

Histoire et Traditions populaires

Assemblée générale, des prêtres réfractaires originaires de la région du Billot, les moulins à vent du Calvados, Histoire du marché de Saint-Pierre-sur-Dives, les repas quotidiens en Pays d'Auge, coutumes locales: la traite des vaches, le Folklore enfantin en Basse-Normandie.



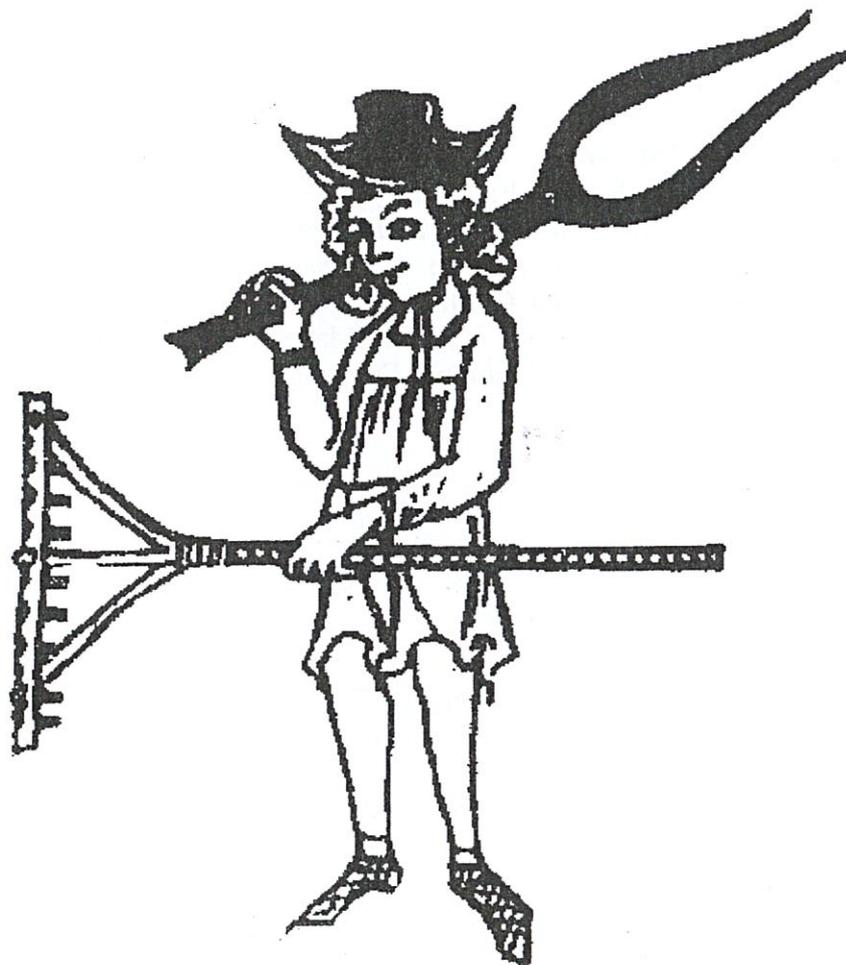
LE BILLOT (Calvados)

Collection P. Benel, phot.-édit., Vimoutiers (Orne)

Le Billot en 1915

N° 88 Décembre 2004

Histoire et Traditions populaires
Foyer rural du Billot
14170 L'oudon



Histoire et Traditions populaires

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

Septembre 2004 – n° 87 – 31^e année

Responsables de publication :

Gérant Jacky Maneuvrier – **Membres** : Almir Bellier, Dominique Bordeaux, Yvon et Arlette Bouillé, Eric Bourgault, Denise Bourgault, , Thierry et Paule Bricon, Stéphanie Bricon, Henri Callewaert, José et Claude Castel, Michel et Marie-France Chanu, Yvette Denis, Pierre et Brigitte Ferrand, Dominique Fournier, Pierre et Christiane Girard, Jean et Marie Godet, Alexandra Grenier, Gérard et Chantal Guillin, , Marie-Thérèse Hugot, Claude et Michèle Lemaître, Christophe Maneuvrier, Jacky et Danie Maneuvrier, Michel Nigault, Jacqueline Pavy, Odile Plékan, Jean et Françoise Tramblais, 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 à cause des assurances.

Dans la région du Foyer du Billot, de nombreux bulletins sont distribués par les membres du Conseil d'Administration, en cas d'envoi par la poste il convient d'ajouter 6 Euros pour les frais d'envoi.

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

Sommaire

Décembre 2004

<i>Assemblée générale du 10 décembre</i>		p. 5
<i>Des prêtres réfractaires de Blangy-le-Château Originaires de la région du Billot</i>	Daniel Deshayes	p. 11
<i>Moulins à vent en Normandie Les méconnus du Calvados</i>	Henri Paumier	p. 15
<i>Le marché de Saint-Pierre-sur-Dives</i>	Henri Vautorte	p. 27
<i>Saint Martin-du-Mesnil-Oury (rectificatif)</i>	Serge Richer	p. 33
<i>Les repas quotidiens en Pays d'Auge</i>	Michel Cottin	p. 41
<i>Coutumes normandes : soins donnés aux vaches</i>	Danièle Lelong	p. 53
<i>Folklore enfantin</i>	Dominique Fournier	p. 57
<i>Liste des abonnés</i>	Almir Bellier	p. 70

Le Conseil d'Administration du Foyer Rural du Billot, Histoire et Traditions populaires présente, à ses fidèles adhérents et à leurs proches, ses meilleurs vœux de santé et de bonheur pour l'année 2005 et pour toutes les années à venir..



VI.

COSTUME NORMAND.

« J'ai décidé d'être heureux parce que c'est bon pour la santé. »
Voltaire

Calendrier des activités 1^{er} trimestre année 2005

Janvier :

Samedi 8 janvier : **Arts plastiques, activités pour les enfants** de 14 h 30 à 16 h 30.

Mardi 11 janvier : **Arts plastiques, échange de savoirs-faire** , 20 h au Foyer.

Animation pour les adultes proposée par Régine Guais. Cette nouvelle activité sera reportée aux mois de février et mars en fonction du nombre de participants.

Samedi 15 janvier : **préparation de l'exposition 2005** : 15 h au Foyer.

Dimanche 16 janvier : **randonnée pédestre** : rendez-vous 14 h place du Billot.

Mardi 25 janvier : **Arts plastiques, échanges de savoirs-faire**, adultes, 20 h au Foyer.

Février :

Mardi 8 février : **Activités adultes**, 20 h au Foyer

Samedi 12 février : **Activités pour les enfants** 14 h 30 – 16 h 30

Samedi 19 février : **Préparation de l'exposition**, 15 h au Foyer

Dimanche 20 février : **Randonnée pédestre**, rendez-vous 14 h place du Billot

Mardi 22 février : **Activités adultes, échange de savoirs-faire**, 20 h au Foyer.

Mars :

Mardi 8 mars : **Activités adultes**, 20 h au Foyer

Samedi 12 mars : **Activités pour les enfants**, 14 h 30 – 16 h 30 au Foyer

Samedi 19 mars : **Préparation de l'exposition**, 15 h au Foyer

Dimanche 20 mars : **randonnée pédestre**, 14 h place du Billot

Mardi 22 mars : **Activités adultes**, 20 h au Foyer

Pour prendre date, à noter sur vos agendas

Dimanche 3 avril : nettoyage d'un chemin de randonnée, Les Autels-Saint-Bazile, avec Randonnées et Patrimoine de la Viette et de L'Oudon

Dimanche 10 avril : Sortie en car , programme et conditions dans le bulletin de mars

Samedi 28 mai , 16 h 30 : Inauguration de l'exposition

Dimanche 29 mai : Ouverture au public de l'exposition

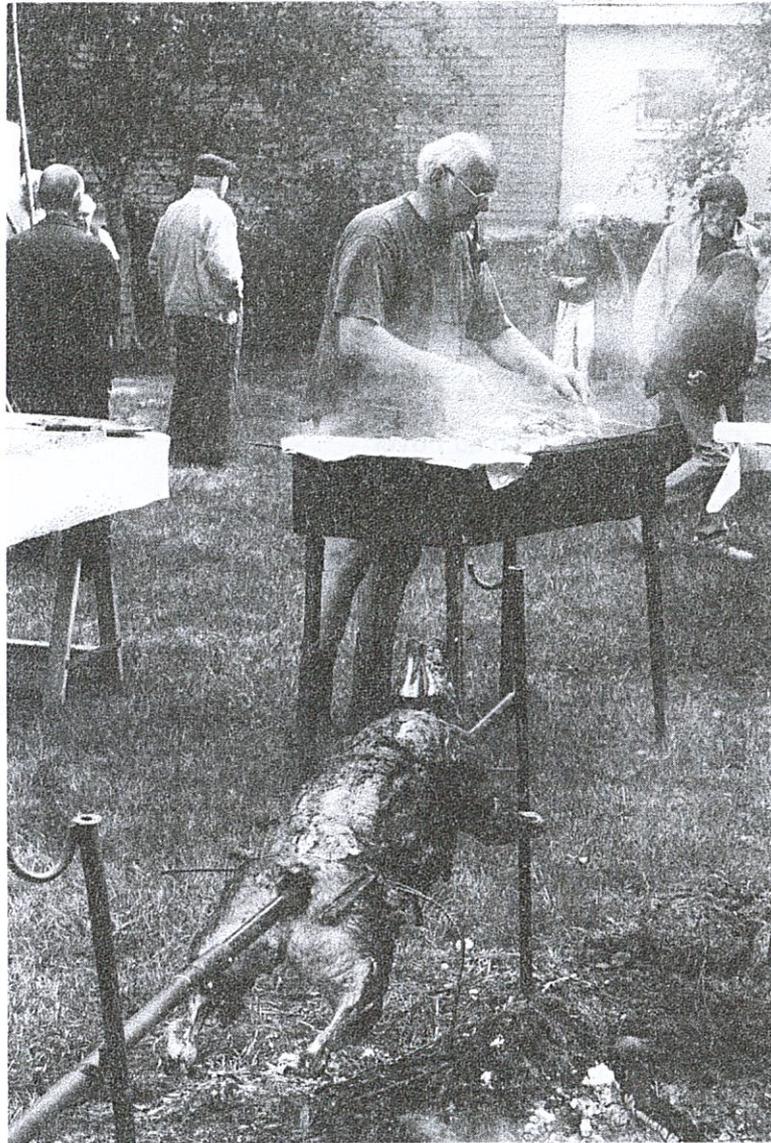
Dimanche 14 août : matin : Communications sur l'actualité des recherches archéologiques

12 h 30 : mouton grillé et repas en commun

A partir de 14 h 30 : Animations autour de l'archéologie et des traditions populaires.

Dimanche 4 septembre, Sortie « manoirs » - A la découverte de l'architecture du sud Pays d'Auge, en voitures particulières. **Attention modification par rapport à la date habituelle : la sortie a lieu le premier dimanche de septembre !**

D'autres activités pourront être programmées au cours de l'année, mais nous rappelons que ces activités gratuites, à l'exception de celles comprenant un repas, sont réservées aux adhérents du « Foyer rural, Histoire et traditions populaires »



Cuisson du mouton grillé

Journée de l'Archéologie et des Traditions populaires 15 août 2004

Assemblée Générale du 10 décembre 2004

Compte-rendu d'activités pour l'année 2004

Voyage à Jublains et Sainte-Suzanne – 18 avril :

Cinquante participants ont pris le car, à 8 heures, pour se rendre à la cité gallo-romaine de Jublains. Malgré le temps maussade, nous avons même eu droit à une petite bruine, nous avons pu découvrir avec intérêt le musée archéologique de Jublains et les ruines gallo-romaines, les plus importantes de l'ouest.

L'après-midi était consacrée à la visite de la cité médiévale de Sainte-Suzanne : ses remparts, son donjon, son château et ses vieilles maisons qui bordent les rues moyenâgeuses de la cité.

Journée du 11 juillet

Déception pour ce projet que nous n'avons pas pu mener à bien. Mais comme tout échec peut être bénéfique si on sait en tirer les conséquences, nous avons pu mesurer nos possibilités et découvrir que pour réaliser des projets importants, nous ne pouvons compter que sur nous-mêmes, quelques amis et, bien entendu, les associations amies, « Randonnées et Patrimoine de la Viette et de L'Oudon » et « Montviette-Nature ». Nous avons donc été contraints d'annuler les activités prévues dans le Billot : Evocation des anciens artisans du Billot au début du XXe siècle, marché de produits locaux, concours du meilleur sablé, espace piétonnier etc. et nous contenter d'une sortie pédestre avec Montviette et R.P.V.O et d'une visite guidée du bourg du Billot. Un grand merci et nos excuses à ceux qui, avaient accepté de nous aider :

M. Claude Picque, maire délégué de Montpinçon, M. et Mme Jean-Marie et Nicole Pétrault (mécanique), M. et Mme Christian Enault (horlogerie), M. et Mme Jacques Regnouf (produits du jardin), M. et Mme Olivier Storez (la Ferme de Livet, foie gras et produits cuisinés), M. et Mme Debierre, M. et Mme Perdereau et le groupe folklorique « Arts et Traditions populaires ».

Journée de l'archéologie et des traditions populaires

Cette journée a connu un vif succès, grâce, en particulier à nos amis de l'association « Archéo 125 » et à son président Jean-Luc Dron.

Le matin une centaine de personnes a assisté aux différentes communications sur des thèmes en relation avec l'exposition et le midi, nous étions 120 à déguster, les deux moutons préparés

par notre spécialiste François. L'après-midi, de nombreux visiteurs ont pu découvrir les démonstrations proposées par nos amis archéologues : fabrication d'objet en étain et en plomb, taille d'outils en silex, dessins préhistoriques, atelier de poterie.

Bien entendu nous reconduirons cette journée l'année prochaine, le dimanche avant le 15 août avec une petite nuance. Nous essaierons que les communications du matin soient consacrées à l'actualité archéologique.

Journée manoirs du 12 septembre

Comme les années précédentes cette journée a connu un vif succès. 120 participants ont pu découvrir l'architecture civile et religieuse de Tôtes, de Saint-Martin-du-Mesnil-Oury, de Mesnil-Durand et le manoir du Houlbec (se reporter au bulletin Histoire et Traditions populaires de septembre).

Activités permanentes

Arts plastiques : Ces activités ont lieu le deuxième samedi de chaque mois (sauf pendant l'exposition) de 14h30 à 16h30 pour les enfants et jusqu'à 18h pour les adultes. Danie Maneuvrier, Martine Legrand et Paule Bricon animent les ateliers de peinture sur soie, modelage, mosaïque etc. et vous invitent à venir avec elles échanger des idées. Ces activités sont ouvertes, gratuitement, aux adhérents du Foyer ainsi qu'aux enfants du Billot. Cette année une vingtaine de personnes ont fréquenté régulièrement ces ateliers ; les productions et les échanges y ont été intéressants, en toute convivialité.

Paule Bricon, responsable de l'activité

Randonnées pédestres : Elles ont lieu le 3^e dimanche de chaque mois (sauf juillet, août et septembre) et sont d'environ 10 kilomètres ; le rendez-vous est fixé à 14 heures, sur la place du Billot. Quand le calendrier correspond, il arrive que nous rejoignons l'association « Randonnées et Patrimoine de la Viette et de L'Oudon, RPVO ». Nous essayons de varier le plus possible ces randonnées afin de découvrir de nouveaux chemins.

Thierry Bricon, responsable de l'activité

Exposition « Le Billot, mon village en 1900 ». Cette exposition qui s'est déroulée du 15 mai au 12 octobre a été un succès. Les visiteurs ont été plus nombreux que l'année dernière et les commentaires élogieux. N'a-t-on pas entendu à plusieurs reprises : « C'est la plus belle exposition que vous ayez faite ! ». Ce succès nous le devons essentiellement à la qualité de la présentation des vitrines réalisées par les membres du Conseil d'administration. Nous nous souviendrons longtemps de l'épicerie, du bistrot, de la boucherie, de l'horlogerie etc. Mais aussi le thème de l'exposition faisant appel à la nostalgie, aux souvenirs d'autrefois, à la vie de nos grands-parents a suscité un intérêt certain d'autant plus que l'histoire du Billot peut être répétée pour chaque commune du Pays d'Auge et que chaque visiteur pouvait y découvrir ses racines et l'histoire de son propre village. A noter, aussi, la qualité du montage vidéo.

Evolution des recettes, en euros, de l'exposition depuis l'année 2000

	Année 2000 Le bois	Année 2001 Les jeux	Année 2002 Les roches	Année 2003 La communication	Année 2004 Le Billot
Mai	532	745	213	291	760
Juin	1790	1452	547	620	763
Juillet	4621	2998	1859	1060	1468
Août	2665	1911	2295	1309	1978
Septembre	1732	694	673	394	465
Total	11 341	7802	5590	3674	5513

Nous avons accueilli 4200 visiteurs, mais est-ce une conséquence de l'époque, vendu beaucoup moins de catalogues et de publications diverses. Si on observe le bilan financier de l'année 2004, on constate que malgré l'augmentation des recettes, nous parvenons tout juste à boucler notre budget, car nous avons eu des dépenses plus importantes de publicité et de confection des vitrines. Il faut aussi noter qu'en 2002 pour l'exposition sur les roches nous avons eu une subvention de Conseil Général de 2000 €, nous n'en avons pas demandé en 2004, mais nous comptons bien le faire pour l'exposition 2005. Dans les bilans 2000 et 2001 apparaissent les recettes de nos journées « Forum des Savoir-faire et des artisans » qui étaient substantielles alors que les Fête de L'Oudon en 2002 et 2003 ne nous ont rien rapporté.

Le bilan de cet année est donc réconfortant et nous pouvons espérer continuer le redressement amorcé en 2004 dans les années à venir.

Bilan financier 2004

Quelques commentaires

Chapitre 1 – La gestion :

En recettes :	Subvention de la commune de Saint-Georges-en-Auge :	150 €
	Intérêt sur livret	160 €
	Journée manoirs	548 €
	Voyage à Jublains	169 €

Les dépenses : voir tableau : Assurances, E.D.F., SAUR (eau), impôts

Chapitre 2 – Les adhésions :

Nous avons enregistré pour 2004, 310 adhésions. En l'absence de subventions (à part la commune de Saint-Georges-en-Auge), de donations, de rentes, de placements en bourse, de généreux mécènes, c'est, comme vous pouvez le constater, vos cotisations qui permettent à l'association de survivre. Alors merci de votre fidélité et vous nous rendrez service, en convainquant vos amis de venir nous rejoindre.

Chapitre 3 : L'exposition :

Bien que nous ayons augmenté nos recettes, 5 513 € en 2004, au lieu de 3 674 € en 2003, ce résultat nous permet tout juste de clore ce budget. Il est vrai qu'en 2003, nous avons subi un déficit de près de 2 000 €.

Chapitre 4 : Les salaires et les charges :

Notre «Emploi Jeune » ne constitue pas une trop lourde charge salariale. Mais depuis un an, les participations de l'état ayant sensiblement baissé, elle constitue néanmoins une dépense supplémentaire.

Chapitre 5 : L'investissement

Nous avons été contraints de changer notre matériel de reproduction (duplicopieur) qui nous permet d'éditer notre bulletin trimestriel ; coût de l'opération : 5 834 €.

Conclusion :

L'achat du duplicopieur a vidé nos caisses puisque notre nouvel avoir n'est plus que de 1025€ Mais à la lecture du bilan d'activités, nous restons optimistes, persuadés que grâce à nos adhérents nous connaissons, sur le plan financier, des jours meilleurs, et puis thésauriser n'a jamais fait partie de nos objectifs.

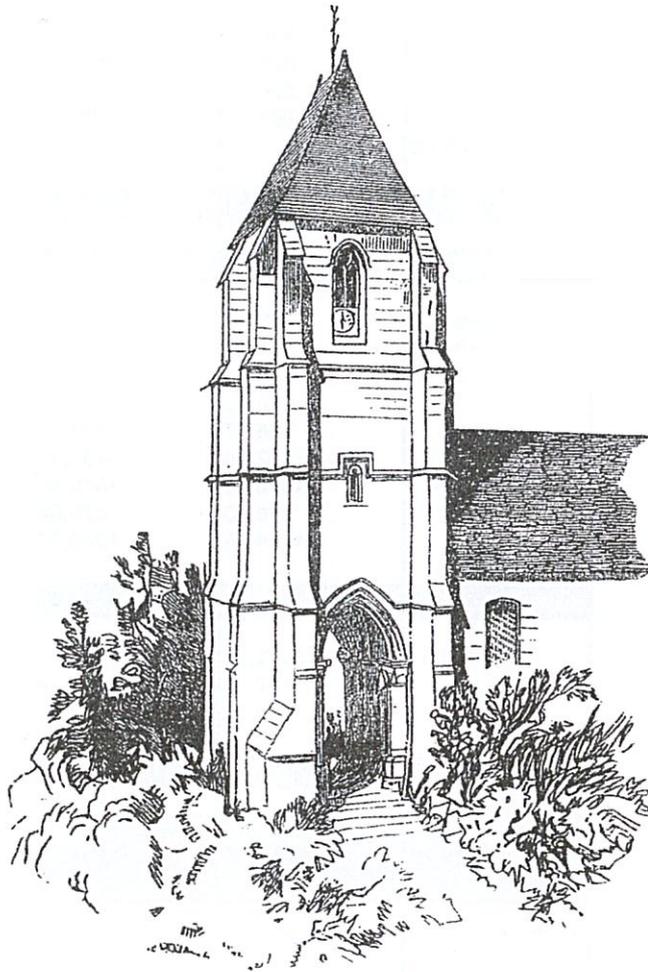
Quitus à la trésorière : Le 16 novembre 2004, les commissaires aux comptes : MM. Pierre Frémont, maire de Saint-Georges-en-Auge, Pierre Rault, maire délégué d'Ecots et François Havin, directeur d'école retraité, après avoir examiné les registres présentés par Mme Chantal Guillin, trésorière et Almir Bellier, trésorier-adjoint, ont donné quitus à la trésorière pour sa gestion du budget de l'année 2004.

BILAN 2004

	RECETTES	DEPENSES	
GESTION	313,52	379,82	-66,30
VOYAGE	1480,00	1310,20	169,80
JOURNEE MANOIRS	1478,00	929,42	548,58
E.D.F.		866,24	-866,24
SAUR		76,55	-76,55
ASSURANCES		776,00	-776,00
IMPOTS		311,00	-311,00
	3271,52	4649,23	-1377,71
ABONNEMENTS	5222,00	999,17	4222,83
AFFRANCHISSEMENTS		877,07	-877,07
PRODUITS et ENTRETIEN		838,09	-838,09
VIKING PAPIERS		868,31	-868,31
RECETTE HORS ABONNEMENTS	943,60		943,60
	6165,60	3582,64	2582,96
ACTIVITES		170,63	-170,63
EXPOSITION	5663,06	1666,80	3996,26
JOURNEE ARCHEO	1108,20	821,91	286,29
JOURNEE JUILLET	26,00	140,00	-114,00
PHOTOCOPIES		80,63	-80,63
ASSURANCES		555,87	-555,87
PEINTURE		437,40	-437,40
MATERIAUX ET ELECTRICITE		1376,65	-1376,65
REPAS		476,60	-476,60
PUBLICITE		1259,39	-1259,39
	6797,26	6815,25	-17,99
SALAIRES	9679,91	5828,91	3851,00
CHARGES		4782,18	-4782,18
PRESTATIONS		379,48	-379,48
	9679,91	10990,57	-1310,66
RESULTATS 2004	25914,29	26208,62	-294,23
INVESTISSEMENTS			
SCIE		178,00	-178,00
DUPLICOPIEUR		5834,49	-5834,49
		6012,49	-6012,49
RESULTATS 2003			-294,23
INVESTISSEMENTS			-6012,49
AVOIR 2003			7332,37
NOUVEL AVOIR 2004			1025,65
	6727,82		

Eglise de Blangy-le-Château

Statistique monumentale du Calvados



TOUR ET PARTIE DE L'ÉGLISE DE BLANGY.

Des prêtres réfractaires de Blangy-le-Château originaires de la région du Billot.

Daniel Deshayes

Notre ami Daniel Deshayes, président de la Société historique de Lisieux prépare actuellement une monographie, particulièrement intéressante et bien documentée de la commune de Blangy-le-château, qui devrait être publiée prochainement. Nous en avons extrait ces quelques pages qui intéressent notre histoire locale.

