

Histoire et Traditions populaires



Attention à la vaisselle, chez pas le moment d'la brésilie...

*De la Soupe de Graisse au Bourdelot,
La Cuisine de nos Grands-Mères*

N° 89 Mars 2005

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

Mars 2005 – n° 89 – 32^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, Jean-Pierre et Roselyne Gallou, Pierre et Christiane Girard, Jean et Marie Godet, Gérard et Chantal Guillin, Alexandra Grenier, Marie-Thérèse Hugot, Daniel et Monique Lalizel, Claude et Michèle Lemaître, Christophe Maneuvrier, Jacky et Danie Maneuvrier, Michel Nigault, Jacqueline Pavy, Odile Plékan, Jean et Françoise Trambiais, 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 – N° 89 – mars 2005

<i>Programme des randonnées pédestres</i> <i>Programme des activités : <u>Attention ! Modification Journée manoirs</u></i>		p. 3
<i>L'auberge du « Soleil levant » au Billot</i>	Danièle Lelong	p. 6
<i>La soupe de bonne santé</i>	Christiane Dorléans Vanessa Jannière	p. 9
<i>Isidore Blais, ou le non engagement politique</i>	Pierre Frémont	p. 12
<i>Remèdes de « bonnes femmes »</i>		p. 13
<i>Exposition 2005 « De la soupe de graisse au bourdelot, La cuisine de nos grands-mères</i>	Jack Maneuvrier	p. 15
<i>Le moulin Coisel du Pré d'Auge</i>	Henri Paumier	p. 29
<i>La cuisine normande selon un vieux dictionnaire ménager</i>	Jean Tramblais	p. 39
<i>Le déclin des ateliers de céramique du Pré d'Auge</i>	Claude Lemaître	p. 42
<i>Matronymes normands</i>	Dominique Fournier	p. 53
<i>Nous avons reçu : livres, revues, bulletins</i>		p. 61
<i>Voyage en car du 10 avril 2005</i>		p. 69

Calendrier des activités

Lorsque nous avons programmé la date de la « sortie manoirs », nous n'avons pas été assez vigilants et n'avons pas mesuré le succès des locations de la salle des Fêtes. Si bien que lorsque nous avons voulu retenir cette salle, indispensable, pour cette journée, elle était déjà louée. En conséquence, nous avons dû modifier la dates prévue comme suit :

« Journée manoirs » : Dimanche 18 septembre 2005

Visites commentées de l'architecture civile et religieuse du sud Pays d'Auge (région du Billot). Déplacements en voitures particulières, repas en commun.

Pas de changement, en revanche pour :

Journée archéologique et des traditions populaires, avec l'aide et la participation de l'association : « Archéo 125 » : **Dimanche 14 août 2005.**

A partir de 9 heures : **communications archéologiques et historiques** sur le thème de l'homme et la nourriture.

12 h 30 : **Apéritif** offert par le Foyer

13 heures : **Mouton grillé** préparé par François et autres douceurs.

15 heures : **Démonstrations** diverses autour de l'archéologie et des traditions populaires.

Nouvelle activité : Arts plastiques et travaux manuels pour adultes.

Cette nouvelle activité animée par Régine Guais a lieu au Foyer, le 1^{er} vendredi et le 3^{ème} mardi de chaque mois à partir de 20 heures. Elle est gratuite mais réservée aux membres du Foyer. Prochaines réunions :

Vendredi 1^{er} avril

Mardi 19 avril

Programme des randonnées organisées par

Randonnées et Patrimoine de la Viette et de L'Oudon, Montviette-Nature et Foyer Rural du Billot

François Havin

L'entente règne entre trois associations du canton : Montviette-Nature, le Foyer rural du Billot, Randonnées et Patrimoine de la Viette et de l' Oudon (RPVO), qui, toutes, font de la randonnée mais un peu différemment.

Montviette-Nature s'intéresse particulièrement à l'étude et à la protection de la faune et de la flore. Le Foyer rural du Billot se penche plutôt sur l'histoire des arts et des traditions populaires. Randonnées et Patrimoine propose des sorties pédestres dans la région en veillant à l'aménagement des chemins.

Ces buts concordants ont emmené ces associations à se concerter afin de mettre leurs projets en commun.

Leur programme de manifestation indiqué ci-dessous est à lire ainsi :

Montviette-Nature : **MN**, Randonnées et Patrimoine de la Viette et de l' Oudon : **RPVO**, Foyer rural du Billot : **Foyer**.

Toutes ces randonnées ont leur départ à 14 h, dans le cas contraire, l'heure sera indiquée.

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

Samedi 26 Février : Soirée "**chouettes**" à Montviette MN.

Dimanche 13 Mars : " **Le printemps au bois**" à Montviette (MN). Inscriptions auprès de Nature et Découverte tél. 02 31 27 86 00.

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

Dimanche 3 Avril : **Journée entretien de chemins**, rendez-vous à 10 h à la mairie des Autels-Saint-Bazile (RPVO).

Dimanche 10 Avril : Balade "**plantes remèdes**" au départ de la mairie de Monviette (MN).

Dimanche 17 avril : **Randonnée pédestre**, Foyer du Billot, rendez-vous place du Billot, 14 h.

Mercredi 27 Avril : Balade "**Parfums de printemps**", départ de la mairie de Montviette (MN).

Dimanche 1 Mai : **Randonnée de 13 km** au départ à 9h30 de l'église d'Ecots (RPVO avec le comité des fêtes de l' Oudon).

Samedi 7 et Dimanche 8 Mai : **La Fromagère**, randonnées pédestres, cyclo et VTT au Billot (RPVO, l'Association la Fromagère et l' USP cycliste).

Dimanche 15 Mai : "Plantes et remèdes", au départ de Montviette (MN). Inscriptions auprès de Nature et Découverte tél. 02 31 27 86 00.

Mercredi 1 Juin : **Les petites bêtes de la mare** à Montviette (MN).

Mercredi 13 Juin : Atelier "**Musique verte**" Montviette (MN).

Dimanche 19 Juin : **Randonnée dans les Monts d' Eraine**. Rendez-vous au terrain d'aviation de Falaise (RPVO et Foyer).

Lundi 4 Juillet : **Atelier torchis** pour les enfants à Montviette (MN).

Samedi 9 Juillet : **Balade au départ du Billot** (Foyer, RPVO, MN).

Mardi 12 Juillet : Atelier "**Musique verte**" à Montviette (MN).

Vendredi 15 Juillet : "**Plantes remèdes**", rendez-vous à 14 h à l'Office du tourisme de Saint-Pierre-sur-Dives (MN).

Mardi 19 Juillet : "**Plantes remèdes**" à Montviette (MN).

Jeudi 21 Juillet : "**Dessiner avec les éléments naturels**", rendez-vous à la mairie de Montviette (MN).

Mardi 26 Juillet : **Atelier torchis** pour les enfants à Montviette (MN).

Vendredi 29 Juillet : "**Plantes à remèdes**" à Montviette (MN).

Vendredi 12 Août : **Randonnée guidée** au départ de l'Office de tourisme de Saint-Pierre-sur-Dives (RPVO).

Dimanche 14 Août : **Journée archéologie et Traditions populaires** au Billot (Foyer).

