XVII^e siècle, nous sommes, au Pré-d'Auge, loin de ces grandes installations, bien que des tuileries permanentes comme celles de l'abbaye du Val-Richer peuvent être considérées comme importantes. Toutefois, l'impression qui prévaut est celle de la polyvalence des « fours en long ». En 1827, à Manerbe, un potier est en possession d'un four à tuile et en février 1756, au Pré-d'Auge, fournissaient en même temps, briques, tuiles, pavés et probablement des poteries. En juin 1747, Jacques Leheribel, tuilier à Manerbe, fournissait 5 000 « thuille » ou 2 000 petites

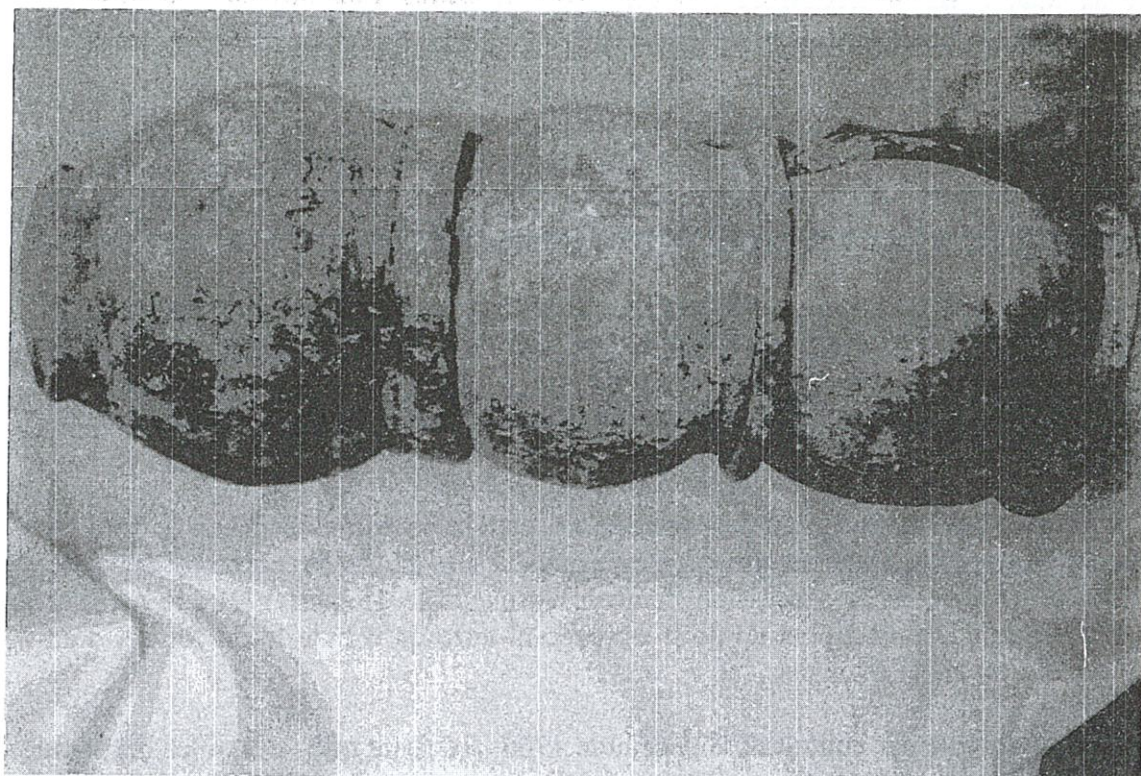


Photo.4 . Pots utilisés dans la
construction d'une voûte de
four. Le Pré-d'Auge. Trouvés
« in situ ».

briques avec 200 grands pavés à l'abbaye du Val-Richer. La cuisson de ces produits devait être effectuée dans le même four.

Le four à tirage vertical :

A la fin du XVI^e siècle et au XVII^e, les ateliers produisirent des céramiques d'architecture, épis de faîtage, faîtières très décorées, pavés dit de « Lisieux » ou « pavés Joachim » et céramiques d'apparat vantée par Gabriel Dumoulin en 1635 dans l'introduction de son histoire de la Normandie.

Ces productions, compte-tenu de leur fragilité ne pouvaient être cuites « en charge » comme la poterie domestique. L'emploi de « cazettes » de protection et de « pernettes » de support, qui ne sont pas attestées faute de recherches archéologiques paraît indispensable pour la cuisson de telles pièces. Elles subissaient une première cuisson « le biscuit » puis une seconde après émaillage. Il paraît vraisemblable que ces cuissons aient été effectuées dans des fours à tirage vertical composés de deux voire trois parties, le foyer situé à la base du four, le oules laboratoires à l'étage supérieur, séparé du foyer par une sole percée de nombreux trous destinés au passage des flammes. Plusieurs indices plaident en faveur de la présence de ce type de four à Manerbe et au Pré-d'Auge au XVII^e siècle.

Au hameau de la Bosqueterie, anciennement appelé la Boquetière, s'élevait un four où l'on cuisait au XVII^e siècle des « pavés Joachim », il ne s'éteint, selon le témoignage d'un vieillard du lieu recueilli vers 1860, qu'à la fin du règne de Louis XV. C'est une durée suffisamment longue pour envisager la présence d'un four très structuré. A Manerbe, sur les terres du Prince Handjéri, se dressait un four, détruit au XIX^e siècle, réputé avoir servi à la cuisson des épis de faîtage.

Ce second type de four réutilisé à partir de 1860 a été reproduit par Charles Texier (H.T.P. n°40). Il s'agit d'un four à tirage vertical. L'abbé Lefèvre donne une bonne description de celui d'Armand Bellière-Leroux détruit en 1897 : « Il paraît qu'il était droit et non circulaire comme ceux du Japon. Le soubassement était en briques et le haut en terre ; il devait être muni d'une cheminée à axe oblique. Il y avait deux compartiments ; celui de la chambre aux piliers de briques hauts d'un mètre sur lesquels on cuisait les poteries... ». Ce four très proche de celui reproduit par C. Texier s'en différencie par la présence d'une cheminée.

L'enfournement :

Si au XVI^e et XVII^e siècles, la fragilité des produits à cuire faisait appel à un matériel approprié, au XIX^e siècle, les poteries à usage domestique étaient enfournées directement. « Il n'y a pas d'encastage » précise J. Morière, les pièces même glaçurées s'enfournent en « charge » c'est à dire les une sur les autres : les plus grosses sont placées en bas ; les plus petites étaient insérées dans les plus grandes. Vers 1860, les poteries glaçurées sont placées en bas, les autres à la partie supérieure de la fournée.

La cuisson :

Au XIX^e siècle, lorsque le four est entièrement chargé, on bouche l'accès du laboratoire avec des briques et des pots de rebut, le tout lié avec de l'argile. On ménage dans cette paroi des ouvertures semblables aux carreaux de la cloison séparant le foyer du laboratoire. Il y a deux périodes de cuisson, le petit feu nommé « trempe » fait avec du bois de corde dont la durée est d'environ douze heures. Ensuite, le grand feu qui se fait avec des bourrées et va en croissant rapidement. On le maintient pendant douze à quinze heures. La durée totale d'une cuisson dure de vingt-quatre à trente-deux heures.

Le four refroidissait deux ou trois jours avant de défourner pour que les poteries refroidissent progressivement et que les vapeurs, plombifères se dissipent. Pendant la durée du refroidissement le four reste soigneusement clos. La diffusion de la glaçure a souvent soudé, plus ou moins, les poteries entre elles. Quand l'adhérence n'est pas considérable, elles sont séparées aisément en laissant une ou plusieurs marques appelées « touches », enlevées à l'aide d'un couteau. Ces touches sont visibles même sur des pièces que nous considérons maintenant exceptionnelles, comme les fontaines signées et datées, mais auxquelles l'auteur n'apportait somme toute qu'un intérêt mesuré.

Les productions du Pré-d'Auge et de Manerbe.

Il faut distinguer trois types de production : les céramiques architecturales, la poterie à usage domestique, la céramique de luxe et de fantaisie.

La poterie à usage domestique qui représente la plus grosse masse concerne fondamentalement la cuisson des aliments et leur consommation, le transport et le service des boissons, plus tardivement l'hygiène et le confort et enfin les ustensiles liés à l'activité agricole, élevage et travaux des champs.

La céramique de luxe est représentée par une production que se concentre sur une durée relativement courte de la fin du XVI^e siècle au milieu du XVII^e siècle, comparée vers 1635, nous l'avons vu, avec la vaisselle importée de Venise et appelée improprement au XIX^e siècle « suite de Palissy ».

La céramique de fantaisie ou « objet de fantaisie », pour reprendre l'expression de J.Morière, est l'expression du savoir-faire et du savoir plaire des potiers. Elle peut aussi bien s'exprimer dans la réalisation d'une fontaine que le potier offre à sa fiancée, où deux cœurs symbolisent le gage d'amour, que dans les œuvres où l'habileté et le don d'observation sont affirmés telles ces petites commodes dont les tiroirs coulissent. Le plus souvent ces pièces restent anonymes. Les potiers du Pré-d'Auge étaient des gens discrets.

La céramique architecturale.

La céramique architecturale regroupe les matériaux de couverture, tuiles de toutes natures et épis de faîtage, les pavés et les briques qui sont les dernières venues dans la production. La fabrication de la tuile est attestée dès le XIV^e siècle, mais elle est certainement antérieure. L'évêque de Lisieux possède au XV^e siècle plusieurs tuileries au Mesnil Asselin et à Saint-Désir de Lisieux. Ces tuiles sont brutes ou vernissées. En 1554 et 1571, la tuilerie du Val-Richer, implantée sur la paroisse de Manerbe, fournit des tuiles vernissées vertes et rouges.

Aux XVI^e et XVII^e siècles les toitures sont ornées de « festiers » agrémentés de têtes d'angelots comme au manoir du Bai à Cambremer et au château de Victot-Ponfol, ainsi que d'épis de faîtage qui sont, pour les gens de notre époque, la gloire des productions du Pré-d'Auge et de Manerbe. Ces épis appelés aussi étocs pour les plus anciens attestés à Lisieux au XIV^e siècle, ont pris à la fin du XVI^e et au XVII^e siècles l'aspect de véritables architectures composées d'éléments mobiles superposés et maintenus par une tige de fer. Ils ornaient principalement les croupes des lucarnes et illuminaient les toitures de leur polychromie. Leur origine est à rechercher dans la mouvance artistique du château de Gaillon, et un parallèle

stylistique est à établir avec les nombreux épis de plomb qui ornèrent au XVI^e et au XVII^e siècles les demeures rouennaises.