J. M.

Un choix redoutable pour les ecclésiastiques : la fidélité à l'Eglise ou à la Nation

Le 27 novembre 1790, L'Assemblée Constituante vote la loi du serment. Tous les évêques, archevêques, tous les curés et autres fonctionnaires publics doivent prêter le serment suivant : « Je jure de veiller avec soin sur les fidèles du diocèse (ou de la paroisse) qui m'est confié, d'être fidèle à la Nation, à la loi et au Roi, et de maintenir de tout mon pouvoir la constitution décrétée par l'Assemblée nationale et acceptée par le roi ». En cas de refus du serment, ils seraient considérés comme démissionnaires.

Les prêtres français se trouvaient alors devant un choix redoutable et radical car ils devaient trancher entre deux fidélités, à l'Eglise ou à la Nation. Le refus du serment entraînait la révocation et l'abandon des fidèles, mais rares étaient les prêtres qui discernaient exactement tout ce qui était en jeu, d'autant plus que le pape se taisait. Les prêtres se concertent ou s'en remettent aux avis d'un confrère plus compétent ou d'une autorité locale. Les difficultés du choix les amènent souvent à émettre aussi des restrictions à leur serment. A partir du 10 mars 1791, le pape Pie VI sort de son silence et condamne la constitution civile du clergé, ce qui amène une vague de rétractations.

Les prêtres réfractaires doivent quitter la France ou ils seront déportés.

La multiplication des troubles religieux et la marche vers la guerre allaient amener l'Assemblée Législative à s'engager dans une politique de répression vis-à-vis des prêtres

réfractaires dans lesquels on vit des ennemis de l'intérieur. Le 29 novembre 1791, l'Assemblée décide que tous les ecclésiastiques, fonctionnaires ou non, doivent prêter le serment civique sous peine de perdre leur traitement ou pension. Bien plus, le prêtre qui refuse sera réputé « suspect de révolte contre la loi, de mauvaise intention contre la Patrie et recommandé comme tel à la surveillance des autorités constituées.

Le 27 mai 1792, l'Assemblée législative vote la déportation de tout prêtre insermenté dénoncé par vingt citoyens actifs du même canton. En cas de troubles, la dénonciation d'un seul citoyen suffirait. Le 10 août 1792, la monarchie est renversée, puis à partir du 26 août, tous les prêtres réfractaires astreints au serment à la Constitution civile de 1791 doivent quitter la France avant quinze jours, sous peine d'être déportés en Guyane. Les infirmes et les sexagénaires ne sont pas concernés. Les massacres de septembre 1792, dont un ancien curé de Blangy a été l'une des victimes, vont s'ajouter aux décrets de déportation pour jeter les prêtres insermentés sur les routes de France, puis vers l'exil.

L'histoire des curés de Blangy pendant la Révolution est très représentative des conséquences dramatiques, pour le clergé, de ces différentes mesures puisque nous trouvons au village les principaux cas auxquels ses représentants furent confrontés.

Curés insermentés ou réfractaires, ayant émigré

Gilles Le Frère

Le dimanche 6 février 1791, à l'issue de la grand messe, le conseil général de la commune du dit lieu s'est réuni dans le chœur de l'église en face du grand autel, pour y recevoir de monsieur le curé et monsieur le vicaire, le serment civique décrété par l'Assemblée nationale le 27 novembre 1790. Le curé Gilles Le Frère jure de veiller au soin des fidèles dont la conduite lui a été confiée par l'Eglise, « d'être fidèle à la nation, à la loi et au roi, de maintenir la même constitution décrétée par l'Assemblée nationale et acceptée par le roi, sans m'écarter aucunement des vrais principes de la religion catholique, apostolique et romaine, dans laquelle je veux vivre et mourir ». Puis le vicaire Charles Nicolas Dufour va prononcer le même serment.

Le trois mars 1791, le maire et les officiers municipaux se transportent, à nouveau chez le curé et son vicaire, pour les engager à prêter un nouveau serment qui ne contienne aucune explication, restriction, ni préambule, conformément au décret du 27 novembre 1790, à quoi a répondu le curé « que sa conscience ne lui permettait pas de prêter autre serment que celui prêté le 6 février dernier, a seulement ajouté ne pouvoir prêter qu'en faveur de la constitution purement politique, etc. le vicaire déclame aussi qu'en conscience ne pouvoir prêter d'autre serment. Il le renouvelle avec la restriction sur tout ce que la constitution renferme et pourrait renfermer de contraire aux dogmes de sa foi et à la discipline de l'église.

Le 17 juillet 1791, une partie de la municipalité a considéré que le retour du curé Le Frère tendrait à troubler la paix dont jouissait la commune depuis son absence et, le 28 juillet 1791, on lui signifie l'ordre de quitter la paroisse sous trois jours : il fallut obéir et il se retira à **Sainte-Marguerite-de-Viette**, lieu de sa naissance. Mais comme l'esprit des habitants n'y était pas meilleur qu'à Blangy, il s'en alla demeurer à Rouen, rue saint-Yon.

C'est dans la revue *Baiocana*, du 15 mars 1911, que l'on trouve la suite de l'histoire de Gilles le Frère dans un article : «*Les embarquements des prêtres insermentés du Calvados en 1792* ».

Un grand nombre de prêtres de divers départements s'étaient réfugiés à Rouen espérant y vivre tranquillement et ignorés. Lorsque la loi de déportation fut publiée, ils se présentèrent soit devant la municipalité de cette ville, soit devant le directoire du district pour obtenir des passeports. A lui seul, celui-ci en délivra près de 900 pendant les mois de septembre et d'octobre.

Les registres¹ mentionnent les noms d'un certain nombre de prêtres échappés aux massacres de Paris de septembre 1792 et qui vinrent à Rouen prendre un passeport pour l'étranger. Un certain nombre de ces prêtres s'embarquèrent à Dieppe, dont le 7 septembre, Gilles le Frère, curé de Blangy, 61 ans, embarqué à Dieppe le 7 septembre 1792, avec un passeport pour Ostende. L'abbé Piel signale aussi Le Frère à Londres puis à Bruxelles.

Il revint en France après la Révolution et, en 1802, il fit sa soumission à l'évêque de Bayeux. Mg Brault le nomma curé de **Viette**², près de Livarot. Il y avait en 1806, 50 ans qu'il était au service de l'église, et ses forces l'abandonnant, il se retira du ministère pastoral. L'année suivante, il mourut à Lisieux, le 29 octobre 1807, âgé de 76 ans.

La déclaration des biens des émigrés de 1792³ précise que Le Frère n'a aucun immeuble connu dans la commune et que ses meubles ont été, en grande partie, déposés au château de l'émigré (le seigneur Constantin le Viconte), et qu'ils furent enlevés par Leguillon, son chargé d'affaires, autorisé par l'administration. Le corps municipal somme de faire les recherches les plus exactes à ce sujet. Ces meubles seront retrouvés et vendus à J. B. Leudet pour 150 livres, acte chez Me Fleury, notaire à Blangy, du 13 novembre 1792.

Charles-Nicolas Dufour

Le 26 février 1785, Charles Dufour, marchand, demeurant à **Tortisambert**, constitue 150 livres de rente en faveur de son fils, Charles-Nicolas, acolyte, afin qu'il puisse parvenir aux ordres sacrés. Cette rente est hypothéquée sur une cour appartenant audit sieur constituant, sise en ladite paroisse, au village de la Gondouinière, et sur une autre cour, nommée le Petit-Rang, sise aussi en la même paroisse, près du chemin tendant de la rue Fleuriette au chemin de l'église de Tortisambert à la forêt de Montpinçon, d'un côté, et bornée, d'un bout, par ledit chemin de l'église et la forêt. Fait et passé à Livarot. Ledit sieur acolyte fut représenté dans cet acte par le sieur François Doisy, maître d'école, demeurant à Livarot. Il était vicaire de Blangy en 1791 et n'accepta que partiellement le serment constitutionnel le 6 février, comme le curé Gilles Le Frère. Le trois mars, il refusa tout autre serment. Il se retira à Tortisambert dans sa famille, mais au mois de septembre 1792, il lui fallut partir pour l'exil. Il s'arrêta d'abord à Portsmouth en Angleterre, puis il se fixa à Common chez Cockrell, 16, St Georges Square. Après la Révolution, il revint en France et fut nommé curé de **Sainte-Marguerite-de-Viette**. En 1819, le curé de **Heurtevent** étant mort, M. Dufour fut désigné pour le remplacer. Il resta quelques années dans cette paroisse et se

¹ Archives départementale Seine-Maritime, L 1259 et L 1260

² Viette, laïcisation du nom de la commune Sainte-Marguerite-de-Viette

³ A. D. du Calvados I Q 1313

retira à Livarot en qualité de prêtre habité. Il y mourut en 1840, à l'âge de 77 ans ⁴. Il n'avait ni meubles, ni immeubles à Blangy.



LIVAROT (Calvados). — La Rue d'Orbec

⁴Abbé Piel, *Insinuations Ecclésiastiques*, Lisieux, E. Lerebourg, 1891-195, t. V, p. 620.

Moulins à vent en Normandie

Les méconnus du Calvados

Henri Paumier

Sur l'ensemble de la Normandie, lors de l'enquête nationale de 1809, il y a 5 512 moulins à blé : 5 134 à eau et 378 à vent. Cette minorité est inégalement répartie : Seine-Maritime : 142 ; Eure 111 ; Manche : 102 ; Orne : 23 ; Calvados : 0.

Dans ce département, leur disparition est déjà prévisible par les déclarations des administrateurs des directoires de l'an II. Pour le district de Bayeux, il y a encore 5 moulins à vent à l'ouest du Bessin. Ils sont situés dans les communes d'Osmanville, Saint-Germain-du-Pert, Lestanville (abandonné depuis la Révolution), Louvières (en mauvais état ne sert que dans le cas de grand besoin) et le cinquième qui n'a pu être localisé.

En consultant les cartes de Cassini de 1756, sur le Bessin, la plaine de Caen-Falaise et le pays d'Auge, on constate que les moulins à vent sont peu nombreux, voir ruinés. Les vestiges sont parfois signalés : masses à Villons, Crépon, Bernières, Guéron ...

Pourtant pendant la guerre de Cent ans, leurs traces sont nombreuses. Dans le tabellionage de Caen de 1409 à 1416, un repérage sommaire en donne plus d'une vingtaine (1), avec peut-être des moulins à voesde dont on ignore la force motrice employée (2). Bien d'autres séries des archives départementales tendent elles aussi à prouver que les moulins à vent figurent à certaines époques dans le paysage. Il y a aussi les témoignages très intéressants que donnent certains graffiti. Ceux du prieuré Saint-Gabriel-Brécy en représentent trois qui sont à pivot fixe (figure 1). En vue de faire des recherches approfondies sur ce genre de moulin, des élèves de quatrième et un enseignant de l'école d'horticulture installée dans les murs de ce prieuré, désirent avoir certains renseignements sur ce genre de moulins : construction, mode de fonctionnement, implantation dans la région, époques de construction ...

Origine et évolution des moulins à vent

La tapisserie de Bayeux (1066-1077), si elle ne montre pas de moulins, révèle en revanche que les Normands, à la fois marins, paysans, bûcherons, charpentiers maîtrisent les techniques de construction des bateaux et de bâtiments. Ils rassemblent donc les savoir-faire qui donnaient la possibilité de créer de nouvelles technologies.

Dès la fin du XI^e siècle, les conditions sociales et économiques favorables, provoquent dans le domaine de l'énergie, une première conquête avec les moulins coisel. Les petits cours d'eau, jusqu'ici non employés à cause de leur faible débit, sont exploitables par des roues à augets très économiques. (3)

La pauvreté voir l'absence totale de ressource hydraulique de certains fiefs et plus généralement les périodes de sécheresse et de gel, qui rendent inutilisables les moulins à eau les plus perfectionnés, appellent à trouver d'autres sources d'énergie. L'idée d'utiliser le vent qui est rapportée d'Orient par les participants à la première croisade et peut-être par des voyageurs venus d'Europe centrale, va devenir réalisable.

Les documents iconographiques du XII^e et du XIII^e siècles représentent les premiers moulins à vent (fig. 2 à 4), ils ressemblent aux graffiti de Saint-Gabriel-Brécy.

Les plus anciens écrits connus les situent en Normandie, dans le Ponthieu et en Angleterre, c'est à dire dans les territoires sous influence Normande.

Le seigneur Alexandre de Liesville fait don à l'abbaye de Saint Sauveur le Vicomte d'une de ses terres située « *sur le mont du monastère entre le monastère de Saint Martin et le moulin à vent...* ».

Il s'agit du plus ancien moulin à vent occidental connu car il existait déjà au moment de cette donation, faite selon l'érudit Léopold Delisle en 1180.

En Angleterre la première mention se situe en 1181 sur une terre de l'abbaye de saint-Mary de Shineshead, tout près de Bristol.

En 1201 on vend au profit du roi, moyennant 6 livres d'Angers, le moulin à vent que Guillaume Poignant possédait à Langrune près de Caen...

Ces premiers moulins sont méconnus. De rares renseignements à partir de la fin du XIV^e siècle permettent de faire quelques suppositions. Entre autres, deux exemples qui concernent leur appellation orientale : Turquas en 1393 à Ranville (4) ; Turquois en 1408 pour la seigneurie de saint Sauveur le Vicomte (5). Ces deux moulins étaient sans doute vieux de plus d'un siècle : portaient-ils cet attribut pour les différencier des autres de construction plus récente ?

Avec le temps, il y a eu obligatoirement des améliorations techniques et des adaptations avec les matériaux de construction employés localement : tour en maçonnerie pour supporter la cage de certains moulins du Bessin ; tour du moulin au roi à Caen (6). Par contre dans le Pays d'Auge où le bâti traditionnel était en colombage, l'assise se faisait encore en bois de charpente.

Toutes ces adaptations ont généré différents types de moulins que l'on décèle à partir du XVI^e en analysant de rares documents. Ce n'est qu'au XVIII^e siècle qu'ils sont connus par les publications spécialisées des arts et métiers(7).

Construction d'un moulin à vent à pivot au XVI^e siècle

Avec ces connaissances on peut donc comprendre le mode de construction d'un de ces moulins. L'exemple choisi, se rapporte à ceux des graffiti, il est tiré d'un registre de compte du domaine de la baronnie d'Ecots, paroisse d'Ecots (à présent dans l'Oudon, canton de Saint Pierre sur Dives) appartenant à Jacques de Montgommery. (8)

« Payé au charpentier qui fut envoyé pour voir la place à faire le moulin à vent d'Ecots au mois de Juin 1554, 10 sols pour subvenir à lui aider à faire partie de sa dépense ; payé 15 livres pour l'achat de deux chênes dans la forêt de Montpinçon pour servir à la façon de moulin à vent que mon dit seigneur entend faire à la sieurie d'Ecots.

Payé 398 livres, 12 sols, 9 deniers pour la construction du moulin à vent ordonné par monseigneur être fait en sa terre d'Ecots, fait dépense de six boisseaux d'avoine mesure de Saint Pierre sur Dive, fournis pour mettre en chemin le moulin à vent ». 1555

Pour construire ce moulin, il n'y a qu'un seul responsable, un charpentier. C'est lui seul qui décide de son emplacement, assure sa construction et le met en route : c'est à dire prêt à être utilisé.

Pour faire tous ces travaux, il a une équipe d'ouvriers spécialisés. Des gens sur place sont recrutés pour les tâches ordinaires des métiers du bois : bûcheronnage, débitage, sciage de long, dolage, fendage...

Ce charpentier fournit les meules, la toile pour garnir les ailes, les cordages et toute la ferraille nécessaire : l'anille pour la meule et son support, le gros fer, des chevilles et des crochets.

Tout le bois est approvisionné « *sur le lieu aussi près que le harnois peut approcher* ». deux gros chênes aux qualités requises pour le pivot, l'arbre tournant, le sommier... sont choisis dans la forêt la plus proche et les autres bois plus ordinaires sont désignés par le charpentier sur les terres du domaine. Tous ces arbres sont fournis par le seigneur.

Les éléments qui composent ce moulin sont assemblés au sol sur des chantiers calés de niveau et partiellement désolidarisés pour être mis en place définitivement.

Cette opération de montage s'effectue dans l'ordre suivant :

- Mise en place du pivot. Cette pièce de chêne, s'appelle aussi attache ou encore bourdon, est le support du moulin. Elle est énorme : 9 mètres de long sur une section carrée de 0,65 mètre. Son poids est supérieur à 3 tonnes. Elle est mise debout et solidement maintenue par plusieurs jambes de force qui répartissent la charge sur deux énormes madriers croisés en leur milieu. Ces deux pièces de bois ; les solles, sont posées librement sur de grosses pierres. Sur les terrains instables des collines du Pays d'Auge il est ainsi possible de remettre d'aplomb le moulin par simple calage et même éventuellement de le changer de place en cas de glissement.
- Pose des pièces de soutien et de guidage de la cage du moulin. Le sommier est posé sur la tête de l'attache et sur la chaise sont assemblés les trattes et les doubleaux qui soutiennent le plancher du premier étage.
- Chevillage à la tire des tenons et mortaises qui réunissent les 4 pans de bois qui forment l'ossature de la cage et de second étage.
- La queue et l'escalier sont fixés à la cage.
- La meule, l'arbre tournant et les mécanismes qui sont constitués exclusivement avec du bois sec, sont installés.
- La charpente du toit et sa couverture sont placées.
- Le bardage composé de planches, bardeaux et essentes sont cloués.

Le bois destiné aux ailes après avoir servi de mâts de charge pour le levage avec des moufles et cordages est récupéré et façonné pour les ailes. Montage des ailes qui sont fixées par des coins dans des mortaises de l'arbre tournant.(9)

Après l'entoilage des 4 ailes et la mise en route, le moulin est loué à un meunier. Le registre de compte donne la date du début de cette location, le 23 février 1556 ; depuis la décision de la place du moulin à sa finition il s'est écoulé moins de 20 mois. Il y a aussi des détails très intéressants car deux fois de suite ce moulin est endommagé par « *la foudre de temps de tempête* ». En cette année 1556 il faut refaire déjà 2 ailes et reforge le gros fer du moulin. En 1559 il faut regarnir toutes les ailes de barreaux et de toile. De plus il faut reforge la grosse cheville qui tient la queue du moulin et les chevilles de la « *roë* », des liens de fer et les anneaux des ailes.

Ce moulin par la suite n'intéresse plus les meuniers : est-ce à cause de la foudre ou de son propriétaire(10) ?

Mode de fonctionnement

Le moulin étant à l'arrêt, pour le mettre en route il faut le débloquent (lever la meule et desserrer suffisamment le frein), ainsi les ailes peuvent être tournées et arrêtées à la main pour régler la voilure. Après, desserrer complètement le frein : les ailes se mettent à tourner et

prennent de la vitesse. La force motrice ainsi produite est transmise au support des ailes : l'arbre tournant sur lequel est fixé le rouet. C'est une sorte de grande roue dont le flanc est garni de dents : les alluchons qui s'engrènent dans les fuseaux de la lanterne qui entraîne le gros fer. Cet arbre de transmission vertical commande la meule car il est solidaire de l'anille.

Le blé à moudre contenu dans la trémie est arrêté ou distribué selon un débit réglable, par l'auget, dans l'œillard de la meule. Par rotation de la meule du dessus, la mouvante, les grains s'engagent sur la meule du dessous qui est fixe, la gisante.

Entraînés dans l'entrepied puis la feullure de ces deux meules, ils s'affleurent par curage des sons et se convertissent en farine.

Lorsque la finesse de la mouture est obtenue grâce au serrage des deux meules, il suffit de régler le débit du blé pour obtenir une vitesse de rotation normale des ailes.

La mouture qui tombe autour de ces meules est recueillie dans une huche, puis tirée en sacs.

Le moulin est équipé de trois dispositifs indispensables :

- le tire sac : avec la force motrice du moulin, les lourds sacs de grain, des sommes de plus de 150kgs apportées par des animaux de bât, sont hissées à proximité de la trémie d'engrènement. Il sert aussi pour descendre les sacs de farine jusqu'au sol.
- Le frein : commandé par des cordages et leviers, il permet de ralentir momentanément les ailes du moulin et aussi de les bloquer pendant sa mise hors service à cause de tempête, chômage, repos, réparations, réglages...
- la queue. Elle permet d'orienter la cage du moulin en la faisant tourner sur elle même et de la fixer dans le sol : Cette opération, si elle est nécessaire, se fait avant la mise en route du moulin.

Dans certains moulins, moins bien stables que d'autres, (balourd de la meule qui est mal équilibrée), après une journée de grand vent, les dames qui terminent la queue sont enfoncées profondément dans le sol. Il est alors nécessaire de les déterrer à la bêche pour libérer la cage qui est bloquée sur ses supports. Un escalier pour accéder au premier étage est attaché avec la queue. Le poids de ces deux éléments qui sont en porte-à-faux, équilibre sur le pivot celui des ailes et des meules.

La puissance d'écrasement est donc relative à la vitesse du vent. Pour un moulin de ce type, la moyenne journalière calculée sur une année de service continu est estimée selon la grandeur du diamètre d'un seul tournant de meules de 2 à 10 quintaux (200 à 1 000kgs). Au début du XIXe siècle pour les moulins à vent encore en service au Havre cette moyenne est de 7 quintaux (11). De quoi assurer le pain quotidien d'environ 600 personnes. Il ne faut pas oublier d'évoquer le tic-tac, ce bruit fait par l'auget qui humanisait jadis nos campagnes.

Implantation des moulins à vent dans le Calvados par canton

Par la nature des documents consultés, la liste proposée n'est pas exhaustive ; elle ne représente qu'une infime partie de la réalité, toutefois elle permet un sondage suffisant pour les renseignements désirés. Au total 48 moulins localisés et situés dans le temps : (voir tableau ci-après)

canton	commune	date	divers
Bayeux	Guéron	1756	ruine
Bourguebus	Soliers	Vers 1275 1410	(Léopold Delisle supra) (l'Abbaye de St Martin de Troarn par R.-F.-N.- sauvage)
Bretteville sur Laize	Saint Sylvain	1622	
Caen-ville	Caen	1415	(de Heliot Lenglois appartenant à l'Abbé de Caen)
	Moulin du roi	1397 1816-1847	(supra) fabrique de l'huile (AD14-M8614)
Caen 1e	Carpiquet	1410-1416	
Caen 2e	Saint Germain la Blanche Herbe	1415	
Caen 3e	Saint Contest	1410-1413	
Caen 4e	Hérouville	1410-1437	
Creully	Cambes Lasson Anisy Rosel Secqueville en Bessin Anisy Saint Léger de Martragny Villons	1410 1403-1410 1410 1410-1414 1415 1413-1415 1756	Vestige d'une tour ruinée
Douvres la Délivrande	Mathieu Bernières sur mer Langrune Hermanville sur mer Luc sur mer Lion sur mer	1415 1598-1756 1201 1717 1403 1415	à Raoul Lenglois ruinée (Léopold Delisle supra) (rôle de taille) (les religieux de St Etienne)
Dozulé	Dives sur mer	1602-1605	vente du fief de Trousseauville par Dame Marg. Levallois... veuve de Mess. Corbeyran de Cardaillac sieur de Sarlabos... ex gouverneur du Havre de grâce
Falaise sud	Eraines		lieu dit proche aérodrome sur la limite de la commune d'Epaney (c. de Morteaux-Couliboeuf)
Isigny sur mer	Grandcamp-Maisy Osmanville Saint Germain du Pert Criqueville en Bessin La Folie	AnIII AnIII AnIII AnIII	à Lestanville (supra, existe la masse du moulin d'Odo) (supra) (supra) masse
Livarot	Saint Germain de Montgommery		cadastre lieu dit
Ouistreham	Biéville	1410	
Morteaux-	Courcy	1591	(la butte du moulin à vent)

Couliboeuf	Ernes	1623 1830 ?	bail avec le moulin à eau (limite avec Lieury, c. de Saint Pierre sur Dives) (monographie)
Ryes	Longues sur mer Le Manoir Saint Côme de Fresné Crépon	1756	Crodalle, masse la Pierre Solain, masse le château, masse ruiné
Saint Pierre sur Dives : L'oudon (ass.de communes)	Ecots Garnetot St Martin de Fresnay Ammeville	1555-1559 1619-1622 1744	(supra) bail bail avec le moulin à eau lieu-dit
Tilly sur Seulles	Bretteville l'Orgueilleuse	1410	
Trévières	Louvières	An III	(supra)
Troarn	Cagny Guillerville Ranville Bréville Escoville	1410,1414, 1415 1403 1393 1403,1565, 1569,1570 15780 1756	(aujourd'hui dans Banneville) moulin du Hamel, moulin Turquas (Charles Gervais, supra)... Abbaye d'Aunay :expertises de meuniers. Actuellement il y a 2 meules en pierre meulière appuyées sur une tour qui a sans doute été faite pour un moulin à vent à une époque indéterminée. (a.Le Lorier monographie 1898 ruiné

Les époques de construction

Dans le pays d'Auge le moulin à vent à pivot fixe a été utilisé à Ecots et dans les autres moulins voisins (il n'y a aucun vestige). Ailleurs dans le calvados faute de documents on ne peut savoir.