Dimanche 4 Septembre : "**Sorties manoirs**" en voitures particulières, départ du Billot (Foyer).

Dimanche 4 Septembre : **Randonnée pédestre autour de Saint-Pierre-sur-Dives** (RPVO avec USP Cycliste).

Samedi 10 et Dimanche 11 Septembre : **week-end randonnée dans les Alpes Mancelles** (RPVO).

Dimanche 25 Septembre : "**Les petits métiers de la forêt**" à Montviette (MN). Inscriptions auprès de Nature et Patrimoine, tél. 02 31 27 86 00.

Dimanche 2 Octobre : **Sortie champignons** à Montviette (MN).

Dimanche 9 Octobre : **Randonnée au départ d' Argences.** Rendez-vous à 10 h place de la mairie de cette ville (RPVO).

Dimanche 16 Octobre : **Sortie champignons** à Montviette (MN).

Dimanche 20 Novembre : **Randonnée à Heurtevent.** Départ du Billot (Foyer et RPVO).

Contacts :

Randonnées et Patrimoine de la Viette et de L'Oudon : Michel Sady, tél : 02 31 20 21 54.

Foyer du Billot : tél : Paule et Thierry Bricon, tel : 02 31 20 64 75.

Montviette Nature : Christiane Dorléans, tel : 02 31 20 64 19.

Les représentants des trois associations

Photographie : François Havin



L'auberge du « Soleil levant » au Billot

Danièle Lelong

En 1978 nous avons eu l'opportunité d'interroger Madame ANDRE, propriétaire de l'auberge du Soleil levant. Nous avons omis de publier cet entretien à l'occasion de notre dernière exposition et nous avons pensé qu'il était intéressant de le faire maintenant.

Madame ANDRE a tenu l'auberge du « Soleil levant » de 1918 à 1953. Madame André est née le 1^{er} juillet 1888. Elle avait donc 90 ans lorsque nous l'avons rencontrée.

« L'auberge comprenait trois chambres plus une écurie située derrière l'hôtel. Je louais mes chambres à des voyageurs de commerce et à des « charrieux d'bois ».

Le jour de la foire du Billot, en mars et en septembre, je servais des abattis de volailles au cidre à au moins 60 personnes. C'était ma spécialité :

Pour faire un sauté d'abattis au cidre il faut : Découper la volaille en ne gardant que les bons morceaux (la « coffraïlle » sera utilisée en pot au feu).

Faire revenir tous les morceaux au beurre bien chaud et les retirer quand ils sont bien colorés.

Faire chauffer du beurre avec de la farine jusqu'à ce qu'il brunisse, mais pas trop. Eteindre.

Remettre les morceaux avec du cidre et cinq cuillerées d'eau de vie.

Ajouter un bon bouquet garni, de l'ail, des tomates et laisser cuire tout doucement.

En fin de cuisson ajouter des chipolatas, des champignons et des oignons. »

Les clients jouaient beaucoup aux boules. Nous avions un jeu de boules en terre. Avant de jouer, on jetait de la sciure sur l'aire de jeu pour que la boule ne colle pas. On jouait avec trois quilles et une boule en gayac. Les joueurs misaient beaucoup d'argent.

Chaque année, on organisait « un pavois ». C'était un concours de tir à la carabine qui pouvait durer 4 ou 5 semaines. C'était le pavois de Montpinçon mais il avait lieu chez moi dans la cour derrière le restaurant. Les concurrents tiraient sur une grande cible en bois (le pavois) que le vainqueur emportait chez lui. Il en était très fier et l'accrochait souvent sur le mur extérieur de sa maison.

Dans le café, les clients jouaient souvent à des jeux d'argent : des jeux de cartes : coinchée, mouche, banque ; aux dés : le zanzi.
Je vendais surtout du café que je réchauffais dans une cafetière émaillée et de l'eau de vie.
J'en vendais parfois à emporter. Les mesures étaient le misérable, la demoiselle, le petit pot.



Un groupe d'habitants du Billot devant l'auberge du « Soleil levant », vers 1925

**Assise à gauche, la propriétaire : Mme André,
debout et au centre M. Georges Corset, ancien maire de Notre-Dame-de-Fresnay**



Georgette, 1924, Infirmerie, 1924, Infirmerie

LA NOUVELLE PÉRIODE

1924, Infirmerie - Tiens, la soupe, il est 7 heures
et les mes gény vont rentrer des choux

Les soupes de bonne santé

Christiane Dorléans et Vanessa Jannièrre

Montviette-Nature en Pays d'Auge

La soupe est de toute évidence jusque vers 1960 la base de l'alimentation des Normands. Les recherches de Jacky Maneuvrier et de Michel Cottin à l'occasion de l'exposition Repas d'antan, les études de Michel Vivier, agronome, le démontrent.

Au fil des enquêtes menées en Pays d'Auge et de manière encore plus systématique dans les cantons de Saint-Pierre-sur-Dives et de Livarot, nous avons recueilli un très grand nombre de recettes et de pratiques culinaires. L'éventail des soupes de saison est très large, fruit de l'imagination et des savoir-faire de la mère de famille. Les légumes et les herbes sont tirés du jardin, ils sont rarement cueillis.

Au cours de ces mêmes enquêtes, nous avons également recueilli quelques façons de soigner sa famille en leur préparant des soupes. Ces soupes dites de bonne santé, se déclinent en purges pour chasser les vers ou le mauvais sang, en bouillon des malades et quelques autres usages parfois surprenants.

Les purges

Pour éclaircir le sang ou nettoyer l'organisme, à cette époque, il fallait prendre une purge deux fois l'an, au printemps et à l'automne. La veille au soir, il fallait prendre un repas léger. Le lendemain matin à jeun, on devait avaler de l'huile de ricin et le reste de la journée, dans bien des cas, du bouillon de choux verts. (Saint-Martin-de-Fresnay.

Soupe aux choux, avec plein de choux, ma belle-mère mangeait du chou. « Faut te purger ma fille ! Ca nettoie les intestins. Ne viens pas demain, je prends ma purge ». (Montviette)

Dépuratif Richelet, c'est bien, ça nettoie le sang. (Ste Marguerite des Loges)

On nous purgeait avec du bouillon d'oseille, c'est amer, c'est laxatif. On se purgeait tous les ans au printemps pendant deux ou trois jours. Ça nettoyait les vers. (Montviette)

Une vraie purge quand j'étais petite avec du bouillon d'oseille. (Monteille)

La grand-mère faisait de la soupe de « choux verts », le chou de familles... (Montviette)

Avec de grands choux verts, hauts comme la porte, on faisait de la soupe de chou vert. On ne prenait que le bouillon, pendant plusieurs jours : ça purgeait. (Ecorches)

Autrefois tout le monde se purgeait en avril. Les hommes et les femmes «à la journée» annonçaient un soir : « Je ne viendrai pas la semaine prochaine, on se purge... » (Le Pin, Asnières)

Les choux « éternels » : on en avait un carré de 5 par 6 mètres dans le jardin. Ils étaient toujours à la même place. On donnait les pousses aux lapins. (Grandmesnil)

L'épicière avait des poussées d'eczéma et régulièrement elle se purgeait en buvant une journée entière du bouillon d'oseille. Ce jour là elle restait dans sa chambre, on ne la voyait pas à l'épicerie. (Montviette)

La grand-mère faisait de la soupe de «choux verts », le chou de familles.(Montviette)

Le chou vert est un chou perpétuel appelé aussi chou des familles ou chou bouture car il ne fleurit jamais. Il se reproduit par boutures. Il fait un buisson, comme un arbuste. Il n'est pas sensible au gel. Il était cultivé dans les trois départements de Basse Normandie. A notre connaissance il n'a fait l'objet d'aucune étude botanique, alors que son comportement végétal est très différent des autres choux, même des choux dits perpétuels. Il mériterait d'être protégé. Il est actuellement conservé par Montviette Nature, des boutures sont disponibles au Jardin Conservatoire des Fleurs et des Légumes à Saint Pierre-sur-Dives.

