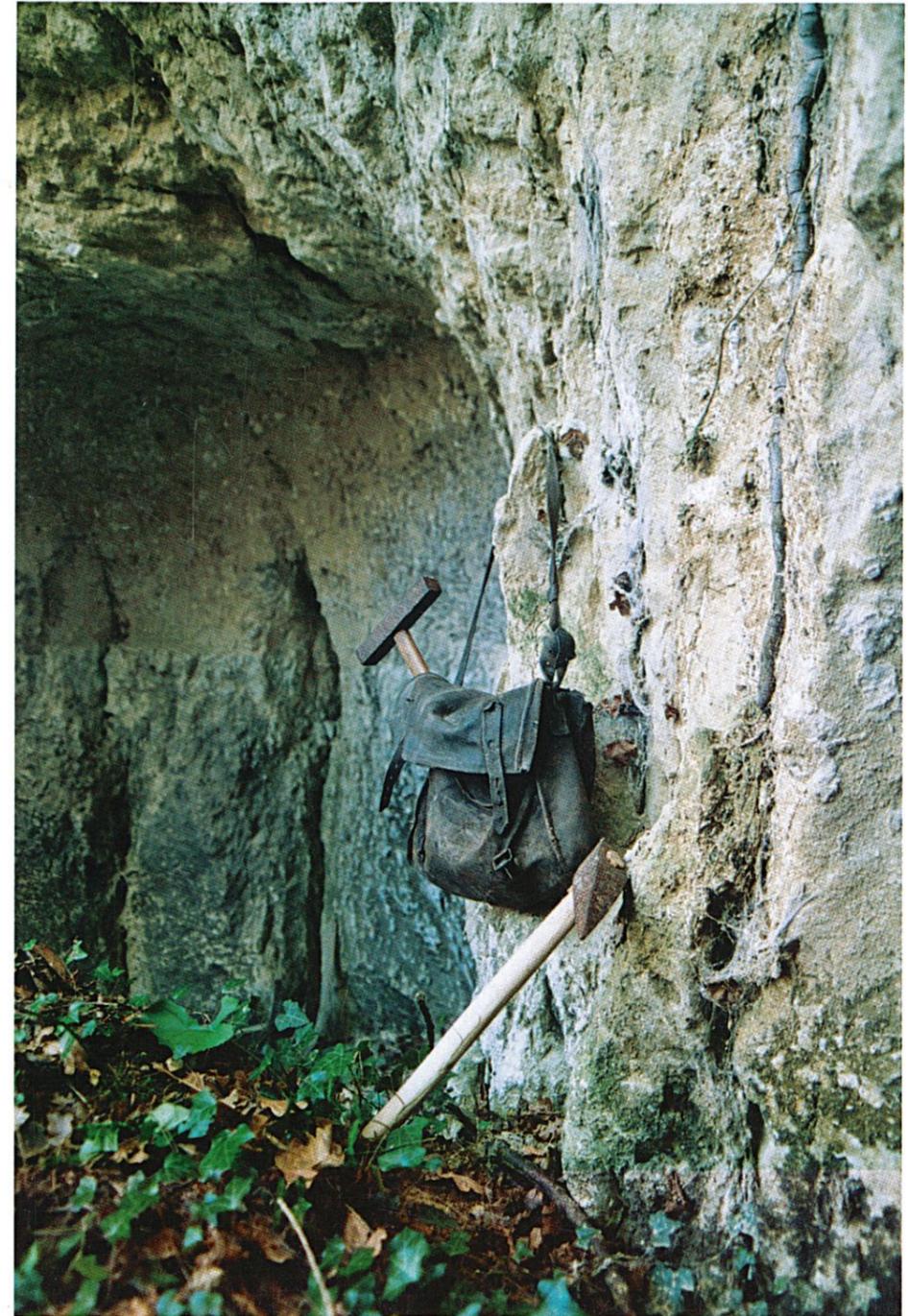


# *Histoire et Traditions populaires*

N° 77 Mars 2002



*Carrière de Montviette*

*Outils abandonnés du dernier Carrier*

# *Histoire et Traditions populaires*

Foyer rural du Billot  
14170 L'Oudon



N° 77

Mars 2002

## *Histoire et Traditions populaires*

Bulletin trimestriel publié par le Foyer rural du Billot

N° de publication : ISSN 0298 6728

### **Responsables de publication:**

Gérant : Jacky Maneuvrier

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

**Abonnement simple : 13 Euros**

**Abonnement avec adhésion à l'Association : 19 Euros** . (L'adhésion, valable pour toute la famille, est nécessaire pour participer aux activités du Foyer: sortie manoirs, rallies, voyages etc.)

De nombreux bulletins sont distribués par les membres du Foyer. En cas d'expédition par la poste, il convient d'ajouter 6 Euros pour frais d'envoi.

**Périodicité** : mars, juin, septembre, décembre.

# Sommaire

N° 77-janvier 2002

<i>Sommaire</i>		p. 3
<i>Calendrier des activités du Foyer</i>		p. 4
<i>Voyage en car</i>		p. 5
<i>Une réussite sociale : les potiers de Saint-Désir et d'Ouilly-le-Vicomte</i>	Claude Lemaître	p. 9
<i>Quel temps fera-t-il cette année ?</i>	Christiane Dorléans	p. 19
<i>L'église de Sainte-Marie-aux-Anglais</i>	Charles Vasseur	p. 21
<i>Toponymie normande Les noms de Sainte-Marie-aux-Anglais Doux-Marais et Saint-Maclou Les Authieux-Papion</i>	Dominique Fournier	p. 33 p. 36
<i>Vivre à Saint-Pierre-sur-Dives en 1920</i>	Christiane Dorléans Brigitte Ferrand	p. 37
<i>Repas de Fêtes</i>	Jacky Maneuvrier	p. 41
<i>Naissance d'une gazette</i>	Jacky Maneuvrier	p. 59
<i>Assemblée Générale d 20 décembre 2002 Compte-rendu moral et d'activités Compte-rendu financier</i>	Ginette Bellier Chantal Guillin	p. 61 p. 63
<i>Répertoire par communes des articles publiés de janvier 1983 à septembre 1998</i>		p.65

## Calendrier des activités

**Dimanche 14 avril : Voyage en car :** Musée régional de la poterie de Ger  
Musée du granit à Saint-Michel-de-Montjoie  
Collégiale et vieille ville de Mortain.  
Programme détaillé et inscription page 4.

**Samedi 26 mai à 16 h 30 : Inauguration de l'exposition :** « Les roches, leur extraction, leur utilisation ».

**Samedi 8 juin : Certificat d'études supérieures du Billot.** Appel au Foyer à 8h30. Une nouvelle chance est donnée aux candidats qui malades, empêchés ou stressés n'avaient pu se présenter à l'épreuve de 2001 de se confronter à un véritable certificat d'études d'avant guerre. Bien entendu, les candidats reçus en 2001 peuvent se représenter. Inscription à l'aide d bulletin joint avant le 30 mai 2002.

**Samedi 20 et dimanche 21 juillet :** en partenariat avec le comité des Fête de L'Oudon : **Fête de L'Oudon** sur le site du Billot.

Samedi : Grand feu d'artifice, bal gratuit, repas champêtre

Dimanche : Forum des savoir-faire.

**Dimanche 11 août :** avec la participation de l'Association « Archéo 125 » : « **Journée de l'Archéologie** »

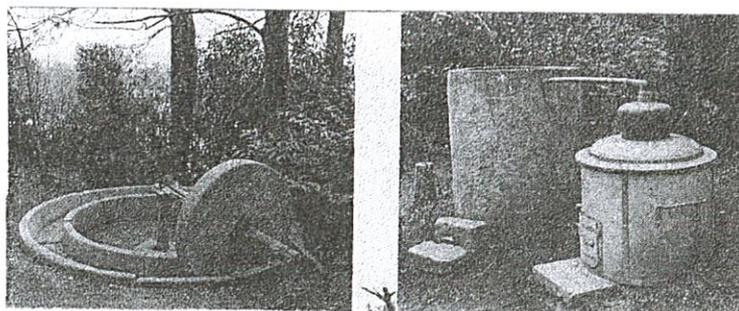
Matin à partir de 10 h : communications sur le thème des roches, leur extraction, leur utilisation.

12h 30 : repas en commun

14h30 : Démonstrations diverses : taille de silex, confection d'éléments de parure en argile, sculpteur sur pierre etc... (programme détaillé dans le bulletin de juin)

**Dimanche 8 septembre : Sortie manoirs :** Visite en voiture particulière des monuments de la région du Billot, repas champêtre.

**Samedi 21 et dimanche 22 septembre : Journées du Patrimoine.** En partenariat avec « Montviette-Nature : mise en place d'un circuit : « A la découverte du patrimoine de L'Oudon », animations diverses autour de l'exposition. Concours à l'intention des adultes : sujet l'exposition et Le Billot.



# Voyage en car du 14 avril 2002

9 h 30 : Départ place du Billot

10 h : Visite du musée du granit à Saint-Michel-de-Montjoie

*Au cœur du massif granitique s'étirant de Carolles à Vire et constituant les derniers contreforts du massif armoricain, Saint-Michel-de-Montjoie demeure le centre d'extraction le plus actif du bassin granitique du Sud-Manche connu sous l'appellation de "Bleu de Vire".*

*L'activité granitière y est encore intense mais s'est diversifiée et spécialisée. À l'aube du XXI<sup>ème</sup> siècle on n'a encore rien trouvé de mieux que le granit pour réaliser des marbres destinés à la mise au point de précision dans les domaines de haute technologie comme l'aéronautique et la conquête spatiale.*

*La grande période des carrières de Saint-Michel-de-Montjoie remonte aux années 30 où une centaine de carrières de toutes dimensions étaient disséminées sur le territoire communal.*

*Le Musée du Granit se veut le gardien de cette mémoire et de ce savoir-faire ancestral que les plus anciens prennent plaisir à "faire revivre" périodiquement lors des fêtes du granit.*

## Que voit-on au musée ?

*Ce Musée est installé au cœur du bourg dans un ancien parc boisé comptant diverses essences remarquables.*

*Une grande partie de la visite s'effectue en plein air en cheminant le long d'allées à proximité desquelles sont disposés à même le sol quantité d'objets en granit.*

*Cinq abris disséminés le long du parcours évoquent la géologie, l'extraction, la taille, les utilisations diverses du granit, notamment en architecture.*

*Un atelier reconstitué abrite du matériel ancien de transport et une présentation de vieux outils, ainsi que des reconstitutions d'atelier avec sur les pierres mêmes l'outillage servant aux divers stades de la taille du granit.*

*À proximité, une carrière donne une idée du mode d'extraction des blocs et du travail des carriers.*

*Tout au long du parcours, plus de 130 pièces maintiennent l'intérêt et la surprise à chaque détour du cheminement.*

*La visite se termine par la découverte d'une collection unique d'un artiste sculpteur et une présentation vidéo.*

## ..... Plan de visite

① Accueil - Vidéo - Exposition de sculptures

② Abris - Information

③ Exposition outillage et matériel. Ateliers

④ Carrière

⑤ Exposition de plein air

→ Sens de la visite

## 12 h : Déjeuner à Sourdeval :

François et Colette Wèbre, Jacky et Danie Maneuvrier ont testé pour vous l'Hôtel des voyageurs qui vous propose :

Kir royal  
Assiette normande  
Pintade forestière  
Tomates provençales et pommes de terre noisettes  
Salade – fromages  
Framboisier  
Café

Le tout arrosé de Muscadet et de Bordeaux (avec modération comme il se doit)  
Café (non arrosé)

Prix : 18 Euros 30 (Tout compris)

Nous vous rappelons que vous pouvez également pique-niquer. Un lieu adéquat vous sera proposé.

14 h 30 : Visite du musée régional de la poterie de Ger (voir page suivante).

16 h 30 : Collégiale de Mortain : La Collégiale a été fondée en 1082 par le Comte Robert de Mortain et la comtesse Mathilde. La porte romane date de cette époque. L'édifice actuel est du XIII<sup>e</sup> siècle, de style gothique dépouillé et pur. La voûte est en châtaignier (XVII<sup>e</sup> siècle). Les stalles du chœur du XV<sup>e</sup> siècle sont remarquables, avec de très belles miséricordes. Le maître-autel provient de Savigny-le-Vieux. Orgues d XVIII<sup>e</sup> siècle. Dans la tour à bâtière repose le trésor avec un coffret eucharistique en hêtre et cuivre rouge du VII<sup>e</sup> siècle, le Christmale, avec des inscriptions runiques. Il est unique au monde et aurait inspiré Chrétien de Troyes pour décrire le célèbre Saint-Graal.

Suivant l'heure promenade dans Mortain.

Retour au Billot à 19 h 30.

**Participation : Formule 1 :** Voyage en car + visites + déjeuner au restaurant :

Adulte : 15 E + 18, 30 E = 33 E 30

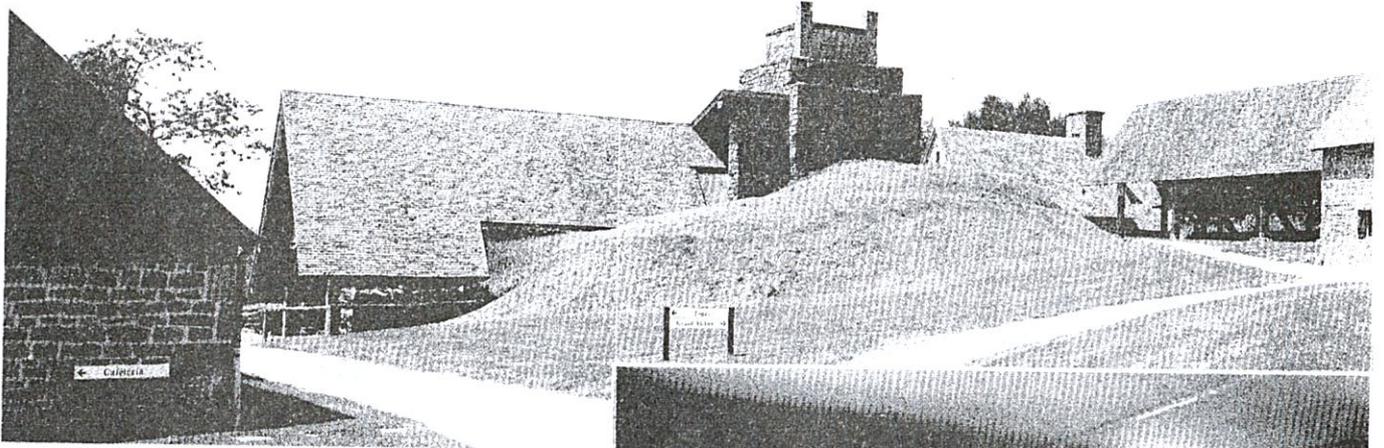
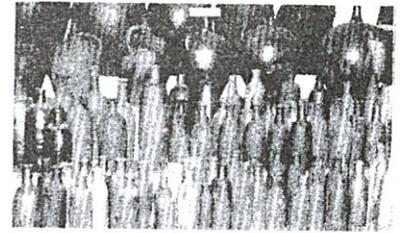
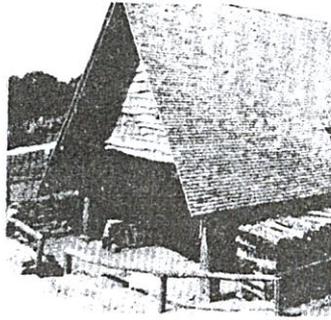
Enfant : tout compris : 16 E

**Formule 2 :** voyage + visites + (pique-nique à votre charge) = 15 Euros

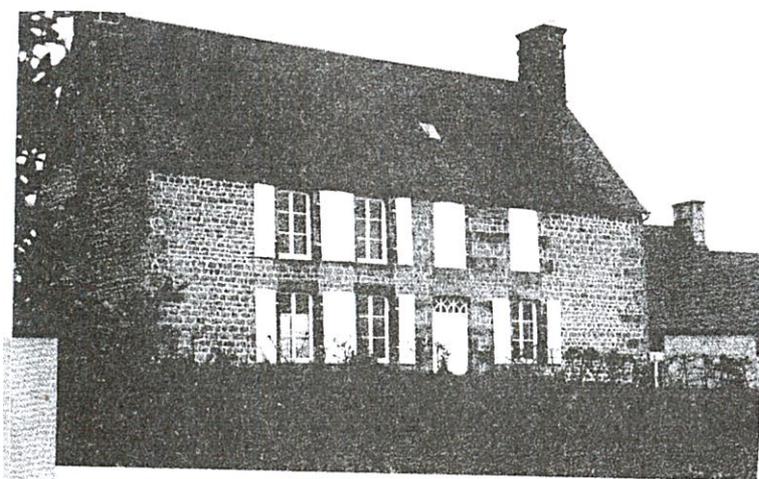
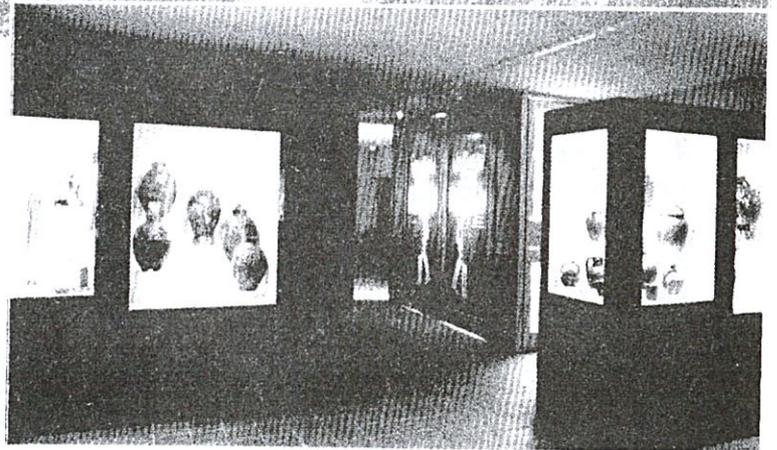
# Musée Régional de la Poterie de Ger

Le Musée Régional de la Poterie est implanté au Village du Placître à Ger sur un authentique site potier datant de plusieurs siècles.

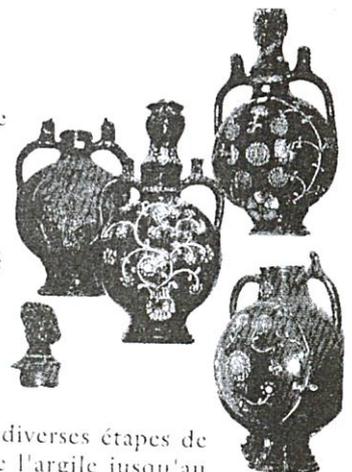
Ce site potier était l'un des plus importants de la commune qui, au XIX<sup>ème</sup> siècle, période la plus prospère, comptait plus de 700 ouvriers potiers sur son territoire, faisant de Ger le centre potier le plus actif de tout le Sud-Manche.



Un bâtiment du XVI<sup>ème</sup> siècle atteste de l'ancienneté du village. La restauration minutieuse des bâtiments dont certains présentent des linteaux de granit datés de 1724 et 1823, et la présence de 3 fours tunnel uniques dans tout l'Ouest de la France donnent à ce village potier de 12 bâtiments constituant le musée, un attrait tout particulier.



Plus de 2000 pièces de poterie de Ger mais aussi des autres centres potiers de la Manche et des départements voisins constituent une collection très attractive. Un soin tout particulier a été apporté à la muséographie et les moyens techniques modernes, vidéo et bornes interactives, permettent de découvrir au-delà des objets présentés, les techniques de façonnage et de cuisson et les diverses étapes de l'activité depuis l'extraction de l'argile jusqu'au chargement des charettes pour la vente des poteries sur les marchés voisins ou plus lointains.