Les pavés « figurés et plombés » apparurent très tôt dans la région de Lisieux. Sans faire référence au paysage de l'abbatiale de St-Désir de Lisieux ou à la célèbre rosace de l'abbaye de St-Pierre-sur-Dives, on peut affirmer que dès la fin du XIII^e siècle au moins, les demeures lexoviennes reçurent des pavages ornés. (photo.5 et 6).

Les pavés, appelés « pavés faïencés », « pavés de Lisieux » ou « pavés Joachim » relèvent d'une technique très différente des précédents. L'invention de ces pavés est attribuée à Joachim Vattier, né vers 1620-1622, décédé en 1709, âgé d'environ 87 ans. Il était le fils de Joachim, attesté comme sculpteur en 1622, décédé en 1669. Ce dernier était lui-même fils de potier. Ce type de pavé est caractérisé par une technique nouvelle plus élaborée, que celle des pavés figurés alors en usage (photo.7).(biblio.14)

Au XVII^e siècle, la renommée de ces pavés atteignit Versailles et Marly, où, entre 1670 et 1713 un nombre considérable de pavés fut livré sous l'appellation de « pavés de Lisieux » ou « pavés Joachim ». Ils étaient destinés à décorer le « Pavillon de Porcelaine » (1670), les cheminées du château de Versailles et les bassins du château de Marly (dernière livraison en 1713).

Des pavés non décorés, glaçurés ou non, furent aussi fabriqués dans les ateliers du Pré-d'Auge.

Les briques apparaissent au XVI^e siècle. Elles entrent dans la réalisation d'architecture en damiers de pierres et briques, ces dernières glaçurées en vert et rouge. On retrouve un type bien spécifique, lui aussi glaçuré vert et rouge, destiné à remplir les entrecolombages des maisons et manoirs du XVI^e siècle.

La céramique domestique :

Parmi les ustensiles de la vie domestique, le plus ancien et le plus courant est le pot à cuisson ou « pot-au-feu ». Selon J.Morière, il était encore en usage au milieu du XIX^e siècle.

Du XI^e au XIV^e siècle, il affecte la forme d'un ovoïde muni d'une lèvre « en bandeau ». Les plus anciens (four du centre hospitalier de Lisieux) sont ornés, à la partie supérieure de la panse, d'une bande estampée à décor croisillonné, puis la forme évolue, notamment le profil de la lèvre, avec l'apparition d'une anse creuse verticale. La forme des pot-au-feu de l'époque de J.Morière n'avait plus évolué depuis le XVII^e siècle. Ils étaient fabriqués en plusieurs grandeurs. (photo.8).

C'est la prédominance de ces récipients, dans la production des ateliers du Pré-d'Auge et de Manerbe qui valut en 1777 aux habitants du Pré-d'Auge la mention suivante :

« Les habitants n'ont d'autres occupations que celles de labourer les terres, d'élever quelques bestiaux et de travailler à la plus grande partie à faire des pots de terre qu'ils vendent pour Lisieux, Honfleur et Le Havre, ainsi qu'aux paroisses voisines »...

La seconde grande production, concerne les récipients destinés au transport des liquides et à la consommation des boissons. Elle est attestée au four du centre hospitalier de Lisieux. Il s'agit d'une cruche à col ouvert, à panse sphéroïdale sur la base tronconique, munie d'une anse plate. La partie supérieure de la panse est ornée comme les pots à cuisson. Certaines de ces cruches sont partiellement glaçurées à la partie supérieure de la panse. Le décor peut être

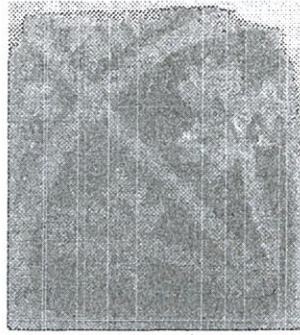


Photo.5 – Pavé estampé,
incruste. XIII^e siècle. Lisieux
travaux de reconstruction de
la ville, 1950.

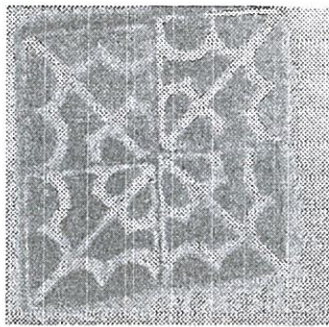


Photo.6 – Pavés estampés à décor à l'engobe

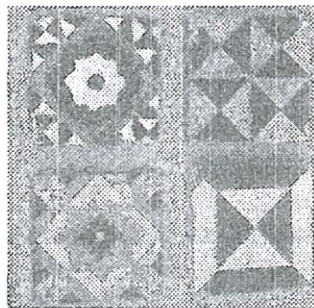


Photo.7 – Trois exemples de pavés de « Lisieux », deux bichromes,
un polychrome. XVII^e – XVIII^e siècle. Pavé en faïence de Rouen
reprenant le type de décor des pavés de Lisieux. Postérieur à 1770
(pavé du haut à gauche).

complété de bandes peintes de couleur rouge. Ce modèle évolua rapidement vers plusieurs types, notamment ceux destinés au service de la table qui reçurent à partir du XIII^e siècle, un décor de bandes d'applique et de pastillages qui leur a valu l'appellation de « céramique très décorée ». Dans la région de Lisieux, elle fut utilisée aussi bien en milieu urbain qu'en milieu rural et ne semble pas avoir été réservée à une couche précise de la Société.

A l'époque de Morière plusieurs types de pichets et de curches de toutes tailles, de formes sphéroïdales ou ovoïdales, à col fermé ou ouvert, étaient utilisés (photo.9). Ils étaient déjà largement en service au XVIII^e siècle. Certaines formes sont déjà fixées à la fin du XVI^e siècle.

Pour les besoins de la cuisson des pièces à rôtir, les potiers réalisaient des lèche-frites, ustensiles de forme rectangulaires munies de deux poignées imitant, au XVI^e, XVII^e et au XVIII^e siècles le bois tourné. Les lèche-frites furent abondantes au XVIII^e siècle à Lisieux.

Les pièces d'hygiène et de confort ont constitué, à partir de la seconde moitié du XVIII^e siècle et pendant la première moitié du XIX^e, une part importante de la production avec les bassinoires et les bouillottes cylindriques plus rarement sphéroïdales. Par contre, les fontaines-lavabos, si abondantes dans les ateliers du Cotentin, sont relativement rares au Pré-d'Auge et à Manerbe. Pièces significatives, témoin du savoir faire du potier, elles sont décorées et parfois signées et datées. L'inventaire des divers types de poteries fabriquées au Pré-d'Auge et à Manerbe serait fastidieux, mais on ne peut passer sous silence le matériel de laiterie, chânes (photo.11), moules à fromages, passoires et poêles à lait, qui, même en mauvais état, figurent toujours dans les inventaires après décès. Le reste est rarement mentionné, une fontaine chez un cordonnier de Lisieux au milieu du XVIII^e siècle, une plaque à repasser les bonnets en l'an XII (« une mauvaise platine de terre »). Toute cette poterie d'usage courant est, au regard d'une succession, sans valeur.

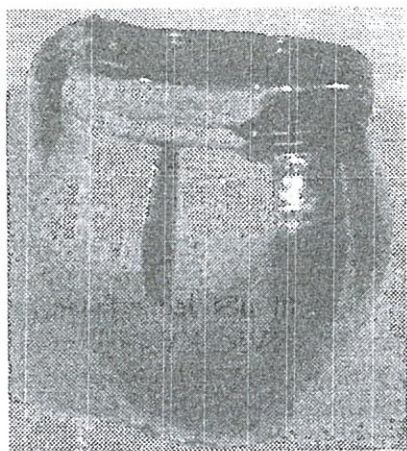
La céramique de luxe :

C'est une vaisselle d'apparat, décorée entre autre de scènes mythologiques ou religieuses, destinée le plus souvent à l'ornementation, réalisée à l'aide de moules « en bosse » et recouverte d'émaux polychromes.

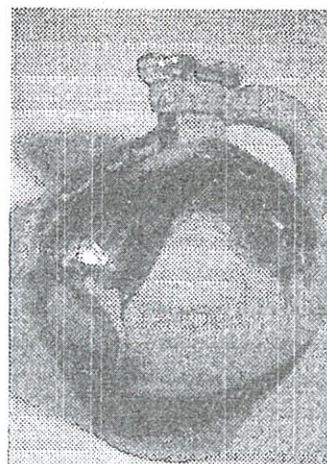
Ces céramiques furent dénommées « suites de Palissy » par les historiens de l'art du XIX^e siècle, ce qui leur valut bien des déboires. Honteusement collectées par les brocanteurs, dans les années 1840, qui revendaient ces productions pour des « Palissy », leur existence même en tant que production locale est remise en cause par les historiens d'art de notre siècle. Ils les ont classées comme vulgaires copies tardives. Cette collecte effrénée, nous prive cruellement de documents authentiques, mais les notes d'archéologues lexoviens comme Arthème Pannier attestent encore la présence, en 1860, de cette céramique de luxe au Pré-d'Auge et dans les communes voisines.

Conclusion

En conclusion, on constate, dans le temps, l'extrême variété des productions céramiques du Pré-d'Auge, réalisées tant par les tuiliers, briquetiers, faiseurs de pavés que par les potiers. L'organisation de ces activités et leur interdépendance nous échappent. Qui réalisait au XVI^e siècle, ces brillants épis de faitage dont on ne connaît pas l'équivalence, le tuilier qui n'est, par définition, qu'un mouleur ou le potier qui est, avant tout, « tourneur de terre » ? La



*Photo. 8 - Pot à cuisson; XIXe siècle
(forme attestée dès la fin du XVIe siècle).*



*Photo.9 – Pichet à panse ronde
et col fermé, décoré de bandes
d'appliques digitées. Seconde moitié
du XVIIIe siècle*

réponse est peut-être à rechercher dans la structure même de cette société très fermée et très endogamique, regroupée autour de quelques grandes familles, dont les noms émaillent encore la toponymie de Manerbe et du Pré-d'Auge.

Claude Lemaître.