Le bouillon des malades

Le bouillon des malades : on leur fait prendre un bouillon de poireaux, pommes de terre, carotte. Lorsque le malade va mieux, il commence à manger les légumes en morceaux. (Pays d'Auge)

Le lait chaud avec de la goutte fait transpirer. Manger du bouillon de légumes. (Saint-Georges-en-Auge)

Fièvre

Bouillon de légumes on ne boit que le bouillon. (Montviette.)

Bouillon de légumes avec jaune d'œuf battu et «lait de poule» donné pour remonter les personnes fiévreuses. (Saint-Georges-en-Auge)

Quand les gamins sont malades, on fait du bouillon de légumes. (Le Pin, Asnières)

Petits, quand nous étions patraques, ma mère nous faisait du tapioca au lait et au lit (Notre-Dame-de-Fresnay).

Diarrhées

Bouillon de légumes, boire seulement le bouillon de légumes. (Ticheville)

Bouillon de légumes : poireau, carotte, pommes de terre très peu. (Saint-Pierre-de-Mailloc, Notre-Dame-de-Fresnay).

Les épluchures de légumes sont données aux lapins.

Autres usages :

Elle se souvient, enfant, vers 1920, elle allait à l'arrière saison chez sa grand-mère à Soumont-Saint-Quentin, près de Falaise manger une soupe de bonne santé. La grand-mère y mettait 7 légumes : persil, cerfeuil, poireau, chou perpétuel, pomme de terre, et peut-être de l'oseille, ... assaisonnée de poivre. Elle en a oublié le septième. On y ajoutait du pain recuit et de la graisse. (Montviette)

Le père Jean avait un panaris bien douloureux, je l'ai vu tremper le doigt dans le bouillon du pot-au-feu bien chaud. Ça faisait mûrir le panaris. (Montviette)

Quand nous étions constipés, ma mère nous faisait du bouillon d'oseille. (Montviette)

La coqueluche apparaît en mars, avril. On dénichait des corneilles, de jeunes corneilles qu'on préparait en pot-au-feu. Boire le bouillon de corneilles pour passer la coqueluche (Le Renouard).

Pour avoir du lait les femmes mangeaient beaucoup de soupe. Et ne mangeaient rien d'acide. (Sainte Marguerite-de-Viette)

Crise de foie : Anis étoilé et pain à soupe. C'était le régime ! (Saint Pierre-de-Mailloc)

La soupe est parfois un moyen, à côté de la pharmacopée et des soins ou traitement prescrits par le médecin, de remettre mieux et plus rapidement le malade sur pieds. Car le travail n'attend pas : « le lendemain il était à sa menuise... »

Ces pratiques et de nombreuses autres sont publiées par l'association Montviette Nature dans son tout nouvel ouvrage : Plantes remèdes en Pays d'Auge.



Isidore Blaise

Ou le non-engagement politique

Pierre Frémont

A Saint-Pierre-sur-Dives le 19^{ème} finissant, à l'issue d'un banquet de Comice agricole qui rassemblait des représentants de nos institutions administratives, des élus locaux dont Isidore Blaise, alors maire de Saint-Georges-en-Auge. La bonne chère ayant enflammé les trognes et les esprits, les conversations se politisèrent entre la poire et le fromage.

A son voisin de table qui lui demandait : « Et vous M. Blaise de quelle tendance êtes-vous ? » Isidore répondit :

« Oh ! mé¹, j'sais pas trop ch'que sieu² »

Histoire moyennement drôle transmise par Henri Leroy, ayant au moins le mérite de montrer une évolution certaine du parler des élus locaux.

Isidore Blaise exploitait à Saint-Georges-en-Auge, les terres des enfants Leroy, mineurs, dont le père Ferdinand était décédé. Il acquit ensuite et fit valoir à Saint-Georges-en-Auge, chemin de la Folinière, la ferme où réside actuellement M. Paul Cariot.

Pierre Frémont

Si comme M. Pierre Frémont, vous connaissez des anecdotes, historiettes, souvenirs concernant votre commune n'hésitez pas nous les transmettre. Nous vous en remercions à l'avance.

J.M.

¹ moi

² je suis

Remèdes de Bonnes Femmes

Extrait de la Revue illustrée du Calvados janvier 1909

Il ne faut pas trop rire des remèdes de bonnes femmes. Certes, il en est d'assez ridicules et de notoirement inefficaces, mais en revanche nous en savons de nombreux qui valent les meilleures prescriptions médicales et qui sont parfois supérieurs aux drogues compliquées et coûteuses.

Nous avons eu l'occasion d'en noter un certain nombre, nous en ferons aujourd'hui profiter nos lecteurs.

Ainsi êtes-vous enrhumé ? Une vieille voisine vous conseillera une bonne transpiration après absorption de tisane de bourrache ou d'infusion de houx. C'est simple et peu coûteux et ça réussit toujours où les pastilles à la mode échouent le plus souvent. Une autre bonne femme vous recommandera de faire bouillir deux citrons coupés en tranches minces dans un demi-litre d'eau avec six sous de réglisse et un peu de sucre. On boit cela après filtrage. Le moyen est excellent aussi.

Avez-vous des quintes de toux ? On vous indiquera que rien ne vaut une cuillerée à café de glycérine dans de la bonne crème.

S'il s'agit d'engelures, on vous dira qu'un badigeonnage à parties égales d'alcool camphré et de laudanum calme la souffrance et la démangeaison.

La décoction de bleuets employée en lotions est excellente pour les yeux fatigués ; s'ils sont enflammés aux paupières, le lavage avec de l'eau de sureau fait merveille. S'agit-il de maux de dents, on vous conseillera, avec raison, de faire bouillir des têtes de pavots et d'employer le liquide en gargarismes chauds, en se gardant bien toutefois de l'avaler car il constitue un poison actif. S'il s'agit d'une oreille malade, un peu d'huile tiède coulée dans l'orifice est souvent du plus bienfaisant effet.

Votre estomac est-il capricieux ? vos digestions sont-elles lentes ? l'infusion chaude de tilleul ou de menthe après le repas vous fera le plus grand bien. Souffrez-vous de la gorge, gargarisez-vous avec une décoction de feuilles de ronces, additionnée de miel ou bien avec de l'eau additionnée d'alun.

S'agit-il d'un catarrhe des bronches que l'hiver et les brouillards rendront particulièrement irritant, usez d'infusions d'hysope et surtout de lierre terrestre, au besoin mélangées.