# Musée Régional de la poterie

## Site potier du Placître à Ger

### Sommaire du contenu des différents bâtiments

#### **1 Le Musée**

L'histoire de la céramique  
Localisation des sites potiers en Normandie  
Production des divers sites Bas-Normands  
Diffusion et commerce : les lieux de ventes  
Classification des poteries utilitaires selon leurs fonctions  
Les découvertes archéologiques  
Salle de projection

#### **2 La maison du potier**

Reconstitution de la salle commune en 1860  
La souillarde  
Histoire des potiers de Ger

#### **3 Le grand atelier**

Matériaux et techniques de fabrication  
Les poteries architecturales : les pavés, les ornements de toitures, les canalisations.  
Le catalogue « Véron »  
La cave du potier au XIX<sup>ème</sup> siècle

#### **4 Le séchoir à pots**

En provenance de la Louverie

#### **5 la boulangerie « banale »**

Histoire et technique

#### **6 Les fours du XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles.**

Four « A »

Four « B »

Four « C »

#### **7 Le petit atelier**

Collection des œuvres céramiques du fonds régional d'art contemporain  
Pièces de céramistes normands

#### **8 Bâtiment XVI<sup>e</sup> siècle**

En cours de réhabilitation  
Expositions temporaires  
Animations diverses

#### **9 Ateliers vivants**

Atelier de Valérie, céramiste  
Atelier des classes patrimoines

## Une réussite sociale : les potiers de Saint-Désir et d'Ouilly-le-Vicomte

Claude Lemaître

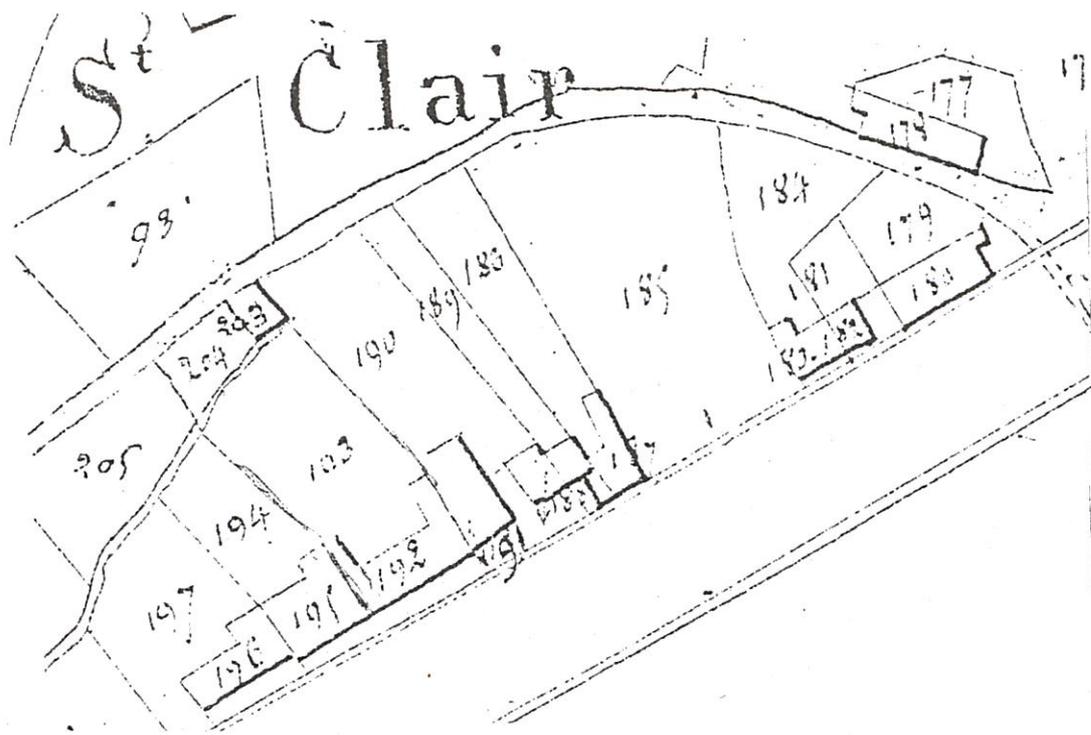
Alors que la seconde moitié du XIXe siècle annonce le déclin puis la disparition de l'activité potière au Pré-d'Auge (extinction du dernier four en 1893) la commune de Saint-Désir connue au XIXe siècle une activité assez importante dans ce domaine. Elle était située au village Saint-Clair et comptait deux fours. Le dépouillement des archives communales a révélé 26 noms de potiers. Deux sont originaires de Saint-Désir, deux de Lisieux, six du Pays d'Auge dont un seul du Pré-d'Auge (il ne restera que deux ans à Saint-Désir). Sept viennent de régions plus ou moins lointaines : les Côtes-du-Nord, le Finistère, la Loire-Atlantique, la Seine-Maritime (2). Deux sont originaires de Lison aux confins du Calvados et de la Manche. L'un des deux, Degouet Alexis, fera souche à Saint-Désir. Le dernier potier de Saint-Désir sera un Degouet et la famille exercera une activité de marchand de vaisselle jusque dans les années 1960. Le magasin existe toujours. Enfin, huit potiers ne seront que de passage à Saint-Désir et leur lieu d'origine n'est pas connu. Le plus connu de ceux-ci est Leblanc Joseph que Jules Morière visita lors de son enquête parue en 1850 et qu'il considéra comme le potier le plus évolué, techniquement, de tous ceux qu'il avait rencontrés au Pré-d'Auge, Manerbe et Saint-Désir (biblio 1).

L'enquête, menée en 1980, a permis de retrouver parmi les vingt-six potiers, huit sont patrons dont deux sont marchands potiers. Parmi ces huit personnes on retrouve trois Degouet : Alexis, Tranquille et Jean. Quatre ouvriers potiers deviendront patrons. Parmi ceux-ci nous retiendrons le parcours de Barbier Etienne originaire d'Amfreville-la-Mivoie (Seine-Inférieure) et de Prévost Eugène natif de Meulles (canton d'Orbec).

### ***Barbier Etienne :***

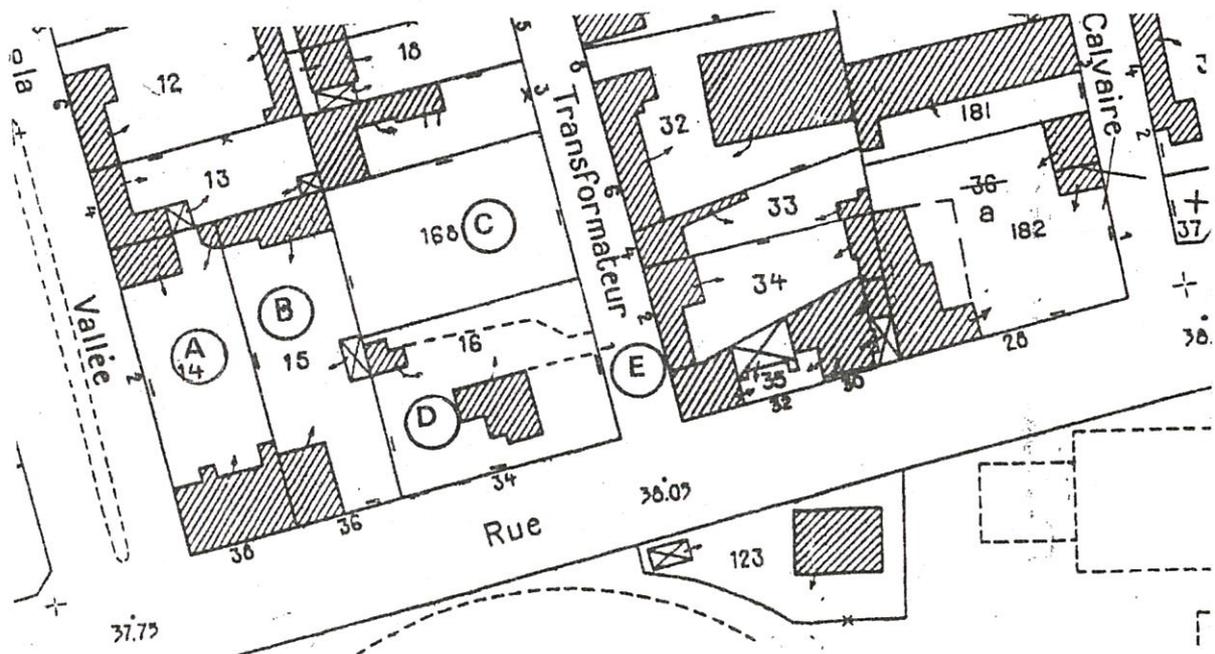
Né le 2 janvier 1801, d'un père journalier et d'une mère sans profession. Il arrive à Saint-Désir en 1830 ou il est employé comme ouvrier potier, vraisemblablement chez Thouret François, seul fabricant de poterie à cette époque. La même année, le 29 septembre, âgé de 29 ans il épouse Nicolas, Julie Victoire, veuve Lemonnier, née Nicolas, âgée de 45 ans, aubergiste. Ce mariage lui assure sa promotion sociale. Sur la liste électorale de juin 1831, il est qualifié de cabaretier. En 1832, il devient fabricant de poterie. Thouret s'est certainement retiré des affaires. Il décédera en 1833.

En 1833, désigné comme charpentier, il achète un terrain à Saint-Désir, cadastré 185 D, sur lequel il construira, en 1843, un four à pots, en 1853 et 1859 deux maisons. C'est à ce four que fait allusion Jules Morière en évoquant dans son enquête un second four. En 1851, Barbier est patenté comme fabricant de poterie. Il effectue 18 à 20 fournées par an, ce qui lui rapporte entre 3 à 4000 F. de bénéfice. En janvier 1858, il embauche Prévost Eugène comme tourneur. En 1862, année de son décès, il est fabricant de poterie. Sa première femme étant décédée en 1852 (le 21 mai), il s'était remarié, hors de



- Saint-Désir. Village Saint-Clair, cadastre de 1824, section D.
- Propriété Barbier. D 185.
- Propriété Leblanc. D 192 - D 193.

Les fours ne seront construits qu'en 1827 et 1843.



- Poterie du Petit-Bon-Dieu. Cadastre contemporain de Lisieux A. B. C. D.
- Ancienne allée de la poterie : E, actuellement allée du transformateur

la commune et à une date inconnue, avec Françoise Gougeon. Lors du décès de son mari celle-ci fera paraître, dans le journal « le Normand » du 15 février 1862, l'annonce suivante :

A vendre ou à louer une fabrique de poterie, munie de tous les accessoires nécessaires pour l'état, située à Saint-Désir de Lisieux, village Saint-Clair. S'adresser pour en traiter à Madame Veuve Barbier qui en est la propriétaire et qui le fait savoir présentement.

En dehors de son métier de potier, de celui, plus fugace semble-t-il, de charpentier, il exerça plusieurs autres fonctions. En juin 1831, en tant que cabaretier – en fait l'activité de sa première épouse – il est électeur municipal ; situation privilégiée sur une population de 1688 personnes, Saint-Désir ne comptant que 135 électeurs. En 1832, il est membre de la 2<sup>e</sup> compagnie de la Garde Nationale – service ordinaire.

Ainsi peut se résumer la carrière de Barbier Etienne dont la production potière nous est totalement inconnue. Concernant sa réussite sociale, on peut la résumer selon le dicton normand bien connu : « Mon Dieu mettez-moi près de quelqu'un qui a du bien ».

### **Prévost Eugène :**

Plus intéressant nous paraît le parcours de Prévost Eugène. Il est né à Meulles le 23 février 1839. Par chance, son livret « des ouvriers et visa de voyage », véritable boulet social, institué par le Second Empire – loi du 22 juin 1854 - décret du 30 avril 1855, nous est parvenu. A 18 ans, Prévost Eugène est de petite taille, 1,50 m, cheveux blonds, front moyen, yeux gris-bleu, nez long, bouche grande, barbe naissante, menton rond, teint pâle. Tout le contraire « d'une force de la nature ». Il est tourneur en poterie (nous aimerions savoir où il a appris son métier). A la demande du sieur Bisson, boulanger à Saint-Clair, une pièce a été produite pour l'obtention du livret. Prévost habite à Saint-Désir et travaille chez Barbier, fabricant de poterie. Il est tourneur chez Barbier jusqu'au décès de ce dernier. Prend-il sa suite ? A priori on est en droit d'en douter, Mme Barbier cherchant à vendre ou à louer et le faisant savoir par annonce. Toutefois, en 1865, le registre des contributions et patentes (AD Cdos P 9632, 1865, 1870) nous apprend que Prévost est fabricant de poterie et emploie un ouvrier. On le retrouve, ainsi, régulièrement jusqu'en 1869.

Au dénombrement de 1866 Prévost a 27 ans ½, il est marié à Cuiller Léonie de 10 ans sa cadette. Le mariage a eu lieu hors de la commune de St-Désir (peut-être à St-Germain de Livet, comme d'où sa femme est originaire). Ils sont locataires de la maison Ameline Rose. Mention intéressante : ils savent lire et écrire.

Prévost est ambitieux. En 1867, il est propriétaire (date d'acquisition inconnue) d'un terrain situé sur la commune d'Ouilly-le-Vicomte, village du Calvaire, d'une contenance de vingt ares environ, à usage de jardin. Ce terrain borde la route de Lisieux à Pont-l'Evêque, il désire y installer une poterie. Ce type d'activité étant considéré comme dangereux et insalubre, nécessite une autorisation préfectorale, d'autant que des habitations ont déjà été construites dans le secteur.

Depuis 1810, des décrets et ordonnances régissent la construction des établissements réputés insalubres et dangereux, les derniers datent de 1861 et 1866. Le dossier de « permis de construire » dirions-nous aujourd'hui est conservé aux archives du Calvados (série M 4025). Il comporte quatre pièces accompagnées d'un plan :

- Demande, en double exemplaire, adressée au préfet par Prévost, en date du 8 mai 1867.

- L'enquête de la mairie. Certificat de publication daté du 21 août 1867.

- Une demande de construction établie à Lisieux, en date du 28 septembre 1867, signée Marais, accompagnée d'un plan du terrain, dressé par Poret, géomètre (accessoirement ce document nous apprend que les deux fours en activité à Saint-Désir n'occasionnaient aucune nuisance pour les riverains).

- Un arrêté du 26 juin 1868 autorisant la construction et stipulant que seul le bois doit être utilisé comme combustible.

En 1869, la fabrique est construite. En 1870, Prévost Eugène cesse toute activité à Saint-Désir.

Sur le cadastre d'Ouilly-le-Vicomte, dressé le 15/08/1910 (partie de l'ex. commune de Saint-Jacques) on trouve à la case 88 les références suivantes :

Prévost Eugène, propriétaire à Lisieux :

B 293, Pré Robine – fabrique de poterie –

Ouvertures imposables : portes cochères des magasins : 1.

Ouvertures ordinaires : 26

Aucune information sur les installations techniques de la fabrique, ce sont les registres des patentes, conservés pour années 1882 à 1885 et 1889 (AD du Cdos. P 601, qui nous informent que la fabrique emploie 4 ouvriers (3 en 1885) et utilise un malaxeur.

Quelle est la production de la poterie ?

Deux publicités, parues dans le Lexovien du 23 juillet 1879 et 3 avril 1880, nous informent sur cette activité :

M Prévost, fabricant de poteries, route neuve de Pont-l'Evêque à Lisieux, informe le public qu'il fabrique des tuyaux pour conduire l'eau ou pour cheminée, dont Il garantit la qualité, ces articles étant en terre du Pré-d'Auge, dont la supériorité est généralement reconnue.  
S'adresser pour les commandes, soit à la fabrique, soit à la maison de commerce, rue des Boucheries 5 et 7, où des échantillons sont disposés. »

Depuis 1876 au moins, Prévost est propriétaire à Lisieux, rue des Boucheries (actuelle avenue Victor-Hugo) et tient un magasin de porcelaine, de verrerie, de cristaux et de nombreux articles dont de la poterie.

Le dénombrement de population de 1876 relève à cette adresse la présence de quatre personnes :

Prévost Eugène, marchand de porcelaine	- 37 ans.
Cuiller Léonie, épouse	- 28 ans.
Prévost Eugénie, fille	- 6 ans.
Prévost Angèle, fille	- 2 ans.

Au dénombrement de 1886, Prévost Eugénie, de fille devient garçon et porte le prénom d'Eugène ! Aléas des enquêtes ?

Jusqu'en 1895, on suit Prévost Eugène dans ses activités, mais celles-ci cessent cette année là. Le samedi 14 septembre 1895 le Lexovien, n° 74, publie l'annonce suivante :

Etude de Me ENAULT, commissaire priseur à Lisieux

Vente volontaire :

DE VAISSELLE ET VERRERIE

Les lundi 16, mardi 17 et mercredi 18 septembre 1895

A 1 h. d'après midi.

A LISIEUX, rue des Boucheries au domicile de :

M. PREVOST

Me Enault vendra :

Services de table, à dessert, à thé, à café, assiettes, plats, soupières, saladiers, bols,  
sucriers, compotiers,

pots à eau et cuvettes, etc..., porcelaine et faïence.

Verres à cidre, à vin, à liqueur, à champagnes, carafes, carafons, verres d'eau, cloches à  
fromage

et objets en cristal et verre.

Grande quantité de bibelots d'étagère,

cache-pots, vase à fleurs, etc...

Au comptant

Il reste propriétaire de sa maison ou de son appartement rue des Boucheries, d'une propriété à Saint-Désir, Hameau de Saint-Clair et de la poterie d'Ouilly-le-Vicomte.

En 1911, la propriété de Saint-Désir est vendue à Dubois Edmond propriétaire à Saint-Germain-de-Livet, quartier de la Redoute. C'est à Saint-Germain-de-Livet que Prévost et son épouse se retireront et y décéderont, elle le 29 juillet 1908, à l'âge de 60 ans, lui le 17 avril 1915.

En 1913, la poterie est la propriété de Landemaine Baptiste, cabaretier à Ouilly, qui la transformera en maison d'habitation en 1915.

### *La fin de la poterie d'Ouilly-le-Vicomte :*

En 1899, la poterie d'Ouilly était exploitée par Hugues Jean, sous l'enseigne de :

Poterie – Tuilerie du Petit-Bon-Dieu  
– Hugues Frère –  
Ouilly-le-Vicomte

C'était un céramiste originaire de Vallauris (Alpes-Maritimes). Il épousa le 7 janvier 1899 Mme Veuve Ballon Marie-Françoise, 42 ans, propriétaire au Pré-d'Auge. Hugues fit tirer de la terre de la propriété de sa femme pour l'utiliser à la fabrique d'Ouilly dont il n'était que locataire mais, qu'il habitait avec son épouse. Elle y décéda le 21 juin 1899 !.

En 1913, après avoir cessé son activité, il habita, au Pré-d'Auge, la propriété dont il avait hérité de sa femme et qu'il vendit le 30 avril de la même année. Cette date marque la fin de l'activité, définitive, de la poterie d'Ouilly. Le seul souvenir qu'y en restait était le « chemin de la Poterie ». Ce nom lui-même, fut remplacé dans les années 1950, par celui de « chemin du Transformateur »

### *L'activité et la production :*

On est un peu mieux renseigné sur la production de Hugues et son activité commerciale, notamment de 1906 à 1913. En 1906, la poterie utilisait 2 machines et employait 2 ouvriers. De 1907 à 1911 un seul ouvrier et plus un seul en 1912.

La patente qu'était de 75, 71 F. en 1906 tomba à 45,11 F. en 1907 et 45,54 F. en 1908. De 1909 à 1911, elle varia autour de 47 F. pour n'être plus que de 12,27 F. en 1912 et 12,11 F. en 1913.

Une facture datée du 28 mai 1907 (AD Cdos 16 F 465) apporte quelques renseignements sur la renommée de la fabrique et sur quelques-uns de ces produits :

PRODUITS  
ayant obtenu les plus  
hautes récompenses  
dans les concours où ils  
ont figuré.

15 MEDAILLES  
1904, LIVAROT, Concours Agricole  
Membre du Jury  
Président de Groupe

Spécialité de Tuyaux grésés à emboîtement

PRODUITS  
Pour le Bâtiment, la Couverture, l'Horticulture et la Laiterie

**M. PREVOST**, fabricant de poteries, route neuve de Pont-l'Evêque, à Lisieux, informe le public qu'il fabrique des tuyaux pour conduite d'eau ou pour cheminée, dont il garantit la qualité, ces articles étant en terre du Prêdauge, dont la supériorité est généralement reconnue.

S'adresser, pour les commandes, soit à la fabrique, soit à la maison de commerce, rue des Boucheries, 5 et 7, où des échantillons sont déposés.

La revue Lexovienne Illustrée - 1908

1906

POTERIE DU PETIT-BON-DIEU  
maison fondée en 1869

CONCOURS  
D'AGRICULTURE

**HUGUES Frère**  
OUILLY-LE-VICOMTE  
Près LISIEUX (Calvados)

ayant obtenu  
hautes récompenses  
dans les Concours  
ont obtenu  
15 MÉDAILLES  
1904, LIVAROT, Concours Agricole  
Membre du Jury  
Président de Groupe

Spécialité de Tuyaux grésés à emboîtement  
PRODUITS  
pour le Bâtimnt, la Couverture, l'Horticulture et la Laiterie

Monsieur Jules Bernier

Le 28 Mai 1907

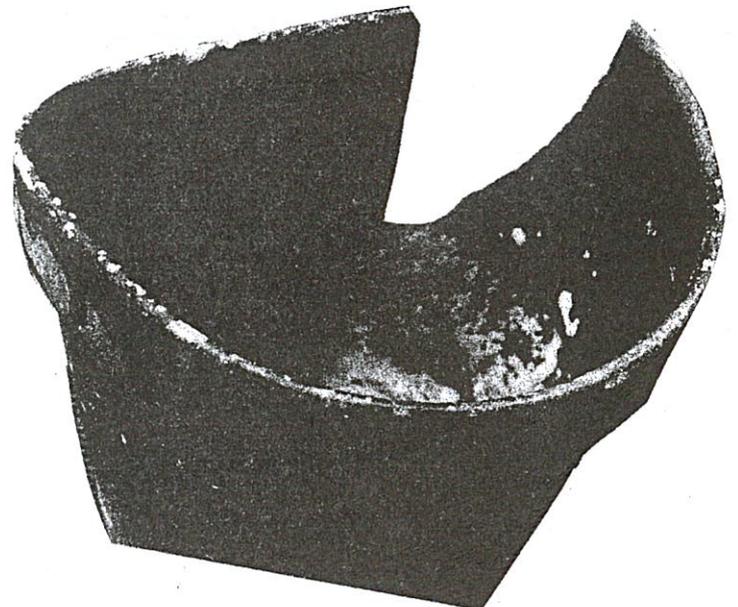
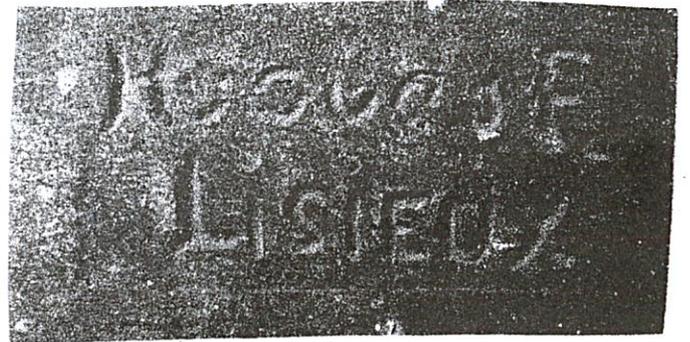
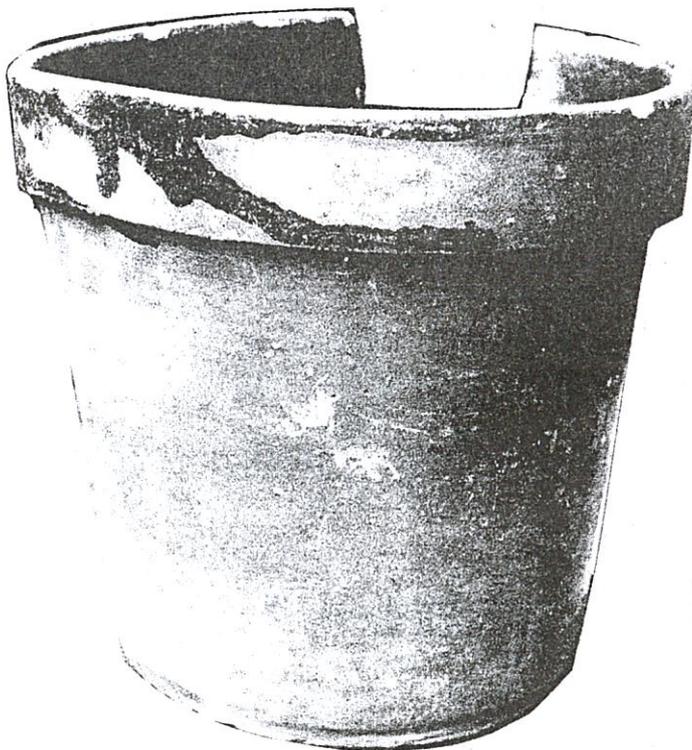
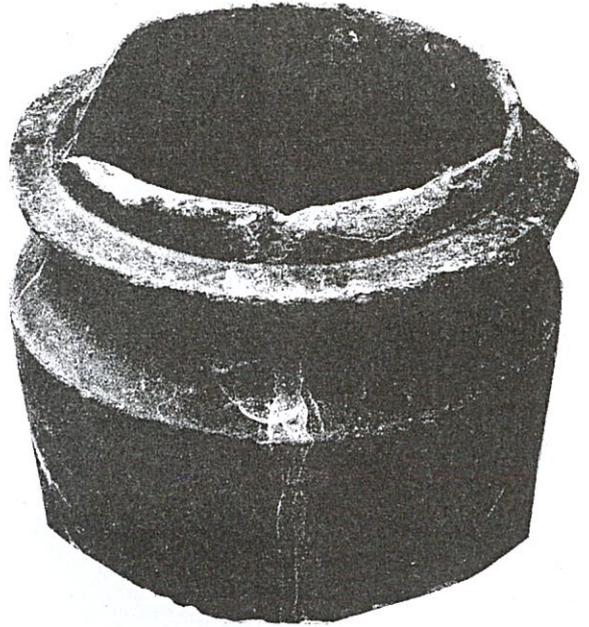
J'achète tuyaux à P.P. 10,00

POTERIE DU PETIT-BON-DIEU  
**HUGUES Frère**  
OUILLY-LE-VICOMTE (près Lisieux)

Pots à bords ordinaires, Pots palmiers et anglais, Terrines à semis  
Soucoupes, Pots à orchidées, Vases à trous pour crocus et oignons etc.