Bibliographie

- 1 - BENTZ B., 1993 - Marly, les bassins de faïence, Châteaux de faïence, XIVe - XVIIIe siècle. Musée Promenade de Marly-le-Roi-Louveciennes.
- 2 - COLLECTIF 1993 - De l'usuel à l'inutile. Poterie de Normandie XVIIe-XXe s. Ouvrage publié à l'occasion de l'exposition présentée par le Musée de Normandie. Caen. H juin-18 octobre 1993.
- 3 - COTTIN F., 1953 - Céramique lexovienne de l'époque gallo-romaine au XIXe siècle, Annales des Antiquaires de Normandie, Caen.
- 4 - COTTIN M., 1992 - La céramique en Normandie Centrale iii° Potiers, Tuilliers, Briquetiers - Catalogue de l'exposition "la céramique en Normandie Centrale", Histoire et Traditions Populaires n° 38, juin 1992 - Le Foyer Rural du Billot.
- 5 - COTTIN M., 1988 - Les familles potières de la région lexovienne XIVe-XIXe siècles. Société Historique de l'Orne. Colloque de l'Aigle 28 octobre 1988.
- 6 - COTTIN M., 1986 - Notes sur les pavages lexoviens (XIe- XVe siècles) in Terres cuites architecturales au moyen âge. Actes du colloque de Saint Omer, 7-9 juin 1985. Mémoires de la commission départementale d'histoire et d'archéologie du Pas-de-Calais, Tome XXII, Arras.
- 7 - COTTIN M., 1992 - Origine et sources d'inspiration des épis de faîtage de la région lexovienne dans l'Art en Normandie. Actes du XXVIe congrès des Soc. Hist. et Archéo. de Normandie, Caen 25-29 oct. 1991, Archives Départementales du Calvados.
- 8 - COULTHARD N. et DELACAMPAGNE E, 1995 - Pavés et plates-tombes. Collection de la société des Antiquaires de Normandie conservée au Musée de Normandie. Cahier des Annales de Normandie, n° 27. Caen. Musée de Normandie.
- 9 - DESHAYES J., 1997 - Le pavement roman de l'ancienne église abbatiale Notre-Dame-du-Pré à Saint-Désir de Lisieux, Société Historique de Lisieux, Bulletin n° 37, Janvier 1997.
- 10 - DEVILLE E., 1927- La céramique du Pays d'Auge, Paris - Bruxelles.
- 11 - DUMOULIN G., 1635 - Histoire générale de la Normandie.
- 12 - GOGUEL F., 1975 - Les potiers et tuilliers de Manerbe et du Pré d'Auge au XVIIIe siècle. Annales de Normandie, Juin 1975.
- 13 - HEITZMAN A., 1993 - Trianon. La place de la faïence dans le château de porcelaine. Châteaux de faïence, XIVe- XVIIIe siècle. Musée Promenade de Marly-le-Roi-Louveciennes.
- 14 - LEMAITRE Cl., 1997 - Le rôle des Vattier et de Dominique Georges dans l'ornementation de l'église du Pré-d'Auge au XVIIe siècle. Histoire et Traditions Populaires n° 58, juin 1997. Le Foyer Rural du Billot.

15 - LEMAITRE Cl., 1996 - Les ateliers de poterie de l'arrondissement de Lisieux et l'enquête des préfets sous le 1er empire, Bulletin de la Société Historique de Lisieux n° 36, septembre 1996.

16 - LEMAITRE Cl., 1992 - Productions potières domestiques des ateliers de la région de Lisieux, Catalogue de l'exposition "la céramique en Normandie Centrale", Histoire et Traditions Populaires n° 38, juin 1992 - Le Foyer Rural du Billot.

17 - LEMAITRE Cl., 1992 - Techniques potières des ateliers du Pré-d'Auge au XIXe siècle, suivi d'un essai de restitution d'un four du Pré-d'Auge d'après J. Morière. Histoire et traditions populaires, n° 40, décembre 1992, Le Foyer Rural du Billot.

18 - MONTIER A., 1904 - Les épis de faîtage du Pré d'Auge et de Manerbe, Paris.

19 - MONTIER A., 1902 - Notice sur les pavés du Pré d'Auge et les pavés de Lisieux ou pavés Joachim, Paris, Bull. archéologique.

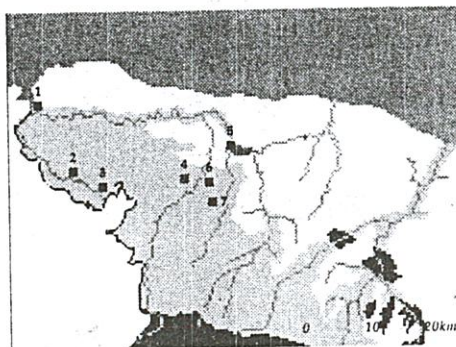
20 - MORIERE J., 1850 - Industrie potière dans le département du Calvados (Pré d'Auge, Manerbe, Lisieux, St Pierre Canivet, Caen), A.A.N., 16.

21 - NORTON Ch., 1992 - Carreaux de pavement du moyen-âge et de la Renaissance. Collections du Musée Carnavalet, Catalogues d'Art et d'Histoire du Musée Carnavalet, VII, Paris.

22 - PAUMIER H. et S., 1992 - Tuilliers et faiseurs de pavey en Normandie, 1460-1816. Histoire et Traditions populaires n° 37, mars 1992. Le foyer rural du Billot.

23 - TEXIER Ch., 1886 - La céramique rustique en Normandie, épis de faîte en faïence. Revue générale de l'architecture et des travaux publics, vol. XXIV.

Fig. 1 - Les ateliers de potiers du Bessin au XIXe siècle
1 : Isigny ; 2 : Lison ; 3 : Cartigny-L'Épinay ; 4 : Le Tronquay ; 5 : Bayeux ; 6 : Noron-la-Poterie ; 7 : Saint-Paul-du-Vernay



Le château du Renouard

**Extrait du bulletin de la Société Historique et Archéologique de l'Orne.
T.XI 1892. « Essai de topographie, de statistique et d'histoire de la
commune du Renouard ».**

I – LE VILLAGE

La commune du Renouard appartient en entier au bassin de la Monne, un des affluents de la Vie. La Monne est formée au hameau de Lortier, à un point commun au Renouard et à Saint Gervais-des Sablons, par le confluent des ruisseau des Tanquerets et de la Janière.

Le ruisseau des Tanquerets, long de 1,200 mètres, prend sa source à un point commun du Renouard et à l'ancienne commune du Fouqueran ; il reçoit à droite, dans la commune du Renouard, le ruisseau des Champs-Morel, long de 800 mètres, prend sa source au hameau de la Janière, à Saint-Gervais-des-Sablons : il reçoit à sa droite sur le territoire de cette commune un ruisseau de 500 mètres, venant du Fouqueran.

La Monne proprement dite est longue de 10,400 mètres, dont 1,500 mètres communs au Renouard et à Saint-Gervais-des-Sablons ; 2,200 mètres pour la commune du Renouard seule ; 3,000 mètres communs au Renouard et aux Autels-Saint-Bazile ; puis après un cours de 3,700 mètres dans le département du Calvados, elle se jette dans la Vie à un point commun aux communes de Heurtevent, de la Brevière et de la Chapelle-Haute-Grue. Elle reçoit sur le Renouard :

1° (Rive gauche) : Le ruisseau de Cordey (1,100 mètres) venant du Haut de Saint-Gervais et servant de limite à cette commune et à celle du Renouard (section du Menil-Imbert).

2° (Rive gauche) : Le ruisseau des Buttes (1,000 mètres), formé lui-même de trois petits ruisseaux, venant du village de ce nom.

3° (Rive droite) : Le ruisseau de saint-Paulin (800 mètres) venant du village de ce nom, qui est grossi à sa gauche par un ruisseau de 300 mètres.

4° (Rive gauche) : Le ruisseau de la Ferme-des-Bois (1,000 mètres) qui reçoit à sa droite le ruisseau de Montreuil, d'un cours de 700 mètres.

5° (Rive droite) : La rivière du Château (3,800 mètres) qui prend sa source aux étangs qui se trouvent entre l'église et le château du Renouard.

6° (Rive droite) : La rivière de Crouttes (4,500 mètres) venant du Haut de Crouttes. Elle reçoit à sa droite le ruisseau de la Retonquière (2,200mètres) qui prend sa source à un point commun aux communes de Crouttes et de Saint-Germain-de-Montgommery (calvados).

Il y a en outre sur la commune du Renouard, beaucoup d'autres petits ruisseaux, ou douets, ainsi que plusieurs étangs de peu d'étendue.

II - HISTORIQUE

Les premiers seigneurs du Renouard¹ que nous connaissons sont les de Bailleul, qui étaient en possession de cette seigneurie dès la fin du XI^e siècle.

Cette illustre famille, qui a fourni deux rois à l'Ecosse, est très ancienne et si l'on en croit une tradition consignée par l'intendant Bernard de Marle, dans ses recherches de noblesse de la généralité d'Alençon, elle descendrait de Gilles Bailleul, signalé dans un combat contre un breton en l'an 700 de notre ère².

N. de Bailleul accompagna Robert-le-Magnifique en Palestine en 1028³.

Pierre de Bailleul suivit Guillaume-le-Batard à la conquête de l'Angleterre en 1066⁴.

Renaud de Bailleul possédait la forteresse du Renouard en 1082⁵.

En 1096, le sire de Bailleul figure parmi les seigneurs normands de la première croisade, avec Robert-Courte-Heuse, duc de Normandie⁶.

En 1147, Pierre de Baillaul fit partie de la deuxième croisade⁷.

Renaud de Bailleul se souleva vers 1119, contre Henri 1^{er}, roi d'Angleterre. (voir notes Michel Cottin).

En 1206, on trouve Gilles 1^{er} de Bailleul et du Renouard, Gilles II du nom en 1280, dont la seconde fille fut mariée à Jean de Cambray, branche considérable. Foucault de Bailleul qui vivait en 1289, fut la souche des autres branches de la maison de Bailleul⁸.

Parmi les seigneurs qui accompagnèrent Saint-Louis, roi de France, en 1270, dans son expédition contre Tunis, figurent Jean ou Josselin de Bailleul ; Enguerrand de Bailleul, son frère amiral de France, et Guillaume de Bailleul. Celui-ci était père de Jean qui est devenu roi d'Ecosse en 1292, d'Enguerrand amiral en 1285, et de Gilles, seigneur du Renouard⁹.

¹ Le renouard était un arrière-fief du comté de Montgomery. On voit dans *l'Annuaire de l'Orne* pour l'année 1878, par un aveu que Nicolas-François comte de Montgomery rendit au roi en l'année.... que le Renouard était mouvant du comté de Montgomery, sous le fief de Bailleul. Il est dit dans cet aveu : « Les représentants de Gilles de Souvré, vivant chevalier, à cause de dame Françoise de Bailleul, son épouse, tiennent un fief entier, nommé le fief du Ménéil-Regnouard, et s'étend en icelle paroisse et aux environs, à présent possédé par Monseigneur de Louvois ».

² Voir *Annuaire de l'Orne* pour l'année 1866.

³ Masseville : Histoire sommaire de Normandie.

⁴ Gabriel du Moulin : Histoire générale de Normandie.

⁵ Orderie-Vital : Tablettes historiques et généalogiques du château du Renouard.

⁶ Tablettes généalogiques du château du Renouard.

⁷ Ibidem.