Pour les autre types de moulins de ce département il y a la même incertitude sur les périodes d'apparition et de disparition.

On peut cependant de hasarder à faire quelques suppositions. Il y a tout d'abord les améliorations apportées au moulin à pivot fixe.

- lorsque la nature du terrain et les moyens financiers le permettent, c'est de mettre des blocs de maçonnerie sous les solles, ou encore mieux, monter un muret circulaire pour faire un magasin à l'usage du meunier. L'encyclopédie Diderot et d'Alembert fournit cet exemple.
- C'est de supprimer les jambes de force et une solle qui forment l'assise de l'attache, pour les remplacer par une tour en pierre. Le pivot est alors comme une bougie dans un chandelier d'où cette appellation :moulin chandelier. Deux avantages de cette disposition sont évidents. Le premier est une bonne stabilité de la cage car sa base repose sur le dessus de la tour. Le second c'est la facilité de tourner cette cage pour

l'orienter au vent : pendant cette manœuvre il suffit de la lever un peu grâce à un dispositif situé à la base de l'attache. Les cavités qui subsistent dans les masses du Bessin sont probantes.

Le moulin tour est un autre type de construction qui existe dans le Calvados : moulin au roi à Caen ; à Ranville cette tour et les deux meules...

Dans le département de la Manche à Fierville les mines entre Portbail et Carteret, il y en a un du XVIII^e siècle qui a été rénové en 1997. Une publicité pour inciter à le visiter le décrit ainsi « *ce moulin à vent est un moulin tour à deux étages en pierre du pays dont la toiture conique pivote, au moyen du guivre, sur le chemin de bois pour amener les ailes face au vent... Ce moulin est le premier de ce type restauré en Basse Normandie...* »

Dans le département de l'Eure en 1984 à Hauville près de Routôt le moulin de pierre a été restauré c'est paraît-il le plus vieux moulin de France car il a été édifié dans la première moitié du XIII^e siècle vers 1220 ? Sa remise en état est complète parce qu'il moud des céréales, comme jadis. De plus il est accessible aux visiteurs lorsqu'il fonctionne.

Dans le calvados, il est possible qu'il y ait eu une variante du type de moulin tour, avec toiture tournante : c'est le moulin tour en bois de forme octogonale dérivé des moulins Anglo-Hollandais. Une merc en guise de signature au bas d'un acte notarié de 1656 faite par Jacques Lemoine de Vieux pont dans le Pays d'Auge attire l'attention sur cette possibilité (fig.5)

Les méconnus du Calvados

Il suffit de consulter les bibliographies pour se rendre compte que ce qualificatif est justifié. Dans les départements voisins, la Seine Maritime par exemple, il y a quelques écrits avec des reproductions de tableaux (12). La cause de l'extrême rareté de la documentation pour le Calvados est que tous ces moulins avaient disparu depuis longtemps, bien avant que commence la mode de décrire et de figurer les témoignages du passé.

La célèbre archéologue Arcisse de Caumont, l'auteur de statistique monumentale du Calvados (13), en 1854 s'interroge sur ce problème « *ce qu'il y a de certain ; c'est que les moulins à vent étaient à une certaine époque beaucoup plus connus qu'aujourd'hui en Normandie ; on en trouve les bases en pierre abandonnées au milieu des campagnes où elles ressemblent quelquefois à des tours ruinées... A part les avantages que l'on trouve dans la puissance régulière de l'eau, je suppose que ce qui a fait abandonner les moulins à vent c'est qu'ils avaient été construits pour de petites meules ; mais rien n'eut été plus facile que de les disposer pour en recevoir de grandes, comme on l'a fait pour les moulins à eau...* » (14)

Sans aucun doute, cette argumentation est juste mais incomplète : les améliorations des moulins à eau, dans les régions bien pourvues en ressource hydraulique, font tomber en désuétude les moulins à vent. Il y a aussi les conditions de travail et les salaires : le meunier dans son moulin à pivot, qui est exigüé, doit sortir par n'importe quel temps pour régler sa voilure et orienter son moulin. Le meunier dans son moulin à eau de la nouvelle génération peut moudre nuit et jour sans aller dehors, mis à part le temps de l'élimination des corps étrangers qui arrivent sur sa ou ses roues. Il peut tourner nuit et jour dans un confort relatif.

Il vit sur place car une partie du bâtiment lui est réservée pour son logement : le plancher de sa cuisine est deux ou trois marches plus haut que celui des meules, il n'a qu'une porte à ouvrir pour être à proximité de la trémie pour l'alimenter et régler le débit de ses meules. Au rez-de-chaussée il tire sa farine en sac et sert ses clients à l'abri des intempéries.

Une partie des conditions qui s'imposaient à l'origine pour l'utilisation de moulins à vent, se sont lentement atténuées à cause de l'amélioration des moulins à eau et des chemins.

Il ne faut pas oublier la délocalisation de la banalité lorsque aucun meunier ne veut prendre à bail le moulin, les assujettis doivent aller plus loin pour moudre leurs grains.

Voici un exemple typique qui se rapporte au moulin à vent d'Ecots qui n'intéresse plus aucun meunier (supra).

Le seigneur de ce lieu possède un autre moulin situé à Montviette distant de 6kms. Ce n'est pas le moulin le plus proche, aussi dans les aveux qu'il rend à son suzerain il y a cette clause « *le seigneur d'Ecots ne pourra assujettir à la banalité de Montviette que ceux de ses tenants et vassaux qui s'y sont obligés par leurs aveux* » (15).

Henri PAUMIER

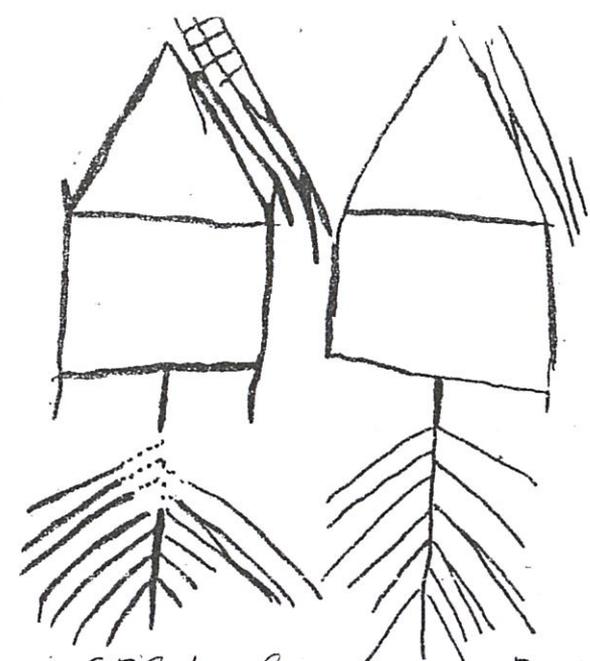
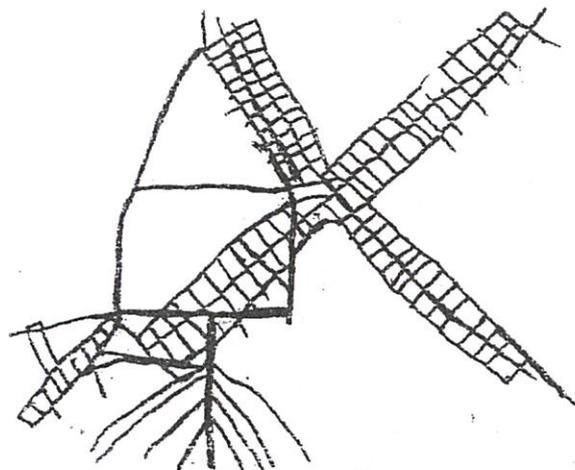
Jort déc. 2002

Notes

(1)	Fait par madame M.C.Bourry
(2)	C'est un problème qui n'a pu être résolu. Une cinquantaine de moulins à voesde, c'est à dire à préparer la teinture bleue à partir du pastel (<i>Isatis tinctoria</i>) sont dénombrés depuis Trun dans l'Orne, jusqu'aux confins de la plaine de Caen. Au Pays de Cocagne dans le Languedoc, autre région productrice du pastel, les chercheurs s'interrogent aussi : les moulins pasteliers étaient-ils mus par la traction animale ou par le vent ? A ce sujet voir « Pastel au Pays de Cocagne » par Christian Cau.Loubatières éditeur 1999 Toulouse
(3)	Paumier Henri. Le moulin coisel du pré d'Auge. Revue « Le Pays d'Auge » mars 1999 p.19-31
(4)	Ch Gervais :Hérouvillette Bull. ant. de Normandie 1875-1877 p. 79-144 (p ;89 dénomination extraite d'un bail)
(5)	Léopold Delisle :Etudes sur la condition de la classe agricole et l'état de l'agriculture au Moyen-Age ; Evreux 1851
(6)	Le Comte d'Ymouville ; Bull. ant. de Normandie 1946-1948. Cet établissement existait en 1397, vendu à la révolution, la tour est transformée en maison d'habitation au début du XXe siècle.
(7)	La plus accessible est l'encyclopédie Diderot et d'Alembert
(8)	AD61-A51 (1)
(9)	Dans la publication du musée régional de l'hospice Comtesse Lille 1975 :Les Moulins-Technique-Histoire-Folklore(Flandre, Artois, Hainault, Cambressis, Boulonnais) il y a un article sur le remontage du moulin Cassel selon les techniques traditionnelles en 1948. Les photographies de G.Descamps prises au cours de différentes opérations de montage, illustrent parfaitement le résumé présenté ci-dessus.
(10)	Jacques de Montgomery sieur de Lorge, grand capitaine des armées de François Ier, compagnon de Bayard le « chevalier sans peur et sans reproche », Gentilhomme de la chambre du roi. En 1543, il est au sommet de sa gloire. Il achète à François d'Orléans « le fief de Montgomery » quitté depuis cinq siècles par ses ancêtres partis en Ecosse. Ce domaine seigneurial érigé en Comté a, sans nul doute créé des problèmes de féodalité avec son vassal, louis de la Serre, qui tient ce fief d'Ecots
(11)	Edgard Poulet :Quand les moulins tournaient sur le Perrey d'Ingouville, dans le recueil de l'association des amis du vieux Havre ; Le Havre 1924
(12)	Edgard Poulet cite l'Abbé Hantier, vue du Perrey en 1677 ; les tableaux d'Eugène Boudin ; aquarelle de Couveley ;le grand moulin de Saint jouin par le peintre Bonnington (1801-1828). Dans la collection « les richesses artistiques de la France », vieux moulins de France :moulins à vent par Henri Picot avec les illustrations du peintre Pierre Valade. Paris. Editions l'Ibis 1948, il y a les moulins de St Valéry en Caux ;Sanvic ;de la vallée à Vatteville la Rue
(13)	Mr de Caumont sa vie ses œuvres par M.E. de Robillard de Beaurepaire Caen 1874 P.1 à 48 et 1er Tome de cette statistique monumentale. Caen 1846, sont reliés ensembles dans la réédition de 1978 de J.Floch. Editeur mayenne.
(14)	Moulins à vent de Normandie par de Caumont dans l'annuaire de l'association Normande de 1855 p.437-442
(15)	AD61-A49

Figures

Fig.1	Graffiti du prieuré Saint Gabriel à saint Gabriel-Brécy
Fig.2	Moulin à vent au XIIe siècle. Oxford Bodleian Library
Fig.3	Moulin Flamand, fin XIIIe siècle. Viel rentier d'Audebarde
Fig.4	Moulin à vent orbituaire de N.D. des Près. Valenciennes après 1270
Fig.5	Le merc :la marque de Jacques Lemoigne de Vieux pont en Auge
Planches I et II et descriptif	Encyclopédie Diderot et d'Alembert :moulin du XVIIIe siècle.



25 cm

Moulins du Prieuré S^t Gabriel.

Fig.1

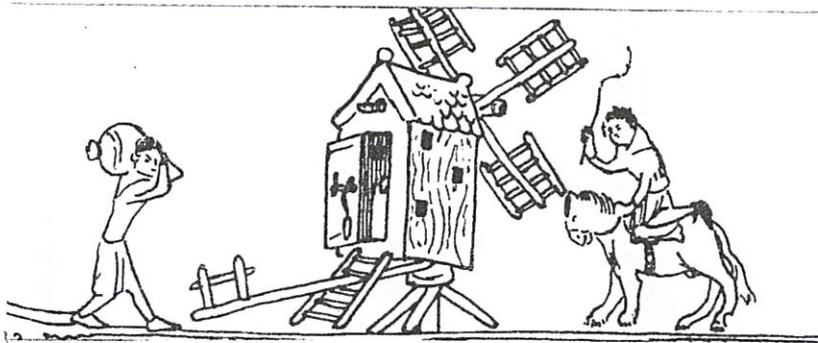


Fig.2

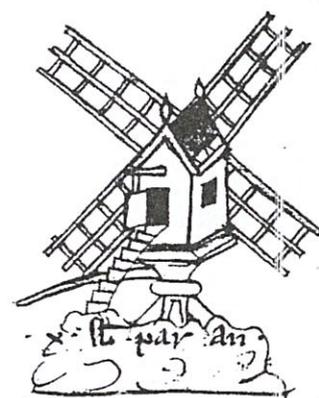
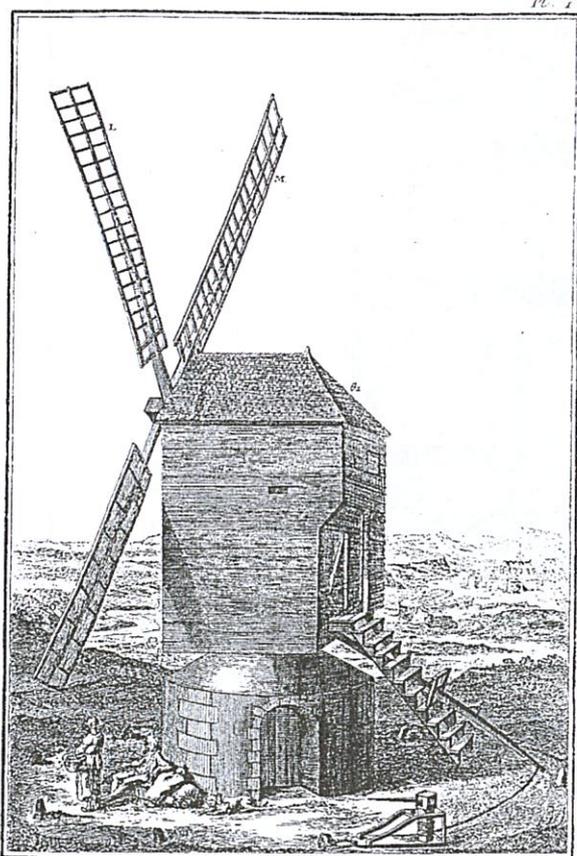


Fig.3



Agriculture Economie Rustique, Moulins à Vent.

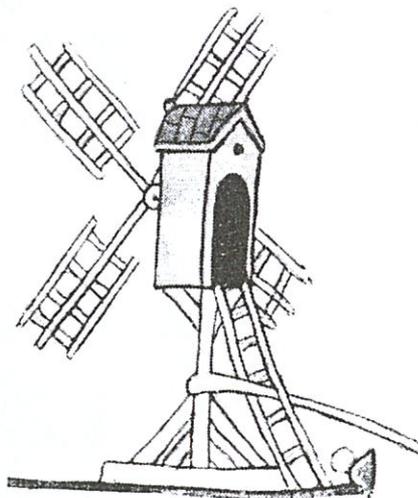


Fig.4

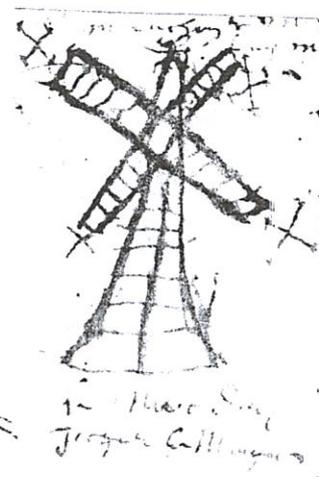


Fig.5

PLANCHE I^{ère}.

Vue extérieure d'un moulin à vent.

PLANCHE II.

Coupe verticale du moulin sur sa longueur.

PLANCHE III.

Coupe verticale du moulin sur sa largeur. Engin à tirer au vent.

12, **T** Renil. 13, chaperon. 64, jambes. 60, effieu. k, poteau debout. i, liens. 2, 3, semelles. 6, rous. 69, pieu.

PLANCHE IV.

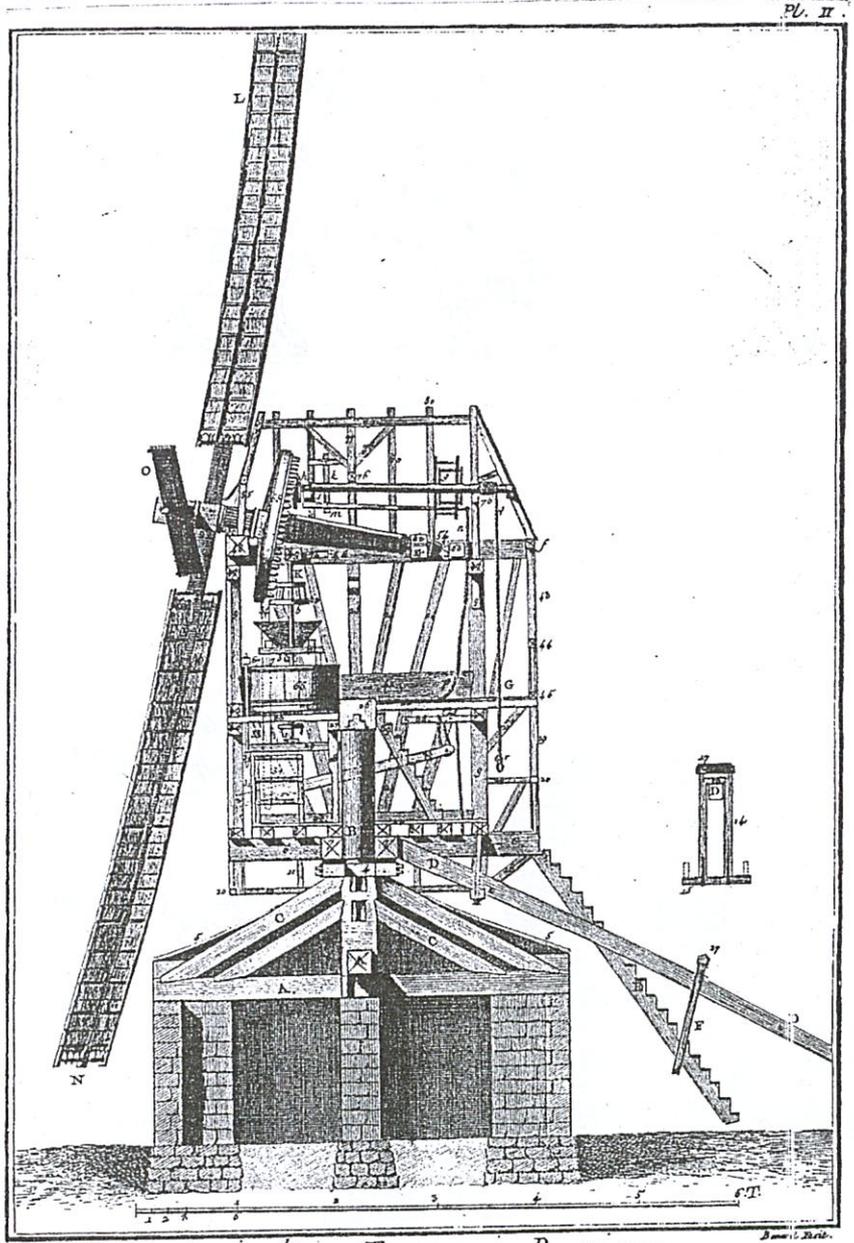
Vue perspective de l'intérieur du moulin:

Letres & chiffres relatifs aux quatre premières planches.

- | | | |
|---|--------|----------|
| A, folles, | Planc. | 2. 3. 4. |
| B, attaches, | | 2. 3. 4. |
| C, liens, | | 2. 3. 4. |
| 4, chaises, | | 2. 3. 4. |
| 5, chevrons de pié, | | 2. 3. |
| 6, trattes, | | 2. 3. 4. |
| 7, couillards, | | 2. 3. 4. |
| 8, doubleaux, | | 2. 3. 4. |
| 9, poteaux corniers, | | 2. 3. 4. |
| 10, soupentes, | | 2. 3. 4. |
| 11, entretoises, | | 2. 3. 4. |
| D, queue, | | 2. 4. |
| E, limons de la montée; | | 2. |
| 14, bras du chevalet, | | 2. |
| F, chevalet, | | 2. |
| 15, support de la montée, | | 2. |
| 16, entretoise, | | 2. |
| 17, chaperon, | | 2. |
| 18, lien du rossignol, | | 2. |
| 19, poteau d'angle, | | 2. |
| 20, appui du faux pont, | | 2. 4. |
| 21, lien sous la sablière de la galerie, | | 2. |
| 22, planchers, | | 2. 3. 4. |
| 23, pannettes, | | 2. 3. 4. |
| 24, guertes, | | 2. 3. 4. |
| 25, poteaux de remplissage, | | 2. 3. 4. |
| 26, sommier, | | 2. 3. 4. |
| 27, faux sommier, | | 2. 4. |
| 28, poteau du faux sommier, | | 2. 4. |
| 29, pallier, | | 2. |
| 30, fouche, | | 2. |
| a, petit fer, & chevilles du blutoir, | | 2. |
| 31, poteau de la braye, | | 2. 3. |
| 32, braye, | | 2. 3. |
| 33, bascule du frein, | | 2. 3. 4. |
| 34, épée de la bascule du frein, | | 2. 3. |
| 35, petite poulie du frein, | | 2. 4. |
| 36, plancher des meules, composé de quatre cartelles, | | 2. 4. |
| 37, la huche & le blutoir, | | 2. 4. |
| 38, anche, | | 2. |
| 39, montée du second étage, | | 2. 4. |
| 40, colliers, | | 2. 4. |
| 41, pannes meulieres, | | 2. 3. 4. |
| 42, entretoise, | | 2. |
| G, galerie, | | 2. 4. |
| 43, poteau de croisée de la galerie, | | 2. 4. |
| 44, sablière d'appui, | Planc. | 2. 4. |
| f, sablière du haut de la galerie, | | 2. 4. |
| 45, sablière du bas de la galerie, | | 2. 4. |
| 46, hautes pannes, | | 2. 3. 4. |
| 47, colliers, | | 2. 3. 4. |
| 48, jeu, | | 2. 3. 4. |
| 49, pallier de gros fer, | | 2. 3. |
| b, gros fer, | | 2. 3. |
| 50, marbre sur lequel pose le collet de l'arbre tournant. | | 2. 4. |
| 51, pallier du petit collet, | | 2. 4. |
| 52, semelle du petit collet, | | 2. 4. |
| 53, pallier de heurtoir, | | 2. 4. |
| 54, heurtoir, | | 2. 4. |
| 55, lutons, | | 2. 3. 4. |
| 56, arbre tournant, | | 2. 4. |
| H, rouet, | | 2. 3. 4. |
| 57, chateaux, | | 3. |
| 58, paremens, | | 3. |
| 59, gouffets, | | 3. |
| 61, embrassures, | | 3. |
| K, lanterne, | | 2. 3. 4. |
| 62, tourtes, | | 2. |
| 65, frein, | | 2. 3. 4. |
| 66, archures, | | 2. 3. 4. |
| 67, trempure, | | 2. 3. 4. |
| 68, d'os d'âne, | | 3. 4. |

- | | |
|--|----------|
| L, M, N, O, les ailes, | 1. 2. 3. |
| 70, épée de fer, | 4. |
| 71, tremions, | 2. 3. 4. |
| 72, tremie, | 2. 3. 4. |
| 73, auget, | 2. 3. 4. |
| 74, clés des paliers, | 2. |
| 75, jambes de forces, | 3. 4. |
| 76, entrait, | 2. 4. |
| 77, poinçon, | 2. 3. 4. |
| 78, liens, | 2. 4. |
| 79, fâite, | 2. 4. |
| 80, chevrons du comble; | 2. 4. |
| 81, planches sur lesquelles posent les bardeaux, | 1. |
| 82, bardeaux, | 1. |
| 83, aix à couteau, | 1. |
| 84, volans, | 2. 3. |
| 85, antes, | 5. |
| 86, coterets, | 3. |
| 87, lattes, | 3. |

h, g, q, arbre de l'engin pour monter le blé dans le moulin. h, hérisson. s, levier sur lequel repose le collet de l'arbre. f m n, autre levier sur lequel repose le premier. m k, barre de fer par laquelle le levier est suspendu. g, tambour ou devoidor sur lequel passe la corde sans fin appelée la vindenne. n, p, corde par laquelle on gouverne cette machine. q, r, corde destinée à monter les sacs dans le moulin. Fig. 2, 3.