Spécialité de Tuyaux à embranchement pour conduites  
PIÈCES sur COMMANDE. — PRIX TRÈS AVANTAGEUX

Le Lexovien du 3 avril 1882



Production de la poterie HUGUES

Une publicité parue dans la Revue Illustrée du Calvados en septembre 1908 (la fabrique a déjà réduit son activité) complète l'information :

Pots à bords ordinaires, Pots palmiers et anglais, Terrine à semis  
Soucoupes, Pots à orchidées, Vases à trous pour crocus et oignons etc.

Spécialité de Tuyaux à embranchement pour conduites  
PIECES sur COMMANDES – PRIX TRES AVANTAGEUX

Nous avons eu la chance de pouvoir examiner quelques vestiges de cette production : une vasque avec une bordure ornée d'oves, un pot de fleur en forme de demi-cône et portant la marque HUGUES F à Lisieux, et un manchon de conduit à emboîtement, le tout revêtu d'une glaçure plombifère cuivreuse.

Des ateliers de Saint-Désir et d'OUILLY, ce sont, avec quelques poteries des Degouet, les seules productions qui soient identifiées avec certitude.

En conclusion, nous constatons, en ce milieu et seconde moitié du XIXe siècle, que si la condition ouvrière n'est guère enviable (c'est un euphémisme) dans les usines, de textiles notamment, dans les mines et les carrières, dès que l'on atteint le niveau de la petite entreprise – c'est le cas des poteries – pour peu que (le) ou (les) ouvriers soient compétents, animés d'une ambition et d'un certain niveau d'éducation – c'est le cas de Prévost et de son épouse – une évolution sociale est possible. Elle peut déboucher par suite de la réussite économique d'un ouvrier – un ouvrier fondateur – sur la création d'une entreprise plus vaste et plus prospère.

Malheureusement ce n'est pas le cas pour tout le monde. Ainsi Bardel Jacques, Eugène, potier à Saint-Désir, village Saint-Clair est saisi et ses biens mobiliers sont vendus ainsi que nous l'annonce le Lexovien du 7 septembre 1870 sous le ministère de :

Maître Quesney, huissier à Lisieux

Vente de meubles

Sur saisie

A Saint-Désir-de-Lisieux, Village Saint-Clair

Le dimanche 11 septembre 1870, à heure de relevée au domicile du sieur Bardel,  
fabricant de poterie,

Il sera vendu :

Batterie de cuisine, dinanderie, vaisselle et poterie de toute  
espèce, tables, chaises, buffet, horloge, montres en argent,

Fusil, 300 bourrées, drap, linge et habillements etc..

Argent comptant

La même mésaventure était arrivée, en 1845, à Guillaume Vattier marchand potier au Pré-d'Auge, dont les biens immobiliers furent vendus le 4 août 1845 (accessoirement l'annonce du Lexovien du vendredi 27 juin 1845 nous apprend que dans le premier lot le four à pots est construit en bois, pots et briques et qu'il est couvert en partie en briques et partie en planches).

Les exemples qui viennent d'être présentés ne doivent pas nous faire oublier qu'ils s'inscrivent dans un mécanisme de lente agonie de l'activité potière dans l'arrondissement de Lisieux et que la fermeture de la fabrique d'Ouilly-le-Vicomte en 1913 en marque l'ultime phase. Le temps de la poterie était révolu dans la région Lexovienne.

**Claude Lemaître**

février 2002

**Sources :**

- Archives départementales du Calvados.
- Archives municipales de Saint-Désir.

**Bibliographie :**

1 - **MORIERE Jules** : « Industrie potière dans le département du Calvados, Poterie du Pré-d'Auge, Manerbe, Lisieux » – Annuaire des cinq départements de l'ancienne Normandie, Association Normande, 1850, seizième année, p. 19 et suivantes.

2 - **LEFEVRE A.** (curé du Pré-d'Auge) : « La céramique du Pré-d'Auge » - Les cahiers de Haute et Basse Normandie – 7 fascicules, 1933 –1938 -.

## Quel temps fera-t-il cette année

L'an passé nous avons tenté de réaliser les prévisions météorologiques de l'année à venir à partir des observations faites entre le lendemain de Noël et le 6 janvier.

Nous tentons à nouveau cette expérience cette année et vous proposons ce nouvel essai pour l'année 2002.

**Janvier** : Précipitations en début de mois, suivies d'une période de gel.  
Pluie et vent en fin de mois.

**Février** : Début de mois : alternance de pluies et de belles éclaircies,  
Humidité importante ( grosses pluies )  
Gelées matinales en fin de mois. Air plus vif.

**Mars** : Mois très printanier, températures douces durant tout le mois.  
Quelques passages nuageux avec pluies faibles en alternance avec de belles journées claires.

**Avril** : 1<sup>ère</sup> quinzaine très humide, températures douces. Matins brumeux.  
2<sup>ème</sup> quinzaine : retour du gel, avec une période de giboulées bien marquée.

**Mai** : Début de mois : attention aux gelées matinales . Temps sec.  
Petites pluies, températures douces. Belles journées ensoleillées.  
3<sup>ème</sup> période douce puis  
Retour du froid, précipitations accompagnées de vent froid.

**Juin** : 1<sup>ère</sup> quinzaine : temps sec et chaud  
2<sup>ème</sup> quinzaine : quelques brouillards, puis temps perturbé –orages accompagnés de quelques pluies.

**Juillet** : Beau mois de juillet, peut-être quelques précipitations en de mois.

**Août**: Beau temps avec quelques passages nuageux. Atmosphère un peu lourde.

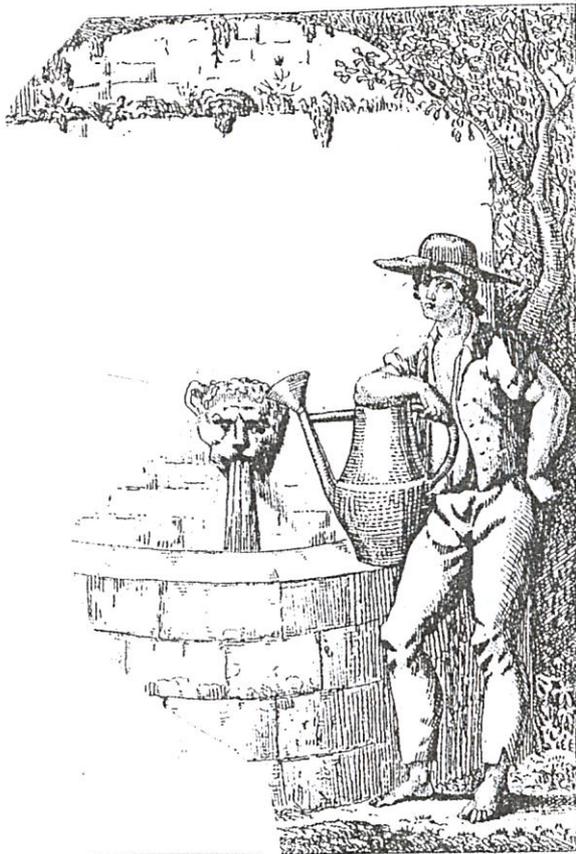
**Septembre**: Gelées matinales, Tôt dans le mois. Alternance de très belles journées et de passages nuageux. Fin du mois gris et peu pluvieux.

**Octobre** : Ciel gris. Quelques pluies puis doux et humide. Températures très douces en fin de  
Mois.

**Novembre** : Doux et très humide. Parfois avec risques de gelées .  
Passage pluvieux.

**Décembre** : Mois plus sec, plus doux  
Quelques gelées un peu fortes avec de belles journées ensoleillées.

**Christiane Dorléans**  
6 janvier 2002



## L'église de Sainte-Marie-aux-Anglais

*Lors de notre dernière "sortie manoirs", au mois de septembre 2001, nous avons visité l'église de Sainte-Marie-aux-Anglais, ancienne commune aujourd'hui rattachée au Mesnil-Mauger. Le 17 avril 1856, Charles Vasseur nous y avait précédé et en avait rapporté les notes suivantes conservées aux archives de la Société historique de Lisieux.*



*S. Marie aux Anglais*

L'église de Sainte-Marie-aux-Anglais, dessin original de Charles Vasseur, avril 1856

L'église de Sainte-Marie-aux-Anglais est bâtie au milieu d'une riche vallée arrosée par la Viette à deux kilomètres du chemin de fer. Cette petite église, l'une des plus anciennes et des plus intéressants de l'arrondissement de Lisieux, menaçait ruine il y a quelques années. La société française pour la Conservation des Monuments historiques et la société d'Emulation de Lisieux, sur la proposition de M. le docteur Billon, vota quelques fonds pour la sauver de la destruction. Plusieurs riches propriétaires de la commune contribuèrent de leur côté à sa conservation. M Delaporte, avoué à Lisieux, propriétaire actuel de l'ancien manoir féodal a fait faire dernièrement à cette église d'importants travaux de consolidation que nous sommes heureux de signaler. Les murs construits en moyen appareil sont flanqués de contreforts plats reliés dans leur partie supérieure par un cordon sur lequel s'appuient les fenêtres primitives. Des modillons à figures grimaçantes, parfaitement conservés supportent la corniche.

La nef date du XIIe siècle, elle est éclairée au nord par trois fenêtres à plein cintre étroites à l'extérieur et très ébrasées à l'intérieur. On remarque de ce côté, près du portail, une charmante porte romane dont l'archivolte orné de zigzags opposés repose sur de larges tailloirs. La corbeille du chapiteau est formée de feuilles recourbées en volutes. La nef est éclairée au midi par deux fenêtres primitives et une fenêtre flamboyante à deux baies qui date du XVe siècle.

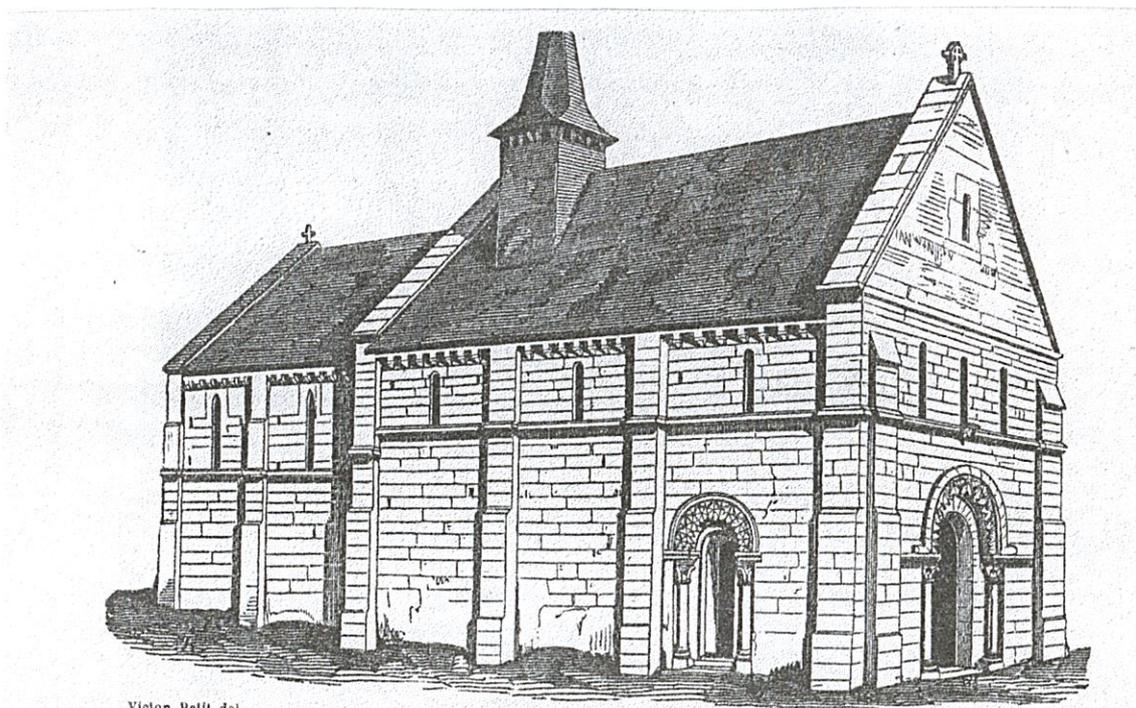


Haard, phot.

Église de Sainte-Marie-aux-Anglais.

Porte au nord de la nef.

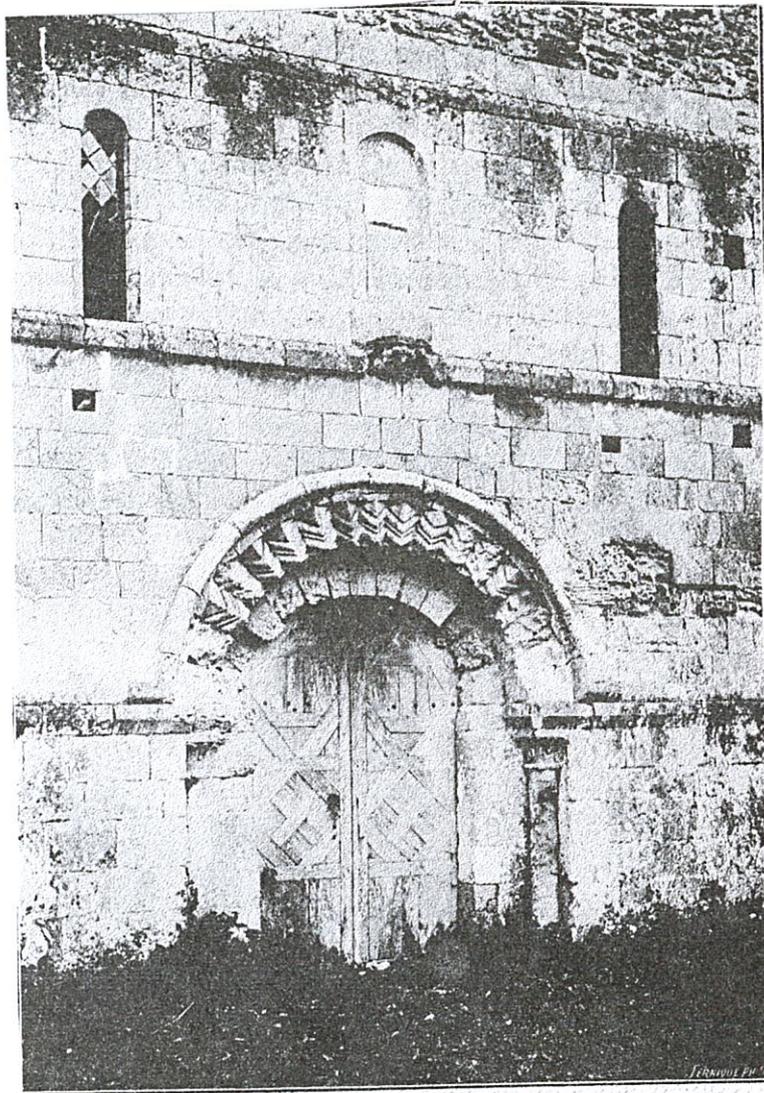
Le portail occidental, flanqué aux extrémités de deux contreforts plats, est percé de trois fenêtres à plein cintre de hautes et étroites fortement ébrasées à l'intérieur. La fenêtre du milieu a été bouchée afin de servir de niche à une statue dont on voit encore le support. La porte est à plein cintre; son archivolte est garni d'un tore et décoré de plusieurs zigzags ou chevrons brisés reposant sur de courtes colonnettes, dont les chapiteaux formés de larges feuilles sont terminés par un vigoureux tailloir qui se profile jusqu'aux contreforts. Le gable, construit en galet est surmonté d'une croix antéfixe. A l'extrémité orientale de la nef s'élève un clocher en charpente, recouvert en essentes, qui date du XVIe siècle. Le chœur, en retrait sur la nef appartient à l'époque de transition. Il est éclairé au nord par deux fenêtres ogivales étroites à l'extérieur est très ébrasées à l'intérieur, au midi par une fenêtre semblable et par une large fenêtre du XIIIe siècle, séparée par un meneau qui se bifurque dans le haut, de manière à former 2 ogives aiguës. Près de la nef est une jolie porte romane dont l'archivolte garni d'un tore repose sur de larges tailloirs. La corbeille des chapiteaux est formée de feuilles recourbées en volutes. Le chœur se termine par un chevet droit soutenu par un seul contrefort et percé autrefois d'une fenêtre ogivale du même temps, laquelle s'appuie sur un cordon qui fait le tour du chœur. On a élevé au XVIe siècle, derrière le chevet une petite sacristie en bois à pans coupés, avec briques entre les colombages formant des dessins variés.



Victor Petit del.

Église de Sainte-Marie-aux-Anglais.

Ensemble nord-ouest.



Huard, phot.

Église de Sainte-Marie-aux-Anglais.  
Portail de l'ouest.

Chacun des deux flancs de la nef, le nord et le midi est percé de trois fenêtres. Celles du nord ont conservé leur cachet primordial et posent comme celles du couchant sur le cordon torique. Il en est de même des deux premières du côté du midi ; mais la dernière, celle qui se trouve le plus rapprochée du chœur a été reconstruite au XVe siècle. Elle est de forme ogivale, subdivisée par un meneau en deux accolades subtrilobées. Le cordon continu a disparu sous sa partie inférieure ; au-dessous, on a taillé, je ne sais à quelle époque, une sorte d'armoire qui est une vraie mutilation. A l'extrémité nord-est de la nef se trouve encore une porte fort ornée à l'extérieur mais maintenant bouchée; il n'est pas ordinaire de trouver, à l'époque romane, de larges ouvertures ou des portes du côté du nord ; la disposition de celle-ci, qui probablement donnait accès au banc seigneurial, se trouve motivée par la présence, de ce même côté et tout près de l'église, du manoir féodal.

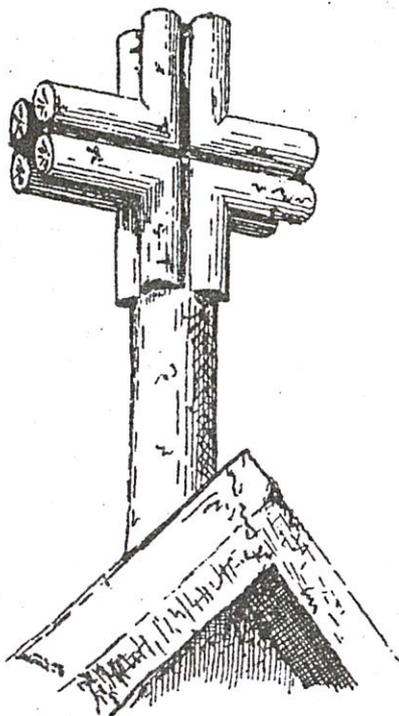
Il est aussi une remarque à faire sur les fenêtres primitives, c'est que leur base au lieu d'arriver au niveau du parement intérieur de la nef par un pan incliné continu, est formé d'une suite de degrés, autant probablement qu'il y a d'assises de pierre dans l'épaisseur du mur.