Avez-vous des crevasses ? Des onctions avec un composé de 15 grammes de glycérine et 15 grammes d'huile d'olive les cicatrisera promptement. Souffrez-vous de douleurs néphrétiques ? Usez largement de la tisane de pommes dont la préparation est facile. Il suffit en effet de couper un de ces fruits en quartiers et de verser dessus un demi-litre d'eau bouillante. On laisse infuser au moins deux heures, on sucre et on boit.

Souffrez-vous de cors aux pieds ? – il faut tout prévoir – badigeonnez-les tous les jours avec de la teinture d'iode fraîche ; ils finiront sûrement par disparaître. Si le mal est plus noble et que la tête soit atteinte, buvez une cuillerée à café de charbon de bois réduit en poudre et délayé dans un demi verre d'eau. Votre estomac, du même coup, s'en trouvera à merveille.

La place nous manque pour continuer cette énumération de remèdes de bonnes femmes ; nous en avons donné les plus répandus et ceux qui nous ont paru d'une efficacité indiscutable. On peut facilement s'en assurer.

Signé : docteur PAUL



Exposition 2005

De la soupe de graisse au bourdelot,

La cuisine de nos grands-mères

Jacky Maneuvrier

Cette présentation de notre prochaine exposition est aussi un appel à tous ceux qui posséderaient des objets ou documents susceptibles d'enrichir cette exposition. Nous rappelons à nos prêteurs éventuels que les objets sont exposés sous vitrine, que le bâtiment est sous alarme et que tous les objets sont assurés, selon la valeur déclarée, aux Mutuelles du Mans (Assurances Comello à Saint-Pierre-sur-Dives).

I – La cuisine, lieu de vie

Reconstitution d'une cuisine de la fin du XVIII^e siècle d'après un inventaire après décès de la famille Le Villain à Ecots.

Le lundi 15 juin 1767, sur les une heure de l'après-midi, Jean-Baptiste Manson, notaire royal, garde notes héréditaire au bailliage d'Exmes pour les sièges d'Ecots, Montpinçon et autres paroisses qui en dépendent, procède à l'inventaire des biens laissés après les décès de Jacques Le Villain, père, sieur de Esserniers et de Jacques Le Villain, fils¹ : « *L'an mil sept cent soixante sept, le quinziesme jour de juin sur les une heure de l'après-midi, nous Jean baptiste Manson, notaire royal, garde notes héréditaire au bailliage d'Exmes pour les sièges d'Ecots et Montpinçon et autres paroisses qui en dépendent soussigné, de la réquisition de marie Françoise Le Mière veuve de Jacques Le Villain dit les Esserniers et tutrice principale établie par justice à leurs enfants mineurs par acte en vicomté à Trun par devant Monsieur le vicomte du dit lieu, nous nous sommes transportés en la paroisse d'Ecots au logis et domicile où faisaient, de leur vivant, leur demeure Jacques et Jacques le Villain père et fils, aïeul et père des dites mineures au nombre de deux pour et aux fins par nous de mettre par état et répertoire tous les meubles morts, vifs, effets, titres, écritures et enseignements restés après leur décès, le tout pour l'intérêt et conservation des dites filles mineures, créanciers et de tout autre qu'il appartiendra, et là étant en présence aussi de marie Françoise Hébert, aïeule, de Gabriel le Villain, oncle des dites mineures, des sieurs Thomas Noël Le Roy et Thomas Sanson, parents députés, des dites mineures, nous avons procédé au dit répertoire en la manière qu'il en suit. »*

¹ Inventaire après décès de Jacques le Villain à Ecots, collection particulière.

Comme il est de coutume, l'inventaire commence par la « *maison manable* », c'est à dire la cuisine. On peut alors, par la diversité des objets que le notaire recense, se rendre compte que la cuisine est véritablement la pièce où vivent tous les membres de la famille. On y trouve une vaste **cheminée**, un **dressoir** ou vaisselier, 7 **chaises** empaillées, une **table** ovale avec un tiroir, une **demie paire d'armoire**² pratiquement vide puisqu'elle ne contient qu'une lanterne en fer blanc, un grand **coffre** contenant des chemises, des draps, des nappes, des oreillers et divers habits appartenant à l'aïeul des mineurs, une **horloge** avec sa boîte, un **lit** décrit de la façon suivante « *une couche à quatre quenouillères sur laquelle s'est trouvé une pailleasse, une couette, un traversin, deux oreillers, le tout rempli de plumes d'oie, deux draps, une courtépointe de coton, un tour de lit de serge, un plafond avec ses vergettes de fer* ».

Dans la cheminée s'est trouvé :

Une crémaillère, deux landiers, un garde cendre, une pelle à feu, un crochet, un gril, un trépied, une broche de rouet, une paire de soufflets, une paire de pinces, une marmite avec son couvercle, trois brocs reliés de cercles de fer, un seau de bois, trois réchauds de fer, trois bassines, une grande chaudière, une paire de bassinoires, une écumoire, le tout d'airain (alliage de cuivre et d'étain, jaune rougeâtre, plus dur plus sonore que le cuivre, dictionnaire Maurice Lachatre, 1881).

Item s'est trouvé sur plusieurs petites planches de bois servant de dressoir³ :

Deux couvercles de cuivre, une lèchefrite, une cuillère à pot de fer, six plats plats, deux autres plats dont un creux, neuf assiettes, deux tasses à bouillon sans couvercle, huit cuillères, une salière.

Un choquet, un pot, une pinte, une chopine et un petit pot le tout d'étain commun œuvré.

Un chandelier aussi d'étain, un chandelier de cuivre, une platine aussi de cuivre.

Près de la cheminée une poêle à frire.