⁸ Tablettes du château du Renouard.

⁹ De Magny : Nobiliaire de Normandie.

Nous trouvons :

- 1327 : Richard de Bailleul, qui épousa Jeanne de Fresnay.
- 1348 : Guillaume de Bailleul épouse Marguerite de Guiberville.
- 1366 : Jean de Bailleul épouse Guillemette de trousseauville.
- 1379 : Henri de Bailleul épouse Catherine du Merle.
- 1400 : Jean de Bailleul épouse Jeanne de Malhéfon .
- 1454 : Foulques Ier de Bailleul.

2^{ème} branche du Renouard et de Messey.

- 1493 : Guillaume de Bailleul, seigneur de Coquinvilliers, de Mauluy, de Pavilly, de Paperotte et du Sap
- 1540 : Foulques II de Bailleul épouse Marguerite de Carrouges¹⁰ .

Jean de Bailleul, seigneur du Renouard, fut, en 1563, un des défenseurs du château de Caen, qu'assiégeait l'amiral de Coligny avec des troupes considérables. Ce Jean de Bailleul acquit vers 1557 de Louise Gripel, épouse de Robert Dubourg, seigneur de Rieux, la terre et baronnie de Messey¹¹ . Il avait épousé Jeanne d'Aché qui le rendit père de Françoise de Bailleul.

Françoise de Bailleul, ayant épousé en mai 1582, Gilles de Souvré, marquis de Courtenvaux, chevalier des ordres du roi, maréchal de France, etc..., mort en 1626, à l'âge de 86 ans, lui apporta en dot la seigneurie du Renouard et la baronnie de Messey.

De cette union naquirent :

- 1° Jean de Souvré, qui fut marquis de Courtenvaux, chevalier des ordres du roi , premier gentilhomme de sa chambre, gouverneur de Tourraine, etc...
- 2° René de Souvré, qui a fait la branche de Renouard .
- 3° Gilles de Souvré, évêque de Cominges, puis d'Auxerre, trésorier de la Sainte-Chapelle-de-Paris, abbé de Saint-Florent de Saumur, etc..., mort le 19 Septembre 1631.
- 4° Jacques de Souvré, chevalier de Malte, grand prieur de France, etc..., mort le 22 mai 1670, âgé de 70 ans.
- 5° Françoise de Souvré, gouvernante de Louis XIII, mariée à Artus de Saint-Gelais, dit le Lesignan, seigneur de Lansac, morte le 18 juin 1657, âgée de 75 ans.
- 6° Madeleine de Souvré, alliée à Philippe-Emmanuel de Laval, marquis de Sablé, seigneur de Bois-Dauphin, etc..., morte le 19 janvier 1678, âgée de 79 ans.
- 7° Anne de Souvré, abbesse de Saint-Amand de Rouen, morte le 16 mars 1651.

René de Souvré, second fils de Gilles de Souvré, maréchal de France, et de Françoise de Bailleul, dame du Renouard, fut seigneur du Renouard et baron de Messey, il mourut en 1635. Il avait épousé, le 27 septembre 1617 : Marie Courtin, fille de François, seigneur de Rosai, maître des requêtes, et de Jeanne Lescalopier, dont il eut :

¹⁰ Tablettes historiques et généalogiques du château du Renouard, extrait des manuscrits de la bibliothèque nationale et de d'Hozier.

¹¹ Lefaverais : Histoire des communes du canton de Messey.

- 1° Joseph qui suit.
- 2° François de Souvré, chanoine régulier de Sainte-Geneviève .
- 3° François, marquis de Souvré, qui se noya en Portugal en se baignant en 1657.
- 4° Marie, religieuse à Saint-Amand.
- 5° Anne, religieuse à Saint-Amand.
- 6° Madeleine, religieuse à Vignats.
- 6° Madeleine, religieuse
- 7° Jeanne.

Joseph de Souvré, fils aîné de René et de Jeanne Lescalopier, fut seigneur du Renouard, baron ; puis marquis de Messey (ce marquisat ayant été crée en sa faveur) étant mort à Saint-Lazare, sans laisser de postérité, Anne de Souvré, arrière-petite-fille fu maréchal et petite-nièce de la marquise de Sablé, hérita des terres du Renouard et de Messy.

Anne de Souvré était fille unique de Charles de Souvré, marquis de Courtenvaux, et de Marguerite Barentin ; Elle naquit posthume le 30 novembre 1646 et mourut le 2 décembre 1715, âgée de 69 ans. Mariée le 19 mars 1662, avec Michel Le Tellier, marquis de Louvois, ministre et secrétaire d'Etat, chancelier des ordres du roi, mort à Versailles, le 16 juillet 1691, âgé de 51 ans¹². Elle en eut :

- 1° Michel-François Le Tellier, marquis de Courtenvaux, né le 15 mai 1663.
- 2° Madeleine-Charlotte Le Tellier, née en 1665, mariée le 23 novembre 1679 à François, duc de la Rochefoucaud.
- 3° Elisabeth-Anne Le Tellier, née en 1666, morte jeune.
- 4° Louis-Nicolas Le Tellier, marquis de Souvré.
- 5° Louis-françois-Marie Le Tellier, marquis de Barbézieux, dont nous parlerons plus loin.
- 6° Camille Le Tellier de Louvois, né le 11 avril 1675, connu sous le nom d'abbé de Louvois, membre de l'académie française, etc..., mort le 5 novembre 1718.
- 7° Marguerite Le Tellier, née le 14 juillet 1678 et mariée le 20 avril 1694 à Louis-Nicolas de Neufville, duc de Villeroi, capitaine des gardes du corps du roi, etc..., morte le 23 avril 1711, âgée de 33 ans.

¹² Louvois fut ministre de la guerre de 1655 à 1691. « Il donna à l'armée française l'organisation qu'elle a conservée jusqu'à l'empire et accorda des grades aux services aussi bien qu'à la naissance. Plein de prévoyance et d'activité, il assura par ses sages mesures les succès des campagnes de Flandre en 1667 et de Franche-Comté en 1668. Mais d'un autre côté, on lui reproche des torts graves : il rompit par son arrogance les négociations entamées avec la Hollande en 1672, humilia le doge de Gêne (1685) et fit incendier deux fois le Palatinat (1694 et 1689). En outre, il eut une grande part à la révocation de l'édit de Nantes, déploya une sévérité excessives contre les Calvinistes (1686) et ordonna les dragonades . Son orgueil et sa dureté finirent par révolter Louis XIV lui-même et il allait, dit-on , tomber en disgrâce, lorsqu'il mourut subitement en 1694. Louvois est un de ces hommes dont on est forcé d'admirer les talents ; mais dont on ne peut aimer la personne ».

Louis-François-Marie Le Tellier de Louvois, marquis de Barbézieux ¹³, cinquième enfant de Michel Le Tellier et d'Anne de Souvré, naquit le 3 juin 1668, il fut chancelier de l'ordre du Saint-Esprit, secrétaire d'Etat et seigneur du Renouard et de Messey ; il mourut le 5 janvier 1701, dans sa 33^e année, après avoir épousé :

1° Le 12 novembre 1691, Catherine –Louise de Crussol-Usez, morte le 4 mars 1694, dans sa vingtième année, fille d'Emmanuel de Crussol, duc d'Usez, et de Marie-Julie de Sainte-Maure-Montauzier.

2° Le 11 janvier 1696, Marie-Thérèse-Delphine-Eustochie d'Alègre, fille d'Yves, marquis d'Alègre, lieutenant général des armées du roi, et de Jeanne-Françoise de Garaud de Caminade, morte le 29 octobre 1706, âgée de 26 ans.

Du premier mariage naquit Anne-Catherine-Eléonore Le Tellier, mariée le 3 juillet 1713, à Charles-Sigismond de Montmorency-Luxembourg, duc d'Olonne, comte de Luxe, morte sans postérité le 11 octobre 1717. Du second :

1° Marie-Madeleine Le tellier, alliée le 31 mai 1717, à François, duc d'Harcourt, capitaine des garde du corps du roi.

2° Louise –Françoise-Angélique Le Tellier, mariée le 4 juillet 1718, à Emmanuel-Théodore de la tour, duc de Bouillon, pair et grand chambellan de France, gouverneur et lieutenant général du haut et bas pays d'Auvergne, morte en couche le 8 juillet 1719 dans sa 21^e année. A cause de sa femme, le duc de Bouillon fut seigneur du Renouard. Il mourut à Paris dans la nuit du 16 au 17 mai 1730, âgé de 63 ans, après s'être marié quatre fois :

1° de Marie-Victoire-Armande de la Trémoille, décédée le 5 mars 1717.

2° de Marie-Madeleine Le Tellier.

3° de Anne-Marie-Christine de Simiane de Gordes, morte le 8 août 1722.

4° de Louise-Henriette-Françoise de Lorraine, fille du prince de Guise.

Du premier mariage naquirent :

1° Frédéric-Maurice-Casimir de la Tour, prince de Turenne, né le 24 octobre 1702, mort le 1er octobre 1723.

2° Charles-Godefroi de la Tour, duc de Bouillon, né le 11 juillet 1706.

3° N. de la Tour, né et mort en 1699.

4° Armande de la Tour, né le 28 août 1697, mariée au duc de Joyeuse et morte le 13 avril 1717.

5° Madeleine de la Tour, née en 1698 et morte en 1699.

6° Marie-Victoire-Hortense de la Tour, née le 27 décembre 1704, mariée au duc de la Trémoille.

¹³ Le marquis de Barbézieux, malgré sa jeunesse, fut choisi par Louis XIV, pour succéder à Louvois au ministère de la guerre qu'il occupa jusqu'à sa mort (1701). Voici le jugement qu'en a porté Saint-Simon dans ses annotations sur Dangeau : « Il avait tout ce qu'il fallait pour faire un grand ministre ; fort instruit, on ne peut plus d'esprit ni plus de grâce dans l'esprit, un travail net et facile ; on ne peut aussi un homme plus gâté ni plus dangereux, féroce par nature, pour être né dans la puissance et y être parvenu dès son premier âge, avec beaucoup d'humeur et de hauteur qui le rendait redoutable à ses plus intimes amis, que d'ailleurs il savait merveilleusement servir ; peu scrupuleux en tout genre, très paresseux et trop confiant sur sa facilité de travail ; une figure aimable, un esprit naturellement galant, une libéralité folle, une magnificence prodigue l'avaient mené bien loin. Il aimait tous les plaisirs et s'y perdait et passait après les nuits à travailler. Les débauches abrégèrent sa vie et firent grand tort à son travail ».

7° Marie-Madeleine de la Tour, née le 24 décembre 1710, morte le 15 janvier 1718.