L'arc triomphal, qui donne accès de la nef dans le chœur, est ogival, du XIIIe siècle. Il se compose de deux archivoltes formant retraite l'une sur l'autre. La première est simplement épanelée, l'autre, la supérieure est formée d'un gros tore et de deux moulures en cimaise. Le tout retombe sur les chapiteaux à large tailloir et à corbeilles richement ornées de feuillages de transition d'un faisceau de colonnettes engagées de diamètre différent, au nombre de trois. La pierre des bases mangée par l'humidité en rend la disposition invisible ; elles étaient à agrafes. Cet arc était accompagné de deux petits autels, formés d'une masse cubique de pierre, et que l'on avait revêtus sous le règne de Louis XIV de parements d'étoffe et de toiles peintes. La voûte qui date du XVIe siècle est en merrain, avec entrants et poinçons visibles, ornée de dessins au pochoir.



L'arc triomphal - Dessin original de Charles Vasseur avril 1856

Il ne reste dans cette nef ravagée qu'une seule statue, une vierge en pierre, style de la Renaissance, vêtue d'une robe mouchetée d'hermines et d'un manteau bleu azur fleurdelysé d'or. L'enfant qu'elle tient dans ses bras est nu et tient une boucle dans sa main.



E. Chevallier del.

Croix du pignon oriental de la nef.

Le chœur est élevé au-dessus de la nef d'un degré qui forme au centre une saillie circulaire son pavage comme celui de la nef était en terre cuite émaillée. Le chœur long de deux travées voûtées en pierre est éclairé par quatre fenêtres deux pour chaque travée prenant leur jour régulièrement au nord et au midi. Les deux fenêtres du nord sont primitives c'est à dire légèrement ogivales et ébrasées à l'intérieur. Elles reposent sur un gros tore formant cordon au niveau du tailloir des chapiteaux des colonnes engagées. Au midi la première travée seule a conservé sa fenêtre primitive. La seconde travée celle du sanctuaire a une large fenêtre d'une exécution grossière séparée en deux baies à lancettes par un meneau dont la partie supérieure se bifurque en Y, elle doit pourtant dater du XIIIe siècle. Sous cette fenêtre, une belle piscine ouverte par deux arcatures trilobées : cette forme a précédé l'ogive. Le mur de la première travée, au nord, est percé dans son épaisseur par deux arcs de décharge surbaissés en anse de panier, sous lesquels sont placées deux statues tumulaires couchées qui datent du XIIIe siècle. Celle qui se trouve la plus rapprochée du sanctuaire représente une femme vêtue d'un surcot largement ouvert autour des bras peu ondoyant et fendu sur le devant dans sa partie inférieure, sa cotte est fort étroite moulant la taille et les bras.

La seconde représente un guerrier les deux mains posées sur la poitrine les pieds appuyés sur un lion. Il est entièrement vêtu de sa cotte de maille, que recouvre une cotte d'arme sans manche descendant jusqu'au genoux, serrée autour des reins par une ceinture dans laquelle est passée une dague ou épée fort courte; du côté gauche pend également un bouclier long de forme triangulaire. Sa tête est nue reposant sur un coussin quadrangulaire posé de même que celui de la femme, mais soutenu par deux petits anges. Les cheveux tout coupés de la même manière que ceux de la femme; seulement ils sont maintenus par une couronne sans fleurons; mais ornée d'une série de quatre feuilles rien dans ces tombeaux ne peut faire connaître les noms de ces deux personnages cependant mari et femme.



Victor Petit del.

Statues funéraires du XIII<sup>e</sup> siècle,  
dans l'église de Sainte-Marie-aux-Anglais.

Devant les deux arcades, dans le pavage du chœur, se trouve une pierre tumulaire gravée au trait; le frottement des pieds l'a fort endommagée cependant on peut encore y lire:

Cy Git Messire Caesar Auguste Demathan chevalier seigneur de Ste Marie aux Anglais, de St Maclou, de Pierrefitte en Cinglais et seigneur honoraire du Doux Marais. Lequel décéda le 19 de février 1693 prier pour le repos de son âme.

Les voûtes sont légèrement ogivales à arceaux et arcs-doubleaux. Ces arcs-doubleaux sont formés d'une large plate bande accompagnée de deux moulures cordiformes. Les arceaux sont seulement cordiformes. Leur retouchée est reçue par des faisceaux de 3 colonnettes engagées de différents diamètres. Une seule colonnette reçoit les retombées des arceaux dans chacun des angles du chœur. Les chapiteaux sont tous variés depuis les godrons jusqu'aux crossettes végétales. Les murs étaient garnis d'une décoration polychrome fort détériorée; mais d'un grand intérêt. La seconde voussure de l'arc-triomphe était remplie par des dessins d'arabesques : au-dessus étaient représentées 3 grandes figures. Les deux, des côtés incluses dans des arcades peintes, étaient nimbées; l'une d'elle, celle du côté nord, tient un livre dans sa main gauche, l'autre à laquelle on ne voit point d'attributs paraît être une femme; et peut-être faut il y voir Jésus Christ et la Vierge. Celle du haut d'une plus grande proportion à la tête entourée du nimbe crucifère, ses deux mains étendue; la droite, bénissante, c'est évidemment le père Eternel. Les voûtes portent aussi des traces de peinture; mais seulement d'arabesques. Enfin au dessus des deux arcades des tombeaux est une grande composition fort détériorée comme tout le reste; on y distingue pourtant facilement neuf têtes, celle du milieu nimbée, devant est une sorte de table fort longue, le sujet paraît représenter la Cène. Le maître autel de style Louis XIV est sans intérêt. Le tabernacle à pans coupés est orné de colonnes torsées, les niches n'ont plus de statuettes. On y voit encore quelques uns des condétables et des torchères qui l'ornaient autrefois: l'un et l'autre sont en bois et dans le style Louis XIV Sous cet autel il en subsiste un autre en pierre, en tout semblable sauf la grandeur, aux deux petits de la nef et à celui qui se voit aussi aux Authieux. Dans une niche sans caractère creusée dans le mur du côté de l'évangile et qui a bien pu servir autrefois de tabernacle est placé un petit Saint Sébastien en pierre qui paraît d'une haute antiquité et d'un certain mérite comme sculpture mais l'absence totale de draperie ou d'autres signes caractéristiques ne permet guère de lui assigner une époque déterminée.

Avec ces quelques débris, il ne reste plus de tout le mobilier du chœur qu'un long banc dont le dossier est formé d'une série de panneaux plissés.

Les fonds baptismaux et le bénitier qui occupent le bas de la nef sont deux masses hexagonales sans sculptures ni moulures.

Selon M. Lucien Musset, texte publié dans la Normandie romane, collection Zodiaque, La Nuit des Temps, tome 1, 1967, p. 301-302 : "L'intérêt primordial de Sainte-Marie-aux-Anglais résulte dans son décor peint, qui, dans le chœur, comporte plusieurs couches. Nous négligerons les plus récentes : une litre à écussons du XVI<sup>e</sup> siècle, un faux appareil du XV<sup>e</sup>. Le reste forme un ensemble passablement homogène et très digne d'attention. Seules les parties hautes sont bien conservées.

Décrivons les sommairement en commençant par le chevet. De part et d'autre de la fenêtre d'axe, nous trouvons deux figures un peu plus tardives que le reste du décor (XIV<sup>e</sup> siècle ?), un saint Pierre vêtu d'un manteau rouge jeté sur une robe jaune et un saint Paul qui porte un manteau jaune sur une robe rouge. Au registre inférieur et se prolongeant sur les murs latéraux, ce sont des scènes de vie du Christ, parmi lesquelles on distingue la Cène, l'arrestation du Christ, le portement de Croix, enfin la crucifixion au chevet ; le cycle devait être presque complet à l'origine.

Les parties hautes des murs latéraux de grandes figures de saints, très dégradées, dont plusieurs portant des livres.

Les voûtes, dégagées en 1952, portent toutes une histoire du slut en petits tableaux, progressant jusqu'à un Christ en gloire entouré de symboles des évangélistes eu dessus de l'autel ; ce sont, en partant de l'ouest :

- une dormition de la Vierge.
- une Adoration des Mages - Ceux-i sont désignés par leurs noms, Melchior, Gaspar, Bautazar (sic).
- une Annonciation
- une Visitation
- une Nativité
- une Adoration des Bergers

"La nef comporte aussi quelques scènes religieuses; au dessus de l'autel latéral de droite on distingue un Christ en buste encensé par deux anges et une procession d'anges portant des bâtons sommés d'une croix.

Mais le mur du nord offre un décor d'une tout autre nature: on y assiste à l' assaut d'une ville. A droite, on distingue une tour crénelée; puis trois hommes d'armes, coiffés d'un heaume hémisphérique marqué d'une croix, revêtus d'une cotte de mailles, montent à l'échelle; le premier porte une hache, le second un fauchard; plus loin on aperçoit le sommet d'une tente à pavillon terminée par une boule. S'agit-il d'une scène de croisade, comme on l'a conjecturé-par exemple du siège d'Acre en 1191-ou d'une transposition contemporaine d'un épisode biblique? En tout cas équipements militaires sont du temps de Philippe-Auguste, et il semble inacceptable de faire descendre cette belle série jusqu'au second quart du XIVe siècle, comme le proposait L Régnier.

"Le dessin est presque partout assez gauche, plus expressif qu'exact, et l'artiste a eu quelque peine à loger ses personnages dans l'espace inconfortable offert par les voûtains. Une certaine horreur du vide l'a poussé à meubler ses fonds de grosses étoiles fort inutiles; les étiquettes qui donnent les noms des personnages sont maladroitement placées. Mais on ne peut lui dénier de la spontanéité, le sens de la vie et un certain don de mettre les scènes évangéliques à la portée du commun peuple, sensible notamment dans ce qui reste de l'Adoration des Bergers(cf. le dessin du personnage vêtu d'un long manteau et d'un capuchon pointu, avec un petit chien à ses pieds) ou dans certains aspects de la nativité (cf. la petite nacelle rectangulaire où l'Enfant est allongé). Evidemment, pour une si modeste église rurale, on ne s'était pas adressé à un grand peintre. On ne regrettera pourtant pas d'accéder, pour une fois, à une forme d'art presque populaire et en tout les cas très "bon enfant"."

## La Litre seigneuriale

### **Emplacement et état de conservation:**

A l'intérieur de la chapelle, dans le chœur, on peut voir les vestiges d'une litre seigneuriale. On devine encore la bande funèbre très détériorée qui ceinturait le chœur, et sur le mur de chevet, à droite de la verrière, un blason en fort mauvais état.

### **Description des armes:**

On devine l'existence d'un écu de type français moderne à la surface duquel existe un Chevron. Il avait pour support deux lions dont seul persiste celui de dextre. Il était timbré d'un haume empanaché, dont on ne distingue plus guère que le panache.

### **Identification:**

Cet écu frappé aux armes de la famille de Drosay, alias de Drossey qui possédait la seigneurie de Beaucoudré, diocèse de Coutances, qui portait "d'azur au chevron d'argent chargé de six coquilles de sable, accompagné de trois croissants d'or disposés 2 et 1 "

Certains ont lu cet écu de façon différente "d'azur au chevron, (ou au savoir) d'argent accompagné de trois croissants d'or.

Cette litre daterait de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, (présence d'un haume?) ou du début du XVIII<sup>e</sup> siècle. Ce serait celle de Pierre de Drosay, seigneur de sainte Marie et saint Maclou, marié à Madeleine Bernières Percy.

Renseignements fournis par le docteur Pierre Botin. La Société historique de Lisieux publiera prochainement une étude du docteur Boitin sur les litres funèbres du Pays d'Auge.

Cloche de S<sup>t</sup> Marie aux Anglais

(Diamètre : 63 c.)

LAN. 1785 nomme Marie Rozalie par Louis Félix Marc Dambry Contrôleur général des fermes au département de Caen et Marie Rozalie Geoffroy épouse de M<sup>re</sup> Etienne Louis Choron écuyer conseiller secrétaire du Roy Directeur général des fermes à Caen.

M. J. A Lavillette de Lizieux ma faite. Jean Jaquete trésorier en charge.

ou est sur le prolongement de la flèche du clocher -

EN 1741  
IE ETÉ P  
LA CE PA  
RTAIE  
e 1741

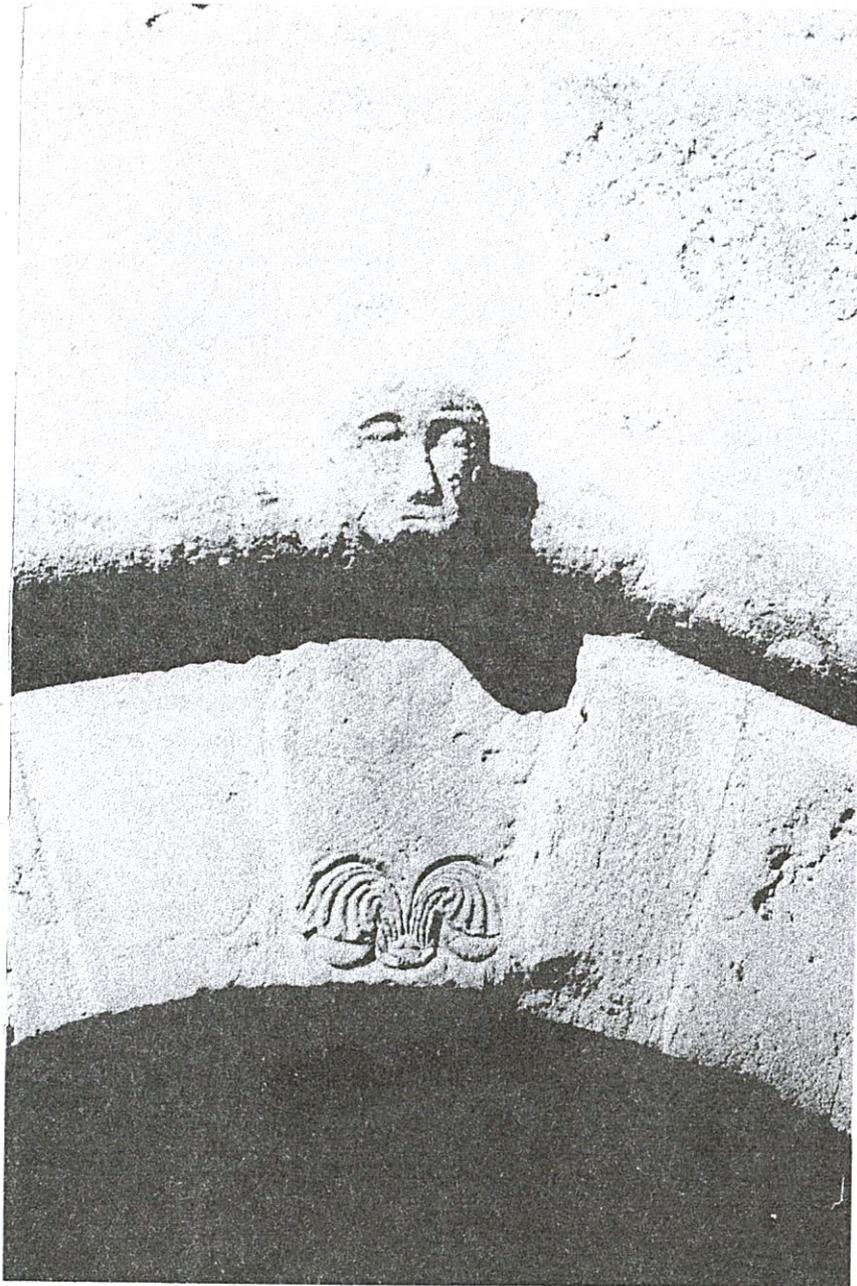
LAN 1785 & NOMMEE MARIE ROZALIE PAR  
LOUIS FELIX MARC DAMBRY CONTROLEUR GENE  
RAL DES FERME AU DEPARTEMENTS DE CAEN  
& MARIE ROZALIE (I) GEOFFROY EPOUZE DE M<sup>RE</sup>  
ETIENNE LOUIS CHORON ECUYER CONSEILLER  
SECRETAIRE DU ROY DIRECTEUR GENERAL  
DES FERME A CAEN.

Sur la panse :

† M I A LAVILLETTE DE LIZIEUX MA FAITE  
JEAN IAQUETE TRESORIER EN CHARGE.

Inscription sur la cloche relevée par Charles Vasseur

**Modillon au-dessus du porche  
Eglise Sainte-Marie-aux-Anglais**



# NOTES DE TOPONYMIE NORMANDE



## LES NOMS DE SAINTE-MARIE-AUX-ANGLAIS, DOUX-MARAIS et SAINT-MACLOU-EN-AUGE [canton de Mézidon-Canon, Calvados]

L'ancienne commune de Sainte-Marie-aux-Anglais fait actuellement partie de la celle du Mesnil-Mauger. En tant que commune indépendante, elle avait déjà absorbé en 1836 les anciennes paroisses et communes de Doux-Marais et de Saint-Maclou-en-Auge. Nous étudierons successivement ces trois noms.

### SAINTE-MARIE-AUX-ANGLAIS

**SAINTE-MARIE-AUX-ANGLAIS** : Hugo *de Sancta Maria* f-12e s. PAG, *Sancta Maria ad Anglicos* 1277 CSB 221, *parrochia Sancte Marie ad Anglicos* 1302 PAG, *Gaufridus Sancte Marie*, [patron de] *Ecclesia Beate Marie ad Anglicos* ~1350 PDC 257 C, *Scte-Marye-aux-Anglois* 1562 JSG II 769, *Ste Marie aux Anglois* 1753/1785 p CC, *Ste Marie Aux Anglais* ~1812 CN, *Sainte-Marie-aux-Anglais* 1883 c DTC, 1982 c IGN.

La dédicace à sainte Marie ne suscite pas de commentaires particuliers. En revanche, la référence aux "Anglais", qui apparaît dès le 13e siècle, pose un problème différemment traité par les principaux toponymistes du 20e siècle.

Le nom est simplement ignoré par Auguste Longnon [NLF]. Auguste Vincent [TLF 32a § 65], le premier (en 1937) à aborder la question, considère sans état d'âme le déterminant *aux Anglais* comme la trace d'une population d'origine anglaise. Albert Dauzat [DNLF 365b] évacue le problème en ne commentant pas cet appendice. En 1985, Marie-Thérèse Morlet [NPG III] ne mentionne pas le NL, qui ne représente plus un nom de commune; pour la même raison, il n'est pas étudié par René Lepelley [DENCN], dont l'ouvrage date de 1993. Enfin, l'abbé Ernest Nègre [TGF III § 28071] se borne à reproduire la très succincte notice de Dauzat.

Il n'existe à notre connaissance aucun document relatif à un établissement anglais (anglo-scandinave ?) en ce lieu. Étant donné que l'absence de preuves formelles ne peut constituer une preuve de non-existence, le doute subsiste, mais l'absence de toute preuve indirecte, en dehors du NL lui-même, rend cette explication assez fragile. Nous aurions plutôt tendance à y voir un nom de personne, et donc "(le village) des LANGLOIS / LANGLAIS", surnoms puis NF bien attestés en Normandie dès le début du 11e siècle<sup>2</sup>; la variante LANGLAIS, forme dialectale de l'Ouest de LANGLOIS, est d'ailleurs centrée sur le Calvados. Initialement, ces surnoms, issus de l'ancien normand *angleis* ou de l'ancien français *anglois*, évoquaient l'origine ethnique ou géographique (nom d'immigrant anglais, de personne ayant séjourné en Angleterre, ou ayant un lien avec ce pays).

<sup>2</sup> Cf. par exemple : *Andelelmus Anglus* 1108/1140 CSE. — *Alvinus Anglicus* 1079/1101 CSE; *Hugo Anglicus* 1184 MR; *Petrus Anglicus* 1220 RJE [jugement à Falaise, C]. — *Garinus Anglensis* 1142/1173 CNDT [Soligny-la-Trappe, Cn de Bazoches-sur-Hoëne, O].

## DOUX-MARAIS

Le nom de cette ancienne paroisse et commune est attesté depuis le 12<sup>e</sup> siècle, mais il est certainement plus ancien, car sa structure romane archaïque, de type **déterminant + appellatif**, sans article, tombe localement en désuétude vers le 11<sup>e</sup> siècle.

**DOUX MARAIS** : *Doumarais*, *Odonis Mariscus* 1150 CSB 81, *Odomariscus* 1160 CPLX 48 n, *Odomarisco* f-12<sup>e</sup> s. PAG, *Dommaresc* 1232 CSB 138, [abl.] *Dulci Marrisco*, *le doz mar[esc]* 1260 PAG, *Doz Maresc* 1269 PAG, Capella de *Dulci Maresco* 1302 PAG, [Ecclesia] de *Dulci Maresco* 16<sup>e</sup> s. PLXDF Ivij, *Doumarais* 1753/1785 p CC, *Doux marais* 1810 c CN, *Doux-Marais* 1883 a c DTC, *Le Doux marais* 1946 INSEE, *le Doux Marais* 1979 h IGN, 1982, 2001 PTT.

Le toponyme est composé de l'élément *marais* — désignant l'ancienne zone marécageuse de la vallée de la Dives — précédé du NB médiéval masculin *Ode*, cas régime *Odon*, nom de seigneur local également présent dans le nom de Mézidon<sup>3</sup>.

### Remarques :

1. — *Ode* / *Odon* est un NB de forme tardive ou savante, issu d'un NP germanique masculin *Odo*, hypocoristique des noms dont le premier élément est *od-* < *aud-* "richesse" [germanique commun °*aud-*, cf. ancien haut-allemand *ôt*, ancien saxon *ôd*, ancien anglais *êad*, ancien norois *audhr* "richesse"; cf. également gotique *audags* "félicité"].

2. — Le passage de [ō] à [v] dans ce NL est dû à un phénomène normand de dénasalisation : [ō] > [o] devant consonne, et fermeture de la voyelle orale [o] > [v] (cf. norm. *mouchel* = fr. *moncel*). La séquence [domare] fut réinterprétée dès le 13<sup>e</sup> siècle en *doz marais* "doux marais", puis [dumare] en *doux marais*; le dernier acte de la transformation s'effectue au 20<sup>e</sup> siècle (nomenclatures de l'INSEE), où apparaît l'article, correspondant à l'usage actuel.