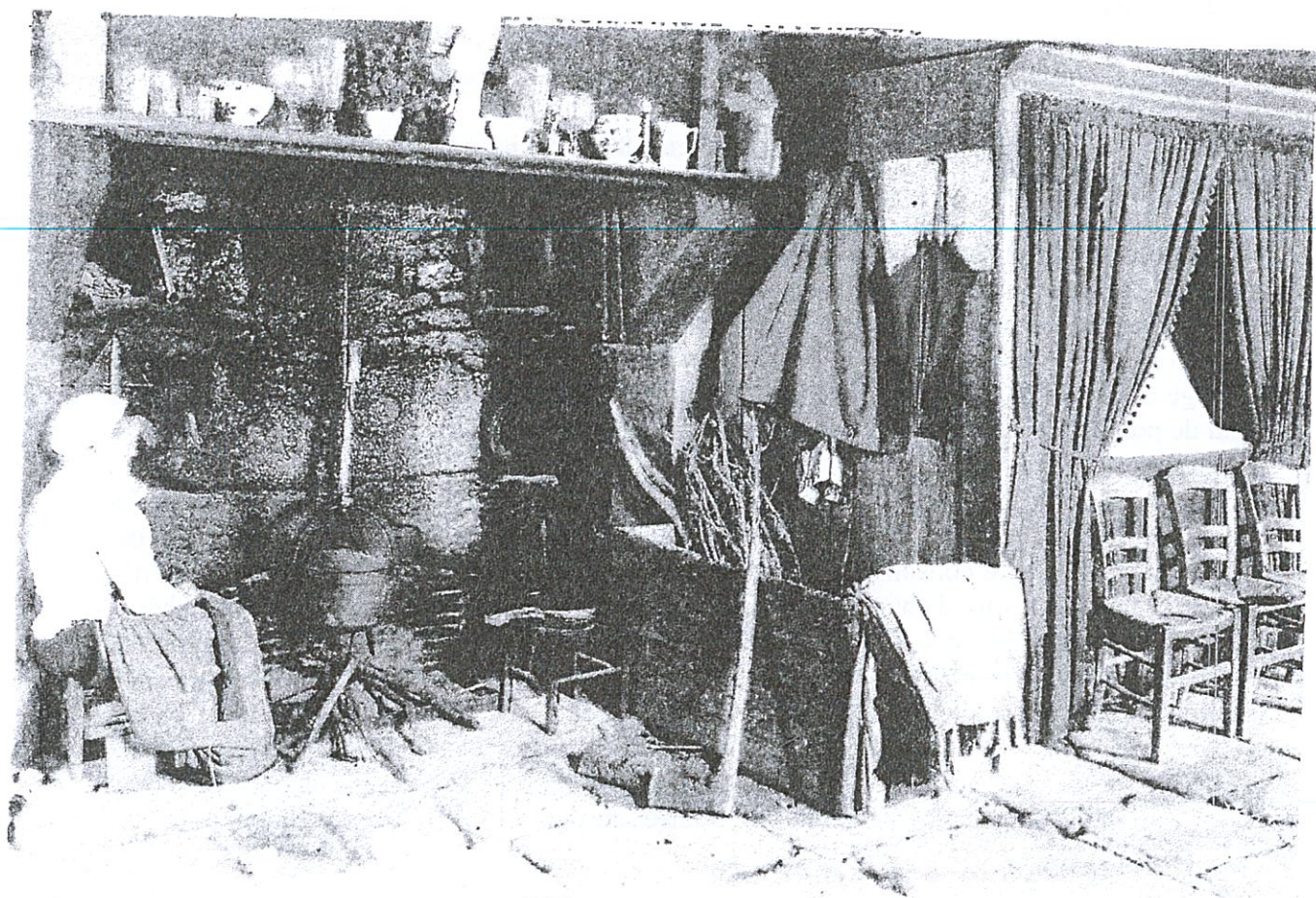
Tous ces meubles et ustensiles sont traditionnellement apportés par la mariée. Lors de l'établissement de son contrat de mariage⁴, Marie Catherine Le Lièvre demeurant en la commune de Saint Julien de Mailloc déclare avoir en sa possession les meubles ci après détaillés provenant de ses travaux, épargne, soins et bons ménages, qu'elle a promis d'apporter et livrer à son futur époux la veille de leur mariage, « *iceux meubles consistant en un lit et traversin de coutil emplumés de plumes communes, une couverture de laine, quatre draps à lit, deux nappes, une table de bois de chêne, un dressoir de bois blanc, six assiettes, six cuillères d'étain commun, six fourchettes de fer poli, une commode de bois de chêne fermant à clef avec ses deux tiroirs, quatre chaises empaillées, une crémaillère, une marmite avec son couvercle, un rouet à filet de la laine ...* ».

² Armoire ne comportant qu'une porte comme une bonnetière.

³ Nous pensons qu'il s'agit d'une sorte de vaisselier

⁴ Contrat de mariage entre Louis Perrier, compagnon tisserand demeurant à Saint Julien de Mailloc et Marie Catherine Le Lièvre, demeurant au même lieu, 2 juin 1806, Archives de la Société historique de Lisieux

Dans la cuisine s'est trouvé une vaste cheminée, un dressoir ou vaisselier, 7 chaises empaillées, un coffre, une couche (un lit) à quatre quenouillères



2074 - Intérieur normand

Puis au XIX^e siècle apparaissent les « cuisines-poêles » ou cuisinières, ustensiles pour chauffer les appartements et faire la cuisine. Ces poêles contiennent plusieurs fourneaux, ordinairement un four, et offrent de grandes commodités aux ménagères. (Nouveau dictionnaire universel par Maurice Lachatre, Paris 1881.

On dresse également près de la cheminée le potager « petit fourneau de cuisine, alimenté par des braises, où l'on dresse les potages et où on peut tenir au chaud les différentes préparations ».

II – La soupe :

Pendant des siècles la soupe est omniprésente sur les tables paysannes.

Le dictionnaire universel de Lachâtre, publié en 1881, donne cette définition de la soupe : « soupe, de l'espagnol *sopa*, (tranche de pain trempé dans un liquide). Mets vulgaire qu'on mange avec une cuillère au commencement du repas et qui constitue à lui seul le repas de beaucoup de gens, surtout dans les campagnes. Il se compose généralement de bouillon gras ou maigre et de pain, ou plutôt d'eau et de pain avec un peu de sel et d'huile, du beurre, du lait, de la graisse et du jus de viande pour condiment. On en fait aussi avec des farines, des pâtes, du riz, des herbes, des pommes de terre, des légumes de toutes sortes. Chacun connaît et mange de la soupe, mais, dans les villes, beaucoup de gens la mangent sous le nom moins trivial de potage, car c'est la même chose sous un nom différent.

Selon « l'histoire à table »⁵ d'André Castelot, il ne faut pas confondre soupe et potage. La première est familiale, bonne enfant et légèrement vulgaire ; le second est sérieux, distingué, moins cependant que le consommé, très élégant et beaucoup plus difficile à réussir qu'il n'y paraît... Il faut beaucoup d'ingrédients pour le rendre non seulement onctueux mais éthéré. La soupe est confortable et solide au contraire, conformément à son origine étymologique. La soupe, et c'est là sa principale différence avec le potage, était autrefois la tranche de pain qu'on trempait dans le potage. On mange, le plus souvent, la soupe de légume ou aux choux cuite longtemps dans une marmite à la cheminée. On y ajoute des tranches de pain (on trempe la soupe). On peut varier avec des bouillons de viande (pot au feu, poule) auxquels on peut ajouter vermicelle ou tapioca, soupe de bas beurre, de petit lait. La célèbre soupe de graisse normande.

Nos enquêtes nous révèlent que les principales soupes de légumes confectionnées dans notre région étaient composées de poireaux, carottes, pommes de terre, choux accompagnés d'un bouquet garni et d'une poignée de sel, bouillis dans la marmite, suspendue en permanence à la crémaillère au centre de la cheminée pendant 3 ou 4 heures. A Grandmesnil, la soupe était trempée dans la souprière. On y versait la soupe cuite dans la marmite sur le pain recuit coupé en fines lamelles. On mangeait la soupe trois fois par jour. Le matin après avoir soigné les animaux, le midi et le soir où, avec un peu de charcuterie et un morceau de fromage, elle constituait l'essentiel du repas.

⁵ « Castelot André « L'histoire à table », Plon – Perrin 1972

Dire qui nia des med'chins qui d'fendent de mangie d'la soupe



Les autres soupes : la soupe à l'oignon, la soupe de choux verts, la soupe de pommes de terre avec poireaux et riz, la soupe à la Julienne, la soupe à la citrouille, la soupe au lait de beurre, petit lait provenant de la fabrication du beurre dans la baratte.