Le marché de Saint-Pierre-sur-Dives

+ Henri Vautorte
1962

Extrait de Saint-Pierre-sur-Dives à l'époque révolutionnaire, texte dactylographié.

Le marché de Saint-Pierre-sur-Dives est, depuis toujours, le pôle d'attraction de l'activité économique de la région environnante, spécifiquement agricole.

Dès 1152, il se tenait à Saint-Pierre au moins une foire, celle de la Madeleine, le 22 juillet de chaque année ; plus tard, au cours des siècles, le nombre des foires s'accrut et celles-ci coïncidèrent le plus souvent avec le marché hebdomadaire du lundi.

Dès le XIII^e siècle, Saint-Pierre est un marché important: les laboureurs des campagnes de l'est viennent y vendre leurs grains aux cultivateurs du Pays d'Auge qui leur vendent des bestiaux et des porcs; transactions confirmées par des chartes et parchemins qui révèlent que l'unité de mesure adoptée dans la région pour la livraison des grains est la "mesure de Saint-Pierre" estimée préférable à la "mesure de Falaise".

Jusqu'en 1709, les religieux eux mêmes se rendaient au marché chaque lundi, à l'effet d'y percevoir la taxe des étaux de la boucherie. Mais, cette année là, ils jugèrent plus pratique de recourir aux bons offices d'un receveur, en l'espèce le Sieur Lambert à qui ils allouèrent cette perception moyennant versement par lui à l'abbaye de la somme forfaitaire annuelle de trois cents livres.

Autre remarque qui retient notre attention: deux cent cinquante ans avant la Révolution, et même au Moyen Age, les administrateurs de la "commune" recueillent déjà les doléances des habitants qui se plaignent de cette pratique appelée aujourd'hui "le racolage" si préjudiciable aux intérêts du marché et de la commune.

Pour lever tout doute à cet égard, voici intégralement reproduit, le texte de l'exposé des motifs d'un règlement du 22 mars 1791, réprimant cette pratique du racolage:

Sentence de Police.

"Du Conseil Général de la Commune de Saint Pierre sur Dives" qui fixe l'heure à laquelle les Regrattiers, Revendeurs et Provisionnaires, Aubergistes, Hôteliers et Cabaretiers pourront acheter les denrées dans les foires et marchés."

du 22 mars 1791

"Le Conseil Général de la Commune Assemblée;

Savoir:

MM.Demay-Brieville Maire et Président, Letellier, Lacroix, Lambert-Bellemare, Leboeuf,

Lemarchand, Leferon-Dulongcamp, Officiers municipaux, Pelhete, procureur de la Commune, MM.Caugain, Louve, Cornet de la commune, Gabrie-Lecoyer, Molle, Quesnot, Coeuret, notables

M. le Maire a dit qu'il lui a été porté des plaintes de la part de plusieurs personnes du bourg, qu'au mépris des règlements de police, plusieurs particuliers, Regrattiers et Provisionnaires du dehors, arrachent et accaparent les denrées et vont au devant à l'arrivée d'icelles dans les chemins et rues du bourg et les achètent avant leur arrivée dans la place publique, dans les maisons dont ils conviennent, ce qui est contraire aux établissements des foires et marchés et aux dispositions des règlements et ordonnances de police, notamment de celles du 19 décembre 1403 art.23, du 1er juin 1532, art.5; de mars 1567; titre 7 art.7, du 21 novembre 1577, titre 7, art. 7; et titre 8 art.9; et du 2 janvier 1734, titre 8 art.8, toutes lesquelles font défense à toutes personnes sans distinction de qualité, d'aller ou d'envoyer au-devant des denrées pour y acheter ce qui est apporté au marché pour y être vendu, tels que beurre, oeufs, volailles, gibiers, légumes, fruits et toutes autres denrées à peine de confiscation au profit de l'hôpital et de dix livres d'amende, dont le tiers au dénonciateur....."

Inutile de continuer cette citation; elle est suffisamment probante par la multiplicité des textes ci-dessus rappelés. Regrettons toutefois que ces anciens textes soient devenus aujourd'hui introuvables dans les archives de notre Mairie! Ajoutons seulement que cette "sentence de police du 22 mars 1791" fixait l'ouverture du marché à huit heures du matin depuis Pâques 1er octobre, et à 9 heures depuis le 1er octobre jusqu'à Pâques. Cette "sentence" se terminait ainsi:

Donné en mandement

Signé : BRIEVILLE Maire
FERGANT, Secrétaire-Greffier

A notre grand regret, il n'était pas dans les habitudes des collectivités de ce temps, de tenir registre du nombre des animaux et de la nature et du poids des denrées et marchandises offertes en vente aux foires et marchés. Aussi, ne doit-on éprouver aucune surprise s'il est extrêmement difficile, sinon impossible, de recueillir des renseignements à ce sujet. Puisse un heureux hasard, nous permettre un jour d'enrichir notre documentation!.

Par contre, nous avons eu la chance de trouver aux archives départementales, une affiche de 1792 indiquant les redevances que devaient payer cette année-là, les usagers du marché. Voici le texte de cette affiche.

Etat des loyers, qui sont payés aux propriétaires ou fermiers de la place du marché de Saint-Pierre-sur-Dives et dépendances par les personnes qui voudront jouir de ses avantages".

Les personnes qui voudront exposer leurs bestiaux ou marchandises en vente sur la dite place, seront obligées de payer chaque jour de marché, ainsi qu'il suit, savoir :

1 sou par cheval, boeuf, vache, génisse ou taureau, âne ou mulet;

Les premiers lundi de chaque mois et jours de foire, il sera payé 2 sous pour chacun de ces bestiaux (A cette époque, il était d'usage dans la région de faire payer le double de la taxe ordinaire, les jours de foire).

1 liard (le liard valait le quart d'un sou) par bête à laine et par porc, grand ou petit".

3 liards par charretée de bois à brûler, de choux ou de navets"

2 liards par somme de bois à brûler, de choux ou de navets, 1 liard par paquet de fil de laine ou de toute autre marchandise de nature à ce vendre sous le bras;"

2 liards par douzaine de cercles à tonnes ou tonneaux,"

1 liard par douzaine de petits cercles"

elle mesure bien vite l'étendue du préjudice qu'elle allait subir si elle ne trouvait pas le moyen de remédier à une décision aussi stupide.

Mais elle était, sans aucun doute, plutôt embarrassée quant au choix de la procédure à suivre pour parvenir à cette acquisition.

Pourquoi donc s'adressa-t-elle à un tiers qui n'était même pas membre du "Conseil Général de la commune" mais très probablement un personnage aussi verbeux que pénétré de son importance, en l'espèce le barbier RENAULT ? Pourquoi le chargea-t-elle de se présenter devant les Commissaires du Directoire du District de Lisieux, le 31 octobre 1791, jour fixé pour la vente, par adjudication, à l'effet de porter enchère ?

RENAULT s'acquitta ponctuellement de sa mission et fut déclaré adjudicataire à charge par lui de payer le prix principal de dix huit mille deux cents livres.

Quelques temps après, il comparut par devant Me CARPENTIER, notaire à Saint Pierre sur Dives, en même temps que les représentants de la commune: M. LAMBERT-FRANQUEVILLE, Procureur de la commune, M. LAMBERT-BELLEMARE, Officier Municipal et M. DEMAY-BRIEVILLE, notable, à l'effet de souscrire l'acte de subrogation aux termes duquel il consentait la rétrocession de cette place à la commune.

De cet acte conservé au rang des minutes du notariat de Saint Pierre sur Dives, nous avons pu prendre copie, grâce à la complaisance de Me BEAUVOIS notaire, à qui nous exprimons nos très vifs remerciements.

Dans cet acte, la place est ainsi désignée: "La place du marché de Saint Pierre sur Dives avec ses halles et boucherie, maison manable, jardin et autre bâtiments en circonstances et dépendance, le tout situé en la Municipalité de Saint-Pierre-sur-Dives, et contenant environ trois acres et demie".

Si RENAULT n'a pas fait indiquer sa profession de barbier, par contre, il se pare de son grade de "Caporal de la Garde Nationale de SAINT PIERRE SUR DIVES". Il était donc "dans les légumes" de son temps!

Dans cet acte, en date du 10 janvier 1792, et non du 6 comme l'indique par erreur M. BISSON, il est stipulé que "la commune sera obligée d'indemniser et récompenser le dit Sieur RENAULT de ses peines et travaux et de sa générosité comme de son civisme et patriotisme, et qu'il lui sera versé à cet effet, la somme de trois cents livres, lors de la passation du premier bail du droit du marché par le fermier par forme de pot de vin".

Ce texte apparemment très précis, semblait bien ne pas prêter à équivoque. Il allait, à la suite d'une circonstance tout à fait exceptionnelle, devenir générateur de difficultés sans fin pour le "Conseil Général de la Commune".

En effet, dès le 22 novembre 1789, l'Assemblée Nationale Constituante avait, à la faible majorité de 502 voix contre 423, voté le principe d'une monnaie nouvelle "l'assignat" et, dès le 19 décembre 1791, était lancée une première émission de 400 millions d'assignats territoriaux.

Malheureusement, la presse à billets allait sans arrêt multiplier les émissions. La monnaie nouvelle, qui, dès le début, n'avait pas été accueillie sans défiance, tomba très vite dans un total discrédit.

Il est permis de supposer que RENAULT, aussi peu confiant que quiconque en la solidité de

1 liard par paquet d'arbres à planter,"
1 liard par charge de pépin.

Les marchands qui n'auront pas d'étal fixe ou à bail, soit hors, soit dans les halles, seront obligés de se servir de planches ou traiteaux (sic) du fermier et payeront par chaque étalée, les jours de marché ordinaire, la somme de 4 sous.

Tous les étaux des halles, boucheries et loges payeront comme à l'ordinaire et conformément à leurs baux: 2 sous par sac de grain, blé, orge, avoine, pois, vesce, lentilles, etc....
1 liard par boisseau de idem.

La capacité du boisseau variait selon les régions, et, dans une même région, elle a varié à diverses époques. Sous cette réserve, il semble que l'on puisse considérer sa capacité à cette époque comme équivalant à Saint-Pierre à 13 litres 1/2.

Cet "état des loyers" et "la sentence de police" ci-dessus partiellement reproduits, montrent bien, à défaut de statistiques ce que pouvaient être l'aspect et l'activité de notre marché à l'époque de la Révolution.... et même longtemps auparavant.

L'approvisionnement du marché ne souffrit de pénurie, nous l'avons dit, que lors des années de disette exceptionnelle de la période révolutionnaire.

En l'an XI (1803) à l'aube du Premier Empire, quand furent enfin rétablis l'ordre et la sécurité publics et que le marché eut recouvré un regain de vie, la Municipalité afferma le marché moyennant une redevance annuelle et forfaitaire de 3 000 francs.

La place du marché

La place du marché était jadis propriété de l'Abbaye bénédictine de Saint Pierre sur Dives. Les revenus que les moines tiraient des foires et des marchés étaient destinés à l'entretien de la léproserie qu'ils avaient installée à Mittois.

A cette époque, la surface de la place du marché ne dépassait pas douze mille de nos mètres carrés, soit environ un hectare vingt ares.

La place était herbue comme une cour et les moines admettaient que les gens du bourg y fissent paître leurs bestiaux. A la longue, cette tolérance se révéla génératrice de difficultés insolubles à tel point que l'Abbé de Saint-Aldegonde, soucieux d'y mettre un terme, ne trouve en 1766, d'autre solution qu'interdire à tous cette tolérance: il fit fermer l'accès de la place par des barrières placées à l'extrémité des venelles y conduisant. Ainsi furent fermées la venelle des Trois Sabots (la rue Carnot), les venelles du Marché et du Paon.

Si étroites étaient ces venelles qu'elles ne laissaient passage qu'à un seul véhicule. Il en résultait des difficultés considérables de circulation, des accidents, des retards et d'innombrables altercations.

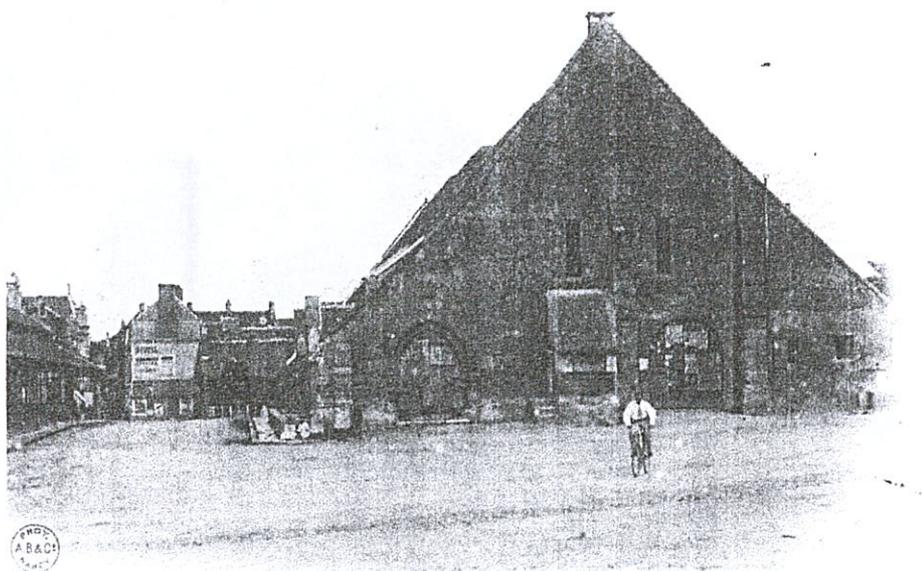
Lors de la Révolution, la place du Marché, propriété de l'Abbaye, fut réputée bien national et, pour ce motif, vendue à un particulier. Nous avons peine à imaginer aujourd'hui qu'une telle vente ait pu être décidée et consentie.

La Municipalité de ce temps se rendit compte que le bourg ne pouvait rester sans place du Marché:

l'assignat, exigea de n'être pas payé en assignats, mais en ces "espèces sonnantes et trébuchantes" disparues de la circulation. Après de longues discussions qui allaient s'achever en un procès d'issue incertaine, RENAULT finit par se contenter de quatre vingt francs.

La place allait conserver jusque après la guerre de 1870-1871 l'aspect et l'étendue qu'elle avait à l'époque de la Révolution.

Les premières améliorations ne furent décidées et réalisées qu'en 1873, sous l'administration de M. TOUTAIN, Maire.



St-PIERRE-SUR-DIVES. - La Halle aux Grains (XIII^e Siècle)

© Desmarestoux, St-Pierre-sur-Dives

36. — St-PIERRE-sur-DIVES (Calvados). — La Halle aux Grains (XIII^e siècle)



Landais, buraliste

Saint-Martin-du-Mesnil-Oury

Serge Richer

Dans notre précédent bulletin, une malencontreuse erreur de mise en page avait supprimé, dans quelques exemplaires, deux pages du texte de M. Serge Richer. Afin que tous nos lecteurs aient le texte intégral, nous publions à nouveau l'étude sur Saint-martin-de-Mesnil-Oury et prions l'auteur et nos abonnés de bien vouloir nous excuser. Par contre, nous n'avons pas jugé utile de remettre les illustrations.

Saint-Martin-du-Mesnil-Oury est une commune du Pays d'Auge, département du Calvados, arrondissement de Lisieux, canton de Livarot. Son territoire est limité par six localités: Coupesarte et Castillon-en-Auge au nord-ouest, Sainte-Marguerite-de-Viette au sud-ouest, Saint-Michel-de-Livet au sud, Livarot au sud-est (sur quelques dizaines de mètres) et le Mesnil-Durand au nord est, dont elle est séparée par la rivière la Vie, sa plus longue frontière.

Sise sur la rive gauche de la Vie, la commune de Saint-Martin est constituée pour partie du versant sud-ouest de cette vallée et du plateau qui la surplombe. Outre la Vie, elle est également bordée par le ruisseau des Fourneaux, limite avec Castillon, et le ruisseau du Peulvey, limite avec Saint-Michel-de-Livet. Ce ne sont que des filets d'eau, mais les vallons sont profonds comme l'indiquent les courbes de niveau.

Altitude (mairie): 159 m. Point le plus bas (La Vie): 44 m. Point le plus haut (route de Viette): 180m. Dénivelé : mairie-Pont-Breton: 108 m sur une distance de 1 km (pente moyenne de 11 %). Avis aux amateurs de cyclotourisme!

Sans en être très éloigné, le "Mesnil-Oury" est à l'écart des grandes routes. Deux départementales traversent son territoire: la D 111a qui relie Castillon à Livarot en passant par le plateau, dite route de Livarot à Mézidon, et la D 273, l'artère principale, qui, traversant la vallée, relie la précédente à la D 47 (route de Lisieux Saint-Julien-le-Faucon par le Mesnil-Durand et Coupesarte). Caen est distante d'environ 45 km, Lisieux et Saint-Pierre-sur-Dives de 15 km, Livarot de 5 km. Terre de bocage, la commune de Saint-Martin-du-Mesnil-Oury est constituée en totalité d'herbages clos de haies vives, et de vergers. L'élevage des bovins en est actuellement la principale activité, la production laitière ayant quasiment disparu. A noter que dans le passé, et contrairement à Saint-Michel-de-Livet, il semble que Saint-Martin ne se soit jamais adonnée à la fabrication de fromages.

Sa superficie est d'environ 478 ha, dont une dizaine d'hectares de bois (Bois du Roi, dit aussi de

Belle-Place, et parc du château compris). Le bois que l'abbaye de St Pierre sur Dives y possédait avant la révolution dépassait les 30 ha, dont une bonne partie a été essartée dans le courant du XIXe siècle. Jusqu'au milieu de ce siècle, comme partout ailleurs, une partie importante des surfaces étaient cultivées. A l'époque contemporaine, quelques champs qui avaient été couchés en herbe ont été relevés, notamment après l'introduction du maïs dans la région, puis à nouveau couchés.

Saint-Martin ne possède pas de bourg chef-lieu. Elle a une église et, bien entendu, une mairie, chacun dans leur coin de pré, mais semble n'avoir jamais été pourvue de commerces, ni d'ailleurs d'aucune activité artisanale.

Il est inutile de préciser que cette localité augeronne possède quelques beaux spécimens de construction en colombage, fermes et manoirs, mais aucun édifice particulièrement remarquable. Comme dans l'ensemble de cette région, la fréquentation touristique reste modeste, mais les résidents secondaires, nombreux, apprécient son calme et le charme de ses paysages.

Le nom à rallonge de la commune s'explique par son origine. Sous l'ancien régime, il existait deux paroisses, Saint-Martin-des-Noyers et la Trinité-du-Mesnil-Oury (le domaine d'Orric), qui avaient été données à l'abbaye de Saint-Pierre-sur-Dives, très probablement à sa fondation au XIe s., comme l'ensemble des paroisses entre St Pierre et la Vie. De l'autre côté de la Vie, il existait deux paroisses également, le Mesnil-Durand et Pont-Alery, les quatre se rejoignant au niveau du gué. Soit quatre églises aux pointes d'un quadrilatère d'environ 1 km de côté, ce qui représente une remarquable densité d'églises au kilomètre carré!

Au XVIe s; le patronage de Saint-Martin appartenait toujours à l'abbaye, tandis que celui de la Trinité appartenait à un seigneur qui n'était pas exactement celui du lieu, car la plus grande partie des terres étaient en franc alleu (selon de Caumont), c'est-à-dire qu'elles ne dépendaient pas d'un seigneur, ce qui fait que cette paroisse ne possédait pas de fiefs à proprement parler. Ce patronage appartenait au XVIIIe siècle aux Le Comte de Nonant devenus le Conte du Rouil par acquisition du fief portant ce nom à Sainte-Marguerite-des-Loges.

En 1715, l'Abbé de Saint-Pierre ayant voulu nommer le curé du Mesnil-Oury contre le choix du sieur du Rouil, il s'ensuivit un imbroglio qui se termina en 1719 devant le Parlement de Rouen au détriment du "poulain" de l'Abbé. Pendant près de quatre ans, la Trinité eut donc deux curés, pour un bénéfice réputé l'un des plus pauvres du diocèse de Lisieux: 300 L (en 1760) contre 700 pour Saint-Martin, pourtant moins peuplée.

Au civil, les paroisses dépendaient de la généralité d'Alençon, vicomté, baillage et élection de Falaise, sergenterie de Saint-Pierre-sur-Dives. Au religieux, elles dépendaient du diocèse de Lisieux, archidiaconé d'Auge, doyenné du Mesnil-Mauger.

A la Révolution, elles devinrent communes de l'éphémère canton de Saint-Julien-le-Faucon, puis furent réunies en 1831 par une ordonnance royale de Louis-Philippe. Saint-Martin était la plus étendue, mais, le Mesnil-Oury comptant le plus d'habitants, c'est cette dernière qui fut choisie comme chef-lieu de la nouvelle commune de Saint-Martin-du-Mesnil-Oury, au grand dam de la municipalité des Noyers.

Auparavant, sous Napoléon, elles avaient été rattachées pour le culte à Saint-Michel-de-Livet, et, si elles avaient encore l'églises et presbytères, elles n'avaient plus de curé.

Saint-Martin-du-Mesnil-Oury compte aujourd'hui environ 100 habitants auxquels il convient d'ajouter quelques 25 résidents secondaires (il y a 82 électeurs inscrits). Aux deux recensements précédents, elle comptait 90 h, mais 105 au recensement de 1982. La population tourne autour de ce

chiffre 100 depuis 1930, après une chute considérable au cours du XVIIIe s. et une légère reprise dans les années 1870. Ainsi, en 1720, le Mesnil-Oury comptait 39 feux et Saint-Martin des Noyers 32, ce qui donne une population totale aux alentours de 350 habitants.

En 1790, les Noyers (seuls) étaient descendus de 160 à 108 habitants. En 1829, juste avant la réunion des communes, les Noyers n'en avaient plus que 72 et la Trinité 106 (elle en avait eu près de 5200). La courbe poursuit sa chute jusqu'à 104 en 1860 pour la commune réunie, puis remonte brusquement à 163 en 1872, avant de s'infléchir à nouveau.

La mairie :

La mairie de Saint-Martin-du-Mesnil-Oury est à l'image de la commune, très modeste. C'est une construction en brique d'un modeste commun à beaucoup des petites communes de la région.

Cette construction fut décidée en 1893 et réalisée grâce à un emprunt d'un peu plus de 2800 F, dont 30 F pour l'achat d'un terrain, ce qui équivalait à peu près au budget d'une année. La mairie fut donc construite, probablement en 1894 ou 95 (je n'ai pas la date exacte d'achèvement), dans un coin de verger au haut du coteau, "à la carre de deux routes" selon les termes de la délibération. Son emplacement n'est pas anodin car si elle était -et reste- isolée, elle est bâtie au centre de la commune.

Remarquons ici que St Martin, pauvre et peu peuplée, n'aura pas d'école et qu'elle dépendra des communes voisines, notamment du Mesnil-Durand, pour la scolarité de ses enfants, mais que ce sera l'une de ses préoccupations majeures dès 1835, bien avant les lois de Jules Ferry.

Saint-Martin-du-Mesnil-Oury n'ayant pas, par ailleurs, de monument aux morts, c'est la mairie elle-même qui fait office de mémorial, plusieurs plaques sur la façade rappelant les noms de ses citoyens morts pour la France au cours des divers conflits.

Dix-huit maires se sont succédés depuis la réunion des communes. Entre autres curiosités, Georges Motte, dont j'aurai l'occasion de reparler, et qui a été maire à deux reprises au début du XXe s, a été élu conseiller une première fois en 1896 et une dixième fois en 1947, soit 51 ans après. Il ne terminera pas ce dixième mandat puisqu'il est décédé en 1950.