Du second mariage naquit Godefroi-Géraud de la Tour, dont nous parlerons plus loin. Du troisième mariage naquit Anne-Marie-Louise de la Tour, née au mois d'août 1722, mariée le 28 décembre 1734, à Charles de Roban, prince de Soubise, morte le 19 septembre 1739. Enfin du quatrième mariage naquit Charlotte-Sophie de la Tour, née le 20 décembre 1728, mariée le 3 avril 1745, à Charles-Juste de Beauvon, grand d'Espagne, prince du St-Empire, etc...

Godefroi-Géraud de la Tour, duc de Château-Thierry, né le 2 juillet 1719 et décédé le 29 mai 1732, fut seigneur du Renouard dès sa naissance ; puisque sa mère Louise-Françoise-Angélique Le Tellier mourut six jours après. C'est son nom qui figure sur une des cloches du Renouard. A sa mort, la seigneurie du Renouard passa à sa tante, la duchesse d'Harcourt.

Marie-Madeleine Le Tellier, mariée le 31 mai 1717 à François, duc d'Harcourt, pair de France, né le 4 novembre 1690, qui fut fait maréchal de France en 1746 et qui mourut le 10 juillet 1750, ne posséda la seigneurie du Renouard que bien peu d'années, puisqu'elle est morte le 10 mars 1735. De son mariage avec le duc d'Harcourt naquirent :

1° Françoise-Claire d'Harcourt, née le 12 mai 1718, mariée au marquis Emmanuel d'Hautefort, ambassadeur de France à Vienne.

2° Angélique-Adelaïde d'Harcourt, née le 30 Août 1719, mariée au prince de Croÿ-Solce.

3° Louis-François d'Harcourt, né le 6 octobre 1728, mort jeune.

4° Gabrielle d'Harcourt, mariée à Claude-Louis-François de Regnier, marquis de Nangis et de Miramont, lieutenant-général des armées du roi, gouverneur d'Huningue, etc...

D'après les tableaux chronologiques qui sont exposés dans l'ancien château du Renouard, Mesdames la marquise d'Hautefort, la princesse de Croÿ et la comtesse de Guerchy vendirent en 1752 à Pierre-Charles de Corday, seigneur de Glatigny, leur domaine du Renouard.

Pierre-Charles de Corday, seigneur de Glatigny, avait épousé Marie-Philippe de la Chesnaye-Beaumont, dont il eut :

1° Jean-Baptiste-Auguste de Corday de Glatigny, né en 1743 et mort en 1820.

2° Philippe-François-Isaac de Corday du Renouard, né à Saint-Gervais-des-Sablons, le 28 mai 1745, mort au Renouard le 16 mai 1820.

Jean-Baptiste-Auguste de Corday avait pour fille Charlotte-Aimée de Corday, qui naquit en 1774 et mourut au château du Renouard, le 30 septembre 1864. Elle avait épousé Jean-Philippe-Auguste de Corday, son cousin germain, né le 27 septembre 1770, décédé le 20 avril 1818. De ce mariage naquit Pierre-Jules de Corday, allié à Alexandrine Le Vannier des Vauviers.

Ce sont ces derniers qui vendirent en juin 1865 à M. Charlemagne-Alexandre Renouard, ce qui restait de ce domaine.

M. Renouard est plus qu'octogénaire, il est mariée à Marie-Jenny Norès.

Philippe-François-Isaac de Corday¹⁴ s'étant allié à Marie-Agathe-Dorothée de Montagu, il en eut :

1° Louis-Jules-César de Corday.

2° Jules-Frédéric de Corday

3° Marie-Julie de Corday, mariée à Rolland-Payen de Chavey.

4° Jean-Philippe-Auguste de Corday, mariée à Charlotte-Aimée de Corday, sa cousine, dont le fils Pierre-Jules de Corday vendit, comme nous venons de le voir plus haut, le domaine du Renouard, à M. Charlemagne Renouard, propriétaire actuel (7 juin 1891).

IV – LE CHATEAU

Le vieux château du Renouard est une construction du milieu du XV^e siècle, mais de cette époque, il ne reste que le hourd hexagonale surmonté de créneaux, quelques croisés en pierre de taille, puis un épais contrefort appuyé sur un des angles. Peut être reste-t-il encore quelques fragments de la construction du XII^e siècle, notamment une fenêtre en forme de meurtrière, très ébrasée intérieurement, et possédant une fort belle décoration de fleur-de-lis. Un entretenant de bâtiments lui fait suite au midi. En venant de l'église, on laisse l'étang à gauche, où se mirent des aunes et des noyers centenaires. On entre par une large porte en pierre blanche à ogive obtuse, accompagnée d'une bien plus petite destinée aux piétons. La grande porte est surmontée de deux écus en pierre, qui ne paraissent pas avoir été sculptés. Le vieux château du Renouard, dont la légende historique peut être établie de la manière suivante : Castel fortifié en 1060, brûlé en 1119 par Henri I^{er}, roi d'Angleterre ; réédifié en manoir en 1448 par Jean de Bailleul, démoli en partie en 1786 par Jean-Baptiste-Auguste de Corday, réparé et réédifié par Charlemagne-Alexandre-Renouard en 1880, dont la position près d'un vaste étang avec son accompagnement de vieux noyers et ses longs combles ardoisés, nous présente un aspect assez pittoresque et des plus saisissants.

M. Renouard, en homme de goût, à établi à l'intérieur de cet antique monument, dont les murs sont brunis par les siècles, une sorte de musée historique et archologique. Parmi toutes les richesses qu'il renferme, nous avons remarqué de belles plaques en fonte qui ornent le fond des cheminées monumentales ; quelques unes ont pour sujet un bas-relief représentant le seigneur de Bailleul en combat avec le serpent légendaire de Villedieu. Un long serpent est sorti de sa caverne située au milieu d'énormes rochers granitiques qui élèvent en surplomb leurs têtes inégales ; de sa gueule semblent sortir les flammes qui atteignent pour ainsi dire les flancs de la monture du sire de Bailleul ; celui-ci revêtu

¹⁴ François Isaac de Corday du Renouard comparut à l'assemblée générale de trois ordres du bailliage d'Alençon, tenue en l'église Notre-Dame, le 16 mars 1789, et fut un de ceux qui signèrent le procès-verbal de cette assemblée. Dans la séance qui eut lieu le 26 mars, il vota pour conserver les privilèges en matière d'impôt.

de sa cotte de maille, coiffé de son heaume et armé d'une lourde épée qui, au besoin, peut lui servir de massue, est monté sur un vigoureux coursier, dressé sur ses membres postérieurs. L'église de Villedieu ayant quelque rapport d'architecture avec celle que l'on voit actuellement, et deux arbres ou troncs d'un grand diamètre et à la forte ramure, servent de fond à ce tableau en métal, qui certainement n'est pas dépourvu d'intérêt.

Disons toutefois que nous préférons de beaucoup l'hydre à plusieurs têtes de la légende de M.Lottin de Laval, au serpent naturel des plaques des cheminées du vieux château du Renouard¹⁵.

Un bas-relief en albâtre ou en pierre d'un grain très fin, provenant de l'église du Renouard, est conservé dans le vieux castel ; c'est un ex-voto dédié par la famille de Jean de Bailleul, seigneur du Renouard, à la mémoire de Madeleine de Bailleul, brûlée vive à Rouen, à l'âge de seize ans. Ce bas-relief représente sa mère et sa jeune sœur, Françoise de Bailleul, en prières, assistées de Louis de Bailleul, son oncle, abbé commendataire des abbayes de Silli et de Lonhai, témoins de la catastrophe de Rouen ; ainsi que sa grand-mère Marguerite de Carrouges à laquelle elle avait été confiée¹⁶.

Le poète Vauquelin a chanté la mort de Madeleine de Bailleul ; nous extrayons les huit vers suivant de son épitaphe :

« Moi Madelon, j'estoy fille du Renouard.
(du vieux sang de Bailleul) brulée en ce hazard.
De plusieurs fut chérie et de tous estimée.
Devançant par mérite encore la renommée.
Je demeurai ravie en ce grand désarroy.
Du bras du gouverneur, du lieutenant du Roy.
Qui sienne me tenait comme parent et père.
Me nourrissant aussi comme sa fille chère. »

Lors de la grande réparation qui eut lieu en 1880, on découvrit des peintures murales très anciennes qui, ayant été dégagées du badigeon qui les cachait, produisent un grand effet ; l'une d'elles représente un chevalier armé de toutes pièces ; un autre, quatre ou cinq femmes debout, dont une tient dans ses bras un enfant nouveau-né. Les armoiries des différentes familles, qui ont possédé le Renouard, sont appendues aux énormes poutres qui supportent les planchers.

Le château actuel, qui a dû être construit dans sa deuxième moitié du XVIII^e siècle, s'élève sur le penchant de la colline et est dominé par de vastes futaies. Son élévation consiste en un sous-sol, un rez-de-chaussée, un premier étage et les combles ; il est bâti en pierre blanche et présente une masse rectangulaire d'environ 20 mètres de largeur, sur 30 de longueur. Sur le fronton méridional, on remarque deux écus accolés ; mais qui paraissent n'avoir reçu aucun genre de sculpture. Du côté opposé, c'est-à-dire au nord on remarque une galerie en fuseaux.

Pour terminer cet article, disons que le domaine du Renouard, malgré les retranchements qu'il a subis est encore très vaste.

¹⁵ Voir à ce sujet la Normandie romanesque et merveilleuse de Melle Amélie Bosquet.

¹⁶ Madeleine de Bailleul fut brûlée à Rouen le 4 mai 1559, dans un terrible incendie qui se déclara lors d'un bal qui suivait un grand festin de noce.