Quant à la soupe de graisse, déjà évoquée par Michel Cottin dans l'article consacré à l'alimentation quotidienne⁶, elle doit, impérativement, être fabriquée avec de la graisse de rognons de bœufs à laquelle s'ajoutaient poireaux, gros oignon piqué de clous de girofle, laurier, , persil, thym. Elle devait cuire à feu doux pendant 10 à 12 heures. On y ajoutait parfois du céleri branche ou des navets. On en préparait 10 à 15 kg, conservés dans des pots de grès pour assurer la consommation de l'année. L'usage en était fort simple. Chacun versait sur sa part de graisse, le bouillon et les légumes de la soupe prélevée dans la marmite.

Objets :

- Soupières
- Louches
- Cuillères
- Tasses à bouillon
-

III – La charcuterie familiale

Chaque ferme élève, pour ses besoins personnels, un ou deux cochons. Le cochon est bichonné : il est élevé au petit lait avec de la farine d'orge, on lui apporte l'eau de vaisselle (qui ne contient pas de détergent) et on ajoute à sa nourriture des orties hachées. Sacrifié lorsqu'il atteint ou dépasse les 100 kg, mis à jeuner la veille, le cochon est parfois tué par le fermier mais plus fréquemment, semble-t-il par le charcutier du pays qui vient à domicile accomplir sa besogne. Ainsi à Montpinçon, M. Tréard charcutier au Billot allait fréquemment tuer le cochon dans les fermes, confectionnait la charcuterie : boudin, saucisses, pâtés ... et salait les morceaux à conserver qui étaient disposés dans de grands pots en terre : les « mahons » de Noron⁷.

On invite ensuite les voisins, les voisins les plus proches pour déguster les morceaux qui ne seront pas salés.

La maîtresse de maison confectionnait les tripes qui étaient cuites dans le four du boulanger.

Objets :

- Terrines à pâté
- Hachoirs
- Couperets
- Boudinier
- Tripières

⁶ « Histoire et Traditions populaires » décembre 2004.

⁷ Témoignage vers 1970 de madame Aline Guérin, domiciliée au Billot, fille du charcutier Bréard.

Adieu les pommiers verts et la fermière aimable
 La bassine de cuivre au lait encore fumant
 Adieu la paille fraîche auprès de mon étable
 Où le ventre au soleil, je dormais en rêvant

EN NORMANDIE - Un bon vivant de moins



IV : Les viandes : volailles, viande de boucherie

Les cultivateurs des environs venaient une fois par semaine chez le boucher du Billot. Ils lui achetaient un pot au feu et un rôti réservé pour le dimanche. Les autres jours de la semaine, on se contentait des produits de la ferme : lapin, volaille. Poulets, poules, canards, pintades et la dinde traditionnellement réservée pour les fêtes de fin d'année. A l'occasion de repas de fête : communion, mariage, les menus font état de dindonneau.

La viande était conservée dans un garde-manger pendu à l'ombre où dans la cave.

Objets :

Lèche-frite
Plat à rôtir
Pot au feu
Rôtissoir

V : Les poissons

Généralement, le jeûne du vendredi est observé. Mais la consommation de poisson frais est rare sauf lorsque l'on vide étangs ou mares et que l'on récupère alors anguilles, carpes ... Mais le plus souvent on se contente de morue salée ou de harengs saurs .

Objets : Turbotière
 Couverts à poisson

VI – Les légumes :

On ne mangeait pratiquement que les légumes du jardin : les choux, surtout pour la soupe, des pommes de terre écrasées au pilon pour la purée ou cuites dans le saindoux ou la graisse de bœuf pour les frites. On cultivait aussi les oignons, les échalotes, les haricots, les tomates, les carottes, les citrouilles, les salades les poireaux⁸ ...

Qui a des pois et du pain d'orge
Du lard et du vin pour sa gorge
Qui a cinq sols et ne doit rien,
Il se peut dire qu'il est bien

Objets :

Paniers à salade

⁸ Ces légumes seront étudiés dans le bulletin de juin qui sera, comme de coutume, le catalogue de l'exposition

VII : Les œufs :

Aliment peu cher et présent dans toutes les fermes, les œufs sont mangés de diverses façons : durs, à la coque, en omelettes, sur le plat. Ils entrent en outre dans la confection de nombreuses crèmes. Dans certaines familles, on en mange tous les soirs

- Objets :**
- Assiettes à œufs
 - Coquetiers
 - Plats pour cuire les œufs
 - **Les conserves d'œufs**

VIII : Les fromages

On en consomme surtout à l'occasion des collations de l'après-midi ou des buvette du matin. Dans de nombreuses familles, le repas du soir se résumait à la soupe, un morceau de fromage et une pomme. Le fromage n'apparaissait pas lors des repas de fête, il était considéré comme trop vulgaire.

Objets

- Cloche à fromages
- Couteau à fromages
- Moules à fromages blancs
- Pots à yaourt
- Plateau de fromages

IX : Les desserts :

1) Les pâtisseries

Les desserts sont nombreux et variés mais, le plus souvent, confectionnés à la maison : tarte aux pommes, bourdins, bourdelots, riz au lait, teurgoule, crèmes aux œufs ...

Objets :

- Moules à gâteaux
- Terrinée
- Gaufriers

1) les fruits

On ne consommait que les fruits produits sur la propriété : pommes, poires, cerises, noix, fraises, groseilles. A Noël, on offrait des oranges aux enfants et la maîtresse de maison confectionnait une salade de pommes et d'oranges dessert traditionnel des soirs de Noël.

On utilisait les fruits pour faire des fruits au sirop, des fruits à l'eau-de-vie.
On cuisait des compotes, des confitures, des gelées ...

Objets :

- Casse – noix
- Poêle pour cuire les châtaignes
- Bocaux pour faire des fruits au sirop
- Bassine à confiture

2) Les crêpes et les galettes

LA GALETTE DE S'RASIN

Poésies et Chansons Normandes de LOUIS BEUVE

Illustrations de FRANÇOIS ENAULT



V'la le soleil qui baisse ;
J'allons querriaer bitôt,
Sûs la teile bat'resse,
Notre dregni buhot.
Chaintons tous à pienn'tête,
Battous et galissous,
Chaintons la bounn'galette
Des bounn' geins de tq'cheu nous !

} bis

La bounn' mainn' qu'ont les filles ;
A l'âtre i fait si caôs,
Quaind l'bouais-jan qui pétillie
Saôte sûs leus chabaôts !
Ou sav'nt bi qu'no les guette,
Et mett'nt eun biau cann'zous
Pour tournâer la galette,
Des bounn' geins de tq'cheu nous !

} b

Quaind j'vais ch'té pour Jeustaine,
Acroque près du feu,
Se donnâer bi d'la pouène,
A détraqui sa sieu,
J'tembrach'rais byi'n eunn'miette,
Car, grâce à lyi, tréjous,
J'mouégeons d'la bounn' galette
Des bounn' geins de tq'cheu nous !