## SAINT-MACLOU-EN-AUGE

Ancienne paroisse et commune, dont les premières attestations ci-dessous sont sujettes à caution. La première forme assurée est celle du 16<sup>e</sup> siècle, ce qui est très tardif, car en Normandie les dédicaces à saint Maclou (variante de saint Malo) apparaissent régulièrement dans les textes au 12<sup>e</sup> ou 13<sup>e</sup> siècles.

Comme il a été dit plus haut, la commune fut rattachée en 1836 à Sainte-Marie-aux-Anglais, dont elle devint un hameau, depuis peu désigné sous le nom de Saint-Maclou-de-Sainte-Marie.

**SAINT-MACLOU** : *Saint Maclou* (?) 1280, *Saint Maslou* (?) 1288 CECB<sup>4</sup>, *Sanctus Machutus in Algia* 16<sup>e</sup> s. PLXLP 48, *St Maclou* 1753/1785 p CC, 1810 c CN, *Saint-Maclou*, *Saint-Maclou-en-Auge* 1883 a c DTC, *Saint-Maclou* 1946 INSEE, *St-Maclou* 1979 h IGN, *village St Maclou* 1982 PTT, *St Maclou*, *ham[eau] St Maclou* 1982, 1988, *Saint Maclou* 1986, 1988, *Lieu dit St Maclou* 1988 PTT, *St Maclou de Ste Marie* 1999, 2001 PTT

Remarque : *Saint-Maclou* est une variante de *Saint-Malo*, employée en Haute-Normandie ainsi que dans le Calvados. Ces noms représentent des dédicaces à l'ancien évêque d'Aleth, aujourd'hui Saint-

<sup>3</sup> S. de *Mesodon* ~1040, [acc.] *Mansionem Odonis*, [abl.] *Mansione Odonis* ~1063/1066, S. de *Mansu Odonis* 1066 NLC 33. — De l'ancien français *mes Odon*, "la résidence d'Odon, la maison d'Odon".

<sup>4</sup> Formes citées par Hippeau [DTC], qui donne également *Sanctus Machutus Baiocensis* 1289, renvoyant clairement à l'ancienne paroisse de *Saint-Malo* ressortissant du doyenné de la Chrétienté (diocèse de Bayeux); les deux autres formes, de même source (chartes du chapitre de Bayeux), sont fortement suspectes.

Servan près de Saint-Malo, évangéliste de la Bretagne († ~645). La forme latinisée du nom de ce saint est *Maclovius*, fréquemment altérée en *Macutus* ou *Machutus* en Normandie pour une raison encore inconnue. Il représente un nom d'origine celtique, d'interprétation très incertaine.

## BIBLIOGRAPHIE ET SOURCES

- ADC : Archives Départementales du Calvados.  
BSHL : *Bulletin de la Société historique de Lisieux*.  
CC : Carte de Cassini, 1753/1785.  
CECB : *Chartes de l'évêché et chapitre de Bayeux*, ADC [DTC].  
CN : Cadastre Napoléon.  
CNDT : Comte de Charencey, *Cartulaire de l'abbaye de Notre-Dame de la Trappe*, Alençon, 1889.  
CPLX : Chartres citées dans PLXLP.  
CSB : *Chartes du prieuré de Sainte-Barbe-en-Auge*, ADC [DTC].  
CSE : Étienne Deville, *analyse d'un ancien cartulaire de l'abbaye de Saint-Etienne de Caen*, Évreux, 1905.  
DA : Dénombrement d'Alençon [DTC].  
DENCN : René Lepelley, *Dictionnaire étymologique des noms de communes de Normandie*, Caen, Presses Universitaires de Caen / Condé-sur-Noireau, Éditions Charles Corlet, 1993.  
DENF : Marie-Thérèse Morlet, *Dictionnaire Étymologique des Noms de Famille*, Perrin, Paris, 1991.  
DNLF : Albert Dauzat et Charles Rostaing, *Dictionnaire étymologique des noms de lieux en France*, Larousse, Paris, 1963, rééd. Guénégaud.  
DTC : Célestin Hippeau, *Dictionnaire Topographique du Département du Calvados*, Paris, 1883.  
IGN : Cartes IGN, 1 : 25 000.  
INSEE : *Nomenclature des hameaux, écarts et lieux-dits du Calvados*, INSEE, 1946.  
JSG : Eugène Robillard de Beaurepaire et le Comte Auguste de Blangy, *Le Journal du Sire de Gouberville*, MSAN vol. XXXI, Caen, 1892, et vol. XXXII, Caen, 1895.  
MR : Léchaudé D'Anisy, *Grands Rôles des Échiquiers de Normandie*, première partie, MSAN, 2e série, 5e volume (XV), Paris, 1845. — Léchaudé D'Anisy et A. Charma, *Magni Rotuli Scaccariæ Normanniæ sub regibus Angliæ*, pars secunda, MSAN, 2e série, 6e volume (XVI), Paris, 1852. — Stapelton, *Magni Rotuli Scaccariæ Normanniæ sub regibus Angliæ*, Londres, 1840-1844.  
MSAN : *Mémoires de la Société des Antiquaires de Normandie*.  
NLC : Jean Adigard des Gautries, *Les noms de lieux du Calvados attestés entre 911 et 1066*, in *Annales de Normandie* II, 1952), pp. 209-229; III, 1953), pp. 22-36, 135-148.  
NLF : Auguste Longnon, *Les noms de lieux de la France*, Paris, 1920-1929; rééd. Champion, Paris, 1979.  
NPG : Marie-Thérèse Morlet, *les Noms de personnes sur le territoire de l'ancienne Gaule du VIe au XIIe siècle*, CNRS, Paris, t 1 1968; t 2 1972; t 3 1985.  
PAG : Christophe Maneuvrier, *Les possessions de l'abbaye de Grestain dans la vallée de la Dives (XIe-XIIe)*, in BSHL n° 35, juin 1996, pp. 28-35.  
PDL : Pouillé du Diocèse de Lisieux, ~1350, in Auguste Longnon, *Pouillés de la Province de Rouen*, Recueil des Historiens de France, Paris, 1903, pp 245-264.  
PLXLP : Auguste Le Prévost, *Pouillés du diocèse de Lisieux*, 14e-16e s., in MSAN XIII, 1844, pp. 1-100.  
PTF : *Papier terrier de la vicomté de Falaize, rédigé en 1586*, ms de 191 pp, BN [DTC].  
PTT : par convention, annuaire téléphonique des P & T, puis France Telecom.  
RJE : Léopold Delisle, *Recueil de jugements de l'Échiquier*, Paris, 1864.  
TF : Auguste Vincent, *Toponymie de la France*, Bruxelles, 1937.  
TGF : Ernest Nègre, *Toponymie Générale de la France*, Droz, Genève, t. 1 1990, tt. 2 et 3 1991.

## ABRÉVIATIONS USUELLES

a : ancien.	NF : nom de famille.
c : commune.	NL : nom de lieu.
chlle : chapelle.	NP : nom de personne.
h : hameau.	p : paroisse.
NB : nom de baptême	



# NOTES DE TOPONYMIE NORMANDE



## LE NOM DES AUTHIEUX-PAPION [canton de Mézidon-Canon, Calvados]

Le nom de cette commune est attesté dans les textes depuis le 14<sup>e</sup> siècle, mais il est sans doute plus ancien : sa structure, de type **appellatif + déterminant**, fut localement en usage à partir du 11<sup>e</sup> siècle. Rappelons-en les formes (voir les abréviations à la fin de l'article consacré à Sainte-Marie-aux-Anglais) :

**LES AUTHIEUX-PAPION** : Ecclesiam de *Altarius Papion* ~1350 PDL 258 B, *les Ostieux-Papion* 1585 PTF, *les Autieux Papion* 1753/1785 p CC, *les Ostieux-Papion* 1778 DA, *les Autieux papion* ~1812 CN, *les Authieux-Papion* 1883 c DTC, 1979 c IGN.

Le toponyme est composé de l'élément *authieux* "autels" — désignant ici un lieu de culte (oratoire, chapelle, église, etc.) à plusieurs autels — suivi du nom de personne *Papion*. Ce dernier peut faire référence au fondateur du lieu (donateur...), ou encore à un seigneur local auquel l'édifice appartenait ou duquel il dépendait.

### Remarques :

1. — La forme *authieux* est issue de l'ancien français *altieus* < *altels*, variante (d'origine vraisemblablement picarde) de la forme attendue mais peu représentée *altiaus* < *alteaus* < *altels*, pluriel d'*altel* "autel". En français, la forme du singulier s'est étendue au pluriel pour ce mot (*un autel, des autels*), alors que le contraire s'est produit pour la plupart des autres mots en *-el* (ancien français *un chapel, des chapeaus* < *chapels*, mais français moderne *un chapeau, des chapeaux*).

Le mot *altel* lui-même représente une réfection, par changement de finale, de l'ancien français *alter* "autel", emprunt au latin ecclésiastique *altare*, singulier d'emploi tardif du pluriel latin classique *altaria*. Ce mot désignait le support, placé sur l'autel proprement dit, où étaient brûlées les entrailles des animaux sacrifiés. Il se rattache vraisemblablement au verbe archaïque *adolere* "faire brûler" < *ad-* + *olere*, qui ne semble pas avoir de correspondants en dehors des langues italiques (cf. ombrien *uretu* "brûlé").

2. — Marie-Thérèse Morlet [DENF 754b] rattache le NF PAPION au mot *papier*, et en fait un surnom de marchand de papier. Étant donné que le NI. a dû se fixer vers le 11<sup>e</sup> ou 12<sup>e</sup> siècle, il est plus vraisemblable d'y voir un NP individuel *Papion* < gallo-roman PAPPIONE, du latin *\*Pappio* (relevé sous la forme *Papio* au 6<sup>e</sup> siècle), dérivé en *-io* du NP *Pappus*, et attesté dans le monde romain comme prénom et surnom; il est formé sur le mot *pappus* "grand-père; vieillard"<sup>1</sup>.



<sup>1</sup> Un grand nombre de dérivés de ce nom sont attestés à date ancienne : *Pap(p)ius, Pappia, Pap(p)ulus, Papitus, Papo, Papa*, etc. Cf. NPG II 87b.

## Vivre à Saint-Pierre-sur-Dives en 1920

Curieuse de jardins et d'histoires de jardiniers, il me plaît de découvrir les plus riches et les plus humbles d'entre eux au plus secret de leur jardin.

Cet été avec la complicité de Brigitte Ferrand, je suis entrée dans l'univers de Monsieur et Madame Poussin, un couple charmant, toujours vibrant des souvenirs de leur jeunesse à Saint Pierre sur Dives.

Nous leur avons demandé de parler des jardins, des repas, de la manière de se soigner...<sup>1</sup> Ecoutons-les...

### Saint Pierre sur Dives avant 1914

"Mon grand-père s'est installé à Saint Pierre sur Dives en 1896. Ma tante travaillait au magasin de "Nouveautés" rue de Falaise.<sup>2</sup> Elle se levait tôt pour ouvrir à 7 heures. Pendant les foins ou la moisson, on venait chercher une blouse ou un "bleu" avant de partir à sa journée.

En général les commerçants habitaient dans leur magasin. Le soir ils sortaient une chaise et s'installaient dehors.

Mon père était horloger, rue de Falaise.

En 1914, 3 classes ont été installées dans l'ancienne salle des fêtes : une classe de garçons et le petit cours.

L'actuelle école Marie Curie était une salle d'asile pour les enfants dont les parents n'avaient pas le temps de s'occuper. Ils y étaient accueillis par des sœurs.

A cette époque, il y avait à Saint Pierre sur Dives 3 tanneries et un moulin à tan installé de chaque côté de l'écluse. On y broyait de l'écorce de chêne. Je me souviens des couteaux qui montaient et descendaient et broyaient l'écorce.

Ensuite les peaux séjournèrent longtemps dans des cuves de 1,50 m de diamètre. Puis les tanneurs faisaient sécher les mottes de tan. Cela servait à chauffer les chaufferettes. Ils les faisaient sécher sur les murs, à l'air, et les vendaient comme ça.

J'ai vu la première voiture rouler dans Saint Pierre. Elle était conduite par Mademoiselle de Venduvre. On sortait dans la rue pour la regarder passer. C'était avant 1914.

### Le marché et le commerce à Saint Pierre

Autrefois il y avait une deuxième halle (à l'emplacement approximatif de la salle des fêtes). Elle est devenue entrepôt de matériel. Elle a servi jusqu'en 1930. En face de la Caisse d'Epargne, il y avait une prison et le "champ de foire" était un vrai champ : on y amenait paître des bêtes. Le marché durait toute la journée du lundi. On pouvait laisser

<sup>1</sup> Nous avons volontairement conservé les termes et l'ordre de notre conversation afin de préserver la fraîcheur et la dynamique de cet entretien.

<sup>2</sup> Magasin de "Nouveautés" remplacé aujourd'hui par "Fring's boutique"

son cheval dans un des cinq hôtels de la ville. Certains représentants voyageaient par le train, l'hôtel de France, les Agriculteurs et le Grand Turc avaient un omnibus qui les

ramenait avec leurs malles d'échantillons. Les particuliers pouvaient aussi demander qu'on vienne les prendre : cela faisait de la "réclame" pour l'hôtel. L'ex magasin Declais était la remise où l'on gardait les chevaux. Rue de Falaise, il y avait une forge. Un certain Clovis tenait les pieds des chevaux. Plus loin était installée une fabricante de parapluies : Mme Mallet.

Le grainetier, place de la Mairie, vendait des semences au détail. On les pesait. En ville chacun avait son jardin.

Il y avait un marchand de légumes rue de Lisieux et un autre sur le marché du lundi."

### **Le jardin de Mr Poussin avant 1914**

"A Saint Pierre chacun avait son jardin. Mes parents avaient leur jardin un peu éloigné de la maison. Le potager s'étendait depuis la rue jusqu'au fond. Un gros poirier à cuire donnait sur la rue. Il gênait, on l'a transplanté.

Dans le jardin du grand-père, il y avait des tomates, des navets. On ne cultivait pas de pommes de terre. Ici, on achetait les pommes de terre de Luc sur le marché.

On cultivait des massifs de petites fleurs, achetées à Jort chez un horticulteur. On prenait le train jusqu'à Jort. On passait la commande et l'horticulteur venait quelques jours plus tard livrer les plants. Bégonias, œillets d'Inde, Cinéraire maritime, "la Pierrette", c'est comme de la Camomille, ça se taille très bien, Agératum, Lobelia. Sur le massif du fond derrière la tonnelle, on plantait un Canna.

A propos de jardin, Monsieur Poussin remarque que "le climat a changé : avant il y avait très peu de vent. Maintenant il y a du vent tout le temps, et du vent fort."

### **Les repas**

A l'école il n'y avait pas de cantine.

Le dimanche on mangeait un poulet.

En hiver le samedi, on cuisinait toujours un pot-au-feu avec des légumes : poireau, carottes, choux et un peu de viande. Le bouillon durait deux jours en y ajoutant du vermicelle. Le lundi, on mangeait le reste en parmentier.

L'hiver on mangeait surtout des haricots, des lentilles, des pois cassés, de la viande presque tous les jours surtout du porc demi-sel.

Le beurre salé était conservé en pots. On faisait parfois des galettes de sarrasin, du riz au lait mais pas de la teurgoule.

Le plus souvent on mangeait du pain brié.

J'ai le souvenir aussi d'avoir mangé quelque fois du sang en terrine.

L'été le samedi, c'était un beefsteack. De la salade assez souvent surtout l'été, mais pas d'endives : autrefois elles étaient trop amères.

### **Les desserts**

Les desserts étaient des poires dans la pâte, ou des pommes : des "bourdelots", - c'était ma collation préférée avec le "bourdin".

*Mr et Mme Poussin se souviennent avec émotion de la tartine de fraises.*

"On mangeait beaucoup de fraises, de petites fraises des bois au vin Mais la collation la plus attendue était : une tranche de pain brié, avec du beurre salé, on y écrasait les fraises avec un peu de sucre.

Dans le jardin, on cultivait la fraise blanche "Docteur Morière" : les grains en étaient rouges. Dans le jardin de mes parents, rue Saint Benoît, il y avait des fraises rosées et d'autres blanches. Une autre variété bien connue était la "Crête de Coq" que l'on mangeait au sucre, au vin ou en tarte.

On ne buvait pas d'apéritif, en tous les cas pas chez soi. Seulement au café et seulement les hommes autour d'une partie de cartes –la manille-le dimanche, peut-être le lundi. Dans la plupart des cafés il y avait un billard.

A la maison, on prenait le digestif, souvent un cassis ou des fruits à l'eau de vie.

### **Se soigner**

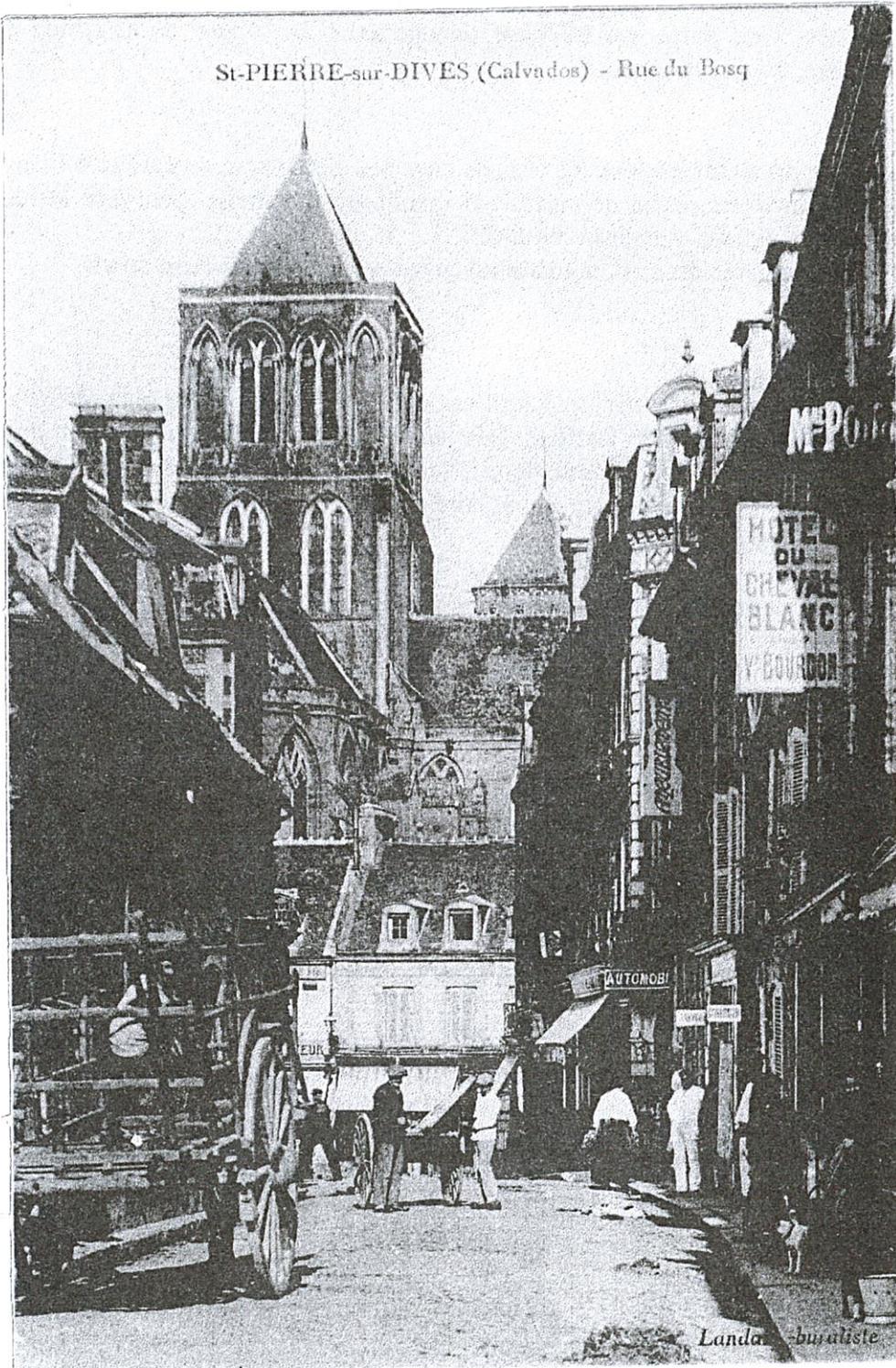
Quand elle était encore enfant, ma tante souffrait d'anémie. Chaque jour, à la récréation du matin, il lui fallait prendre un fortifiant : du jus de viande pressé. On lui faisait boire aussi de l'eau de rouille. C'était de l'eau dans laquelle on avait mis à tremper des clous qui rouillaient. Elle devait boire cette eau et faire chaque jour une promenade jusqu'en haut de la côte de Berville.

Pour soigner les petits maux, on utilisait en général les ventouses, les sangsues, les cataplasmes à la farine de lin cuite. Parfois aussi on se servait de farine de moutarde. Sur une blessure ou une coupure on faisait une "poupée" de toile et de fil. On gardait tous les petits bouts de chiffon dont on faisait de la " charpille". Elle était donnée aux hôpitaux où elle servait à panser les blessés.

A la suite de cet entretien Madame et Monsieur Poussin ont eu la gentillesse de nous faire visiter leur jardin : un jardin d'un autre temps aux parterres "buisés", aux murs tapissés de vignes et de poiriers en espalier. Ces murs, comme en beaucoup d'autres endroits de Saint Pierre sur Dives sont fichés d'os de mouton et de bœuf : pratique qui n'a pas encore dévoilé tous ses secrets...