Le premier maire de St Martin des Noyers élu démocratiquement en 1790 ne fut autre que Pierre-André Jourdain, seigneur et patron de la paroisse, en compagnie de toute la municipalité de l'ancien régime. Election aussitôt invalidée pour incompatibilité de charges, le nouveau maire appartenant à la Maison du Roi. Ce fut Leclerc, greffier de l'ancienne municipalité qui fut élu à sa place.

Entre 1796 et 1800, les municipalités furent supprimées et remplacées par une administration municipale cantonale. C'était en quelque sorte la communauté de communes avant l'heure. Les communes furent donc administrées localement par des agents municipaux, sorte de maires-délégués. Les municipalités furent rétablies par la Constitution de l'an VIII.

Le château :

Ornement indispensable de tout village qui se respecte, la château. On voit de loin celui de Saint-Martin en venant de Lisieux. C'est le château du Mézeray. L'édifice actuel n'est pas très vieux puisqu'il ne date que des années 1860, mais il succédait à un manoir en pierre et colombage du XVIe s, dit manoir seigneurial de la Barillièrre-Saint-Martin, lequel, dit-on, aurait brûlé. On n'a aucune représentation de ce manoir, mais dans les archives de l'abbaye de St Pierre figurent plusieurs plans datant de 1780, dont celui du domaine, qu'il est intéressant de comparer à la situation actuelle: emplacement de l'ancien château, entrée, bâtiments...

Vers 1830, les héritiers de Claire de Belleval, dernière descendante Jourdain, vendirent ce domaine

aux Leboeuf d'Osmoy, vieille famille originaire de la Bretagne mais établie en Normandie au XIII^e siècle. Le domaine échut ensuite au comte Charles de Létourville de Guiry (Val d'Oise) de part son mariage avec une demoiselle d' Osmoy. C'est lui qui, en 1861, fit construire la partie centrale de l'actuel château pour 50 000 F, ses "économies de jeune homme", paraît-il.

Deux petites ailes un peu plus ornementées, dites à "la Viollet-Leduc", furent ajoutées vers 1890. Sur une de ces ailes, un bas-relief représente accolées les armes des de Létourville de Guiry et celle des Leboeuf d' Osmoy, "un boeuf passant la queue dressée en pal", pour les amateurs d'héraldique.

Marie-Charlotte de Létourville, la fille de Charles, ayant épousé le comte Rodolphe de Maistre, de Beaumesnil (près de Bernay, dans l' Eure), le domaine est passé à cette famille, propriétaire actuelle (pour peu de temps sans doute, le château étant aujourd'hui en vente).

Les de Maistre sont les descendants de Joseph, le célèbre écrivain et philosophe qui fut aussi, entre autre, ambassadeur du Royaume de Piémont-Sardaigne à Saint-Pétersbourg au début du XIX^e s. Le château de Beaumesnil, aujourd'hui Musée de la reliure, qui appartenait aux Laval-Montmorency, passa aux de Maistre par suite du mariage d'une fille de Joseph avec un Montmorency. Rodolphe dut s'en défaire en 1920 à la suite d'une dérouté financière (les fameux emprunts russes).

Charles de Létourville fut maire de Saint-Martin, de même que son gendre, Rodolphe, et que son petit-fils Xavier de Maistre, fusillé par les allemands pour faits de résistance. Une place de Livarot porte son nom pour ce motif, la municipalité de Livarot ayant décidé dès le 22 novembre 1944 "de donner à la place Banaston le nom de Xavier de Maistre pour perpétuer le souvenir du Maire de Saint-Martin-du-Mesnil-Oury qui fut le résistant par excellence dans le canton et qui tomba glorieusement pour la France le 13 novembre 1943".

L'église :

Si je cite l'église en dernier, ce n'est pas pour la dévaloriser, mais au contraire parce que c'est sans conteste la pièce maîtresse du patrimoine de Saint-Martin-du-Mesnil-Oury.

Au commencement, donc, il y avait deux églises, la Trinité et Saint-Martin, dont la gestion temporelle fut confiée à la fabrique de Saint-Michel-de-Livet après rattachement à cette paroisse. Vers 1830, l'église de la Trinité, qui avait le titre de chapelle rurale, était semble-t-il quasi ruinée et vide de son mobilier (on peut voir dans l'église de Saint-Michel une statue de la Trinité provenant de cette église). Pour boucler son budget, la fabrique de Saint-Michel avait décidé en 1827 d'en vendre les matériaux, malgré la véhémence protestation de la municipalité du Mesnil-Oury. L'affaire se termina devant les tribunaux avec pour conséquences la démission du Maire du Mesnil-Oury et la démolition de l'église en 1837. Le cimetière qui l'entourait fut aliéné en 1858, mais le presbytère existe toujours, aujourd'hui demeure privée.

Restait l'église de Saint-Martin, en bien meilleur état, mais que la fameuse fabrique voulut vendre à son tour en 1836 pour le prix de ses matériaux, et financier ainsi une part des réparations à faire dans l'église de Saint-Michel. La municipalité de Saint-Martin, devenu Saint-Martin-du-Mesnil-Oury, défendit son église avec acharnement là aussi, et heureusement avec plus de succès, un arrangement financier ayant pu se faire par l'entremise des autorités administratives et religieuses. Les démêlés de cette municipalité avec la fabrique, sur cette affaire et sur beaucoup d'autres, ont donné lieu à quelques délibérations savoureuses, qui donnent un aperçu des relation exécrables qui existaient entre Saint-Martin et Saint-Michel. Les choses ont heureusement changé depuis.

L'église donc subsista, toujours ouverte au culte, mais faute d'être église paroissiale, son entretien resta toujours problématique. Isolée et de modestes dimensions, on la dénomme souvent "chapelle", mais elle a bien le droit de conserver son titre d'église.

Située à mi pente du coteau qui domine la Vie (le site est superbe), on y accède aujourd'hui par un raidillon qui prend sur le chemin de la vallée, mais elle était desservie autrefois par un autre chemin qui desservait aussi le presbytère, aujourd'hui rasé, chemin qui fut supprimé au début du XXe s. Ce fut là encore toute une affaire, qu'on peut évoquer brièvement.

Ce chemin, donc, faisait partie des terres du château et la comtesse de Maistre, qu'on suppose en conflit avec Georges Motte, le maire de l'époque, décida un beau jour de l'interdire à la circulation publique en le fermant par des barrières. L'affaire fut portée devant les tribunaux dont chaque jugement, que ce soit Lisieux par deux fois ou Caen en appel, donnèrent raison à la propriétaire contre la municipalité. Cette dernière décida alors de se pourvoir en cassation mais l'affaire resta en suspend durant la guerre de 1914. Fin de la guerre et élection d'un nouveau maire: Rodolphe de Maistre, à qui revint la tâche paradoxale de mettre fin au bras-de-fer. Une transaction intervint, la comtesse offrant une parcelle pour y faire passer un nouveau chemin, l'actuel

L'action judiciaire avait coûté plus de 3.300 F à la commune, sans compter les frais de clôture du nouveau chemin, soit une somme dépassant de beaucoup le budget total de la commune. L'emprunt qui dut être fait en 1920, sur 30 ans, se solda par une augmentation substantielle de l'imposition des habitants de Saint-Martin. Tout autant que l'entretien des chemins et que celui de l'église, les divers procès qui se sont succédés ont coûté très cher à la commune.

Entourée de son cimetière, longtemps quasi désaffecté mais qui reprend du service, c'est une église à pans de bois du début du XVIe s., à l'exception du mur sud du chœur qui a été reconstruit en briques, et du portail, en pierre, qui date peut-être du XIIIe siècle. Elle est inscrite à l'Inventaire des monuments historiques.

D'après Arcisse de Caumont, qui aurait retrouvé des soubassements en « opus spicatum », elle ferait suite à une église romane. Cette église dépendant d'une importante abbaye, la chose est possible mais c'est là une simple conjecture.

Signalons en particulier le porche, avec sa charpente très travaillée, aux arceaux parfaits, sans chevrons, rappelant un peu, en beaucoup plus modeste, celle de la chapelle du château de Crèvecœur, ainsi que ses anges musiciens, d'une belle facture et d'une grande fraîcheur. L'une des sablières porte une inscription rappelant la date (1521) et les auteurs de ce petit chef-d'oeuvre. La toiture du porche, restauré dans les années 1960, a souffert de la tempête de 1999, mais le malheur est aujourd'hui réparé.

Le clocher n'offre rien de particulier, si ce n'est l'absence de son coq, tombé lors de cette tempête, mais surtout l'histoire de son unique cloche. Il existait autrefois une cloche baptisée en 1754 sous le parrainage de Louis Jourdain, père de Pierre-André, patron présentateur de Saint-Martin et "seul seigneur possédant fief dans la paroisse" selon l'inscription. A la suite d'une maladie du sonneur, qui avait un peu trop arrosé un défunt, cette cloche fut fêlée. Elle fut refondue en 1929, sous le parrainage du Baron Edgard de Loynes de Fumichon, gendre de Rodolphe de Maistre.

L'intérieur de l'église est également intéressant, voire surprenant avec ses poteaux décalés des murs qui soutiennent la charpente, son pavage pour partie en petits pavés carrés caractéristiques du XVIIe, et un mobilier qui n'a pratiquement pas changé depuis le XVIIIe:

- tout d'abord son retable, peint en trompe-l'oeil (par mesure d'économie), mais superbe, avec un décor floral aux couleurs vives d'une grande minutie (à remarquer les orangers en pots sur le côté, c'était la mode!). A gauche saint Martin en évêque et à droite saint Pierre.
- sur le maître-autel du XVIIIe, un tabernacle du XVIIe avec son dôme, et des chandeliers très simple en bois tourné.

- l'un des autels latéraux est consacré à Sainte-Barbe, avec une statue du XVIe. Elle protégeait traditionnellement de la foudre, de la grêle et des incendies.

Le trésor de l'église est bien évidemment sa charité de saint Martin, statue en pierre polychrome du XVIe, classée, qui était l'objet, jusque dans les années 1960 d'un culte fervent. Elle fut volée en 1979, ainsi qu'une vierge à l'enfant, statue du XVIe également. Saint Martin, retrouvé en Belgique, a repris sa place mais, hélas, pas la vierge.

L'église a bénéficié à partir des années 1960 d'une campagne importante de restauration: le porche, la toiture, la voûte du chœur, diverses consolidations de gros oeuvre, et le retable en partie. Il reste cependant beaucoup à faire, y compris en urgence, j'y reviendrai.

Le Pont-au-Breton :

Il existe un lieu non loin de l'église - ayant d'ailleurs donné son nom à un lieu-dit de Saint-Martin-, qu'on ne peut absolument pas passer sous silence: c'est le Pont-au-Breton. Ce pont sur la Vie, par où passe la D 273, est aujourd'hui tout entier sur la commune du Mesnil-Durand, mais il n'en a pas toujours été ainsi. Ce pont a une histoire, mais surtout il a une légende, remontant, on le suppose, au XVIIIe s.

On ne connaît pas l'origine de la légende du Pont-de-Breton, mais elle nous est parvenue par deux sources différentes, et notamment par une ballade (une poésie chantée) que Louis Dubois a insérée en 1843 dans ses Recherches sur la Normandie, et qu'on retrouve, très résumée, dans les Légendes de Basse-Normandie d'Edouard Colin. Notre ami Patrice Lajoie l'a également reprise dans ses « Contes de Monsieur Leroy et autres histoires ». Louis Dubois est un enfant du Mesnil-Durand, et, de ce fait, la version qu'il nous propose est très circonstanciée. En ce temps-là, donc, je cite: "De Ménil-Durand aux Noyers: seul sous les ondes fugitives un gué s'offrait au passagers", et plus loin: "De Lisieux jusque en la Bretagne, portant les frocs de Tordouet, vingt muletiers sont en campagne et du gué risquent le trajet". Outre l'allusion au gué, la notation est intéressante car elle laisse entendre que la route de Saint-Martin, qui aboutissait à Blanvatel, entre Saint-Pierre et Livarot, faisait partie d'un itinéraire fréquenté reliant la Dives à la Touques et à l' Orbiquet (pour mémoire, la construction de la route d' Orbec à Saint-Pierre ne date que de 1812). Quant aux frocs, on sait que la région d' Orbec, et singulièrement Tordouet, étaient connus pour leurs fabrications de ces étoffes de laine.

Près du gué, un moulin: il en existait un effectivement, mais qui n'a peut-être rien à voir avec la légende. Le meunier (il se nomme Jourdain!) a très mauvaise réputation car il refuse de prêter secours aux voyageurs en difficulté au passage du gué. Or, un jour, Julien, muletier breton, se noie dans la rivière. La meunière qui le découvre supplie son époux de l'enterrer, mais celui-ci n'a que faire de son prochain, mort ou vivant, et il repousse le corps dans la rivière. A minuit les éléments se déchaînent, la porte est secouée. "Qui va là ?" demande le meunier. C'est la voix du Breton qui lui répond, lui reprochant sa mauvaise action et lui annonçant son trépas pour ce crime. Le fantôme se jette sur le meunier et l'entraîne dans le flot, "Les deux corps enlacés" roulant jusqu'à Cerqueux-sur-Vie, commune du Mesnil-Mauger). Au matin, on apporte les deux morts à la Meunière qui s'empresse de leur procurer "deux cercueils décents". Non contente d'accomplir son devoir, "sur le dangereux passage elle fit élever un pont qu'on a toujours gardé l'usage d'appeler le Pont-de-Breton".

Cela, c'est la légende: on va voir que l'histoire de la construction ne fut pas aussi simple. Mais toute légende a une morale, et on vient de voir que la mort du meunier est justifiée par son refus de donner une sépulture au Breton, "un peu de terre sous le pré", comme le dit la ballade. Le crime des crimes.

On a dit tout à l'heure qu'il existait une autre version, très brève, et qui diffère de la précédente sur plusieurs points. Le Breton, qui n'est plus un muletier mais un cavalier, tombe avec sa monture dans la rivière en crue. Le meunier, accouru à ses cris, le repousse dans le flot pour lui dérober sa marchandise, d'où la vengeance du défunt. Le sens de la légende n'est donc plus le même. Il est impossible de dire laquelle des deux versions est la plus authentique, mais, de ce point de vue, celle de Louis Dubois est la plus intéressante.

Quant au récit que nous propose Edouard Colin, s'il se réfère à Dubois, c'est de façon erronée, puisque la mort du meunier serait simplement la conséquence de son habituelle non assistance à personne en danger.

S'il a une légende, ce pont a aussi une histoire, qui ne le cède en rien à la légende. D'après l'histoire du Mesnil-Durand que Mr de Lesquen nous a laissée (1881), il existait une ancienne voie romaine venant d'Exmes "ayant traversé la Vie, sur un ancien pont, construit par les Romains, se rendant par Pont-Alery et les environs de Mesnil-Durand à Lisieux".

Si l'on met en regard de cette affirmation le plan d'anciennes voies martiniennes proposé par Jean Fournée, il pourrait s'agir de notre pont, mais je n'en ai malheureusement pas retrouvé la confirmation. Plusieurs documents du XVIIIe s. font état de chemins "tendant au Pont de Breton", ce qui attesterait de son existence, mais il n'est fait aucune mention de l'ouvrage lui-même... ni d'ailleurs de son absence. Les projets ultérieurs de construction ainsi que l'utilisation du gué jusqu'à une époque relativement récente nous laissent penser que si pont il y a eu dans des temps anciens, d'évidence il n'a pas existé de façon continue, si n'est peut-être simplement sous la forme d'une passerelle.

Quand au nom lui-même, les toponymes faisant référence aux Bretons sont nombreux dans la région, quelques uns sans doute en mémoire d'événements datant des carolingiens, mais il est plus probable, s'agissant de notre pont, que c'est là simplement le patronyme d'un propriétaire des lieux. L'histoire (connue) commence en fait avec une délibération de la municipalité du Mesnil-Oury du 8 ventose an III de la république (26 février 1795) "tendant à la construction d'un pont à la place de la planche au Pont-de-Breton". La formulation indique nettement qu'il n'y a pas (ou plus) de pont à proprement parler. Les citoyens propriétaire sont alors invités à souscrire au financement de l'un des projets qui leur sont présentés: soit un pont pour passer à charrette, soit un pont pour passer "à somme", c'est-à-dire avec des animaux chargés. Après quelques démarches auprès des communes voisines, il n'en sera plus question.

En 1837, la municipalité accepte avec empressement la réalisation d'un chemin de grande communication entre les routes de Lisieux et de Falaise, lequel chemin implique la construction du fameux pont, la délibération précisant: "vu qu'il est malheureusement que trop vrai que la crue due aux eaux pluviales de la rivières de Vie au passage du Pont-de-Breton occasionne des accidents fâcheux puisque dans l'espace de quelques années il s'y est noyé plusieurs personnes, et une partie des chevaux attelés à leurs voitures". La légende disait vrai: le gué est dangereux, mais le merveilleux projet tombe à l'eau une nouvelle fois, si l'on peut dire.

La municipalité remet le projet sur le tapis en 1845 et le défend avec opiniâtreté, caressant les nouvelles autorités dans le sens du poil à chaque changement de régime. Après la Révolution de 1848, par exemple, elle met en avant que la construction du pont donnerait du travail aux ouvriers et faciliterait l'instruction des enfants (ceux qui vont à l'école du Mesnil-Durand). Il ne faudra pas moins de dix ans et dix délibérations pour que le projet aboutisse. Le pont sera donc construit, au prix d'une légère modification de la voirie, visant entre autre à "adoucir la butte".

Ses vicissitudes ne s'arrêtent cependant pas là, puisqu'il est emporté en 1872 par une crue d'hiver, et

qu'il est à nouveau détruit, par les Allemands cette fois, lors de leur retraite d'août 1944. A cet endroit d'ailleurs, les Alliés piétineront pendant deux jours avant de pouvoir franchir la rivière. Un pont "bailey" le remplacera provisoirement, mais il ne sera pas reconstruit exactement au même endroit car le petit méandre de la Vie qu'il enjambait va être raccourci. Les limites communales n'ayant pas été modifiées, le pont, comme je l'ai dit, est maintenant tout entier sur le territoire du Mesnil-Durand. Hélas pour l'affiche touristique de Saint-Martin.

Conclusion :

En guise de conclusion, j'aimerais faire une incursion dans l'actualité de la commune. En vous présentant l'église, je soulignais la nécessité de travaux à réaliser, certains très urgents car c'est la solidité même de l'édifice qui est en cause. La disparition d'une poutre maîtresse a occasionné une faiblesse dans la charpente au niveau du choeur (remplacée il y a longtemps par un simple tirant, le but étant de dégager la vue du retable). La fait n'est donc pas récent, mais à la longue, et les événements climatiques aidant, particulièrement la sécheresse de l'année passé, l'église, sauvée in extremis plusieurs fois déjà, menace ruine. Ce qui serait vraiment un grand dommage.

Aussi, pour aider la municipalité à financer des réparations qui coûtent évidemment cher malgré les subventions, une association pour la sauvegarde du patrimoine communal vient de se créer : « Les Amis de Saint-Martin-du-Mesnil Oury ». Avec les dons qu'elle espère et qu'elle a déjà commencé à récolter et l'aide non négligeable de la Fondation du Patrimoine avec laquelle elle vient de signer une convention, elle entend contribuer ainsi à transmettre aux générations suivantes un édifice en bon état et si possible restauré. Il va sans dire que j'ai offert volontiers mon modeste travail au profit de cette noble cause.

Le repas quotidien en Pays d'Auge

+ Michel Cottin

mars 1978

Malgré quelques très bons travaux, ceux de J. Séguin ou de Ch. Leroy, la composition des repas de nos ancêtres reste mal connue. L'un des meilleurs historiens normands du siècle dernier, Charles Robillard de Beurepaire esquivait ainsi cette étude : " Il nous a paru assez inutile de rechercher des renseignements sur la nourriture des gens du peuple au Moyen Age, on peut être assuré que le meilleur moyen de s'en faire une idée est de parcourir les campagnes d'une partie de notre province où les hommes ont conservé leur simplicité primitive. La table des personnes aisées offre un aspect différent suivant les époques et les progrès du luxe. Celles des personnes qui sont condamnées au nécessaire ne présente en général que d'insignifiantes variétés".

Il faut certes reconnaître la difficulté de telles recherches, mais celle-ci valent cependant d'être tentées. H. Daudrillard, dans son ouvrage sur la Normandie, dans la série de ses "Enquêtes sur les Populations agricoles de la France " est heureusement plus prolixe. Reprenant les travaux de L. Delisle et de Ch. de Beurepaire, il y ajoute le fruit des recherches de ses contemporains et de ses propres enquêtes qui présentent un très haut intérêt puisqu'elles nous permettent de remonter à une génération au-delà des souvenirs des plus anciens de nos " interviewés ". Ce n'est certes pas une œuvre de première main, mais si les emprunts sont nombreux, particulièrement aux annuaires de (l'Association Normande) la synthèse est brillante. Dans cette œuvre de moraliste, sans concession ni flatterie, il note : " On attache une juste importance à la manière dont sont nourris les ouvriers ruraux. Il y a sans doute d'assez nombreux journaliers qui connaissent l'usage presque quotidien, de la viande, au moins de la viande de porc, mais nous verrons qu'il s'en faut encore de beaucoup que ce soit là un fait général. Ce qui s'est accru dans les proportions les plus considérables, dans la ferme normande, c'est la consommation de la viande de boucherie, facilitée non seulement par les marchés plus fréquents, où elle se débite, mais par des établissements permanents, infiniment plus nombreux dans les villages. L'alimentation animale et végétale est représentée sur ces modestes tables sous presque toutes ses formes, grâce à la diversité des productions et aux progrès de l'horticulture comme à la multiplication des potages ".

" On peut aujourd'hui considérer, comme générale, dans la classe qui nous occupe en Normandie, l'augmentation de la consommation de lait, de beurre, d'œufs, de lapins, de volailles, de pommes de terres, de légumes secs et frais, de fruits de toutes espèces... Ajoutons que les mets plus variés sont mieux accommodés aussi. Le service est convenable et propre dans les exploitations qui ne sont pas trop pauvres. Chez les plus

aisés, l'ordinaire est tel qu'un citadin pourrait s'en contenter sans trop de sacrifices pour le goût et peut-être avec avantage pour sa santé. Chez les fermiers moins aisés, le pain laisse encore à désirer..."

Un demi-siècle plus tard, Curnonsky traitant de la gastronomie normande constatera le même fait, qu'il attribue lui à la qualité des produits, doublée de la profusion. Mais la table d'hôte de Curnonsky n'est point celle de la campagne...

Nous pouvons à partir des notes de nos devanciers, des travaux des historiens modernes et de nos enquêtes¹ reconstituer dans le détail le contenu de ces repas.

Il faut bien entendu différencier la nourriture du " pauvre homme " ou de " pauvre passant ", par exemple, de celle du pauvre, vivant dans l'ombre d'un hôpital ou d'une abbaye ou secouru habituellement par quelque œuvre charitable : si les communautés paroissiales acceptent parfois de s'imposer pour fournir la subsistance à " leurs pauvres », elles se refusent par contre de nourrir les pauvres des autres qui sont alors irrémédiablement refoulés vers leur paroisse d'origine, mais la force manque bien souvent à ces pauvres hères que l'on retrouve morts à l'entrée des hôpitaux ou dans les creux des fossés.

A l'extrême l'on voit les riches tables seigneuriales où chaque jour les commensaux font bombance, ce dont s'indignent moralistes, laïcs et pieux prédicateurs lorsqu'ils réclament moins d'ostentation et plus de charité.

Entre ces deux pôles, la table du fermier, du marchand de nos campagnes, du petit bourgeois, de l'artisan peut sans doute être représentative de la nourriture d'hier, car c'est aussi celle de tous ceux qui vivent autour de cette table aides, ouvriers agricoles, ouvriers et apprentis, la coutume étant dans les villes et dans les campagnes de nourrir "au même pot ", ceux qui travaillent sous le même toit. Et, tout le long de l'année, défilent, autour de la table, selon un calendrier immuable, le maçon, le charpentier, le couvreur, le taupier, le tueur de cochons, le tondeur de moutons, les aoûtants² et les allouants³. Sans oublier les commissionnaires en vins, les colporteurs habitués ou les fermiers et les gardiens qui viennent régler leurs fermages ou recevoir leurs gages.

Il y a donc autour de la longue table toujours une place de disponible, quand il y en a pour deux, il y en a pour trois, dit-on, sans parler de la place du pauvre toujours difficile à situer.