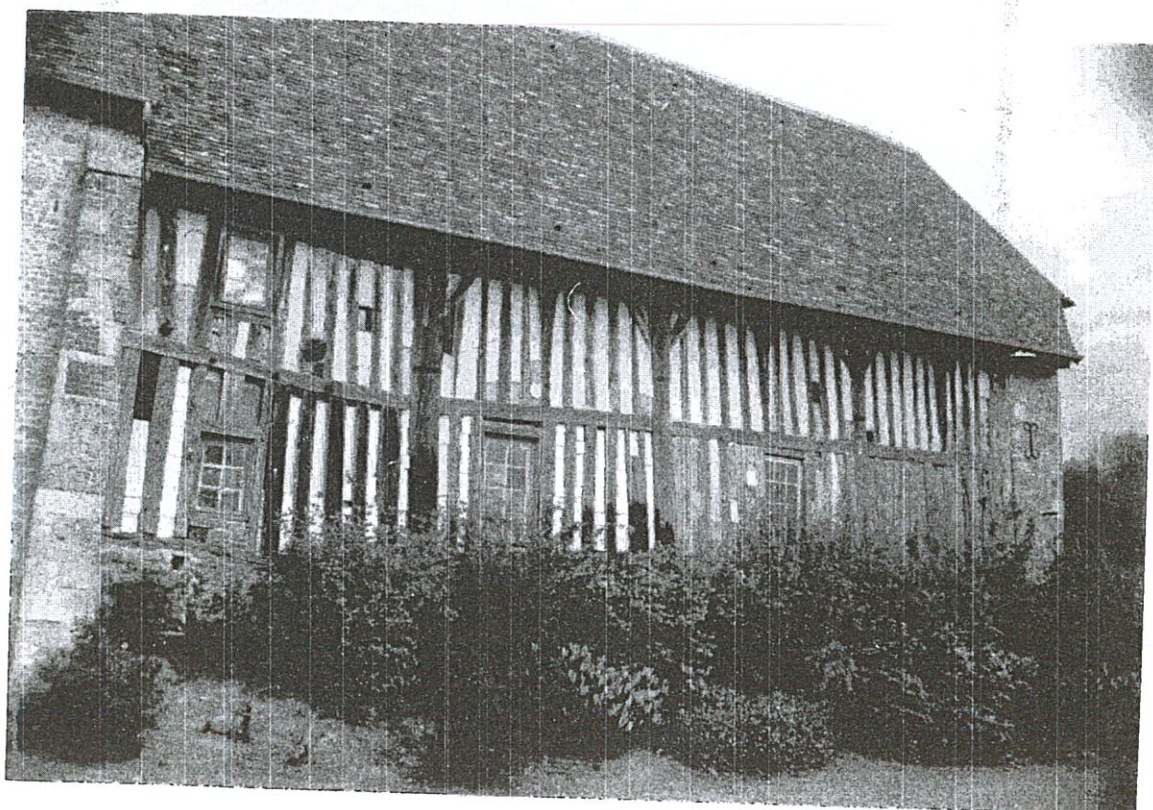
Vue d'ensemble du château
depuis l'église du Renouard



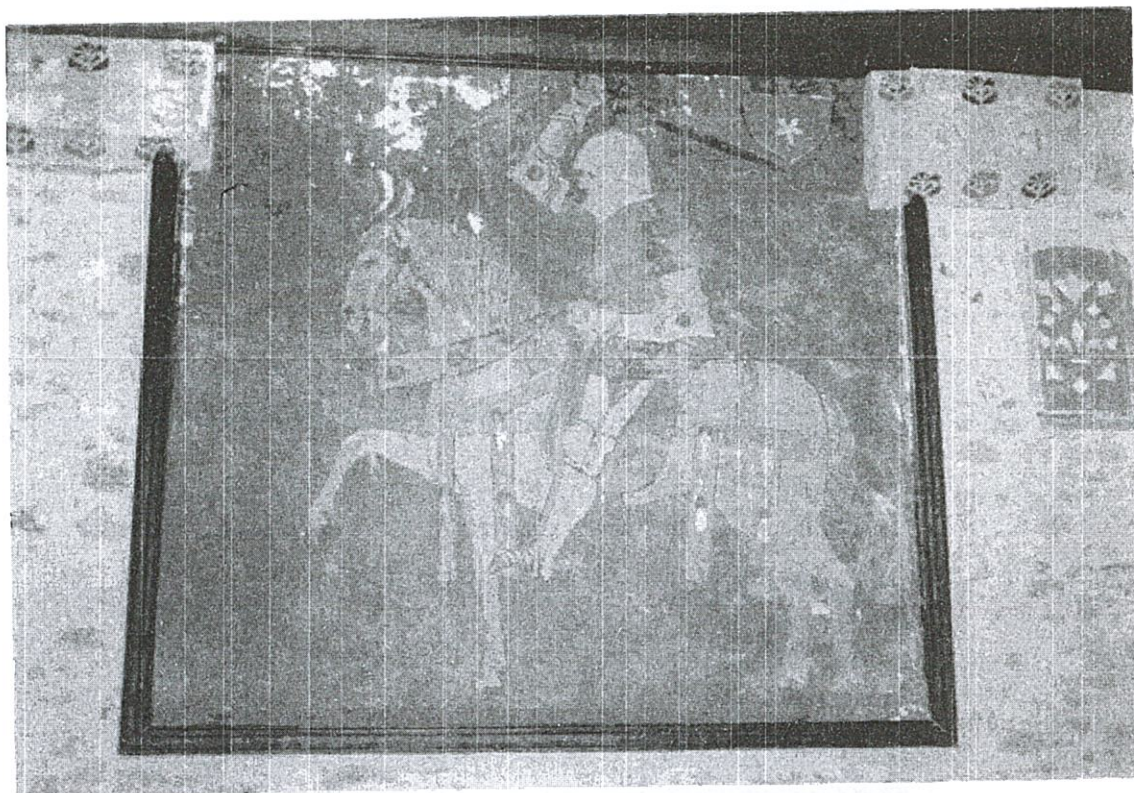
Tourelle d'escalier

Porche d'entrée avec les blasons
qui n'ont pas été sculptés

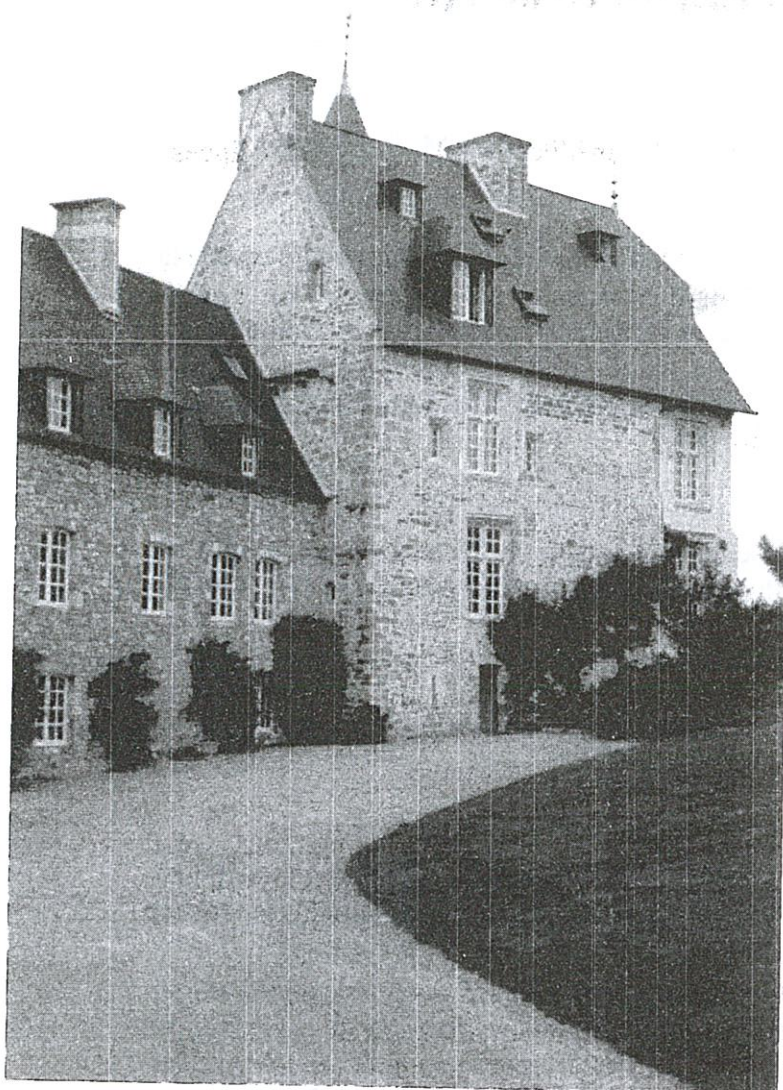




Communs du château en colombages



Fresques XVIe siècle



Château vu de la cour intérieur
fenêtres à meneau (restauration).



Détails : Contrefort et
mureaux XIIIe siècle.

Notes sur le château du Renouard

* "Nous donnons sur ce château un extrait des notes inédites de M. Renouard rédigées en 1868.

Sur l'emplacement du manoir actuel qui date de 1448 existait un château-fort. Suivant la chronique extraite des manuscrits (Bibliothèque Nationale) publiés par Orderic Vital-Odolant-Desnos, dès avant 1066, cette forteresse appartenait à la Maison de Bailleul.

Le plus ancien d'entre eux auquel nous puissions remonter se nommait Rainault de Bailleul lequel accompagna Guillaume le Bastard, dit le Conquérant à la conquête de l'Angleterre.

"Il semble probable que la paroisse où se trouvait placée la forteresse prit le nom de son seigneur, désigné sur les mémoires du temps, écrits en latin par le mot Renaldin ou Regnardin - d'où est dérivé le nom de la paroisse...

"En 1119 se place un fait intéressant la forteresse du Renouard. Guillaume Clyton fils de Guillaume le Roux veut reconquérir la Normandie et il est soutenu dans sa prétention par Louis VI dit le Gros, roi de France (Odolant - Desnos).

"Henri 1er n'avait éprouvé de tous côtés dans ces guerres que des humiliations. cela avait incité à la révolte les principaux seigneurs de l'Exmois qui lui avaient donné autrefois tant de preuves d'attachement. On distinguait parmi les rebelles Renaud de Bailleul, proche parent de Bellême, les seigneurs de Courcy, de Grandmesnil, de Montpinçon. Henri 1er occupait alors la forteresse de Falaise. Il fit sommer Bailleul qui se trouvait à sa Cour de lui remettre son château du Renouard. Sur son refus, le Roi ne voulut pas le faire arrêter et lui dit: Renaud je ne veux pas te le prendre maintenant car tu es venu en Cour sous ma parole mais sois assuré que ton infidélité ne demeurera pas longtemps impunie. Puis il le fit suivre de si près par ses troupes qu'ils arrivèrent presque en même que lui devant le Renouard qui fut investi le soir même. Bailleul, qui n'était pas en état de résister, se rendit le lendemain matin auprès du Prince et lui remit sa forteresse. Le Roi la fit détruire et brûler avec ses vivres et tout ce qui s'y trouvait. Il pardonna plus tard à Bailleul".

On suppose que la forteresse est restée à l'état de ruines pendant trois siècles de 1119 à 1448.

Les puissants Seigneurs de Bailleul ont dû occuper d'autres domaines.

Un Bailleul Jean de Bailleul - fut roi d'Ecosse.

Un seigneur de Bailleul combattit un dragon qui dévastait la région. (voir Danièle Lelong « Le seigneur de Bailleul et le dragon » H.T.P. n° 63, septembre 1998.

Nous devons parler aussi de la mort de Madeleine de Bailleul du Renouard brûlée à 16 ans dans un incendie à Rouen le 4 mai 1569 au cours d'une fête donnée pour un mariage. Un ex-voto rappelant ce triste événement et ayant appartenu à la famille de Bailleul est conservé dans le manoir actuel.