} bis

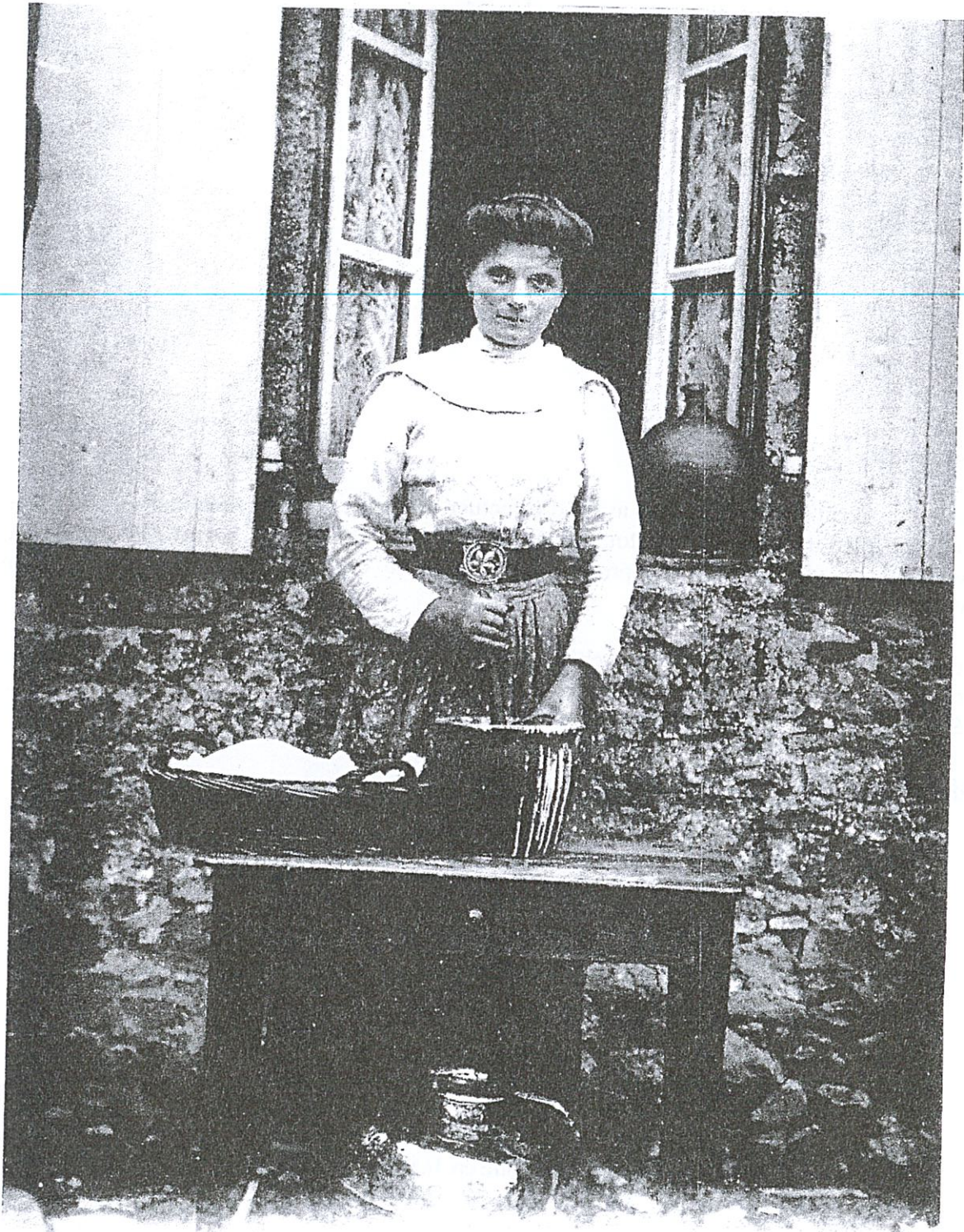
Sans branlaer d'sûs sa quaire,
Jeustainn' remp'h'yit l'galtiyi.
Allons, vite un pot d'baire,
De pous d'ête empouqui !
Bi qu'i n'yait pâe d'érètes,
I faut bair' de bouons coups,
Pour cachi la galette
Des bounn' geins de tq'cheu nous !

} bis

La fabrication de la galette

*Y aura-t-y pour faire ma galette
Assez de jaune d'œuf et assez de gros lait ?
D'un sens je voudrais co ben en mette
Mais j'voudrais pas que trop ça m'coûterait*

Henri Hermice



TYPES NORMANDS. — La Fabrication de la Galette.

Objets :

- Galetière ou tuile
- petite pelle pour retourner les crêpes
- terrine où était préparée la pâte

XI – Les boissons : cidre, café, eau de vie, vin, bière

Objets :

- Bouteilles anciennes en verre
- Bouteilles en grès
- Gourdes
- Tonnelets ou barricots
- Carafes

II – Le café

Première boisson chaude absorbée avant d'effectuer le premier travail de la journée : la traite, le café est aussi un élément incontournable de la vie sociale rurale. Il n'était pas concevable d'accueillir un visiteur sans lui proposer une tasse de café accompagnée d'une « petite goutte ».

Le café était fait le plus souvent, à la chaussette, pour deux ou trois jours et conservé dans une cruche à café en terre. Il contenait beaucoup de chicorée. On le réchauffait dans une cafetière en émail devant la cheminée⁹

Objets :

- Grilloir à café
- Moulins à café
- Cafetières
- Pots à café
- Tasses et soucoupes
- Cuillers à café
- Carafes à calvados
- Sucriers
- Pincettes pour couper le sucre

Notes : Le café arrive en Europe au début du XVII^e siècle apporté par des négociants hollandais et marseillais. Il débarque à Marseille en 1644.

⁹ Témoignage de madame Thérèse Triger, Saint-Georges-en-Auge.

Invention du moulin à café 1687.

Jusqu'à la fin du XIXe siècle, on torréfiait soi-même son café vert à domicile.

Jusque sous Louis XIV, le sucre rapporté d'Orient par les Croisés est considéré comme un médicament précieux vendu uniquement par les apothicaires. La Renaissance connut un véritable engouement pour la canne à sucre mais on continue à sucrer encore avec le miel. Napoléon 1^{er}, à cause du blocus continental va développer la production du sucre de betteraves.

Bibliographie

Lecoeur Jules, Esquisses du Bocage normand, 1887. L. Morel, libraire éditeur

Vivier Michel, Jardins ruraux en Basse-Normandie, « les carnets d'ici, CRECET, Centre Régional de Culture Ethnologique et Technique de Basses-Normandie, Abbaye aux Dames, 14035, Caen Cedex.