Propos recueillis par  
**Christiane Dorléans**  
et **Brigitte Ferrand**

St-PIERRE-sur-DIVES (Calvados) - Rue du Bosq



*Landa - busaliste*

## Repas de Fêtes, repas de Funérailles<sup>1</sup>

En Pays d'Auge, et sans doute dans toutes les régions, tout événement un peu exceptionnel se termine par un bon repas. En 1980, j'avais demandé à M. Guillemain quelle était l'activité la plus importante d'une fête patronale. Il m'avait répondu : « Avant tout faire un bon repas ! ».

Les fêtes patronales offrent aux habitants de la commune l'occasion de faire un repas plantureux, préparé par le Conseil Municipal ou par le Comité des Fêtes, les fêtes calendaires : Noël, Epiphanie, Pâques, les événements familiaux : fiançailles, mariages, baptêmes, communions, réunissent les membres de la famille, même les plus éloignés, pour des agapes traditionnelles ; les fêtes patriotiques permettent d'honorer les anciens combattants autour de banquets mémorables ; à la fin des travaux saisonniers : fenaisons, moissons, ramassage des pommes, les « maîtres » invitent journaliers et ouvriers pour des ripailles qui émeuvent en encore, quatre-vingts ans plus tard, la vieille dame qui se souvient qu'en 1920, elle avait accompagné ses parents lors du repas de fin de ramassage des pommes. Elle se revoit, entrant, émue et impressionnée dans la vaste salle à manger dont l'usage était uniquement réservé à des occasions exceptionnelles.

Lors d'événements locaux : baptême des cloches, inauguration d'une école ou d'une mairie, le maire invite les personnalités et la population à un banquet.

Je vais donc évoquer quelques uns de ces repas, dans la première moitié du vingtième siècle, à travers leur préparation, leur composition et les lieux d'approvisionnement. J'appuierai mon propos sur trois sources : les enquêtes, nombreuses, que nous avons réalisées en 1978, à l'occasion de l'exposition du Foyer du Billot « Repas d'antan en Pays d'Auge », les agendas d'Albert Longuet qui contiennent la liste des dépenses réalisées par Madame Longuet et en particulier ses achats effectués chez les commerçants locaux. Enfin, j'ai pu consulter la très intéressante collection de menus de banquets et repas donnés dans le canton de Saint-Pierre-sur-Dives que madame Colette Cottin a mis à ma disposition. Je vais donc vous parler d'une époque où le cholestérol n'existe pas, où nos fermières ont la beauté des modèles de Rubens et où un bel homme se doit d'avoir la prestance que lui confère un embonpoint enviable et surtout pas des mollets de « côs du Billot <sup>2</sup>»

---

<sup>1</sup> texte simplifié d'une causerie, accompagnée de diapositives, donnée dans la bibliothèque des bâtiments conventuels de Saint-Pierre-sur-Dives, à l'invitation du « Jardin conservatoire » et des « Amis de l'Abbaye de Saint-Pierre-sur-Dives. »

<sup>2</sup> Les coqs du Billot et plus généralement les poulets du Billot, avaient la réputation d'être maigres

## 1 – Les repas de Fêtes commnales

Lorsque le 29 septembre 1912, la commune de Berville inaugure sa Mairie et son école communale, c'est l'occasion pour la municipalité d'offrir un banquet à M. Gilotte, Sous-Préfet de Lisieux. En voici la teneur :

Sardine beurre d'Isigny  
Cantaloup  
Civet de lièvres  
Filet Madère aux champignons  
Chapons de Bresse rôtis  
Salade  
Marignan au Kirsch  
Dessert  
Vins : Graves, saint Julien, Champagne  
Café

Le 7 octobre 1945, à l'occasion de la fête patronale saint Firmin, l'épicière de Saint-Georges-en-Auge, Madame Gauchard propose aux habitant de la commune, le repas suivant :

Pâté chasseur  
Saucisson beurre  
Langue Sauce Mousseline  
Canard aux petits pois  
Rosée de Saint Georges  
Gigot d'agneau  
Haricots Maître d'Hôtel  
Salade de saison  
Crème Marquise  
Brioche – Gâteaux secs  
Corbeille de fruits  
Vins – café

Ces deux menus nous donnent une idée assez précise de la composition des repas de fête qui obéissent, avec quelques variantes, à un schéma immuable : une entrée, une viande en sauce, langue, volaille, à la crème le plus souvent, une ou deux viandes rôties, quelques légumes d'accompagnement, et des desserts. Avant 1950, le fromage ne figure pratiquement jamais à la fin d'un repas de fête, il est réservé aux collations, aux buvettes et aux repas quotidiens. Un aliment qui ne figure pas dans les menus mais qui était bien présent sur la table à chaque repas où il constituait l'essentiel de l'alimentation journalière, je veux parler du pain.

## Le pain

L'aliment le plus consommé, autrefois, à la ville comme à la campagne, est bien entendu, le pain. Jusqu'à la fin du XIXe siècle, en campagne, il est presque exclusivement fabriqué dans les fermes. Le cadastre de Saint-Georges-en-Auge, édité en 1835, montre que toutes les fermes possèdent une boulangerie, petit bâtiment, généralement situé en face de la maison d'habitation, pas trop près, afin de limiter les risques d'incendie. Dans l'inventaire après décès de la famille Levillain d'Ecots, dressé par le tabellion royal de Saint-Martin-de-Fresnay, ce dernier note

:« item présence que dessus, nous nous somme transportés dans une aistre<sup>3</sup> du corps de logis à usage de four dans lequel s'est trouvé une table, une may à pestry<sup>4</sup> avec son couvercle, une pelle à four de fer, un rabot de fer. Dans le grenier au-dessus du four s'est trouvé environ 20 boisseaux de blé mesure de Saint-Pierre, une pelle, un van. »

La présence de blé n'est pas étonnante. En effet, selon l'étude de Bernard Garnier<sup>5</sup>, jusqu'à la fin du XVIIIe siècle et au début du XIXe siècle, toutes les communes du canton, y compris les plus bocagères telles, Montpinçon, St Georges-en-Auge, ont au moins la moitié de leur superficie consacrée à la culture des céréales. Les cultivateurs récoltent leur blé le portent au moulin le plus proche et repartent avec la farine. Cette activité va peu à peu disparaître au profit du couchage en herbe. Les fermiers vont préférer se livrer à l'embouche, engraissement de bœufs maigres achetés quelquefois fort loin. Les productions de blé vont disparaître et par voie de conséquence les nombreux moulins installés sur la Dives, (les moulins de Carel et d'Ouille en sont les derniers vestiges), ou sur les autres cours d'eau. Obligés d'acheter le grain ou la farine les fermiers vont cesser de faire leur pain et les boulangeries professionnelles vont s'installer dans les plus petits villages. Selon le témoignage de M. Henry Leroy, il y avait, vers 1910, à Saint-Georges-en-Auge, une boulangerie, près de l'église. Le commis livrait, à pieds, des tourtes de 12 livres et absorbait quelques cafés arrosés. Les jours de fête la boulangère vendait des galettes à la sortie de la messe. Cette famille achetait également son pain à la boulangerie Hebert de Montviette, au mois de décembre 1905 ( voir facture du 4 janvier 1905). Jusqu'en 1885, cette famille cuisait son pain mais déjà achetait son grain à la Halle aux grains de Saint-Pierre-sur-Dives et le faisait moudre au moulin de Blanvatel à Sainte-Marguerite-de-Viette.

Au Billot, en 1965, deux boulangeries étaient encore en activité. L'une d'elles, la boulangerie Corset fabriquait en outre un excellent sablé, nommé galette par les gens du pays. On y achetait des tourtes de pain brié, surtout de 6 et 12 livres, mais aussi des manchettes ou couronnes et du pain mollet un pain court fantaisie

Le pain fabriqué, dans les fermes puis dans les boulangeries professionnelles, était essentiellement des tourtes de pain brié. Un article du Journal de Rouen du 25 septembre 1926 précise : « On connaît bien en Normandie et particulièrement en Basse-Normandie, le pain brié qui est un pain à pâte dense, exigeant pour sa fabrication une quantité de farine supérieure de 8% environ à celle employée pour le pain ordinaire. Ce pain a, d'ailleurs des qualités car son assimilation est plus complète et il peut se manger rassis pendant une semaine.

<sup>3</sup> pièce du logis

<sup>4</sup> pétrin

<sup>5</sup> B. Garnier « Productions céréalières et mise en herbe, Lieuvin Pays d'Auge, aux XVIIe et XVIIIe siècles. Annales de Normandie, tome 21, mars 1971

# BOULANGERIE



PÂTISSERIE



## ARTHUR HEBBERT

A MONTVIETTE  
CALVADOS

Monsieur G. Leroy à G<sup>d</sup> Georges

Montviette, le 4 janvier 1907

Livrot. — Imp. Leboutanger

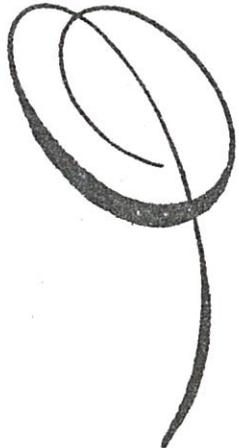
R <sup>ce</sup>	3	3 Fourtes 6 livres	7 <sup>fr</sup> 20
"	7	6 <sup>e</sup> boudin 2 Fourtes 3 livres	7. 65
	11	3 Fourtes 9 livres	7. 70
	14	2 Fourtes 3 livres	4. 60
	18	6 <sup>e</sup> boudin 3 Fourtes 6 livres	7 0. 20
	21	2 Fourtes 3 livres	4. 60
	25	9 livres	7. 55
	28	2 Fourtes 3 livres	4. 65
		Total	48 <sup>fr</sup> 75

---

A table, bien à l'aise...  
retroussez vos manches  
et attaquez joyeusement

*Monsieur  
M.  
F. L...*

# le BANQUET de la SAINT-JEAN



CASTILLON-EN-AUGE  
LUNDI 16 JUIN 1947

Le pain brié, bien connu dans toute la vallée d'Auge et à Honfleur qui a la réputation d'en fabriquer d'excellent, est d'une origine normande très ancienne. Le pain brié est le pain broyé à mie compacte, dont la pâte a été pétrie par le boulanger à l'aide de la brie, braye ou broyon. Dès 1403, on trouve cité dans de nombreux comptes, cette brie qui consistait en une table massive en bois, sur laquelle se trouvait un barre en bois, tenue à l'extrémité par deux anneaux en fer, formant charnière. Le boulanger assis à une extrémité, travaillait la pâte avec la barre de façon à en extraire l'air et l'eau tout en ajoutant un peu de farine. Des inventaires après décès du XVIIIe siècle mentionnent très souvent la présence de brie. On fabriquait des tourtes de 6, 9 et 12 livres.

A Berville le repas commence par des sardines avec du beurre d'Isigny. Les premières boîtes de sardines à l'huile, furent fabriquées industriellement en 1824 mais elles devaient constituer en 1912 un mets recherché. On voit que la devanture de l'épicerie du Billot, vers 1918, est constituée de boîtes de conserve, sardines et crabes. Après les sardines, du Cantaloup, c'est à dire du melon. On ne doit pas s'étonner de voir figurer au menu ces cucurbitacées qui étaient abondamment cultivées dans notre région. Le jour de la saint Gorgon une foire aux melons se tenait à Saint-Pierre-de-Mailloc, également à Fiquefleur près d'Honfleur. Sa culture est ancienne et au XVIIe siècle, les potiers du Pré d'Auge représentaient le melon sucré d'Honfleur sur leurs épis de faitage. M. Fleuriot, cultivateur à Vieux-Pont-en-Auge possédait des cloches à melon, en verre, du XVIIIe siècle, qui avaient été utilisées dans son exploitation.

Le civet de lièvre, qui suit le cantalou, est tout à fait dans la note. D'une part après les entrées, il y a toujours une viande en sauce et d'autre part, à l'époque le gibier est abondant. En 1912, Albert Longuet note sur son agenda qu'il a tué au cours de la période de chasse : 12 vigneron, 3 poules d'eau, 54 lapins, 8 perdrix, 2 râles, 3 lièvres. La viande de bœuf rôti constituait un plat de choix. D'après nos enquêtes, la plupart des cultivateurs allaient chez le boucher une fois par semaine et achetait un rôti de bœuf, souvent réservé pour le dimanche, et un pot au feu. Les chapons de Bresse me surprennent. C'est le seul menu qui les mentionnent. Les autres repas mentionnent tout simplement poulet rôti. L'élevage des volailles est important. Sous l'Ancien Régime, avant la Révolution, on en consommait peu car ces volailles étaient surtout réservées au paiement des redevances seigneuriales. On élevait déjà poules et poulets, canards, oies pour les manger mais aussi pour le duvet qui permettait de confectionner de moelleux édredons, et enfin des dindes. L'oie était réservée à la ripaille offerte par le propriétaire après la cueillette des pommes ; on disait d'ailleurs que pour qu'une oie soit bonne, il fallait qu'elle ait vu les pommes.

Si l'on observe maintenant le repas de la Fête patronale de Saint-Georges-en-Auge : entrée pâté chasseur, plus surprenant la présence de saucisson mais nous sommes en 1945. A cette époque chaque fermier élève un ou deux cochons qui permettront d'avoir du lard et de la viande salée toute l'année. Le cochon était tué dans la cour parfois par un ancien charcutier à la retraite. Le sang était recueilli dans un chaudron et battu. Selon Jules Lecoer : « Quand le porc est bien flambé, lavé à grande eau, gratté avec soin, il est suspendu la tête en bas, le ventre en avant, à une échelle inclinée et ouvert du groin aux pieds. Le charcutier enlève l'intérieur, dépèce la bête avec méthode et en poudre abondamment les morceaux, de poignées de sel, avant de le tasser dans le saloir, grand pot en grès qui a été préalablement frotté de salpêtre et de thym.

Les ossailles, la courée, et quelques morceaux de choix sont mis de côté pour le repas du soir, et la fermière va laver la ventrée à l'eau courante du ruisseau voisin, afin de nettoyer les intestins pour faire les saucisses et le boudin.

Cette besogne achevée, il lui reste un devoir à accomplir : distribuer selon l'usage, les parts des voisins qui remercient et rendront le même morceau au prochain cochon qu'ils tueront. Le soir venu, le chef de maison dont le cochon a été tué réunit quelques parents et amis autour de la table devant un grand feu où les côtes de porc rôtissent à la broche ou à la ficelle tordue qui se détord d'elle-même pour se retordre sans cesse. Un plat copieux, la courée, accommodée en ragoût fume sur la nappe et l'appétit robuste des convives en a bientôt raison.

Le boudin grillé qui vient ensuite disparaît à son tour puis arrivent les ossailles qui ont mijoté dans la marmite et sont épluchées en attendant que les côtes soient cuites. On les attaque avec résolution et bientôt il n'en reste que les os nettoyés avec soin. On devait cela à son hôte. Il va sans dire que si l'on mange beaucoup on ne boit pas moins. Lorsque les assiettes et les plats sont vides on fête le dessert : des bourdelots (pommes enveloppées chacune de pâte de pain, des frits, des noisettes. C'est le moment du café versé tout brûlant, il est longuement abondamment arrosé d'eau-de-vie. Après la rincette, le gloria et le coup de pied à cul, chacun de convives regagne cahin caha son logis. »

On m'a raconté qu'il y a longtemps un maire du canton tuait le cochon la semaine précédant les élections municipales ce qui lui permettait de rendre visite aux futurs électeurs, sous prétexte de leur apporter quelques abats.

Malgré cet élevage familial, on trouve en campagne des artisans charcutiers comme la famille Bréard au Billot qui propose de la viande fraîche mais aussi saucisses, saucisson, andouille, attignoles<sup>6</sup>. Le charcutier, comme ses autres collègues, fait des tournées et livre à domicile. Incontournable dans les repas familiaux, mariages, communions, banquets et repas de fête, le gigot est la pièce principale du menu. Appelé parfois baron de Pontorson il est apprécié dans toutes les cérémonies. Peu de légumes mis à part les haricots verts et les flageolets cultivés dans le jardin familial.

Lors de repas de fête, les desserts sont, eux aussi, traditionnels : des crèmes, du riz au lait disposé en couronne, accompagné de brioches, de galettes (sablés) et de gâteaux secs. On termine généralement le repas par une corbeille de fruits. Vous remarquerez que, aussi bien en 1912 à Berville qu'en 1945, à Saint-Georges-en-Auge aucun fromage ne figure aux repas. Les fromages sont réservés exclusivement aux buvettes du matin, aux collations de l'après-midi et aux repas du soir où après la soupe on se contentait d'un morceau de fromage et d'une pomme.

En campagne tous les repas de fête qu'ils soient préparés pour une Fête patronale, un mariage ou une communion solennelle ont avant 1950, le même schéma :  
des entrées constituées de hors d'œuvres variés, pâté, cornet de jambon, plus récemment des bouchées à la reine.  
une viande en sauce : poularde à la crème ou langue sauce piquante ou à la crème ou civet de lapin ou de lièvre.  
une viande rôtie, souvent une volaille : poulet ou dindonneau  
dessert : crème, ou riz accompagné de brioche.

<sup>6</sup> petits pâtés fabriqués avec les restes de charcuterie et qui étaient particulièrement « bon marché »



## menu

du Banquet de la Fête Patronale  
de Montviette

25 JUIN 1950



Apéritif

Cornets de Jambon

Poulardes sauce Mousseline

Grand Moelleux

Paupiettes de Veau

ROSÉE DES FONTAINES

Cigue d'Agneau

Flageolets

St-Emilion

Salade de Saison

Turban de Riz

Montbazillac

Brioche

Fruits

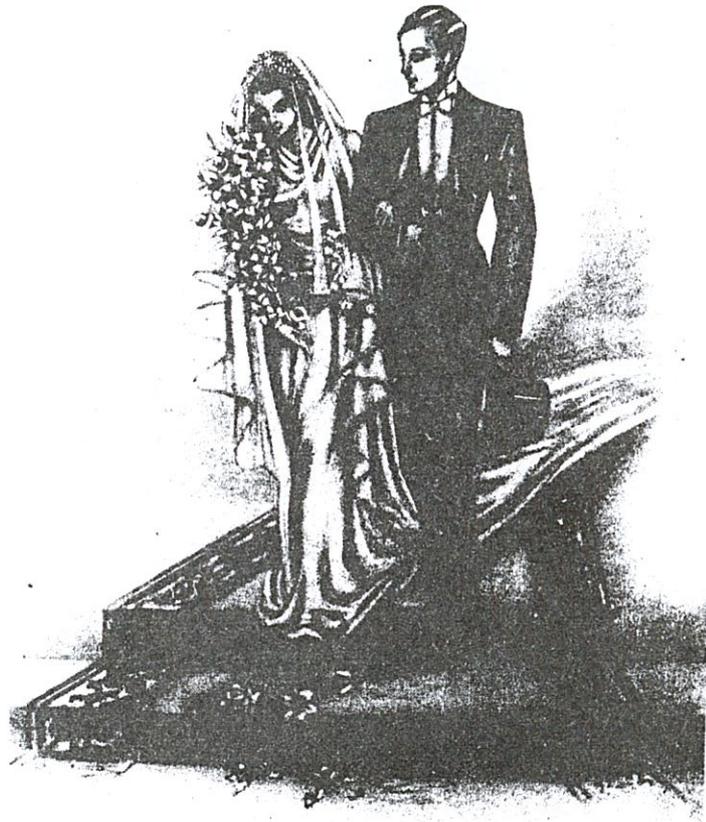
Café arrosé d'une Bonne Goutte



MR GROUP 86... IVAROT

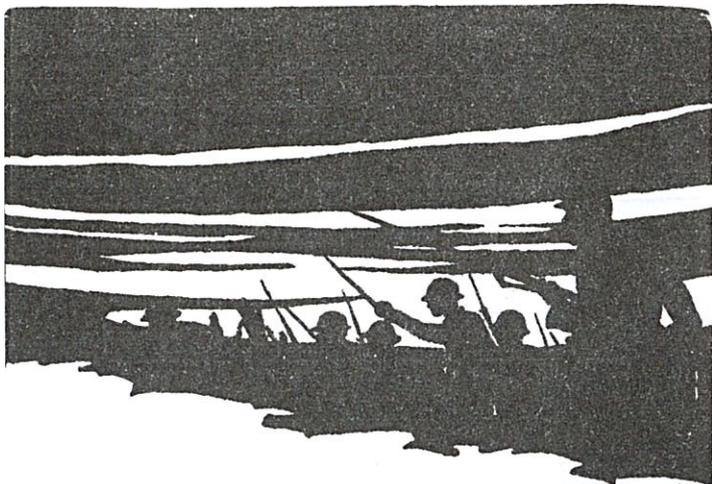


*Mrs.  
Maurice  
Harrison*



## Les banquets d'anciens combattants

Les banquets d'Anciens Combattants, instaurés après la guerre 1914-1918, témoignent de la vitalité retrouvée des anciens « Poilus ». Les repas sont constitués des mêmes produits que ceux des fêtes patronales avec une entrée, une viande en sauce, une viande rôtie et des desserts. Seules les qualificatifs des plats évoquent le souvenir de la guerre, comme ce menu proposé aux Anciens Combattants de Vieux-Pont-en-Auge en 1934.



## BANQUET

DE LA SOUS-SECTION

DES

ANCIENS COMBATTANTS

DE

VIEUX-PONT-EN-AUGE



*M<sup>re</sup> Fleuret*

LE 13 MAI 1934

## MENU

### HORS-D'ŒUVRE

Radis, Saucisson, Sardines  
Coquillettes Beurre

### ENTRÉES

Poulardes de l'Yser  
Veau au Jus sauce Roulante

### MORT DU CAFARD

### ROTI

Gigot Pré de la Somme

### LÉGUMES

Flageolets Mitrailleurs  
Salade du Bois des Caures

### ENTREMETS

Crème Vanille et Chocolat du Vardar  
Génoises de Salonique

### DESSERT

Gâteaux assortis du colis  
de la Morraine

oOo

Pinard du Pollu

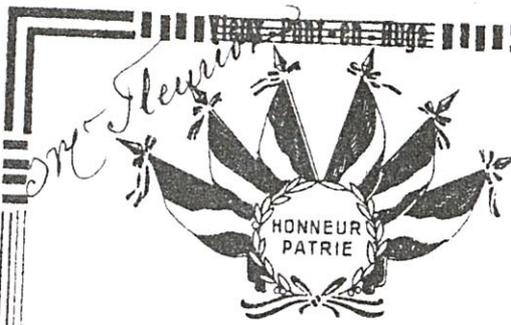
Champagne des Bords de la Marne  
Jus du Culstot

Cigares du Canon de 37



*Le Comité remercie sincèrement les généreux donateurs*

Imp. A. MARIE, St-Pierre-9-Elves.