Francoise de Bailleul, dame du Renouard, ayant épousé Gilles de Souvré (1582), le Renouard passa dans cette famille. Puis, par le mariage d'Anne de Bouvré avec Le Tellier, Marquis de Louvois, ministre de la guerre de Louis XIV, le Renouard appartint à ce dernier. Une petite fille de Louvois ayant épousé un d'Harcourt, le Renouard passa à cette famille qui le vendit en 1752 (trois filles d'Harcourt étant dans l'indivision) à Pierre Charles de Corday, oncle de Charlotte de Corday.

Après partage entre ses deux fils (1782), le domaine fut attribué à Philippe, François-Isaac de Corday de Glatigny, né à Saint-Germain en 1745 et décédé en 1828. Il avait épousé Marie-Agathe-Dorothée de Montaigu, née en 1756 décédée au Renouard en 1816.

Le château actuel, style Louis XVI, a été construit en 1786 par Philippe François-Isaac de Corday. On ignore l'architecte. Il échut ensuite à son 3^e fils, Pierre-jean-Philippe-Auguste de Corday du Renouard (né en 1779) lequel épousa sa cousine Charlotte, aînée de Corday de Glatigny (née en 1774, décédée au Renouard le ~ septembre 1864).

Ils avaient eu trois fils:

Pierre-Jules de Corday du Renouard, François-Ismaël et Henri-Dominique.

A la mort de leur père, ils se partagèrent le domaine mais petit à petit, Pierre Jules de Corday, l'aîné, racheta les parts de ses frères. Marié à demoiselle de Vauviers, il habitait le château actuel avec sa mère.

A la mort de cette dernière (1864), ayant dû hypothéquer son domaine, il résolut de le vendre.

En 1865, M. Coëssier de la Fosse qui était en relation avec M. Charlemagne Renouard banquier à Paris, lui indiqua cette propriété. Il l'acheta, la remit en l'état et l'agrandit. Il possédait aussi une autre propriété beaucoup plus étendue à Silly-en-Gouffern "Le Pavillon". Il avait trois enfants: 1 fils et 2 filles. A sa mort, en 1892, le Renouard revint à sa seconde fille Madame Fromageot puis à Madame Pezé et enfin à Madame Leveillé-Nijerolle. La propriété de Gouffern passa à sa fille aînée, Madame Duroflé.

Le Manoir attenant à la ferme a été édifié en 1448 sur l'emplacement d'un château-fort rasé pendant la guerre de Cent Ans. La dame de 1448 est sculptée sur la pierre d'une des cheminées au-dessus du toit. Les documents indiquent qu'à cette époque le propriétaire du domaine était Foulques de Bailleul (1429 à 1452)".

Michel Cottin
septembre 1994

Bibliographie

DETERVILLE Philippe, *Le Manoir de Cauvigny (Le Renouard) dans Charme discret des Manoirs du Pays d'Auge*, pp. 168-17~

DUVAL Louis, *Préfecture de J 'Orne. Rapport sur i 'orthographe des noms de communes du département de l'Orne*, Alençon, A. Herpin, 19~3, In-4", 127 p.

*

FAUROUX Marie, *Actes des Ducs de Normandie* dans MSAN, XXXVI, 1961

* Détail des biens des abbayes dans le Pays d'Auge, l'Hiémois et le Lieuvin:

- Jumièges : Vimoutiers, forêt de Saint-Pierre-de-Lisieux, Crouttes, Renouard, 135-141, pp. 214-216 (marché);

LE VAVASSEUR Gustave, "Excursion au château du Renouard", MN, Congrès de Vimoutiers, 1885, pp.249-²⁵⁷

* signale la fresque "La naissance de l'enfant". Voir le mémoire illustré figurant dans les archives de l'Association Normande.

MUSSET -1945.1.

MUSSET"" Lucien, "Notes pour servir d'introduction à l'histoire foncière de la Normandie. Les domaines de l'époque franque et les destinées du régime domanial du IXe au XIe siècle", BSAN, XLIX, 1942-1945, pp. 7-97

* p 57: "au temps de Richard Ier un certain *Vual tenus* possédait 4/6 des terres, 1/2 de l'église et seulement 1/4 d'une dépendance (*masnile quod dicitur Rainuardi* du village de Crouttes.... p. 58: "Seule, l'accession à l'autonomie des certains "mesnils", jadis "appendices" de domaines importants, semble être un phénomène général et indiscutable au XIe siècle, de même que plus tard l'établissement de paroisses sur des territoires défrichés pourra donner naissance à des villages d'étendue et de configuration nouvelles

PERNELLE A., 'Le château du Renouard',

* photocopie

VITAL Orderic, *Histoire de Normandie par Orderic Vital, moine de Saint-Evroul, publiée pour la première fois par M. GLJL~OT* (Traduction de Louis Du Bois), Caen, Mancel, 1826, 4 tomes, In-8⁰

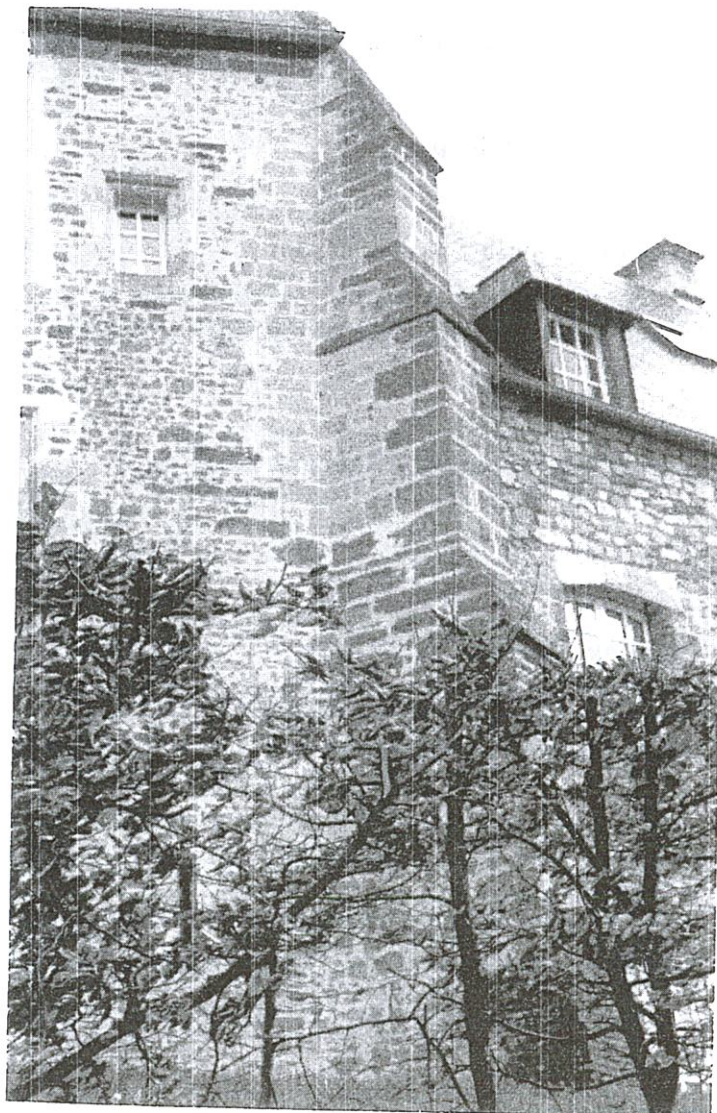
*

VITAL Orderic, *Historiae ecclesiasticae libri tredecim ... Emandavit Aug'ustus Le Prevost*, Préface de Léopold Delisle, 5 vol. Parissis, 1838-1855. In-8" -

* t. IV, pp. 339-34

Dans le même temps, Les Exmois songèrent à se révolter. Les habitants de Courcy et ceux d'autres places fortes dans le voisinage, apprenant que presque tous les normands abandonnaient le roi pour prendre le parti de son neveu, adoptèrent une semblable résolution. En conséquence, le premier de tous, Rainauld de Bailleul se rendit à Falaise remit au roi ses serments de fidélité, et refusa orgueilleusement de lui rendre, sur sa demande, une maison qui appartenait à ce prince dans la terre du Renouard. Alors le roi lui dit : « vous êtes venu à ma cour, je ne vous ferai point arrêter ». Rainauld s'étant retiré aussitôt, le roi rassembla son armée, et dès le soir arriva devant la place, presque en même temps que lui. Alors, ce seigneur, voyant qu'il n'était pas assez fort pour supporter un si lourd fardeau, sorti le matin et implorant la clémence du roi, lui remis sa forteresse. Aussitôt le roi fit mettre le feu au château qui était en pierre et dans lequel furent brûlées les provisions de vivres et tout ce qui s'y trouvait enfermé. En apprenant ces nouvelles les garnisons de Courcy, de Grandmesnil et de Montpinçon qui avaient essayé de se révolter restèrent tranquilles, cessèrent aussitôt leur tentative malveillante de peur d'éprouver un pareil sort, et n'eurent plus désormais l'audace de se soulever contre leur maître.

VITAL. Orderic, histoire de Normandie traduction Louis Dubois



Montpinçon le 15 Mars 1999

Siège Social
Mairie de Montpinçon

Madame, Monsieur,

Nous vous informons que nous donnons un concert le Dimanche 18 Avril 1999 en l'Eglise de Montpinçon à 16 heures; il s'agit d'un concert de MUSIQUE DE CHAMBRE avec "l'ENSEMBLE" Orchestre Régional de Basse-Normandie

Au programme:

Mikhaïl GLINKA

❖ Divertissement sur des Thèmes de "La Somnambule" de BELLINI

❖

Frédéric CHOPIN

❖ Variation sur " la ci darem la mano"

Johannes BRAHMS

❖ Quintette en fa mineur pour piano et cordes

Nous serions très heureux de vous accueillir et, dans cette attente, nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, à l'expression de nos sentiments les meilleurs.

Prix des Places = Adhérent 50 Fr
Autres 60 Fr

Réservations auprès de

Mr Alain DESPRÉ
Petite Cour Tellier
14170 BERVILLE
☎ 02 31 20 81 16

Chroniques du Jardin

Saint-Pierre-sur-Dives et Livarot : deux expositions horticoles au XIX^e siècle.

Les bulletins de la Société d'Horticulture de Lisieux et de la Société d'Emulation publiés depuis 1867 présentent chaque année un bilan détaillé des activités de la Société : expositions, réunions, votes, banquets, etc...