Voyons maintenant le rythme et la fréquence de ces repas. Les travaux des champs s'étirent généralement du lever au coucher du soleil et ce laps de temps, particulièrement long à la "belle saison" est entrecoupée de quatre ou cinq pauses, accompagnées d'un breuvage, d'une collation ou d'un repas. A la fin du siècle dernier et au commencement de celui-ci, (époque que couvrent nos enquêtes) après les ablutions matinales, vers quatre, cinq ou six heures, selon le type d'exploitation et la maison, la journée s'ouvre par un bol de café ou de soupe chaude bien souvent prise debout. Après les soins aux animaux, la traite ou le pansage des animaux de trait, " aux alentours " de sept ou huit heures, toute la maison se retrouve autour d'un repas " sur le pouce ". Là, généralement

¹ Ces enquêtes furent réalisées par les membres du Foyer à l'occasion de la préparation de l'exposition «Repas d'antan en pays d'Auge».

² travailleurs saisonniers embauchés pour la moisson.

³ Travailleurs occasionnels employés «à tâche» pour la fenaison ou pour ramasser les pommes.



Le Normandie pittoresque

Attention à la asselle, chez pas le moment de la pittoresque.

assis, on consomme pain et lard, mais on termine aussi, parfois, les restes volontaires du repas précédent. La bouillie de sarrasin de la vieille est découpée en " poissons " et " repassée " au beurre : c'est le régal car, selon l'expression souvent rapportée, la bouillie " n'est bonne que si elle a vu deux culs, celui du chaudron et celui de la poêle ". Ce déjeuner s'accompagne de cidre et se termine parfois par un nouveau café léger, une lavasse, où la chicorée figure abondamment, bien souvent.

Ce substantiel repas permet d'attendre " midi ", ce qui en Pays d'Auge ne veut pas dire douze heures, car ici, on n'est pas " heuré ". En effet les tâches sont très variées, de durées indéterminées et beaucoup doivent être accomplies " d'une seule traite ", sans pouvoir être suspendues ou remises : les tractations avec les acheteurs, les vêlages, avec tous leurs impondérables, par exemple, doivent être menés à leur fin sans interruption.

Au bout de la table, le " maître ", ayant à sa droite sa femme, préside le repas. Nous n'avons pas trouvé trace de rites spéciaux en accompagnant l'ouverture : le bénédicité, par exemple, ne semble pas habituel, mais notre questionnaire ne comportait aucune question à ce sujet. Il est par contre certain, et nombre d'enquêtes le mentionnent, que l'on ne consommait pas de pain sans avoir au préalable tracé une croix, au dos avec la pointe du couteau.

D'entrée de repas on taille le pain, ce gros pain brié qui se découpe en fines tranches à l'aide d'une plane de menuisier ou de charpentier sur un " talon " de bois. Très tôt notre région a connu l'usage de l'assiette individuelle de bois, d'étain ou de faïence. Les inventaires des ménages des pauvres comportent toujours au moins autant d'assiettes qu'il y a de convives.

Ces larges tranches de pain, sans doute souvenir lointain des " tranchoirs " du moyen âge, sont disposées au centre de la table et servent aussi bien à tremper la soupe qu'à y étaler pâtés ou confiture.

La soupe

Le repas, été comme hiver, commence généralement par une soupe dont nos enquêtes nous permettent de reconstituer l'infinité variée. Autrefois élaborées à la cheminée, dans une marmite à pieds (souvent offerte en cadeau de mariage à la nouvelle mariée et portant son nom et la date de la cérémonie) ou sur le " potager " ou mieux même sur la cuisinière, elle représente l'une des grandes preuves de l'imagination de la maîtresse de maison, de son savoir faire et de la richesse du foyer. Et tout d'abord, de l'eau que l'on a " puché"⁴ dans la marmite à faire la buée, mais aussi des légumes, de la viande, les aromates. Ses qualités gustatives et énergétiques résident dans le savant dosage de l'insipide et du " nourrissant ". On y trouve tous les légumes du potager, l'ancien " jardin à porée " des contrats du XVI^e siècle, l'oseille (on fait d'ailleurs des conserves d'oseille), la citrouille, le chou, les poireaux, les carottes, les haricots, les fèves, l'oignon, de la graisse (la célèbre graisse normande), de la panne de bœuf ou de porc, du lait, du beurre, de la crème, du riz ou des pâtes.

Au sortir de la marmite ou de la casserole, elle est versée dans la soupière qui trône au centre de la table ou plus souvent devant la maîtresse de maison qui procède à la distribution. L'on y ajoute alors parfois quelques nouveaux ingrédients tels " l'Arôme Patrel ", le " Bouillon Kub ", une noix de beurre ou une cuiller de crème. Servie à larges

⁴ Prélevé à l'aide du « pucheu » sorte de casserole fixée à l'extrémité d'un manche en bois.

louches, elle prend dans chaque assiette un nouveau visage : certain la complète d'une pincée de sel ou de poivre ou la trempe de pain recuit spécialement, d'un verre de cidre ou même d'un verre de vin. Généralement la soupe n'est pas passée et les légumes s'y retrouvent entiers ce qui, entre autres pour le poireau, n'est pas du goût de tout le monde, mais en d'autres cas ils sont écrasés au pilon.

La soupe de graisse

On l'obtient en faisant fondre dans une marmite 4 kg de graisse de bœuf (celle de rognons est la meilleure) avec 2 kg de très bon saindoux. On sale, on poivre vigoureusement et on met beaucoup de légumes, surtout des poireaux, carottes, panais, un gros bouquet de persil, de thym et de laurier.

Le tout mijote pendant des heures sur le fourneau avant d'être passé et malaxé sur un tamis et mis, enfin, dans des pots à beurre, en grès, et recouvert de saumure et d'un gros bouchon de liège protégé par un linge fin. On s'en sert alors comme beurre et on en met spécialement dans les soupes, un bon quart d'heure avant de tremper la soupe avec du pain recuit préparé spécialement par le boulanger, pour cet usage. Il faut mettre peu de graisse dans la soupe, parce qu'elle est lourde à digérer mais elle donne un goût délicieux, rustique, parfumé de ce confit de légumes qui s'ajoute encore au goût des légumes frais.

Légumes et viandes

Le " goût " de la soupe est très répandu, certains en mangent à tous les repas, cependant, en été, un plat de charcuterie qui habituellement la suit, parfois la remplace et ouvre le service de la viande.

Celle-ci, nous l'avons vu figure généralement sur les tables rurales. Mais à ce point les opinions divergent quant à la quantité consommée par le citadin et le rural. Les rapports des préfets du XIXe siècle, la synthèse de H. Beaudrillart et les recherches de G. Désert, s'accordent pour estimer la consommation paysanne inférieure de la moitié au tiers de celle des villes. G. Désert reconnaît qu'il est difficile d'isoler dans les ventes urbaines les achats faits par les ruraux lors de leur passage dans les marchés urbains, achats dont l'importance grandissant ont amené la création dans les bourgs et même dans les villages, de boucheries permanentes et de reventes, et qui influent sur la diminution de la disparité de consommation apparente entre ville et campagne.

Les enquêtes officielles même les plus fines sont incapables de comptabiliser, par exemple, la production individuelle du traditionnel cochon familial, unique pour le couple chargé de peu d'enfants, mais que l'on retrouve à 3, 4 ou même 5 exemplaires dans les exploitations moyennes. Si l'on ajoute à cet élevage le produit de la basse-cour, et il est peu de ménages où au moins une fois par semaine on ne sacrifie un volatil bien à point, on parvient à un niveau d'alimentation carnée dans nos campagnes au moins égal si ce n'est supérieur à celui des villes. Les souvenirs que nous avons recueillis dans un centre urbain tel que Lisieux, sont en effet symptomatiques : c'est là que les carences sont les plus évidentes car à part un élevage épisodique et limité de poules ou de lapins, il n'existe pas de possibilités d'améliorer l'ordinaire. Là nous avons des témoignages de l'absence quasi permanente de viande : les attilles⁵, les attignolles, les tripes sont plus fréquentes que le ragoût. Regardons d'ailleurs avec attention les documents

⁵ Sortes de petites saucisses plates très bon marché

photographiques de l'époque, nombreuses sont les cartes postales où nous voyons des kyrielles de carrioles chargées de larges paniers à viande ou de fermières quittant le marché courbées sous le poids des paniers.

L'assaisonnement de ces viandes est aussi varié que celui des soupes et si bien souvent elles sont bouillies, nombreuses sont braisées ou rôties sans qu'il soit facile de discerner des différences entre ces préparations et nos plats actuels.

En règle générale, on respecte les jours d'abstinence prescrits par l'Eglise en marquant le jour du vendredi par un plat de poissons, certains jours par l'abstinence d'œufs, et la semaine sainte par la consommation des " brocolis " que l'on réserve spécialement pour cette occasion, et que l'on mange à la crème.

Les légumes sont ceux du potager car il faut attendre le deuxième tiers du XXe siècle pour voir les " conserves " pénétrer dans les campagnes où elles n'ont d'ailleurs jamais pu s'implanter. Seuls les pois (blancs ou verts), les lentilles et les pommes de terre sont parfois achetés à l'épicier du bourg lorsqu'il est impossible de les produire soi-même.

Et le repas se poursuit par le ou les fromages, œuvre de la maîtresse de maison ou achetés au voisin fromager, puis se termine par des fruits, ceux du verger. Il est bien entendu exclu d'en acheter à l'extérieur et les fruits exotiques n'apparaissent qu'exceptionnellement dans la traditionnelle salade d'oranges des fêtes de Noël ou de l'Epiphanie, parfois aussi, un gâteau, une tarte ou un bourdin remplacent les fruits.

Le café

Avant de reprendre le travail, on sert le traditionnel coup de café. Il y aurait beaucoup à dire de celui-ci. Malgré sa tardive introduction dans notre région, il fut très largement adopté par toutes les classes de la société et figure à chaque étape de la journée.

En certains endroits, on le fabrique à partir des grains moulus à la demande pour deux et même trois jours. En d'autres, chaque matin la maîtresse de maison " passe " la provision de la journée ou suprême délicatesse fait du frais pour chaque repas. Par mesure d'économie, on additionne parfois, à la mouture, de la chicorée (à moins que ce ne soit par goût), où bien on remplace le café par de l'orge, on fait aussi du « *rémiage* » avec le marc de la veille que l'on rajeunit seulement d'une cuillerée de mouture fraîche. Très souvent tout au long de la journée, il est maintenu au chaud dans un pot, sur l'âtre ou dans une cafetière " au coin " de la cuisinière. C'est dire si sa qualité est variable et "du jus de chaussette " à la " lavasse " en passant par le " cafiot ", le parler populaire possède tout un choix de termes péjoratifs pour ces cafés qui " ne font pas battre le cœur ". Si dans certaines fermes, il est additionné " d'une goutte de calva ", ce n'est pas une généralité mais parfois il est tout simplement remplacé par une " eau chaude ", faite pour partie d'eau sucrée plus ou moins abondamment arrosée de " calva ".

Vers quatre ou cinq heures, la " collation " prise debout en général, se compose d'une tartine de pain accompagnée de fromage et de cidre, parfois des restes de viande du midi, d'un bout de fromage, d'un fruit (pomme ou poire) et du sempiternel café.

A part en certaines fermes pauvres ou d'autres reconnues loin à la ronde pour leur "pingrerie", la table augeronne de la seconde moitié du XIX e siècle, est donc abondante

telle qu'elle avait dû l'être pendant les trois premiers siècles qui suivirent l'an mil et de 1450 à 1650.

La cuisine bourgeoise

Parallèlement à cette cuisine rurale quotidienne, saine, simple et copieuse, il a toujours existé une autre cuisine plus fine compliquée à l'excès, élaborée à partir de produits raffinés et rares.

Son origine remonte au moins à l'antiquité gréco-romaine mais les scribes du moyen âge qui ont sauvé de l'oubli les chefs d'œuvres littéraires antiques, ne nous ont transmis que les noms des mets ou des listes de produits sans nous indiquer les tours de main de leur préparation.

Il faut attendre le moyen âge et particulièrement " le Viandier " de Taillevent, dont plusieurs manuscrits nous sont parvenus et dont la première impression remonte à 1490, pour trouver le véritable ancêtre de nos modernes livres de cuisine.

Maître queux de Philippe VI de Valois, du duc de Normandie, Taillevent nous a légué une liste impressionnante des manières d'accommoder viandes, poissons et entremets.

Entremêlant ses recettes de conseils quant au choix des produits, cette œuvre témoigne d'une grande recherche tant de la variété et de l'ordonnance des " services " que de l'artifice des présentations. Ces deux éléments, constamment améliorés au cours des siècles par les grands bonnets qui n'hésitent pas à emprunter à leurs collègues étrangers leurs recettes, ont été très largement diffusés par une abondante littérature dont nous trouvons trace, ici ou là, dont les inventaires mobiliers du XVIIIe siècle.

A mesure de leurs moyens, hobereaux de village, bourgeois, communautés religieuses s'appliquent à garnir leurs tables de ces préparations savantes, qu'ils ont entrevues sur les tables royales ou sur celles des grands seigneurs. Il n'est plus question ici de bouillies ou de mitonnées, de pot au feu ou de grillades. Les potages dégraissés, les sauces réduites, les coulis, les rôts, les viandes parées, lardées, farcies, des plats destinés autant à réjouir l'œil qu'à satisfaire le palais sortent de ces cuisines " bourgeoises ".

On trouve une illustration de ce raffinement, de cette profusion que Rabelais n'eut pas déniée dans la " Recette des rentes » pour l'office de bailli de l'abbaye de Silly en Goufvern auquel en 1622 on devait servir : trois services le soir à 12 plats sans les salades. Premièrement un potage « d'Yssus de cabris », avec les pieds, avec sauce blanche et chair menue hachée, 2 perdrix froides, 1 potage avec pigeonneaux, 1 « haggis » de mouton, 1 tourte de blanc de chapon avec beurre frais, 3 jaunes d'œufs et eau rose, un potage d'un jarret de veau couvert de chicorée, des côtelettes de mouton sur le grill ou à l'étuvée, potage de mouton avec jambon de Mayence, une entrée de petits morceaux de veau, une entrée d'un foie de porc couverte de crépine de porc, une entrée d'un chapon à la grillade avec oranges dessus, 2 salades sur les plats de chicorée : un couple de perdrix, un chapon bardé, 1 demi-douzaine de grives, un couple de bécasses, 1 douzaine d'alouettes, un agneau ou un cabri, 1 sarcelle, un couple de bisets ou ramiers. **Entremets:** 2 plats de riz, et de 2 plats de caillons (?), un plat de cardes avec une tourte d'écorces de citron. **Fruits:** poires sucrées, un plat de poires de bon chrétien, un plat composé de pommes, un plat de raisins muscat, un gros morceau de fromage de

Menu de baptême 2 juin 1929

Collection Colette Cottin

Baptême
de
Françoise



MENU

Barquettes Périgueux
Truite Meunière
Gigue de Pré salé Grand Veneur
Purée de Marrons
Rosée Normande
Poulardes du Mans truffées
Salade printanière
Asperges Mousseline
Pêches Melba
Gaufrettes -- Petits Fours
Corbeille de Fruits
Montprimblanc -- Saint-Julien
Pommard
Café -- Liqueurs

Monsieur
Jacques Bellard
14 rue

Msieux, le 2 Juin 1929.

Maria

BAPTÊME

DE

ODETTE

NÉE LE 31 DÉCEMBRE 1926

DÉJEUNER DU 23 JANVIER 1927

Crevette - Bouquet
Galantine de Volaille
Poulet Chasseur
Gigot d'Agneau
Flageolets
Endives
Crème renversée
Gènoises
Fruits - Gâteaux secs
Vins Fins
Café - Liqueurs

DINER DU 23 JANVIER 1927

Potage Julienne
Turbot sauce Câpres
Filet sauce Madère
Haricots verts
Dindonneau rôti
Salade de Saison
Gelée de pommes
Brioches
Fruits - Petits Fours
Mendiants
Vins Fins
Café
Collection Champagne Colette Cottin

Hollande, un plat de raisin vert, un plat de Calleville⁶, un plat de poires Dagobert, un plat de biscuits ".

Cette Thélème normande était-elle unique ? On peut s'interroger lorsque l'on se souvient qu'un tel repas n'est qu'une redevance due à un simple bailli ! Nous n'avons pu trouver la description des festins offerts aux abbés ou aux Seigneurs de cette époque et on ne peut que le regretter.

Selon la fortune et le goût pour la table des maîtres de maison, bien entendu le personnel de la cuisine varie, mais il est constant que celui-ci tient une place privilégiée dans la hiérarchie rigide de la domesticité. " Les gages de la cuisinière " (car dans notre région c'est surtout aux femmes que l'on confie cette fonction) viennent très souvent au premier rang dans les comptes de la maison. En effet, outre son service de préparation des plats, elle effectue les achats, elle possède des aides et souvent régit les autres domestiques soit qu'ils l'assistent dans l'approvisionnement en aliments et en combustibles, soit qu'ils distribuent les plats dans les salles ou chambres. Elle a généralement la haute main sur la lingerie, l'argenterie... et la cave.

Nous avons vu voici quelques années, une curieuse collection d'aides mémoire de la cuisinière d'une famille de la haute bourgeoisie lexovienne de la fin du siècle dernier. Ces modestes bandes de papier d'environ 0,20 x 0,10, comportaient le programme détaillé des jours de réception. Au centre était dessiné l'ovale de la table et sur celle-ci, la position des fleurs, des surtouts, de la vaisselle, de la verrerie, de l'argenterie ainsi que le nom de chaque convive. Dans un des angles, l'on trouvait la liste des services dans leur ordre de succession accompagnés des vins et des alcools appropriés. Dans un autre angle, l'on avait noté la liste et la quantité des produits nécessaires à l'exécution des plats. Dans un troisième angle figurait la liste nominale et la fonction des serviteurs.

Ces documents aujourd'hui disparus témoignaient de la qualité de ces repas mais aussi du raffinement de la préparation et du service.

Ce perfectionnisme doit beaucoup aux œuvres des vulgarisateurs de la Renaissance et du XVIIIe siècle, à Grimod de la Regnière, à Brillat-Savarin et même à Urbain Dubois qui ont servi de guide à des générations de cuisinières. Lorsque celles-ci prenaient époux et fondaient leur famille, elles apportaient dans leur ménage ces habitudes de raffinement et d'économie raisonnée qui ont tant fait pour la diffusion profonde, loin de son berceau, de cette cuisine bourgeoise.

Michel Cottin
Mars 1978

⁶ espèce de pommes à couteau

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 MAI 1937

Menu

DEJEUNER

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

Gniaule du Permissionnaire
"Trinquons comme au Front"

Gigot de Mouton Antifrigo
Flageolets des Musiciens
Salade: Cœur de Madelon
Pruneaux des Crapouillots
Abricots de Marianne
Brioches des C. O. A.

Biscuits des Vivres de Réserve
Pinard Remboursable
Champagne et Cigares du Noël du Poilu
Jus aux Trois Couleurs Françaises

GARE

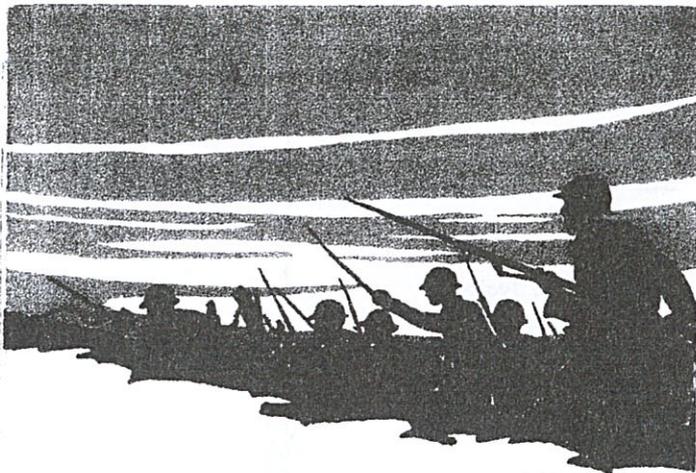


Monsieur Fleuriot

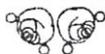
Delavall

Menu du banquet des Anciens Combattants de Vieux-Pont-en-Auge 9 mai 1937

Collection Colette Cottin



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



M^r Fleuriot

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
 Gênoises de Salonique

DESSERT

Gâteaux assortis du colis
 de la Marraine

°°°

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. MAIRIE, St-Pierre-s/Dives.

Menu du banquet des Anciens Combattants de Vieux-Pont-en-Auge 13 mai 1934

Collection Colette Cottin

Coutume locale : soins aux vaches

Danièle Lelong

Enquête à Notre-Dame-de-Fresnay

La traite :

On faisait deux traites, trois en été : matin midi et soir. Je me levais à 5 heures. Je buvais rapidement, une tasse de café et je partais à l'étable. Je prenais mon seau et ma bancelle¹. Quand mon seau était plein je le versais dans un bidon en ayant soin de le couler à travers une passoire afin d'éliminer les saletés.

En été, je transportais mes bidons dans un petit camion² à traire qui pouvait contenir quatre bidons. Je devais courir après les vaches avec mon camion. Au début, pour habituer la vache, je l'attachais avec une chaîne à un pommier. Je mettais une blouse que je protégeais avec un tablier fait dans un sac à pommes. Sur mes cheveux, je nouais un fichu confectionné dans une vieille chemise.

Après la traite je lavais les seaux et les chaînes avec une poignée d'orties ou une poignée de cristaux.

Le vêlage :

Pour qu'un vêlage se passe bien et que la vache et le veau soient en bonne santé, je pratiquais les recettes suivantes :

Après le vêlage, je versais un verre de calvados dans une assiette que je donnais à lécher à la vache.

Ma mère, vers 1920, faisait chauffer du cidre, ajoutait du pain grillé et donnait le tout à la vache.

J'attachais le nombril du veau et je le nettoyais avec de la teinture d'iode.

Je plaçais une poignée de sel dans la gueule du veau pour qu'il boive mieux ;

Je donnais la première traite à la vache et je frictionnais le veau avec de la paille.

On engraisait le veau avec du lait pur et on lui mettait un bonnet pour l'empêcher de manger de la paille ou du fourrage.

¹ Petit tabouret à trois pieds sur lequel s'assoyait la trayeuse

² Petite charrette tirée à la main.

Les vaches souffraient parfois de la maladie du « fourchet ». Il s'agit d'une inflammation entre les sabots. Pour la soigner, on surveillait la vache et quand elle sortait de l'étable on marquait l'endroit où elle avait posé le pied. Avec une bêche, on relevait la première blète (terre + herbe) que l'on suspendait à la fourche d'un arbre. Quand elle était sèche, la bête était guérie.

M. Jean Seguin³ a relevé au début du XXe siècle, dans la Manche, la même coutume : « Feu le père H. de Saint-Senier, avait «le don de faire passer» le piétin. L'ovin ou le bovin malade était placé sur un endroit herbu. Avec son *truble*⁴, le guérisseur tranchait l'herbe en contournant les pieds de l'animal. Ensuite ce dernier était déplacé et le bonhomme enlevait chaque blète⁵ pour la déposer dans un sac. La bête reprenait sa place primitive en posant ses pieds sur la terre privée d'herbe. le mouton ou la vache était définitivement emmené. Notre guérisseur retournait la terre piétinée par le sujet. Apparemment, la « cérémonie » était terminée, mis le père H. emportait chez lui son sac contenant les parties de gazon prélevées. Jamais on ne sut ce qu'il faisait de celles-ci.

Recette contre l'avortement des vaches⁶

Prendre sans être vu de personne un nombre impair de branches de hêtre (3 ou 5). Les placer en travers des portes d'entrée des étables à seule fin que les bestiaux soient obligés de passer en-dessous.

Indication reçue le 12 décembre 1911 chez M. Lehongre, cultivateur à Bernière d'Ailly.

Ordonnance pour faire délivrer les vaches⁷ :

Seigle argoté 75 grammes
Cumin 40 grammes
1 noix de muscade.

Broyer le tout ensemble, mettre infuser dans deux litres de petit cidre, le soir pour le matin, faire prendre tiède, y ajouter le matin un petit verre à cidre d'eau de vie et couvrir l'animal pendant deux heures. Ne lui donner à manger que deux heures après qu'elle a pris ce remède.