*Banquet*

DE LA SOUS-SECTION  
DES ANC. COMBATTANTS DES DEUX GUERRES

- Hors-d'Œuvre du Cuistot*
- ENTRÉE
- Saumonette à la Normande*
- Poularde de l'Yser*
- MORT DU CAFARD
- Rôti
- Gigot Pré de la Somme*
- Flageolets Mitrailleurs*
- Salade du Bois des Caures*
- Fromage de la Vallée d'Auge*
- Tartes aux Atomes*
- Délicieux Fouilli*
- Pinard Cote 112*
- Bon Jus de la Paix*

Le Comité remercie  
les généreux donateurs

Les Organisateurs,  
QUÉDRU - LETOURNEUR

11 Novembre 55

R. MARIE, ST-PIERRE-D-OISEL

L'ordinaire a été amélioré grâce à la bonne cohésion de notre sous-section, sincères remerciements à ces généreux camarades.

BANQUET  
DE LA SOUS-SECTION  
DES ANCIENS COMBATTANTS  
DE VIEUX-PONT-EN-AUGE

LE 9 NOV 1937

# Menu

## DEJEUNER

Saucisson, Andouille, Radis  
Coquilles de Beurre  
Saumon de la Marne sauce Ivoire  
Veau en Grenades du Labyrinthe

\*\*\*\*  
Griaule du Permissionnaire  
"Trinquons comme au Front"

\*\*\*\*  
Gigot de Mouton Antifrigo  
Flageolets des Musiciens  
Salade: Cœur de Madelon  
Pruneaux des Crapouillots  
Abricots de Marianne  
Brioche des C. O. A.  
Biscuits des Vires de Réserve  
Pinard Remboursable  
Champagne et Cigares du Noël du Poilu  
Jus aux Trois Couleurs Françaises

GARE



J. Pain,  
Restaurateur  
Vieux-Pont-en-Auge

Marius et Henriot

Delavot

A partir de 1945, époque de restriction où les cartes d'alimentation étaient encore en usage, et pendant quelques années. Les Anciens combattants organisèrent des banquets-popotes. Les habitants de la commune étaient sollicités pour fournir les matières premières nécessaires à la préparation du banquet. Cette pratique permettait de réduire les frais d'organisation mais très vite les cuisinières capitulèrent devant la difficulté de composer un repas homogène avec des produits récoltés aussi divers.



COMMUNE  
DE  
**VIEUX-PONT-EN-AUGE**

**BANQUET - POPOTE**

OFFERT AUX  
**ANCIENS COMBATTANTS**  
DES DEUX GUERRES  
1914 - 1918 -:- 1939 - 1945

PAR DE  
*GÉNÉREUX DONATEURS*  
*que le Comité remercie bien sincèrement*



Le 3 Juin 1945.

IMP. Lebourgeois, St-Pierre-sur-Dives

Jusqu'en 1970, environ, les banquets d'Anciens Combattants réunissaient, à Saint-Georges-en-Auge, exclusivement les hommes, anciens combattants et démobilisés. Après la messe, l'appel aux morts accompagné de la « Marseillaise » chantée par les enfants de l'école, les invités s'installaient, vers 13 heures, autour de la table dressée dans le café-épicerie de la commune. Puis, 20 heures après avoir bu le traditionnel et patriotique café tricolore, c'est à dire du café dans lequel étaient versés, du calvados, du rhum et du kirsch, chacun regagnait d'un pas martial son logis où parfois l'accueil était moins glorieux.



## ← MENU →

### DEJEUNER

Radis - Saucisson - Beurre

Poule au Blanc Rutabaga

Veau sauce Choucroute

### PARA-BOURDON

Gigot du Kommando

Flageolets Galetose

Salades des Libérateurs

Crème Pudding

Fruits du Stalag

Brioche Représailles

Gâteaux du Requis

Pinard des Bords du Rhin

Champagne du Retour

Jus de la Cantine - Cigares du Colis



## Repas de funérailles

Traditionnellement, après la cérémonie, le repas qui regroupe la famille venue de loin et constitué uniquement de pot au feu. On ne mange, lors de ce repas jamais de viande rôtie. On ne boit que du cidre et on s'abstient du café arrosé. En un mot par décence envers le mort, on ne peut renvoyer la famille sans la restaurer mais on ne transforme pas ce repas en joyeuses agapes.

La même coutume, selon Jean Seguin<sup>7</sup>, est observée dans la Manche : « Tous les parents et invités venus de loin dînent à la maison mortuaire. Ainsi plusieurs dizaines d'individus se trouvent assis à la même table : il y a toujours des gens sur lesquels on ne compte pas qui se présentent pour manger. Autrefois le menu de semblables repas était spécial. Il comportait du bouillon et l'inséparable boeuf bouilli, de la viande à la casserole, mais pas de rôti, ni de dessert, ni même chez les gens très protocolaires de café ».

En Seine-Maritime, au Havre<sup>9</sup>, plusieurs témoignages permettent d'affirmer que le rite du repas funéraire était observé par les Havrais au moins sous sa forme traditionnelle, dans la première partie du XIXe siècle. Une coutume nouvelle apparaît au milieu du siècle : on se sépare au cimetière et les personnes du convoi se répandent dans les auberges situées à la porte même du cimetière et là, c'est le chroniqueur Charles Vesque qui l'écrit, famille et amis se consolent en mangeant un plat de crevettes avec force rasades de cidre (Courrier du Havre, 2 juin 1888). Cette coutume nouvelle est la cause d'un scandale qui défraie la chronique des journaux. Un débitant installé juste en face d cimetière accrocha un jour une enseigne représentant plusieurs personnes autour d'une table d'auberge, fumant et buvant. Une d'elles, le bras tendu, désignait ostensiblement du doigt le cimetière saint Roch et on pouvait lire en grosses lettres au bas du tableau : « Ici, on est mieux qu'en face ». Ce fut un tollé général, plainte fut déposée à la Mairie et le débitant fut obligé de modifier son enseigne. Il se contenta de changer la légende qui devint « : « Ici on est mieux qu'autre part ».

---

<sup>7</sup> Jean Seguin, « Comment naît, vit et meurt un Normand, Librairie Guénégaud, 10 rue de L'Odéon, 75006 Paris. ère édition 1937

<sup>9</sup> Jean Legoy « A propos des rite mortuaires, notes sur le enterrements au Havre au cours du XIXe siècle » in Du berceau à la tombe : les rites de passage, revue du département de la Manche tome 26 - 1984

Je terminerai par le repas statutaire de la confrérie de Montviette. Les confréries de charité étaient des sociétés qui se chargeaient des inhumations, beaucoup ont disparu mais il en reste quelques unes comme celle de Montviette et Christiane Dorléans a pu recueillir auprès de charitons le menu suivant qui était servi aux charitons une fois par an avant 1914 :

### **Midi**

Bouillon – soupè  
Pot a feu  
Langue sauce piquante ou sauce blanche  
Foie de veau piqué ‘foie de veau entier piqué de lardons cuit en cocotte avec des  
carottes  
gigot  
salade  
Fromage  
Pruneaux avec de la brioche  
café arrosé  
Boisson : cidre plus un verre de vin.

### **soir**

Restes de gigot  
poulet ou dinde  
salade - fromage - café

# Arrêté municipal

## Trouville sur mer

### Réglementant le travail des bouchers et des charcutiers

Aucun boucher ne pourra abattre ses bestiaux ni en déposer le sang, les intestins ou autres issues sur la voie publique: il devra avoir un abattoir aéré et pavé qui sera lavé et balayé immédiatement après chaque abattage; le fumier, fût-il enfermé, sera enlevé au moins deux fois par mois .

**Art 85.**--Les boeufs, vaches ou taureaux, seront fortement attachés avant d'être abattus; les veaux et moutons seront saignés dans des baquets de manière que le sang ne puisse couler sur la voie publique

**Art 86** --Il est défendu de laisser séjourner, dans l' abattoir ou la boucherie, aucun suifs, graisses, dégrais, épanses et boyaux, cuirs et peaux.

**Art 87** --Les bouchers devront à toute réquisition faire gratter les murs intérieurs et portes de l'abattoir.

**Art 88** --Les boulangers et bouchers ne pourront vendre qu'au poids légal. Les premiers devront se conformer au tarif publié périodiquement pour le prix du pain.

**Art 89** --Aucun établissement de charcuterie ne pourra s'ouvrir sans une déclaration préalable à la Mairie et sans qu'il ait été d'abord constaté que l'établissement réunit les meilleures conditions de sûreté et de la salubrité.

**Art 90** --Les établissements de charcuterie, faits ou à faire dans la commune, devront être aérés et suffisamment spacieux et élevés au moins de trois mètres entre le sol et le plafond.

Ils seront régulièrement dallés: il n'y sera employé aucun instrument de cuivre; les eaux du lavage ne pourront y séjourner ni comprendre aucun débris de viande; enfin, les charcutiers ne pourront ni égorger ni brûler un porc sur la voie publique.

**BOUCHERIE**

Viande de Premier Choix

*Emile FRILLEY*

SAINT-PIERRE-sur-DIVES (Calvados)

M *Liouquet* Doit  
Le ..... 191

1	Mai		73. 20
8		7 kg 20	18. 00
		1 kg 00	11. 90
	Ascension	2 kg 70	28. 30
14		patille	6. 00
		6 kg 200	49. 60
		2 kg 00	20. 20
22		7 kg 60	64. 20
		1 kg 900	19. 00
29		7 kg 20	57. 70
		7 kg 600	54. 40
9	Juin	7 kg 40	59. 60
		1 kg 200	11. 20
12		6 kg 90	39. 60
		2 kg 00	18. 40
19		7 kg 00	60. 00
		1 kg 40	19. 50
26		7 kg 00	56. 40
		2 kg 300	21. 80
3	Juillet	7 kg 100	56. 80
		2 kg 00	18. 20
10		7 kg 00	58. 00
		2 kg 00	18. 40
17		8 kg 00	64. 00
		1 kg 800	16. 20
24		7 kg 00	58. 00
		2 kg 00	18. 20
		patille	6. 00
31		7 kg 00	58. 00
		2 kg 00	19. 00
<i>Total 1093 50</i>			

## Naissance d'une Gazette

Afin d'informer ses adhérents de ses activités et de son actualité, l'Association Montviette-Nature a eu l'excellente idée de publier un journal interne « La Gazette des chemins ». Le rythme de parution n'est pas encore déterminé. Dans un premier temps, seule l'actualité de l'association déterminera la publication de la gazette. A titre d'exemple et pour vous donner envie d'en savoir davantage, nous avons extrait du dernier numéro, le texte suivant :

### Enlèvement à Montviette

Monsieur le Procureur de la République, en résidence à Lisieux, vient d'être saisi d'une plainte émanant d'une institutrice de Livarot. Celle-ci, effectuant le 12 janvier dernier sur la commune de Montviette, une étude avec ses jeunes élèves, a constaté, hélas !, au cours de celle-ci, la disparition de la petite Rana. Il a chargé la Diren (Direction Régionale des Enquêtes Nouvelles) d'effectuer des recherches ; celles-ci sont en cours... »

Ne pouvant rester insensible à une telle affaire, «la Gazette » a, de son côté chargé l'un de ses plus fameux reporters, Harry Cossec, de l'affaire. Après de longues et infructueuses recherches le fin limier a obtenu quelques renseignements auprès d'un érudit du Billot bien connu pour ses écrits sur les sortilèges et les malélices. Celui-ci vient de l'orienter vers Monsieur le Comte de Thou, émule du pendule à ses heures et biologiste distingué. Ne connaissant que le prénom de la disparue, « Rana », il a découvert qu'en fait il s'agissait de son nom et que deux Rana semblaient avoir disparu : Rana Temporaria et sa cousine Rana Exulenta, deux noms à forte consonance italienne...Erreur ! Voici ce que ce distingué savant vient d'envoyer à notre reporter favori : « au sujet d'une « disparition » et... autre » Qui est Rana ?

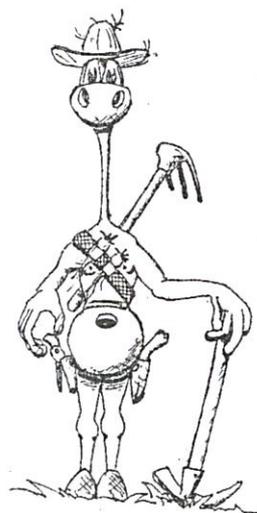
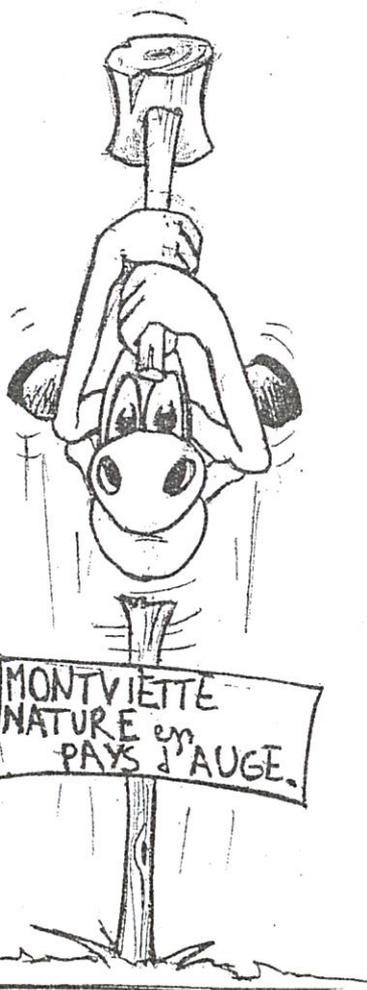
Mais c'est la grenouille ! Qu'elle soit rousse ou verte, avec la mauvaise saison, elle a disparu. Enfouie sous la végétation du marais, dans des trous, dans la vase des mares, elle attend les premiers rayons du soleil pour réapparaître et se reproduire. L'hibernation est une nécessité car, d'ailleurs, comment pourrait-elle se nourrir ? La nourriture a disparu : les moustiques, nés à l'automne, vont conserver leur état larvaire pendant toute la mauvaise saison, les mouches se sont réfugiées dans les étables ou, à la chaleur de dessous les toits des greniers. Les lombrics sont au plus profond du sol...

Ses amis, Triturus, hibernent également mais sous des pierres ou blottis dans la vase ou dans la végétation subaquatique (ils sont fous ces romains)...C'est en mars également qu'ils réapparaîtront.

G. Rendu, Comte de Thou

# La Gazette des Chemins

Montviette Nature infos



"VIDEZ VOS CABANONS"

# Assemblée Générale décembre 2001

Compte rendu d'activités année 2001, présenté par Ginette Bellier, secrétaire

## 1<sup>er</sup> avril 2001 voyage en car

Visite guidée de la ville de Bernay, et de l'Abbatiale Notre-Dame.

Visite libre du Musée.

Visite également du château du domaine d'Harcourt.

44 participants.

**19 mai inauguration de l'exposition** : « Jeux, fêtes et réjouissances populaires » en présence des personnalités habituelles et de nombreux invités. Elle a été ouverte jusqu'au 23 septembre. A retenir particulièrement, le montage audio-visuel élaboré par Philippe et Christiane D'Orléans, Fabienne Canini de Montviette-Nature, avec l'aide de quelques membres du foyer.

## 16 et 17 juin : le Foyer a fêté ses 30 ans.

16 juin : 25 candidats ont subi les épreuves d'un certificat d'études des années 30. Le matin, rédaction, dictée, questions, pause café, calcul (problèmes et calcul mental). Le repas du midi a réuni candidats et organisateurs. L'après midi, histoire, géographie, sciences, chant. Tous les candidats ont été admis et ont reçu un diplôme.

17 juin : une quinzaine de personnes ont participé à un rallye pédestre. Repas à midi. L'après midi, jeux d'autrefois (quilles, grenouille, carambole, galine).

## 14 et 15 juillet : fête et forum du Billot avec le Comité des Fêtes de l'Oudon.

14 juillet : à partir de 20 heures, repas et bal champêtre, retraite aux flambeaux, feux de l'été.

15 juillet : démonstration de savoirs-faire, jeux d'autrefois et jeux sportifs (soule à la crosse, thèque).

## 9 septembre : sortie manoirs

101 participants. Le matin, visite de l'église et du manoir de Mesnil-Bacley, du manoir de Carel à Saint Michel de Livet.

Repas à la salle des fêtes d'Billot.

L'après-midi, visite du manoir et de l'église des Authieux-Papion, de l'église de Sainte Marie aux Anglais et de l'église de Vieux Pont.

### **Activités permanentes**

2ème samedi de chaque mois : une trentaine de personnes dont 20 enfants ont pratiqué la peinture sur soie et autres arts plastiques guidés par Christiane Girard, Paule Bricon, Martine Legrand, Monique Bunel, Mathilde Bordeaux, Marie-Thérèse Hugot a initié deux adhérentes à la dentelle aux fuseaux.

### **3ème dimanche après midi de chaque mois :**

une quinzaine de randonneurs parcourent 10 à 12 kilomètres emmenés par Thierry Bricon.

**Bulletin trimestriel :** 389 familles se sont abonnées cette année.

### **Installation d'un bureau, au-dessus de l'entrée de la salle d'exposition :**

Le bureau, mis à disposition de notre Emploi-Jeune, Alexandra Grenier, est maintenant opérationnel. Les membres du foyer se sont mobilisés à plusieurs reprises tout au long de l'année pour l'aménager. Nous remercions vivement Guy Hardouin qui n'a pas ménagé ses compétences, son énergie, son temps pour nous aider à mener à bien ce projet.

BILAN 2001

	RECETTES	DEPENSES	
GESTION	2216.58	5619.53	-3402.95
VOYAGE BERNAY	8300.00	8290.00	10.00
JOURNEE MANOIRS	6490.00	4619.15	1870.85
E.D.F.		6743.75	-6743.75
SAUR		611.95	-611.95
ASSURANCES		3732.00	-3732.00
	17006.58	29616.38	-12609.80
ABONNEMENTS	40850.00	4457.93	36392.07
AFFRANCHISSEMENTS		4677.00	-4677.00
RICOH		4894.04	-4894.04
VIKING		10306.28	-10306.28
HORS ABONNEMENTS	5585.42	249.90	5335.52
	46435.42	24585.15	21850.27
ACTIVITES		1737.70	-1737.70
EXPOSITION	32844.00	15437.31	17406.69
16 & 17 JUIN	8645.00	4047.30	4597.70
FORUM	11077.10	3756.13	7320.97
LIVRES JACKY	1150.00	805.00	345.00
PHOTOCOPIES		2545.20	-2545.20
ASSURANCES		1157.00	-1157.00
PEINTURE		1933.70	-1933.70
	63716.10	29681.64	24034.46
SALAIRES	60766.30	69720.34	-8954.04
PRESTATION MONTVIETTE		3980.00	-3980.00
	60766.30	73700.34	-12934.04
RESULTATS 2001	177924.40	159321.21	18603.19
INVESTISSEMENTS			
BUREAU		55034.95	-55034.95
REPAS		2723.76	-2723.76
IMPRIMANTE		1184.04	-1184.04
		58942.75	-58942.75
RESULTATS 2001			18603.19
INVESTISSEMENTS			-58942.75
AVOIR 2000			64514.87
NOUVEL AVOIR 2001			24175.31

# Pays d'Auge

## L'Oudon

### Trois associations amies signent une convention



Les présidents des associations signent la convention.

**Ayant pour objectif commun la sauvegarde du patrimoine local, trois associations amies du canton de Saint-Pierre-sur-Dives, travaillant déjà ensemble, ont signé une convention rendant plus étroites leurs relations.**

Depuis plusieurs années, Montviette-Nature, Randonnées et patrimoine de la Viette et de L'Oudon et le Foyer rural du Billot coordonnent leurs activités, en par-

ticulier en dressant un calendrier commun de leurs manifestations.

Cette fois-ci, afin de formaliser ce qu'elles font ensemble, elles ont mis en place une convention de fourniture de prestation de services, selon lesquels Montviette-Nature, qui emploie un agent d'entretien de la nature et du patrimoine (Pascal Sauvaget) mettra celui-ci à la disposition des deux autres associations pour un certain nombre d'heures par mois.

Se retrouvant au relais du Billot,

Christiane Dorléans, pour Montviette-Nature, Jack Maneuvrier pour le Foyer rural du Billot et Michel Sady, pour Randonnées et patrimoine, ont signé solennellement lundi soir, cette convention qui leur avait été préparée par Alain Toutain.

#### ● Surplus ménagers

La collecte de ce jeudi 1<sup>er</sup> novembre, concernant L'Oudon et Vaudeloges, est reportée au vendredi 2, mêmes horaires.