Le 24 août 1879 le "bourg" de Saint Pierre sur Dives accueillait l'exposition horticole. Amédée Tissot, secrétaire de la Société rapporte qu' *"en présence de M. Colas, maire de Saint Pierre sur Dives et M. Bouillant, maire de Thiéville, M. Loutreul, président de la Société, a ouvert l'exposition par un long discours (...) Les assises horticoles de la Société ont pris cette année pour théâtre le Bourg de Saint Pierre sur Dives en même temps que le concours de musique. Et malgré les nuages pleins de menace (...) une foule considérable était accourue (...) les habitants avaient pavoisé leurs maisons, décoré leurs rues avec profusion d'arbustes et d'arcs de triomphe avec luxe de drapeaux et d'oriflammes."*

A l'issue de l'exposition les récompenses étaient remises :

M. Letellier, horticulteur maraîcher à Saint Pierre sur Dives pour un lot de légumes et de fleurs.

M. Vastine, jardinier maraîcher à Saint Pierre sur Dives pour un lot de légumes.

Elisabeth Michel, jardinier maraîcher à Thiéville pour un lot de légumes.

M. Chemin, jardinier maraîcher à Saint Pierre sur Dives pour son lot de chicorées bien cultivées.

M. Germain Lagniel dit Germain, jardinier maraîcher à Hiéville pour son lot de laitues qui témoigne d'une bonne culture.

M. Emile Lemarchand propriétaire à Saint Pierre sur Dives pour son lot de poires.

Mention honorable à M. Frédéric Brochard, jardinier chez M. Moutier à Mittois pour son lot de fruits conservés.

Et le 28 août 1881, ce fut le tour de Livarot d'accueillir la 23^e exposition horticole.

"Aux quatre entrées du bourg s'élevaient des arcs de triomphe élégamment ornés. Dans toutes les rues, des rangées de sapins et de bouleaux, des guirlandes de verdure s'entrecroisant d'une fenêtre à l'autre sur les façades des maisons soutenant çà et là des couronnes de mousse réhaussées de fleurs et de rubans. De charmants petits parterres improvisés sur les trottoirs avec rochers et jets d'eau en miniature."

L'exposition est installée sous le préau de l'Ecole des frères. En présence de M. Neuville, maire de Livarot, un banquet de 70 couverts est servi dans la grande salle de l'Ecole des garçons.

Au tableau d'honneur :

M. Charpentier, jardinier maraîcher à Lisieux pour son remarquable apport de légumes.

M. Bigot, jardinier maraîcher à Orbec pour ses scaroles vertes extra.

M. Tabard, horticulteur à Vimoutiers pour ses collections de coléus, zinnias, dahlias.

M. Roblet, jardinier chez M. le Comte d'Osmont à Auby Le Panthou pour ses variétés de raisin.

Visite du jardin de M. Arthur Fouques, instituteur à Sainte Marguerite des Loges et à Lisores, celui de M. Marie.

Des rocailles, des grottes... dans les jardins de Saint-Pierre-sur-Dives au tout début du XXe siècle.

Chaque année, les membres de la Société d'Horticulture de Lisieux visitent des jardins et décernent des prix aux jardiniers. Nous sommes en 1901 et en 1907, à Saint Pierre sur Dives.

Propriété de Mademoiselle de Venduvre. "Jardinier de clientèle" : Monsieur Remondin. *"Enfin, par un **escalier tortueux taillé dans le roc**, nous arrivons au potager, très bien garni de légumes de toutes espèces. Les murs sont couverts d'espaliers très âgés qui ont été rajeunis avec succès par le jardinier (...) En sortant du potager, le jardinier nous fait visiter la serre où sont cultivés des bégonias rex, des gloxinias et des coléus destinés à figurer à l'exposition de Saint Pierre sur Dives."*

Propriété de Monsieur Fresnil, ancien maire de Saint Pierre sur Dives. *"Qu'y a-t-il de plus charmant et de plus féérique que cette entrée que fait le visiteur en traversant le jardin d'hiver, ce charmant oasis où tout a été si bien compris. Les bananiers et les palmiers y croissent comme sur le sol africain, en face de la porte d'entrée de magnifiques **rocailles** construites par la maison Carbonnet, de Caen, donnent à l'ensemble un coup d'oeil ravissant. Par une **ouverture ménagée dans le roc** la commission arrive dans le petit parc où elle remarque une tenue parfaite et une propreté exceptionnelle. Les corbeilles où se confondent les bégonias et les géraniums jouent harmonieusement avec deux mosaïques très bien réussies."*

Propriété de Monsieur Doulllys. Jardinier : Alphonse Vaux. *"**Magnifiques grottes** et de jolies statues placées avec art, ainsi que deux magnifiques serres dont l'une abrite de très beaux spécimens de palmiers en pleine terre dont un splendide dactylifera, d'une ampleur peu ordinaire sous notre climat, et quantité d'autres plantes bien soignées ; la deuxième serre, dite serre froide, abrite un plant de vigne très garni de fruits."*

Aujourd'hui, nous connaissons quelques traces des oeuvres de ces artistes rocailleurs et cimentiers* rue du Bosq et rue de Falaise.

Des familles de Saint Pierre sur Dives ont-elles conservé le souvenir de ces artistes ou de ces grottes où l'on aimait musarder ?

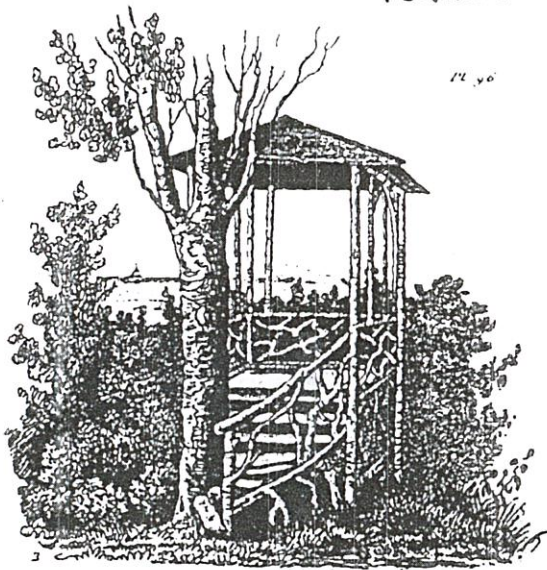
Une plante appelée "Génotte".

Au cours de nos dernières enquêtes, nous avons retenu le témoignage de personnes qui, autrefois, arrachaient et mangeaient crue la racine d'une plante appelée "génotte". Nous aimerions d'autres témoignages de cette tradition locale.

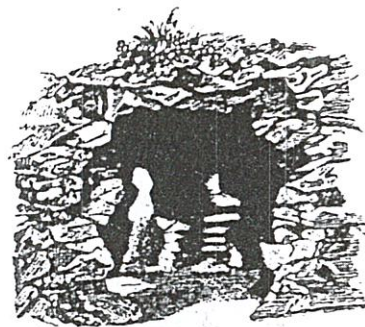
Christiane DORLEANS et Katia PLEKHOFF

Peut-être quelques familles de ces fameux jardiniers récompensés gardent-elles encore le souvenir de ces deux journées comparables à ce que sont aujourd'hui les "Floralies"? Nous souhaiterions découvrir des informations plus riches sur les jardins, les cultures, les activités de ces jardiniers émérites. Et quelques habitants de Saint Pierre sur Dives et Livarot gardent-ils encore à travers la mémoire de leurs grands parents, le souvenir de ces journées exceptionnelles.

Pavillon - belvédère



Rocher



Dessins extraits de C.L. GODIN - "Au temps des fabriques"
in Revue Jardins de France N°8, octobre 1993 -

Randonnées et Patrimoine de la Vienne
PROGRAMME 1999



Randonnées et Patrimoine de la Viette

PROGRAMME 1999

Date	Titre	Organisation	au choix :	10 h ou 14 h : Grange de Mittois	Renseignements - organisation :
Samedi 27 & Dim. 28 mars	Chantier - Restauration de la Grange de Mittois	RPV	journée ou après-midi	Mittois	Patrick Tranquart 02.31.20.65.35
Dimanche 25 avril	Randonnée autour de St Germain de Montgommery entre Livarot et Vimoutiers	RPV	Après-midi	14 h : chez Didier Gautard à St Germain de Montgommery (fléchage "cave cidricole")	Promenade dans la vallée de la Vie Visite d'une cave cidricole
Samedi 1er mai	Randonnée de l'Oudon (Pédestre, Vélo & VTT)	Comité des Fêtes l'Oudon et RPV	au choix : matin ou journée	9h30 : Salle des Fêtes d'Ammeville	Pique-nique à Ammeville Boisson sur place & Repas le soir
Samedi 15 et Dim. 16 mai	"la Fromagère" Randonnées pédestres & VTT	USP cycliste / l'Oudon / RPV / Montviette nature / CIPPA	randonnées pédestres à thème & nocturne + rando VTT pour tous	Site du Billot (cf programme complet à venir)	Grande Fête "la Fromagère" avec randonnées à pied et VTT pour tous, des enfants aux plus sportifs
Dimanche 4 juillet	Rallye pédestre autour du Billot	Foyer Rural du Billot	Matin	9 h : Le Billot	Méchoui le midi et animation folklorique l'après-midi
Dimanche 8 août	Forum des Savoir-Faire ruraux et journée archéologique	Foyer Rural du Billot	Journée	Foyer Rural du Billot	Visite de l'Exposition du Billot
Vendredi 9 juillet	Randonnée	RPV	Après midi	programme à préciser	Dans le cadre des Animations du Cloître de l'Office du Tourisme de St Pierre / D.
Vendredi 20 août	Randonnée	RPV	Après midi	programme à préciser	Dans le cadre des Animations du Cloître de l'Office du Tourisme de St Pierre / D.
Dimanche 26 septembre	Chantier - Restauration de la Grange de Mittois	RPV	au choix : Journée ou Après midi	10 h ou 14 h : Grange de Mittois	Renseignements - organisation : Patrick Tranquart 02.31.20.65.35
Dimanche 3 octobre	Randonnée au camp celtique de Bière près de Trun dans l'Orne	RPV	Journée	10 h : Eglise de Guéprei (61) à Trun prendre direction Nécé midi	Visite guidée du camp celtique de Bière Possibilité de repas & boisson sur place le midi
Dimanche 7 novembre	Randonnée entre Bourgeauville et Glanville	RPV	journée 20 Km	10 h : église de Bourgeauville (ouest de Pont l'Evêque)	Visite guidée de l'église de Bourgeauville Pique-nique à Glanville

Renseignements au 02-31-20-63-66 (A.M. Peu) ou 02-31-20-21-54 (M. Sady) ou 02-31-20-64-98 (F. Guais) ou 02-31-20-18-89 (Th. Dodeman)
Randonnées et Patrimoine de la Viette La Houssaye 14170 BOISSEY