³ Jean Seguin « L'art de soigner gens et bêtes en Basse-Normandie, L'opinion de la Manche, rue saint Saturnin, Avranches, 1929

⁴ Bêche légèrement courbée et fabriquée par des maréchaux

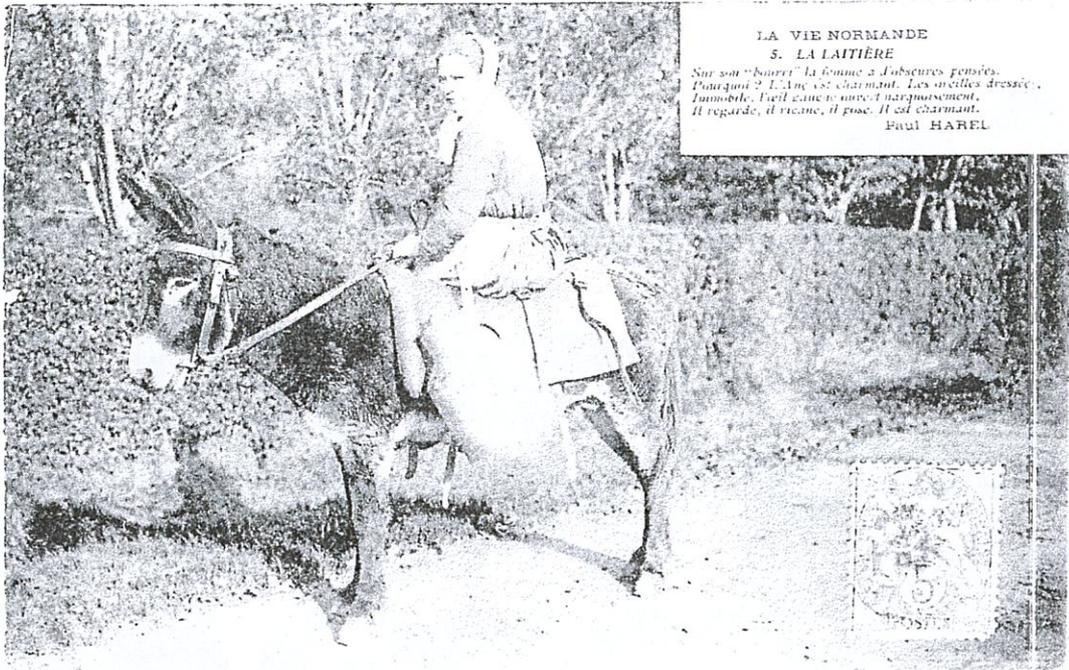
⁵ Couche d'herbe enlevée avec la terre adhérant aux racines. Les blètes servent à parer les fossés, à constituer le faite des maisons couvertes en paille.

⁶ Agenda M. Albert Longuet 1911

⁷ Agenda A. Longuet



Troupeau devant une ferme augeronne en 1920



LA VIE NORMANDE

5. LA LAITIÈRE

*Sur son "bœuf" la femme à d'obscures pensées,
Pourquoi ? L'Âge est charmant. Les oreilles dressées,
Immuable. Fierté sans mesure. A narquoisement,
Il regarde, il ricane, il pose. Il est charmant.*

PAUL HAREL



Le folklore enfantin

Dominique Fournier

.Ce texte, publié en avril 1980, a donc près d'un quart de siècle. Sans le renier, l'auteur de ces lignes aurait aimé le remanier totalement, ce qu'il n'a pas eu le loisir de faire. Il est par conséquent à prendre davantage, comme un document d'archives (c fut, je crois, mon premier texte pour le Foyer du Billot) qu'autre chose. Son intérêt sera peut-être de faire rigoler les connaisseurs, ce qui n'est déjà pas si mal.

Qu'y-a-t-il de plus spontané qu'un enfant, de plus anticonformiste, de plus prêt à négliger, voire refuser les conventions sociales ? En revanche, qu'y-a-t-il de plus immuable, de plus ancré dans l'histoire d'un pays que les traditions populaires, le "folklore" ? Pourtant, loin d'être un non-sens, le folklore enfantin est une réalité profonde.

En effet, depuis l'âge où il commence à parler jusqu'au moment où se développe chez lui le sens critique, l'enfant est le dépositaire de croyances, de rites, d'une littérature orale et même d'un langage qui lui sont propres, et dont il se sert pour préparer, réglementer et accompagner son activité spécifique : le jeu. Ces connaissances lui sont communiquées en premier lieu par les adultes (nourrices, parents ou proches) sous forme de berceuses, de jeux de doigts, de mains ou de genoux (destinés à commencer l'éducation sensorielle et intellectuelle) et d'imprécations rituelles ou de créatures imaginées pour "faire peur" au petit. Mais c'est surtout par la tradition enfantine proprement dite que se perpétue un savoir auquel les adultes ont partiellement accès, le plus souvent par la voie du souvenir, tant la société des enfants est fermée et jalouse de ses secrets.

Il serait faux cependant de croire que le folklore enfantin est principalement une création des enfants destiné aux enfants : bon nombre de chansons, de contes, de formules et de rites qui en font traditionnellement partie puisent leurs sources dans la magie noire, la politique, la mythologie et la superstition populaire, quand ce ne sont pas les chansons libertines de nos aïeux.

C'est donc à double titre que nous pouvons qualifier les enfants de conservateurs : non seulement ils se transmettent fidèlement ce qui constitue en quelque sorte leur propre "patrimoine culturel", mais ils perpétuent aussi sous une forme plus ou moins reconnaissable des croyances, des idées, des récits oubliés ou délaissés par les grandes personnes.

I - L'apport parental dès la petite enfance

a) Les berceuses :

Les berceuses, douces incantations rythmiques ayant pour fonction d'aider l'enfant à s'endormir, présentent certaines caractéristiques universelles, du bocage normand aux savanes africaines : une mélodie lente, souvent monotone, répétitive, où le sens des paroles cède parfois le pas à la magie des sons.

Si des chansons telles que "Do, do, l'enfant do" ou "Fais dodo Colas mon p'tit frère", sont répandues dans toute la France, les exemples normands ne manquent pas. Ainsi ces deux vers, fredonnés plutôt que chantés, et répétés *ad libitum* (du moins, jusqu'à ce que l'enfant s'endorme) :

*"Dors, dors, bel ange d'amour !
Dors, dors jusqu'au jour..."*

ou bien encore :

*"Dodo Minette
Ma p'tite canette
Quand t'auras trois ans passés
Je te marierai
Dans une chambre
Pleine d'amandes
Un marteau pour les casser
Du pain blanc pour les manger..."*

La plupart de ces textes, nous pouvons le constater, sont des berceuses dès leur création. Mais il n'était pas rare de réutiliser un air ou des paroles qui, par leur forme musicale ou phonétique, pouvaient remplir les mêmes fonctions. Ainsi, de la chanson traditionnelle française

*"Le temps passe, l'heure fuit
Au clocher j'entends minuit
Qui sonne, qui sonne
Orléans, Beaugency,
Notre-Dame de Cléry
Vendôme, Vendôme..."*

se dégage une atmosphère mélancolique de silence nocturne et de tranquillité propice à l'assoupissement de l'enfant.

Quant aux mères normandes, il leur arrivait, en paysannes avisées, de bercer leurs "petiots" au rythme de dictons agricoles ou météorologiques que leurs rimes régulières transformaient en litanies :

*"Passé la Saint Clément,
Ne sème plus le froment !
A la Saint-Georges
Sème ton orge !*

*Quant il pleut à la St Gervais,
Il pleut quarante jours après !
Saint Julien brise glace
S'il ne la brise pas, l'embrasse*

*A la Saint-Laurent
La Faucille au froment !
A la Saint-Loup
La lampe au clou !*

b) Les jeux sensoriels:

Les jeux d'éveil sensoriel instaurent une relation privilégiée entre la mère et l'enfant. Ils sont l'occasion d'un contact physique plus ou moins prolongé, accompagné de paroles quasi-rituelles qui procurent à l'enfant un plaisir d'autant plus grand qu'il est répété. L'enfant apprend, guidé par sa mère, à distinguer, compter et fléchir ses doigts, à mouvoir ses mains (moulinets, rotation des poignets), son corps.

Les comptines distinguant chaque doigt de la main sont innombrables et répandues dans le monde entier. Voici un exemple normand, où l'on remarquera la description fonctionnelle des doigts, et l'assimilation du pouce à un petit cochon (il est intéressant de le comparer à la comptine anglaise partiellement correspondante : *This little pig went to market*, "Ce petit cochon alla au marché", etc.) :

*"Pourcereau
Léche-pot
Longis
Malassis
P'tit dé du Paradis!"*
(ici, "dé" signifie "doigt").

Nous pouvons également citer, pour le mouvement de moulinet, les deux exemples suivants :

*"Frappe, frappe, frappe des mains,
Tourne, tourne, petit moulin"*

(très explicite), et

*"Où vas-tu la Moune ?
Je vais au moulin.
Quoi faire au moulin ?
Chercher du lait chaud
Pour mes petits chatons.
Le gros loup va te manger la Moune.
Je retourne, je retourne, je retourne... (moulinet inverse).*

Quant au mouvement de rotation des poignets, tout le monde connaît "Ainsi font, font, font, les petites marionnettes"... Balancer ou faire sauter sur ses genoux, lui chatouiller le corps ou le visage sont des jeux traditionnels également accompagnés de paroles ou de chants rituels. Citons pour mémoire: "A cheval sur mon bidet", "bateau sur l'eau", et

le remarquable "Je te tiens, tu me tiens par la barbichette" où l'enfant commence à apprendre à maîtriser ses réflexes, par opposition à "la bête qui monte, qui monte..."

c) La mythologie enfantine:

Il vient un temps où, pour contraindre leurs enfants à l'obéissance, leurs parents leur font espérer ou les menacent de l'intervention de créatures bénéfiques ou malveillantes. Chaque région a les siennes, mais il en est de communes à toute la France. Ces êtres imaginaires, suscités par les grandes personnes, ne sont très souvent que les descendants de géants, de nains, de divinités, d'êtres fantastiques et de monstres que la tradition populaire a légués au folklore infantin. Ici apparaissent les premiers laissés-pour-compte de la superstition adulte.

Saint Nicolas, le Père Noël, le Bonhomme Janvier, quand ce n'est pas le petit Jésus lui-même, sont les bienfaiteurs religieux et laïcs connus de tous. Ils apportent récompenses et cadeaux, et leur origine, pour débattue qu'elle soit, n'en est pas moins évidente. Il n'en va pas de même pour Croquemitaine, le Père Fouettard ou le Moine Bourru, pour ne citer que les plus connus.

Croquemitaine : personnage étrange, apparemment grand amateur "de mitaines d'enfants dont il croque les doigts avec" (Dauzat). Etymologie populaire saisissante mais fantaisiste.

P. Guiraud (Structures Etymologiques du Lexique Français, Larousse, 1967) nous en indique la véritable origine : il faut y voir une composition advocative (du type *sautemouton* ou *passiez-muscade*) où le deuxième terme, *mitaine*, n'est que l'un des innombrables mots dialectaux désignant le chat ou la chatte. C'est l'équivalent du *Grippeminaud* de La Fontaine qui croque les plaideurs, du *Chat-fourré* de Rabelais qui "mange les petits enfants" à l'aide de ses "griffes tant longues, fortes et acérées". C'est le chat, compagnon du diable et des sorcières, incarnation du sorcier. Le chat, animal symbolique aux nombreuses équivoques dont nous reparlerons plus loin.

Le moine Bourru, surtout connu dans le centre et l'Ouest, pose un moindre problème. Ce digne ecclésiastique n'est ni "d'humeur brusque" (Larousse) ni "vêtu de bourre ou bure" (Littré), mais bel et bien un fantôme qui bourre (d'où l'ancien dérivé) les enfants de coups. L'ancêtre du Père Fouettard, en quelque sorte.

La Normandie peut se vanter d'avoir conservé bon nombre de ces tortionnaires. Ce sont tantôt des créatures quasi-humaines *barboue* de Guernesey, *hère* de l'Eure, géants et lutins diversement répartis), tantôt des animaux fantastiques (loup-garou appelé *varou* dans la campagne bocaine (celui de Pont-Audemer est resté célèbre), bête de Troarn des bords de la Dives, cette *Tarane* qui rappelle étrangement Taranis, dieu gaulois du tonnerre, loups, molosses, chèvres, etc. dont l'apparition nocturne terrorisait plus d'un...), tantôt de simples manifestations surnaturelles, boules mystérieuses qu'il s'agissait de *déhurer* (désensorceler) au plus vite, vêtements abandonnées qui, déplacés, faisaient pleuvoir une grêle de coups, métamorphose d'objets anodins. Au sujet de tous ces phénomènes, catalogués avec soin dans le *Manuel Complet des Sorciers*, il est dit (p. 63) : *Larvae nocturnae et terrificationes imaginum et bestiarum. Terrere parvulos et in angulis garrere tenebrosis* : c'est-à-dire : "spectres nocturnes, ombres de bêtes et de gens voués à répandre l'épouvante, et à effrayer les petits enfants, en faisant entendre des

murmures dans les coins déserts et ténébreux".

Il est difficile de préciser avec exactitude où s'arrête l'apport parental au folklore enfantin, et où commence la tradition enfantine proprement dite. Nous tirerons ici la ligne (tout en insistant sur l'arbitraire de cette décision) afin de séparer les éléments qui interviennent dans la relation parents-enfants de ceux qui sont principalement utilisés lors de jeu.

I- La tradition enfantine.

a) Formulettes, comptines et dictons:

A côté du folklore **suggéré** à l'enfance, il y a celui qu'elle **fabrique** ou **transmet** elle-même. Une des catégories les plus importantes est celle des "formulettes" qui demeurent, avec les dictons agricoles et météorologiques ainsi que les proverbes, l'un des rares exemples de tradition exclusivement orale à se transmettre dans les sociétés civilisées. (J. Baucomond, Communication au 1er Congrès International de Folklore, 1937).

Les formulettes de jeux, souvent chantées, toujours rythmées, peuvent se classer ainsi:

-formulettes d'élimination ou comptines : tirage au sort par jeux de chiffres, de mots apparemment dénués de sens, de noms d'animaux et de choses familières. Tout le monde s'est servi d'*am-stram-gram* au moins une fois dans sa jeunesse, sans se rendre compte que ce mode de tirage au sort et ces paroles mystérieuses reproduisaient des rites millénaires : il s'agit très probablement de la survivance d'un type de numération celtique (gauloise sans doute) utilisé par les prêtres pour choisir la future victime d'un sacrifice humain ou animal, et modifié par 2 000 ans d'utilisation enfantine. La comptine anglaise correspondante (*eenie-meenie-mina-moe*) et ses nombreuses variantes dialectales sont encore plus proches du modèle celtique qui survit d'ailleurs chez certains pêcheurs et bergers anglophones. Plus près de nous, voici deux comptines normandes :

"Un I, un A - Quat'z-I, quat'z-A - Raké."

"Une I, une L - Quat'z - I - quat'z L

, Du pied, du jonc - cocu, Bourdon !"

On rapprochera ces deux derniers exemples (ainsi qu'*am-stram-gram* et sa suite) des deux comptines suivantes, d'origines dialectale (mais l'enchevêtrement des thèmes, des notions et des vocables des comptines françaises est quasiment inextricable) :

"Un I, un O - De pique et de beau - Cinq sabots - de carabots - de pin en pin -

Pique le marin! » "(Franche-Comté).

"Allongné - bourdongné - qui fait moudre sa journée dans le moulin - De la vallée - clinclin - mur mur - sassé - bluté - va te cacher. (Loiret).

Mentionnons pour terminer les très célèbres "*Pique-nique-douille - c'est toi l'andouille*", "*une souris verte qui courait dans l'herbe...* à laquelle surviennent autant de métamorphoses qu'il y a de provinces françaises), "*une poule sur un mur qui picotait du pain dur...*".

- **Formulettes d'incantation ou de magie**, ayant pour but de se rendre favorables les animaux, les insectes ou d'obtenir d'eux certains présages. Ainsi, on interroge la coccinelle en disant : "*Catherine du vert - bois -dis-moi l'heure qu'il est*". (Il est curieux de constater que le mot enfantin anglais, souvent dialectal, pour la coccinelle ou tout scarabée, est *clock*, ou *clock-beetle*, c'est à dire "horloge", ou "scarabée à horloge, qui donne l'heure". On se souviendra également de l'escargot, du symbolisme maléfique de ses cornes (les cornes du diable) qu'il s'agit de conjurer, et du hanneton au vol propitiatoire. La formule d'incantation contre la pluie "*il pleut, il mouille- c'est la fête à la grenouille*", largement répandue en France, devient dans le Loiret "*Pleus, pleus, naye, naye, c'est le temps de la cornaye*" (on remarquera dans les deux cas la rime mouillée en yod).
- **Formulettes spéciales** accompagnant la fabrication de certains objets (sifflets d'écorce au printemps), ou employées comme remèdes médico-magiques contre le hoquet, les maux bénins, lambeaux d'antiques incantations médicales.

Comme nous pouvons le constater, l'enfant a emprunté tout un savoir et un comportement d'origine traditionnelle et populaire, mais cet emprunt ne fut jamais gratuit. Il lui a permis d'organiser, de structurer sa propre activité, le jeu, qui, pour un enfant, est une activité sérieuse, obéissant à des règles précises et immuables. La société des enfants, n'existant que pour cette fin proprement enfantine, devait et doit toujours s'y conformer. D'où l'existence, non seulement de règles de jeux, mais aussi de règles de comportement, codifiant le prêt, le don, le serment, complexe arsenal de juridiction enfantine que, faute de place, nous n'étudierons pas ici.

Notre dernier point nous amènera à considérer la diversité et l'ancienneté des emprunts du folklore enfantin, particulièrement en ce qui concerne les contes, les chansons et les jeux chantés ou récités.

b) du mythe solaire à la chanson libertine.

Tout le monde le sait, les contes de Perrault, (comme beaucoup de fables de La Fontaine), sont parfaitement immoraux, sadiques, et conviennent fort mal aux âmes pures de nos chers bambins. Pourtant, au grand émoi des éducateurs bien-pensants, les exploits criminels du Petit Poucet, les mensonges éhontés du Chat Botté et la fin tragique du Petit Chaperon Rouge ne cessent de réjouir depuis près de trois siècles d'innombrables générations d'enfants. Nous pouvons dire que ces personnages et leurs aventures font maintenant partie intégrante du folklore enfantin, au même titre que *Le Pont d'Avignon*, *Le Bon Roi Dagobert* ou *Au Clair de la Lune*.

Il est possible d'expliquer en partie cette survivance, et le goût que prouvent les enfants pour ces contes (*Le Petit Chaperon Rouge* en particulier) par le fait que ce ne sont pas de simples histoires pour divertir les enfants, comme le prétendait Charles Perrault lui-même. Certains sont de véritables mythes, relatant la lutte incessante que se livrent le Bien et le Mal, le printemps et l'hiver, la vie et la mort. Leurs structures, qui les rattachent à la grande majorité des contes populaires européens (voir Vladimir Propp: *Morphologie du Conte, les Transformations des Contes Merveilleux*), leur contenu, où se mêlent le merveilleux et l'horreur, leur aspect mythique enfin, font appel aux archétypes les plus primaires, recréent l'ambiance du rêve où les symboles abondent, où

le principe de non-contradiction est aboli, et l'enfant, dont l'esprit n'est pas encore sclérosé par le mode de pensée cartésien et les interdits moraux ou sociaux, y retrouve ses propres joies, ses désirs et ses terreurs.

- Les mythes solaires.

Le Petit Chaperon Rouge n'est pas un conte. Il s'agit d'une représentation rituelle de la mort de l'ancienne année, et la continuation de la vie grâce à l'année nouvelle, lors du solstice d'hiver. Le drame était joué par les habitants du village eux-même, jusqu'au début du 19^e siècle. Les acteurs : l'année mourante, symbolisée par une vieille femme affublée de haillons; l'année nouvelle, une petite fille coiffée de rouge, couleur de sang et de vie, portant dans un panier des aliments propres à assurer la survie: du pain et du beurre (ou de la graisse); l'hiver, un personnage déguisé en loup; symbolisant le froid, la neige, la famine et tous les dangers de la mauvaise saison; le soleil, un chasseur vêtu d'or. L'histoire est simple: la nouvelle année doit assurer la survie de l'ancienne en lui portant de quoi manger, elle est menacée en chemin par l'hiver qui va d'abord tuer l'ancienne année, espérant s'installer définitivement à sa place. La nouvelle année tombe dans le piège, se fait tuer et manger à son tour, mais soudain survient le soleil-chasseur qui abat le loup-hiver, ouvre son ventre et ressuscite l'année nouvelle.

Une longue série de chansons enfantines très connues symbolise un rite analogue: celle où l'on danse sur un pont. *Sur le Pont d'Avignon, sur le Pont du Nord...* Elles ont leur équivalent dans toute l'Europe (*London Bridge is falling down...*) Là encore, nous avons affaire à un mythe solaire joué par les habitants de la ville ou du village eux-mêmes. Les ponts étaient autrefois des lieux sacrés où se célébraient des cérémonies publiques. On venait y adorer le soleil au moment du solstice d'hiver. Douze jeunes filles (l'année nouvelle) devaient danser sur un pont fait d'arbres fraîchement coupés. Un jeune couple (l'Hélène du *Pont du Nord* et son frère) se mêlait à la ronde, et restait seul à danser jusqu'à ce que le pont s'écroulât. La jeune fille (la nouvelle lune) devait tomber d'abord dans la rivière, suivie du jeune homme (le soleil nouveau du solstice d'hiver). Après quoi le soleil et la lune ressortaient et couraient sur la berge afin de symboliser la poursuite éternelle des deux astres, ainsi que celle des années.

Les rites magiques

Un bref exemple: "Nous n'irons plus au bois, Les lauriers sont coupés". Cette célèbre ronde enfantine rappelle que le laurier était la marque de la "connaissance" possédée par les sages et les héros. La Pythie de Delphes s'entourait de lauriers pour provoquer ses transes. La signification de la chanson devient claire: les lauriers étant coupés, nous n'irons plus au bois sacré, nous ne pourrons plus prophétiser.

- Vieux mythes divers.

On trouve, dans les contes de Perrault comme dans les croyances, des références à un certain nombre de mythes qui, sans avoir l'envergure des précédents, n'en sont pas moins présents dans l'inconscient collectif des peuples : race fabuleuse des géants et des ogres (le souvenir de l'adversaire du Petit Poucet n'est pas loin, ni celui de Gargantua dont le corps momifié s'étendait, près de Saint-Sever (Calvados), sur la campagne environnante), peuple des lutins bienfaisants ou espiègles (ceux de Briquebec, dans la

Manche, étaient particulièrement désagréables), présence miraculeuse des fées (les enfants de Braquemont, près de Dieppe, en savaient autant sur ce sujet, en examinant leurs empreintes sur l'herbe, que Cendrillon ou *Peau-d'Ane*.) Quant aux chats-sorciers, nous en avons déjà parlé, mais nul ne s'étonnera d'en voir réapparaître un dans *Le Chat Botté*...

- **Références politiques et historiques.**

Pourquoi Cadet Roussel tenait-il à construire une si bizarre maison "sans poutres ni chevrons" ? Pourquoi Dagobert avait-il mis sa culotte à l'envers ? Pourquoi Monsieur de la Palisse passait-il son temps à proférer des évidences ? A ces questions qu'ont dû se poser bien des enfants, il nous est plus facile de répondre. Un nombre important de chansons enfantines possède une origine politique ou historique oubliée.

L'huissier Guillaume Roussel habitait une vieille maison derrière la Tour de l'Horloge, à Auxerre, vers 1780. Trouvant son logis trop étroit, il obtint l'autorisation de la prolonger jusqu'à la tour, et la construction qu'il fit édifier apparut si extravagante que toute la ville se moqua de lui. La chanson suivit, récupérant un air préexistant, et ajoutant quelques détails piquants mais totalement faux à sa vie privée.

Le cas du Bon Roi Dagobert est encore plus simple. La chanson, composée au début du 19e siècle, réutilise un air de chasse bien connu à l'époque. Sans prétention historique, elle se contente de ridiculiser l'empereur déchu. Napoléon la fit interdire pendant les Cent Jours.

Quant à l'origine de l'étrange habitude du Sieur de la Palisse, elle tient à la déformation facétieuse du dernier vers du couplet célèbre:

*"Monsieur de la Palisse est mort
Il est mort devant Pavie.
Hélas ! S'il n'était pas mort,
Il ferait encore envie...."*

en:

Il serait encore en vie...

De premier pas franchi, le reste suivit naturellement, et c'est ainsi que la mémoire de Jacques de Chabannes fut ridiculisée à tout jamais...

Arrêtons là la numération: aussi loin que nous la poussions, elle resterait toujours incomplète.

- **Les avatars des chansons libertines du 18e siècle.**

Si l'on demandait à un français de citer à brûle-pourpoint une chanson enfantine, la probabilité qu'il réponde *Au clair de la lune*, serait grande. Quoi de plus innocent que cette mélodie simple, ces paroles somme toute anodines, cette histoire d'un brave homme qui demande à son voisin Pierrot de lui prêter de quoi écrire et s'éclairer, sans doute afin de terminer une lettre urgente ?