Ouest-France 6/11/2001

# Répertoire, par commune, des articles publiés depuis le n° 1 mars 1983 jusqu'au n° 63 septembre 1998

*Un répertoire thématique de la même période sera publié dans le bulletin n° 79 de septembre 2002*

Communes	auteurs	n°	page
<b>Ammeville</b>			
<i>Ammeville</i>	J. Maneuvrier	31	15
<i>L'Ecole d'Ammeville au XIXème siècle</i>	E. Guérard	13	61
<i>L'école d'Ammeville</i>	E. Guérard	17	12
<i>Le registre de M. Aumont, forgeron-maréchal à Ammeville</i>	D. Fournier	45	51
<i>Le tramway n'a jamais sifflé à Ammeville, et pourtant...</i>	S. et H. Paumier	24	43
<i>Vocabulaire relatif au jardin dans le registre de D. Aumont, 1856</i>	D. Fournier	46	49
<b>Argentan</b>			
<i>De l'importance des jardins ouvriers</i>	Y. Denis	46	59
<i>Le point d'Argentan</i>	Y. Denis	42	57
<b>Berville</b>			
<i>Berville</i>	J. Maneuvrier	31	26
<i>Berville sous l'occupation</i>	J. Denis	45	68
<i>Berville, terre d'asile</i>	J. Denis	6	19
<i>Cahier de doléances à Berville</i>	A. Bélier	26	43
<i>Donation à l'abbaye de Saint-Pierre sur Dives, 1247</i>	D. Fournier	5	15
<i>L'atelier public</i>	J. Denis	40	
<i>L'Ecole de Berville</i>	J. Denis	17	28
<i>La fenaïson à Berville, la traîne</i>	J. Denis	32	41
<i>La mort du cantonnier François</i>	J. Denis	41	60
<i>Les fêtes de Berville</i>	G. Bélier	13	41
<i>Les tourniquets de Berville</i>	J. Denis	36	34
<i>Marie et Pierre</i>	J. Denis	3	15
<i>Petite histoire d'un poste de radio à Galène</i>	A. Bellier	45	65
<i>Petite histoire de l'adduction d'eau à Berville</i>	J. Denis	18	60
<i>Registre des baptistères mortuaires et mariages, Berville</i>	D. Fournier	34	21
<i>Souvenirs d'un maire rural</i>	J. Denis	44	51
<i>Théâtre amateur à Berville en 1947</i>	S. et H. Paumier	16	47
<i>Toponymie de Berville</i>	D. Fournier	3	30
<i>Toponymie de Berville</i>	D. Fournier	4	25
<b>Boissey</b>			
<i>L'essor laitier et fromager à Boissey, XVIII-XIXèmes siècles</i>	M. Justaffré	25	73
<i>La tuilerie de Boissey</i>	S. et H. Paumier	16	10
<i>Monographie de Boissey</i>	C. Maneuvrier	7	13
<i>Noms des pièces de terre du fief de Boissey</i>	D. Fournier	36	21
<i>Un enlèvement à Boissey en 1501</i>		60	63
<b>Bretteville sur Dives</b>			
<i>Cahier de doléances de Bretteville sur Dives</i>	J. Maneuvrier	4	44
<i>L'Ecole de Bretteville a 130 ans</i>	R. Seigneurie	17	33
<i>L'Ecole de Bretteville, le registre matricule</i>	F. Havin	17	39

## Castillon en Auge

*Les manoirs de Castillon en Auge*  
*Toponymie de Castillon-en-Auge*  
*Petite histoire de Castillon-en-Auge*

C. Maneuvrier	43	56
D. Fournier	63	51
J.. Maneuvrier	63	59

## Courcy

*La libération de Courcy*  
*Les barons de Courcy*  
*Pèlerinage Saint-Léonard à Courcy*

G. Laborde	47	16
J. Maneuvrier	14	35
S. et H. Paumier	22	23

## Crocy

*L'instruction autrefois : l'école de Crocy*

H. et S. Paumier	18	51
------------------	----	----

## Crouttes

*Le prieuré de Crouttes*

B. Dumeige	20	21
------------	----	----

## Ecajeul

*Notes de toponymie*

D. Fournier	48	37
-------------	----	----

## Ecots

*Souvenirs de J.-L. Cholet sur la libération d'Ecots*  
*Le manoir du Houlbec à Ecots*  
*Le manoir du Houlbec, notes historiques*  
*Le presbytère d'Ecots*  
*Le village et le bourg castral d'Ecots*  
*Une famille d'Ecots au XVIIIe siècle, les Levillain*

C. Maneuvrier	31	35
J. Maneuvrier	14	48
M. Nedellec	14	52
C. Maneuvrier	34	43
C. Maneuvrier	26	62
J. Maneuvrier	51	23

## Ernes

*Ernes, un habitat temporaire et une tombe*  
*Poteries préhistoriques Normandes - Ernes*  
*Rapport du chantier de fouilles - Ernes*  
*Le site d'Ernes/ Condé-sur-Iffs*

Dron / San Juan	21	21
Dron / San Juan	38	8
Dron / San Juan	15	13
J.L. Dron	55	9

## Fauguernon

*Notes sur la toponymie : Cambremer, Firfol et Fauguernon*

D. Fournier	47	66
-------------	----	----

## Garnetôt

*Garnetôt*

J. Maneuvrier	31	44
---------------	----	----

## Grandmesnil

*Grandmesnil*  
*Hugues de Grandmesnil*  
*Le manoir de la Croix-Blanche, Grandmesnil*  
*Les barons de Grandmesnil*  
*Les Grandmesnil en Italie*  
*Pour la défense du Camembert*  
*Un abandon d'enfant à Grandmesnil au XVIIème siècle*

J. Maneuvrier	31	50
J. Maneuvrier	4	5
J. Maneuvrier	14	59
J. Maneuvrier	14	27
L. Couanon	4	11
J. Godet	41	29
J. Maneuvrier	2	30

<b>Heurtevent</b>		
<i>Le carrefour à Heurtevent</i>	S. et H. Paumier	34 52
<i>Le manoir Batisa à heurtevent</i>	J. Maneuvrier	60 47
<i>L'église d'Heurtevent</i>	Ch. Vasseur	59 59
<b>Hiéville</b>		
<i>Cahier de doléances de Hiéville</i>	A. Bélier	26 41
<b>Jort</b>		
<i>Notes sur deux monnaies des Lingons trouvées à Jort</i>	C. Maneuvrier	26 62
<b>La Chapelle Haute-Grue</b>		
<i>A propos du manoir de Caudemonne</i>	C. Maneuvrier	41 17
<i>Note sur la Chapelle Haute-Grue</i>	M. Cottin	41 7
<b>La Houblonnière</b>		
<i>Le château de la Houblonnière</i>	N. Perdereau	34 56
<b>Le Mesnil-Simon</b>		
<i>Le moulin de Rocques, le Mesnil-Simon</i>	S. et H. Paumier	15 63
<b>Le Pré-d'Auge</b>		
<i>Techniques potières des ateliers du Pré-d'Auge au XIXème s.</i>	C. Lemaître	40
<i>Le rôle des Vattier dans l'ornementation des églises</i>	C. Lemaître	58 7
<b>Les Autels-Saint-Bazile</b>		
<i>L'Eglise de Saint-Bazile</i>	J.M Gadrat	24 3
<i>L'Eglise Saint-Bazile</i>	J. Maneuvrier	16 51
<i>Les Autels-Saint-Bazile</i>	J.M Gadrat	32 37
<b>Lieury</b>		
<i>Le château du Robillard à Lieury</i>	S. et H. Paumier	18 3
<i>Lieury</i>	J. Maneuvrier	31 59
<b>Lisieux</b>		
<i>Etat des personnes qui ont des établissements insalubres</i>	D. Deshayes	35 49
<i>L'artisanat textile en Pays d'Auge à l'époque médiévale</i>	C. Maneuvrier	42 37
<i>L'industrie textile à Lisieux sous l'ancien régime</i>	M. Cottin	42 35
<i>Le fer à Lisieux dans l'Antiquité</i>	C. Lemaître	30 12
<i>La nécropole Michelet</i>	D. Paillard	55 3
<b>Livarot</b>		
<i>A propos de la Pipardière</i>	J. Maneuvrier	36 5
<i>Contribution à l'histoire du textile normand</i>	S. & H. Paumier	42 39
<i>Noms de communes du canton de Livarot</i>	D. Fournier	45 14
<i>Nous ne visiterons plus le manoir de la Pipardière</i>	J. Maneuvrier	35 5
<b>L'Oudon</b>		
<i>La vie quotidienne dans L'oudon sous l'occupation (1940-1944)</i>	S. Bricon	58 30

<b>Mézidon</b>	J. A. Cairon	54	5
<i>Mézidon au Moyen-Age</i>			
<b>Mittois</b>			
<i>L'été 1944 à Mittois</i>	J.P Pflieger	6	73
<i>Le vieux château de Mittois</i>	J.P Pflieger	8	5
<i>Le vieux château de Mittois</i>	J. Maneuvrier	14	62
<i>Histoire de la commune de Mittois</i>	J. Pépin	52	33
<b>Montpinçon</b>			
<i>Assassinat d'un milicien à Montpinçon, 1763</i>	J. Maneuvrier	2	30
<i>L'Ecole de Montpinçon</i>	J. Maneuvrier	17	42
<i>La baronnie de Montpinçon</i>	J. Maneuvrier	1	3
<i>La forêt de Montpinçon</i>	C. Lechevalier	3	18
<i>La seconde guerre mondiale à Montpinçon</i>	M.T Hugot	6	31
<i>Le manoir de la Roque à Montpinçon</i>	M. Cottin	35	11
<i>Les barons de Montpinçon</i>	J. Maneuvrier	14	32
<i>Montpinçon</i>	J. Maneuvrier	31	65
<i>Montpinçon, son orgue : une tradition musicale au XIXème siècle</i>	J. Gaultier	43	33
<i>Origine des communes : Montpinçon, ND de Fresnay, St-Martin</i>	C. Maneuvrier	23	11
<i>Souvenirs de l'école de Montpinçon</i>	G. Aussant	7	38
<i>Une exemption d'impôts à Montpinçon en 1701</i>	J. Maneuvrier	4	43
<i>Une extraordinaire évasion dans les bois du Billot</i>	J. Maneuvrier	6	35
<i>La Chapelle royale</i>			
<i>La verrerie de Montpinçon</i>	J. Maneuvrier	48	23
<i>Location pour la chasse de la forêt de Montpinçon</i>	P. Frémont	63	21
<b>Montviette</b>			
<i>Ami, souviens-toi : la mort d'un résistant fusillé</i>	A. Duclos	10	47
<i>Histoire vraie de Cabasson, curé de Montviette</i>	P. Mialon	26	46
<i>Le manoir de la Gravelle</i>	C. Maneuvrier	45	30
<i>Marque d'un fabricant de toiles de Montviette</i>	J. Maneuvrier	4	18
<i>Note sur l'Eglise de la Gravelle</i>	C. Maneuvrier	44	5
<i>Pompon fait de la résistance</i>	C. Dorléans	6	91
<b>Nécý</b>			
<i>François Meneut, tisserand à Nécý</i>	J. Maneuvrier	43	5
<b>Norrey en Auge</b>			
<i>L'Eglise de Norrey en Auge</i>	J. Maneuvrier	14	42
<b>Notre-Dame de Courson</b>			
<i>Le château de Bellau-Bellau</i>	M. Cottin	44	15
<b>Notre-Dame de Fresnay</b>			
<i>L'Ecole de Notre-Dame de Fresnay</i>	J. Maneuvrier	17	49
<i>Commerçant au Billot pendant l'occupation</i>	P. Bricon	6	45
<i>Création éphémère du canton de Notre-Dame de Fresnay</i>	J. Maneuvrier	26	19
<i>Foires et marchés, le Billot en 1627</i>	S. et H. Paumier	33	90
<i>La destruction de l'église de Notre-Dame de Fresnay</i>	P. Robillard	6	50

<i>La fabrique de Notre-Dame de Fresnay</i>	J. Maneuvrier	1	9
<i>La ferme du Colombier</i>	J. Maneuvrier	39	39
<i>Le Billot, foire et marché</i>	J. Maneuvrier	8	23
<i>Le cahier de doléances de Notre-Dame de Fresnay</i>	A. Bellier	47	33
<i>Le manoir de la Cour Livet</i>	J. Maneuvrier	39	37
<i>Le manoir de la Cour Livet à Notre-Dame de Fresnay</i>	G. Storez	37	15
<i>Notre libérateur canadien</i>	G. Guillin	6	49
<i>Notre-Dame de Fresnay, note d'histoire locale</i>	J. Maneuvrier	32	43
<i>Petite histoire d'une association (le foyer a 20 ans)</i>	J. Maneuvrier	31	5
<i>Petits événements d'une petite commune</i>	J. Maneuvrier	44	27
<i>Toponymie de Notre-Dame de Fresnay</i>	D. Fournier	44	37
<i>Donation pour que soit célébrée la mort de G. Canu, 1223</i>	D. Fournier	5	13
<i>Robert Motte, général d'Empire, né à N.D. de Fresnay</i>	J. Maneuvrier	51	23
<b>Ouille la Bien Tournée</b>			
<i>Ouille la Bien Tournée au temps de Napoléon</i>	M. Nobilet	29	26
<i>Restauration du clocher d'Ouille La Bien Tournée</i>	B. Grenon	18	55
<i>Toponyme d'Ouille-la-Bien-Tournée</i>	D. Fournier	57	57
<b>Saint-Georges en Auge</b>			
<i>Anciens lieux-dits à Saint-Georges en Auge I</i>	D. Fournier	37	63
<i>Anciens lieux-dits à Saint-Georges en Auge II</i>	D. Fournier	39	29
<i>Emplois et professions à St-Georges en Auge au XVIIIème siècle</i>	J. Maneuvrier	41	59
<i>Graffiti</i>	J. Maneuvrier	23	58
<i>L'Ecole de Saint-Georges en Auges</i>	J. Maneuvrier	17	55
<i>Revenus de la cure de Saint-Georges en Auge en 1751</i>	J. Maneuvrier	40	
<i>Saint-Georges en Auge</i>	J. Maneuvrier	5	3
<i>Une vente</i>	D. Fournier	47	52
<i>Donation à Pierre Lefevre, 1297</i>	D. Fournier	8	44
<i>La seigneurie du Tilleul</i>	C. Maneuvrier	28	33
<i>Les artistes en campagne</i>	D. Fournier	49	63
<i>Déclaration du curé de St Georges-en-Auge</i>	J. Maneuvrier	51	63
<b>Saint-Germain de Livet</b>			
<i>L'usine à filer le lin à Saint-Germain de Livet</i>	D. Deshayes	42	59
<b>Saint-Germain de Montgommery</b>			
<i>La chapelle Saint-Mathieu de Saint-Germain de Montgommery</i>	C. Maneuvrier	35	32
<b>Saint-Gervais des Sablons</b>			
<i>Une curieuse demande en mariage au XVIIIème siècle</i>	J. Maneuvrier	41	19
<b>Sainte-Marie-aux-Anlais</b>			
<i>Notes sur l'église de Sainte-Marie-aux-Anlais</i>	M. Cottin	51	5
<b>Sainte-Marguerite-des-Loges</b>			
<i>Dîmes perçues par le curé de Sainte-Marguerite-des-Loges 1733/1758</i>	J. Maneuvrier	60	57

## Saint-Martin-de-Fresnay

<i>Souvenirs impérissables</i>	H. Damécourt	6	13
<i>A propos du manoir du Vigan</i>	J. Maneuvrier	39	56
<i>L'assassinat de Leroy-Beaulieu, St-Martin de Fresnay</i>	H. Vautorte	26	32
<i>Le manoir du Vigan, Saint-Martin de Fresnay</i>	J. Maneuvrier	8	5
<i>Rétrospectives : Saint-Martin de Fresnay</i>	H. Damécourt	13	45
<i>Saint-Martin de Fresnay, note d'histoire locale</i>	J. Maneuvrier	32	59
<i>Un contrat d'apprentissage de cordonnier en 1736</i>	J. Maneuvrier	4	43
<i>Registre de délibération, époque révolutionnaire, 1791</i>	J. Maneuvrier	63	39

## Saint-Michel de Livet

<i>La ferme Demay à Saint-Michel de Livet</i>	J. Maneuvrier	16	69
<i>Le manoir de Carel à Saint-Michel de Livet</i>	Y. Deschamps	19	72

## Saint-Pierre sur Dives

<i>En flânant sur le marché de Saint-Pierre sur Dives</i>	A. Duclos	15	49
<i>Il y a 60 ans à Saint-Pierre sur Dives</i>	S. et H. Paumier	16	41
<i>L'armistice de 1918 à Saint-Pierre sur Dives</i>	F. Havin	16	49
<i>L'Ecole de Saint-Pierre sur Dives</i>	A. Bisson	17	23
<i>La boucherie de carême, le boeuf viellé à Saint-Pierre/Dives</i>	S. et H. Paumier	40	
<i>La chapelle de l'"hostel-dieu" à Saint-Pierre sur Dives</i>	S. et H. Paumier	21	79
<i>La Croix-Rouge pendant la guerre</i>	P. Jambin	6	63
<i>La fête de Saint-Pierre sur Dives en 1907</i>	F. Havin	13	30
<i>La libération de Saint-Pierre sur Dives</i>	M.L Vautorte	6	57
<i>La libération du Canton de Saint-Pierre sur Dives</i>	D. Fournier	6	51
<i>Le chantier archéologique de l'abbaye - St-Pierre sur Dives</i>	F. Havin	15	43
<i>Le château de Carel</i>	A. Bertail	16	35
<i>Le collège de Saint-Pierre sur Dives</i>	J. Beauvalet	4	35
<i>Le comité croix-rouge de Saint-Pierre sur Dives</i>	P. Jambin	5	19
<i>Le droit de vendre des médicaments à St-P/D en 1750</i>	S. et H. Paumier	27	61
<i>Le journal du commandant Leclerc</i>	Y. Denis	6	61
<i>Les bataillons de la revanche</i>	D. Hoarau	2	37
<i>Les tanneries à Saint-Pierre sur Dives</i>	F. Webre	33	51
<i>Les tanneries de Saint-Pierre sur Dives</i>	F. Webre	10	40
<i>Les tanneries de Saint-Pierre sur Dives en 1960</i>	G. Lucas	43	19
<i>Madame Jacques, épicière à Saint-Pierre sur Dives, 1940</i>	G. Bellier	6	71
<i>P. Morin et L. Christin, apothicaires à St-Pierre sur Dives</i>	S. et H. Paumier	28	59
<i>Quelques observations à propos des fortifications (St-P/D)</i>	C. Maneuvrier	15	45
<i>Recueil de documents historiques sur St-Pierre sur Dives</i>	C. Maneuvrier	24	33
<i>Rues et places de Saint-Pierre sur Dives</i>	A. Bisson	47	39
<i>Rues et Ruelles de Saint-Pierre sur Dives</i>	J. Maneuvrier	11	4
<i>Saint-Pierre sur Dives, 1750-1791, le champ de foire</i>	S. et H. Paumier	32	25
<i>Saint-Pierre sur Dives, l'année 1884</i>	J. Maneuvrier	9	37
<i>Souvenirs de Donville</i>	J. Brisset	6	93
<i>Troc pendant l'occupation</i>		8	41
<i>Un bataillon scolaire à Saint-Pierre sur Dives</i>	D. Hoarau	2	15
<i>Vivre à St-Pierre sur Dives en 1913</i>	D. Hoarau	1	21
<i>Le conseil de révision 1949</i>	J. Denis	44	53
<i>Recueil de documents historiques (2)</i>	C. Maneuvrier	26	68
<i>Recueil de documents historiques (3)</i>	C. Maneuvrier	27	66
<i>Un habitat du Moyen-Age, quartier d'Harmonville</i>	C. Maneuvrier	55	53
<i>L'abbaye de Saint-Pierre-sur-Dives sous la règle de saint Maur</i>	R. N. Sauvage	60	9
<i>Fouilles dans le chœur de l'église abbatiale</i>	J. Desloges	59	9

## Saint-Pierre Canivet

<i>Un atelier de potier méconnu à Saint-Pierre-Canivet</i>	C. Lemaître	37	5
--	-------------	----	---

## Sainte-Marguerite de Viette

<i>Billet de confiance émis par la caisse patriotique de Viette</i>	C. Maneuvrier	26	28
<i>L'attaque de la mairie de Sainte-Marguerite de Viette</i>	A. Duclos	9	47
<i>L'attaque de la mairie de Sainte-Marguerite de Viette</i>	J. Hébert	9	25

## L'Ecole de Saint-Marguerite de Viette

<i>Recueil de documents historiques - Ste Marguerite de Viette</i>	C. Petgès	17	61
<i>Sainte-Marguerite de Viette, scandale dans l'église 1688</i>	C. Maneuvrier	36	37
	S. et H. Paumier	34	49

## Thiéville

<i>Herbages, labours et animaux à Thiéville depuis 274 ans</i>	S. et H. Paumier	25	69
<i>J'étais cardeuse à la filature de Thiéville</i>	J. Maneuvrier et F. Havin	40	
<i>Un caveau funéraire sous l'église de Thiéville</i>	C. Maneuvrier	35	47
<i>Le château de Thiéville</i>	C. Maneuvrier	57	5
<i>L'église de Thiéville</i>	Ch. Vasseur	57	21

## Tordouet

<i>Marques de plomb des textiles au XVIIIème siècle</i>	C. Maneuvrier	42	37
---	---------------	----	----

## Tortisambert

<i>Le manoir du Coudray à Tortisambert</i>	C. Maneuvrier	21	5
<i>Notes sur le manoir du Coudray à Tortisambert</i>	J. Maneuvrier	47	9
<i>Le manoir de La Varinière à Tortisambert</i>	M. Cottin	48	13
<i>La Halbardière à Tortisambert</i>	C. Maneuvrier	51	47

## Tôtes

<i>Tôtes, cahier de doléances</i>	A. Bélier	35	54
<i>Tôtes, note d'histoire locale</i>	J. Maneuvrier	35	51
<i>Histoire de la commune de Tôtes</i>	J. Pépin	53	35

## Vaudeloges

<i>Le manoir de Puttecoste à Réveillon</i>	J. Maneuvrier	39	43
<i>Vaudeloges, une église romane méconnue</i>	C. Maneuvrier	47	5

## Vieux-Pont en Auge

<i>Histoire de la famille de Vieux-Pont</i>	C. Maneuvrier	20	7
<i>Règlement de la confrérie de Vieux-Pont</i>	J. Maneuvrier	35	56