La réalité, le sens premier de la chanson, est tout autre. Comme bien des œuvres analogues, *Au clair de la lune* a fait partie du répertoire licencieux qu'affectionnaient les libertins au 18^e siècle. Nous avons simplement oublié ou nous ne pensons pas au double sens que certains mots ou expressions possédaient alors, et qu'ils ont parfois gardé.

Rectifions tout d'abord le premier vers du texte. On s'aperçoit en effet que la rime *lune/plume* est une assonance peu conforme à la versification de l'époque (vers 1785). Les spécialistes s'accordent à penser que "la lune" a remplacé "l'allume" (sorte de torche ou de briquet) lorsque ce dernier mot n'a plus été compris.

Il faut ensuite considérer le fait que la chanson, adaptée d'un texte du 16^e siècle (donc bien antérieur à Lulli qui n'est pas plus responsable des paroles que de la musique), était destinée à être chantée par une femme.

La présence de Pierrot, à qui la *Commedia dell'Arte* attribue régulièrement les rôles scabreux, indique le ton de l'œuvre. L'argument est le suivant: une jeune femme se plaint de ce que son mari est trop vieux pour la satisfaire (Ma chandelle est morte, je n'ai plus de feu) et demande à Pierrot de la remplacer (Prête-moi ta plume). Pierrot, qui a d'autres chats à fouetter, lui conseille de rendre visite à la femme galante qu'est sa voisine, et chez qui l'on "bat le briquet" à longueur de journée. Elle y trouvera bien un amant à son goût. Les deux derniers couplets de la chanson, souvent omis des recueils de chansons enfantines, deviennent parfaitement clairs :

*"Au clair de la lune,
L'aimable Lubin
Frappe chez la brune
Elle répond soudain:
Qui frappe' de la sorte?
Il dit à son tour:
Ouvrez votre porte
Pour le dieu d'amour.*

*Au clair de la lune
On n'y voit qu'un peu
On chercha la plume
On chercha le feu.
En cherchant d'la sorte
Je n'sais c'qu'on trouva
Mais j sais que la pote
Sur eux se ferma*

Lubin (ou Arlequin) frappe au bon moment à la porte de la jeune femme, qui profite aussitôt de l'occasion !

La Boulangère a des écus, il était une bergère, la Mère Michel, relèvent du même état d'esprit.

Dans la première, nous assistons aux "exploits" de la femme d'un honorable commerçant qui, pour arrondir ses fins de mois, propose ses services à sa clientèle

occupation très profitable, comme l'indiquent sans équivoque les deux premiers vers de la chanson :

*"La boulangère a des écus
Qui ne lui coûtent rien..."*

Suit la description de la "clientèle":

*"A mon four aussi sont venus
De galants militaires; mais je préfère les Crésus
A tous les gens de guerre..."*

La chanson se termine par une proposition assez crue de la part de la commerçante au jeune homme qui dialogue avec elle depuis le début.

Les deux derniers exemples cités ont un point commun, qu'ils partagent d'ailleurs avec *L'Ecole des Femmes* de Molière : un jeu sur le mot "chat" dont les premières apparitions littéraires datent du 17^e siècle. Les allusions grivoises des chansons deviennent évidentes lorsque l'on se réfère au double sens que peut prendre ce mot.

Qu'arrive-t-il au "chat" de la bergère qui gardait ses moutons? Oublions le fromage qui est là pour égarer les naïfs:

*"Il n'y mit pas la patte,
Et ron, et ron petit patapon,
Il y mit le menton."*

Après les différentes péripéties qui s'ensuivent, la bergère va se confesser:

*"Mon père, je m'accuse,
Et ron, et ron, petit patapon,
D'avoir tué mon chaton"*

Nous voici revenu à Molière : lorsqu'Agnès déclare naïvement à son tuteur: "Le petit chat est mort", le public de l'époque comprend parfaitement l'allusion. On se garde bien de donner cette explication aux élèves des lycées...

Le brave curé, indulgent, dit à la bergère:

*"Ma fille, pour pénitence,
Et ron, et ron petit patapon,
Nous nous embrasserons"*

Les chansons rappellent d'assez près un petit dialogue appartenant également au folklore enfantin : un adulte confectionne deux poupées avec des serviettes pliées d'une certaine manière, afin d'imiter une jeune femme et un moine ou un père François. La jeune femme se confesse d'avoir tué (ou injurié dans les versions expurgées) son chat qui a « mangé un poisson ». Comme pénitence, le prêtre lui demande, de l'embrasser trois fois, et la jeune femme s'exécute en disant: "Puisqu'y faut, y faut, puisqu'y faut, y faut, puisqu'y faut, y faut..."

Les poupées miment l'action, à la grande joie de l'enfant. La chanson comme le jeu sont donc à la fois un récit grivois et une charge contre les ecclésiastiques trop complaisants...

Nous n'insisterons pas sur la Mère Michel qui, elle aussi "a perdu son chat", et se demande bien comment le retrouver...

D'autres versions de la chanson sont en fait plus explicites encore.

Quelles conclusions pouvons-nous tirer de cette étude bien trop rapide à notre gré sur le folklore enfantin ?

Premièrement, il est remarquable de constater l'extraordinaire diversité de ces origines. Mais, par delà ces sources multiples, il est encore plus étonnant de remarquer l'unité du folklore enfantin. Que l'on prenne les formulettes d'origine magique, *le Bon Roi Dagobert* ou *Il était une bergère*, un point commun subsiste: l'élément imaginaire.

Aucune de ces chansons n'est totalement réaliste : elles décrivent toutes des actions ou des scènes bizarres (le roi dont la culotte est à l'envers), ou incompréhensibles (qui a volé le chat de la Mère Michel, et pourquoi?). Personne ne danse plus sur les ponts. On ne tue pas son chat pour avoir mangé du fromage. Dans chaque cas, l'imagination entre en jeu, extrapole, trouve des explications toutes plus ingénieuses les unes que les autres. Ou bien le jeune (auditeur) se laisse simplement bercer par cette atmosphère de mystère.

L'imaginaire et le merveilleux ne sont-ils pas le propre de l'enfant ?

Bibliographie

- G. Breton : Les chansons Libertines d'Autrefois
(Historama n° 285)
- R. Dévigne : Le légendaire des Provinces Françaises, (Horizons de France, 1950).
- P. Guiraud : Structure Etymologiques du Lexique Français, (Larousse 1967).
- Marie-Claude Monchaux : Les enfants Normands (Ouest-France 1979).
- A. Madelane : Au bon vieux temps 1907.

Vladimir Propp, Morphologie du conte, (Seuil, 1965)



Cendé-sur-Loireau. le 27. 2. 1904
Souhaité de Bonheur I. SIMPLE IDYLLE
Georges Mille

R.P.I.

Adhérents année 2004

Almir Bellier

Pour des raisons de facilité informatique, le prénom enregistré est celui de la personne du foyer qui a signé le bulletin d'abonnement, mais l'adhésion vaut pour tous les membres de la famille

Associations ou administration

Archives Départementales	Caen
Association le Pays d'Auge	Lisieux
Association Les Amis de la Monne	Saint-Martin-du-Mesnil-Oury
Association « Maisons paysannes de France »	Blonville
A.V.P.P.S	Saint-Sever
Bibliothèque Municipale	Caen
Bibliothèque Municipale	Saint-Pierre-sur-Dives
Bibliothèque Municipale	Falaise
Bibliothèque Nationale	Paris
Bibliothèque Universitaire	Caen
C . R . E . C . E . T	Caen
C . R . I . J	Caen
Culture et Patrimoine	Lisieux
D . R . A . C, Centre d'info	Caen
Le Viquet	Saint-Lô
Médiathèque A. Malraux	Lisieux
Montviette-Nature	Montviette
Musée de Normandie	Caen
Randonnée et Patrimoine de la Viette et de L'Oudon (RPVO)	Boissey
Service Départemental d'Archéologie	Caen
Société historique	Lisieux
M. Raymond Arbinet	Saint-Pierre-sur-Dives ..
M. André Augendre	Cercie-en -Beaujolais
M. Jacques Aumont	Ammeville, L'Oudon
Mme Jacqueline Bandrac	Dives sur-Mer
Mme Odette Baratte	Tôtes, L'Oudon
M.Pascal Barbet-Massin	Vieux-Pont-en-Auge
M. Jacques Bardon	St-Pierre-sur-Dives
Mme Laure Bataille	Caen
Mlle Michèle Beaufils	Saint-Pierresur-Dives
M. Henri Beguin	Caen
M. Philippe Bellais	Vimoutiers
M. Elisabeth Belliard	Saint- Pierre-sur-Dives
M. Almir Bellier	Berville L'Oudon
M.André Benard	Berville, L'Oudon
M. Michel Benard	Tôtes, L'Oudon
Monsieur Serge Benard	Bonneville sur Touques
M. Jacque Berthaux	Sainte-Marguerite-de-Viette
Docteur Pierre Berthaux	Conches
Mlle Lucette Beudin	Lieury, L'Oudon
M. Yves Bihorel	Lisieux
M. Bernard Blanchard	Saint-Pierre-sur-Dives
M. Dominique Bordeaux	St-Martin-de-Fresnay, L'Oudon
M.Edouard Bordeaux	St Martin de Fresnay, L'Oudon

M. Christian **Bosshard**
M. Yvon **Bouillé**
Mme Denise **Bourgault**
M. Eric **Bourgault**
Mme Laurence **Bouzanquet**
Mme Yves **Bozec**
M. Roger **Breuil**
Mme Monique **Briard**
M. Thierry **Bricon**
Mme Georgette **Brière**
M. André **Bunel**
M. Daniel **Buquet**
M. Jean-Yves **Caignon**
M. Michel **Calais**
M. Henri **Callewaert**
Mme Fabienne **Canini**
Mme Odile **Carpentier**
Mme Marie-Antoinette **de Carpentier**
M. José **Castel**
Dr François **Cauchard**
M. Jean-François **Cauchard**
Mme Hélène **Certain**
M. Florent **Chaboissier**
M. Michel **Chanu**
Mme Faustine **Chartreux**
Mme Nicole **Chrétien**
M. Jean-Pierre **Coirre**
M. Pierre **Comello**
M. René **Conos**
Mme Véronique **Contentin**
Mme Gisèle **Cool**
Mme Gillette **Corset**
M. Pierre **Cosnard**
Mlle Catherine **Cottin**
Mme Colette **Cottin**
M. André **Courteille**
Mme Anne **Cousin**
Monsieur Jean-Pierre **Coutard**
M. Antoine **Dallier**
M. Jean-Jacques **Darthenay**
Mlle Bérénice **Prévost de la Moissonnière**
M. Daniel **Debierre**
M. Jean-Pierre **Debray**
M. Jacques **Delangle**
Mme Odile **Delarue**
M. Gérard **Denis**
Mme Yvette **Denis**
M. Pierre **Depraetere**
M. Raymond **Derouet**
M. Yves **Deschamps**
M. Roger **Deshayes**
M. Alain **Despré**
Monsieur Michel **Devaux**
M. Louis **Dewulf**
Mme Claude **Diard**
Mme Thérèse **Dodeman**
Mme Christiane **Dorléans**
M. Frédéric **Doublet**
M. Jean-Luc **Dron**
Mme Monique **Dubois**
Mme Véronique **Dubois**
Mme Yvette **Dugué**

Cambremer
N.-D.-de-Fresnay, L'Oudon
Saint-Pierre-sur-Dives
Dives sur Mer
Saint-Pierre-sur-Dives
Livarot
Paris
Hérouville-Saint-Clair
Montpinçon, L'Oudon
Saint-Pierre-sur-Dives
Vieux-Pont-en-Auge
Ouille-la-Bien-Tournée
Berville, L'Oudon
Le Mesnil Bacley
Bretteville-sur-Dives
Montviette
Vaudeloges
Méridon-Canon
Saint-Pierre-sur-Dives
Hièville
Le-Mesnil-Guillaume
Saint-Pierre-sur-Dives
N.D-de-Fresnay, L'Oudon
Les Autels- Saint-Bazile
Vimoutiers
Les Autels-Saint-Bazile
Lisieux
Saint-Pierre-sur-Dives
Grandmesnil
Courcy
Vimoutiers
Saint-Pierre-sur-Dives
Broons
Alençon
Lisieux
Saint-Pierre-sur-Dives
Saint-Cyr-du-Ronceray
Hérouville-Saint-Clair
Ecots
Saint-Julien-le-Faucon
Auppegard
Le Billot, L'Oudon
Berville, L'Oudon
Falaise
Carpiquet
Dozulé
Saint-Pierre-sur-Dives
Berville, L'Oudon
Bavent
Saint-Michel-de-Livet
Blangy-le-Chateau
Berville, L'Oudon
Montfermeil
Les-Autieux-Papion
Les Autieux Papion
Mittois
Montviette
Saint-Georges-en-Auge
Hérouville-Saint-Clair
St Pierre sur Dives
Mittois
Lisieux

Mme Michelle **Duhomme**
M. André **Dumais**
M. Michel **Duperron**
M. Lucien **Dupont**
M. Bernard **Dupuy**
Mme Elisabeth **Dupuy**
M. Bernard **Duval**
M. Jean **Duval**
M. Jean-Pierre **Duval**
Mme Claudine **Fauvel**
M. Pierre **Ferrand**
Mme Juliette Foucaud
M. Claude **Fouquier**
M. Dominique **Fournier**
M. Pierre **Fremont**
M. l'Abbé Roger **Fromage**
M. Jean-Pierre **Gallou**
M. Jean **Gaultier**
Mlle Claude **Gauthier**
M. Raymond **Giot**
M. Pierre **Girard**
M. Jean **Godet**
Mme Mauricette **Godet**
Mme Monique **Godon**
M. Armand **Gohier**
Mme Jeanne **Goncalves**
M. Bruno **Gondouin**
M. Carol **Gondouin**
Mme Suzanne **Gosselin**
M. Roger **Goulet**
M. Marc **Gourmez**
Mme Marguerite **Grenier-Drots**
Mme Jeanne **Grosset-Evers**
Mme Suzanne **Grosset-Pearce**
M. Alfred **Guais**
M. Alain **Gueras**
Mme Denise **Guesdon**
Mme Nadine **Guesnon**
M. Jean **Guilbert**
M. Gérard **Guillin**
Mme Yvette **Guillot**
M. Jean **Guittier**
M. Pascal **Guittier**
M. Michel **Hacquard**
Madame Raymonde **Haize**
Mme Paulette **Halbout**
Monsieur Guy **Hardouin**
Mme Marie-France **Hautot**
Mme Martine **Hautot**
M. François **Havin**
Mme Jannine **Helies-Méné**
M. Jean-Paul **Hervieu**
M. Daniel **Hoarau**
M. Ulyska **Hommais**
Mme Marie-Pierre **Huaume**
Me Marie-Thérèse **Hugot**
M. Armand **Ingé**
M. Claude **Jacquet**
M. Eric **Jager**
Mme Paulette **Jambin**
Mme Sylvie **Jeanne**
M. Jean **Juhel**

Lisieux
Douvres-la-Délivrande
Cormelles-le-Royal
Saint-Pierre-sur-Dives
Sainte-Marguerite-de-Viette
Sainte-Marie-aux-Anglais
Vimoutiers
Saint-Michel-de-Livet
Blainville-sur-Orne
Saint-Pierre-sur-Dives
Saint-Pierre-sur-Dives
Vieux-Pont-en-Auge
Saint-Pierre-sur-Dives
Saint-Georges-en-Auge
Saint-Georges-en-Auge
Grentheville
Livarot
Montpinçon, L'Oudon
Paris
Lisieux
N.D-deFresnay, L'Oudon
Grandmesnil, L'Oudon
Grandmesnil, L'Oudon
Neuilly-sur-Marne
Bonnebosq
Le Torquesne
Le Mesnil-Simon
Beaurepaire
Saint-Pierre-sur-Dives
Frené-la-Mère
Courcy
Villy-lès-Falaise
Mathieu
Rouen
Garnetot, L'Oudon
Saint-Georges-en-Auge
Boissey
Bretteville-sur-Dives
Saint-Manvieu-Norrey
N.D de Fresnay, L'Oudon
Saint-Pierre-sur-Dives
St-Martin-de-Fresnay, L'Oudon
Ammeville, L'Oudon
Sartrouville
Tôtes, L'Oudon
Douvres-la-Délivrande
Berville, L'Oudon
Le Relai du Billot, L'Oudon
Grandmesnil, L'Oudon
Ouille-la-Bien-Tournée
Tortisambert
Caen
Saint-Pierre-sur-Dives
Livarot
Le-Mesnil-sur-Blangy
Le Billot, L'Oudon
Saint-Pierre-sur-Dives
Livarot
Los Angeles, U.S.A.
Saint-Pierre-sur-Dives
Fierville-Bray
Ajain

Madame Edith **Kirmann**
Monsieur Jean-Claude **Koncewicz**
M. Bernard **Laidet**
M. Daniel **Lalizel**
M. Jean **Langlois**
Mme Geneviève **Lanos**
M. Christian **Launay**
Mme Marie-Agnés **Launay**
M. Claude **Lauzanne**
M. Guy **Le Brun**
M. Jean-Michel **Lebertre**
Mme Josiane **Lebertre**
M. François **Leblanc-Barbedienne**
M. Olivier **Lecable**
M. Bernard **Lecerf**
Mme Colette **Lechenaut**
M. Christian **Lechevalier**
M. Serge **Lechevalier**
Monsieur Robert **Lechevalier**
Mme Monique **Leclerc**
M. Patrice **Lecourt**
Mme Christine **Ledain**
M. Michel **Lefèvre**
Mme Yvette **Lefrère**
Mme Martine **Legrand**
M. Claude **Lemaître**
Mme Anne-Marie **Lemarchand**
M. Michel **Lemièr**
M. Henri **Lemonnier**
Mme Marguerite **Leprieur**
M. Alexandre **Leroy**
Madame Jacqueline **Lesaulnier**
M. Daniel **Letorey**
M. Jean-Luc **Levrard**
M. Michel **Levrard**
M. **Limal**
M. Jean-Marie **Lonay**
M. Hubert **Lucas**
M. Marcel **Maizeret**
M. Claude **Mallet**
M. Jacques **Mallet**
M. Norbert **Mandry**
M. Arnaud **Maneuvrier**
M. Christophe **Maneuvrier**
M. Jacky **Maneuvrier**
M. André **Marais**
Mme Valérie **Marceaux**
M. Erwan **Maridec**
M. André **Marie**
M. Bernard **Marie**
M. Jean-Jacques **Marie**
Mme Chantal **Mariotti**
Mme Jacqueline **Martin**
M. Michel **Martin**
M. Roger **Martin**
M. Gérard **Maubant**
M. Gérard **Mauvillain**
Mme Françoise **Mazeline**
M. Jean-Louis **Merklen**
M. Michel **Mesnil**
M. l'Abbé Pierre **Mialon**
M. Claude **Michau**

Paris
Saint-Pierre-sur-Dives
N.D. de Fresnay, L'Oudon
Ifs
Vaudeloges
Ste-Marguerite-de-Viette
Berville, L'Oudon
Montpinçon, L'Oudon
Tortisambert
Mittois
Berville, L'Oudon
Berville, L'Oudon
Saint-Cloud
Lessard et le Chêne
Fierville-Bray
Hérouville-Saint-Clair
Argences
Boissey
Ste-Marguerite-de-Viette
Saint-Pierre-sur-Dives
Moyaux
Courcy
Argentan
Saint-Pierre-sur-Dives
Saint-Pierre-sur-Dives
Lisieux
Grandmesnil, L'Oudon
Tôtes, L'Oudon
Ste-Marguerite-de-Viette
Montviette
Saint-Pierre-sur-Dives
Saint-Pierre-sur-Dives
Jort
Caen
Lisieux
Saint-Pierre-sur-Dives
Saint-Aubin-sur-Mer
Paris
Saint-Pierre-sur-Dives
Saint-Pierre-sur-Dives
Houlgate
Gif-sur-Yvette
Isigny-sur-Mer
Ecots, L'Oudon
Le Billot, L'Oudon
Saint-Pierre-sur-Dives
Berville, L'Oudon
Paris
Méridon
Mesnil-Hubert
Le Renouard
Gretz Armainvilliers
Saint-Pierre-sur-Dives
Saint-Pierre-sur-Dives
Saint-Pierre-sur-Dives
Caen
Berville, L'Oudon
Saint-Pierre-sur-Dives
Paris
Caen
Ste-Marguerite-de-Viette
Le Renouard

M. Lucien Millecamps
Mme Jacqueline Minguet
Dr Pierre Morel
M. Roger Morel-Tesson
M. Alain Morin
Madame Annie Motte
Mme Andrée Moutier
M. Alain Mulier
Mme Françoise Murer
M. Yves Nédélec
M. Michel Nigault
M. Gérard Normand
Mme Denise Olivier
M. Roger Olivier
M. Maurice Pagnon
M. Didier Paillard
M. Henri Paumier
M. Jacky Pavy
Mme Jacqueline Pavy
M. Gilles Payen
M. Jean Peltier
M. Lucien Perdereau
Mme Janine Perreira
M. Xavier Petit
M. Jean-Pierre Pflieger
M. Marc Porée
M. Michel Poussard
Mme Marie-Thérèse Pouteaux
M. Christian Pype
M. Jean-Robert Quero
M. Raymond Racine
Mme Pascale Rapeaud
Mme Michèle Rattier
M. Pierre Rault
Mme Claudine Raymond
M. Daniel Regnouf
M. Jacques Regnouf
M. Yves Regnouf
Mme Paulette Renard
M. Jean-François Rennou
Mme Catherine Rigaud
Mme Adeline Robieu
M. Bernard Robillard
M. Jean Robillard
Mme Claudine Rocquin
M. Etienne Rolland
Mme Simone Ronco
M. Michel Ruby
Mme Marie Sadi-Carnot
M. Michel Sady
M. Pierre de Saint-Basile
M. René Salaün
M. Robert Samson
M. H. Scholte
M. André Simon
M. Jean-Marie Simon
Pierre-Henry Stacchi
M. Jean Starzyk
Mme Geneviève Storez
M. Alain Tarbouriech
M. Daniel Thérout
M. Eugène Tirlocq

Le Billot, L'Oudon
Paris
Caen
La Varenne St Hilaire
Saint-Pierre-sur-Dives
Le Billot, L'Oudon
Saint-Pierre-sur-Dives
Froideconche
Saint-Pierre-sur-Dives
Lisieux
Le Billot, L'Oudon
Berville, L'Oudon
Berville, L'Oudon
Saint-Pierre-sur-Dives
Gacé
Caen
Jort
Lieuury, L'Oudon
Le Billot, L'Oudon
Berville, L'Oudon
Neuilly-sur-Seine
Le Billot, L'Oudon
Saint-Pierre-sur-Dives
Ecots, L'Oudon
Mittois
Periers-sur-le-Dan
Falaise
Saint-Pierre-sur-Dives
Bourgebus
Bretteville-sur-Dives
Saint-Pierre-sur-Dives
Pertheville-Ners
Berville, L'Oudon
Ecots, L'Oudon
Montviette
Caen
Saint-Martin-de-Fresnay
Saint-Martin-de-Fresnay
Saint-Pierre-sur-Dives
La Rochette
Montpinçon, L'Oudon
Thierville
Ouille-la-Bien-Tournée
N.D-de Fresnay
Montpinçon
Falaise
Olendon
Cresseveuille
Paris
Vieux-Pont-en-Auge
Les Autels-Baint-Bazile
Berville, L'Oudon
Saint-Martin-de-Fresnay
Berville, L'Oudon
Saint-Pierre-sur-Dives
Saint-Pierre-sur-Dive
Castillon-en-Auge
Lisieux
Caen
Sceaux
Tordouet
Fresné-la-Mère

M. Jean **Tramblais**
M. Jean-Claude **Truffert**
Mme Claude **Vandenbogaerde**
Mme Marie-Louise **Vautorte**
M. Henry **Vayssette**
M. Paul **Victor**
Mme Françoise **Vilain**
M. Eric **Villain**
M. Marcel **Vivien**
M. Jean-Jack **Vuarlot**
M. Jacques **Wagner**
M. François **Wèbre**
Mme Fabienne **Yvanoff**

Livarot
Saint-Pierre-sur-Dives
Saint-Pierre-sur-Dives
Saint-Pierre-sur-Dives
Trun
Saint-Pierre-sur-Dives
Bourguébus
Saint-Pierre-sur-Dives
Colombes
Dareize
Saint-Pierre-sur-Dives
Berville, L'Oudon
Saint-Pierre-sur-Dives