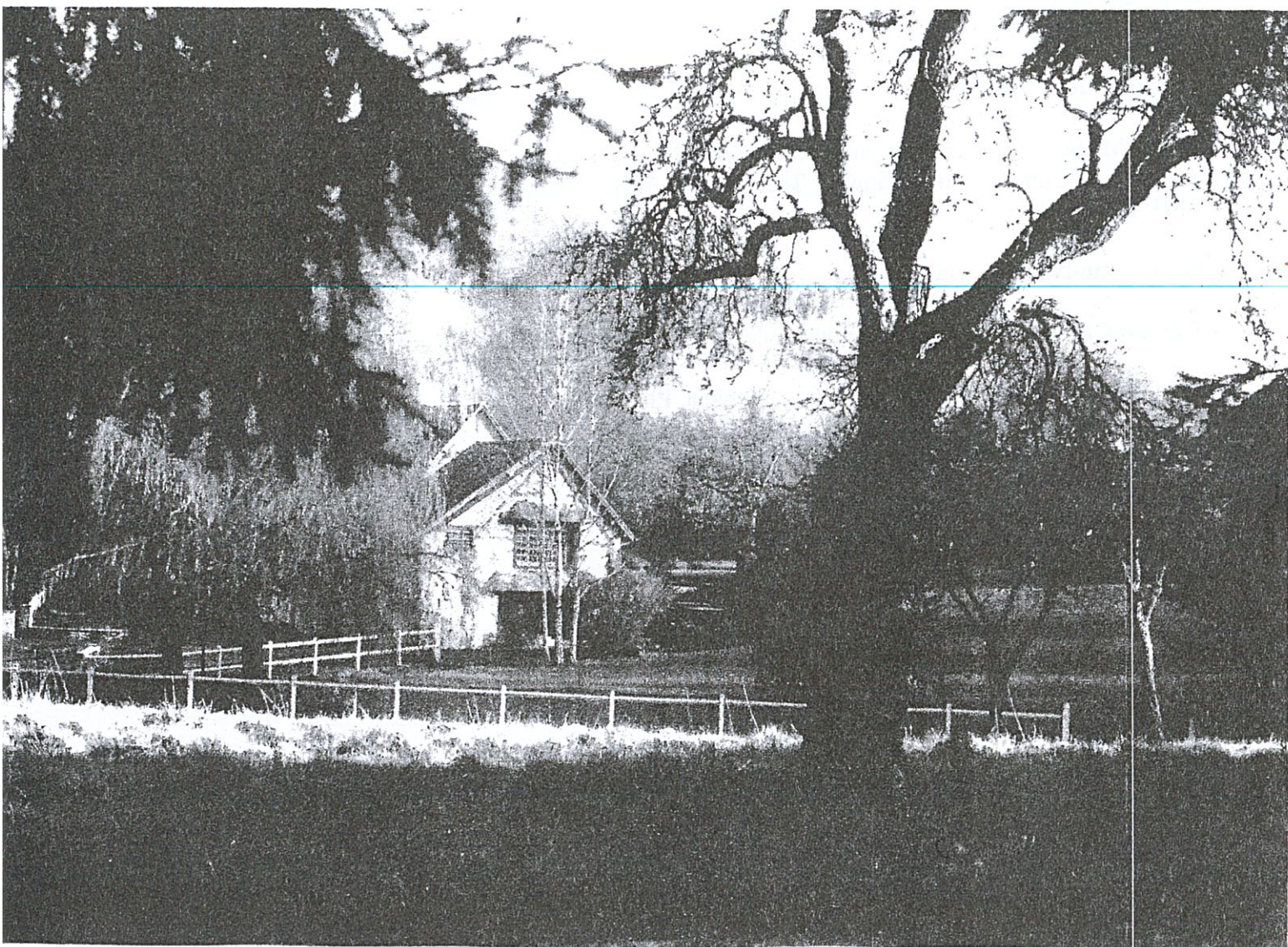
Montviette-Nature, « Jardins savoureux »

Tiévant Claire, « Normandie, almanach de la mémoire et des coutumes », Hachette 1982

Castelot André, « Histoire de la France à table », Plon – Perrin, 1972

Cottin Michel, Catalogue de l'exposition « Repas d'antan en Pays d'Auge », Foyer rural du Billot 1978

Le moulin Coisel au Pré d'auge



Le moulin coisel du Pré d'Auge

Henri Paumier

Au début du XVII^e siècle, quelques baux passés entre les seigneurs propriétaires et les meuniers portent encore cette mention bien précise "le moulin du Pré d'Auge appelé vulgairement le moulin coisel". A la même époque dans les aveux rendus par les tenanciers, il est dit : coysel, coiset, coyset et aussi croisel, croiset. Depuis, la carte Danville et ensuite le cadastre marquent : croisé.

Aujourd'hui quelques coisel et dérivés comme coiseau, choisel, choiseau et autres, subsistent dans les patronymes et la toponymie : vestiges de moulin, cours d'eau, étang, hameau, pièce de terre etc. Ils se trouvent en Normandie, au sud de la Picardie, dans l'Ile de France, à l'Ouest de la Champagne, au nord de la Bourgogne, dans le Maine, l'Anjou et l'Est de la Bretagne. Les plus nombreux sont en Basse Normandie. C'est à partir du XI^e siècle qu'ils apparaissent dans les écrits : Fontenai (Calvados) Cisai (Orne).

Dans les dictionnaires et ouvrages spécialisés, croisé ne figure pas, c'est certainement l'absence d'une preuve tangible comme celle ci-dessus qui en est la cause. Il n'y a pas qu'au Pré d'Auge que coisel se confond avec croisé. Dans deux autres endroits jadis dépendants de l'Evêché de Lisieux on trouve :

A Nonant (canton de Bayeux), en 1784, dans le procès verbal des réparations à faire dans les biens de la baronnie appartenant à l'Evêque de Lisieux, figure à l'article 93 le moulin du Croisel. Aujourd'hui c'est une habitation particulière nommée le moulin Coisel.

A Friardel, sur la terre le Coisel, Henri Pellerin fait une remarque "on prononçait le coisé, (de même que tabourel se prononçait tabouret). Le cadastre n'a pas enregistré la forme coisel mais le Croisé qui est une déformation de coisé. On trouve dans les anciens documents coesel. Il figure sur la carte de Cassini sous le nom de coisée".¹

Cette tentative d'explication n'est certainement pas la seule qui peut être avancée, car il y a un exemple suggestif qui se rapporte aux moulins à vent de la première génération : c'est Turquas et aussi Turquois, c'est à dire à la mémoire des techniques ramenées d'Orient par les Croisés.

Que signifie coisel. Depuis le siècle dernier, des érudits surtout préoccupés par l'étymologie ont proposé :

¹ Revue "Le Pays d'Auge, août 1959 : article nouvelle statistique monumentale du Calvados p.10.

-vient du latin claisellum, diminutif de clusa : l'eau est retenue en amont dans un endroit clos- clusa - puis conduite par un canal vers la roue du moulin : Chorsel serait aussi un synonyme d'écluse.

-vient du latin causellum diminutif de caucum "petite coupe" d'où auget : c'est un moulin dont la roue est munie d'augets, petites alvéoles qui retiennent l'eau en lui permettant par son seul poids de faire tourner la roue.

-vient de causiolum diminutif de causium du verbe germanique kausjan (d'où dérive coisir "mettre de côté". Désigne soit un réservoir ou est recueille (collecta) et retenue l'eau des sources environnantes ou plus précisément le barrage la chaussée qui retient les eaux.

-Choiseau, choisseau, signifie planches qui font boîte autour de la roue.

-Vient de l'adjectif "coi", accolé au mot eau "el".

L'énigme des moulins à coisel ⁽²⁾ subsiste. Pour essayer de la résoudre voici un point de vue qui s'inspire de l'hydraulique et de l'histoire. Le ruisseau ayant un débit insuffisant le moulin fonctionne par éclissées c'est à dire en discontinu. On procède d'abord au remplissage du bief et de la réserve (étang, vivier). Lorsque le plein est fait le moulin est mis en route. Il est arrêté lorsque la nappe d'eau sur la roue devient insuffisante. La durée du travail (jadis appelée la moulée) correspond à l'utilisation de la réserve augmentée de ce que fournit entre-temps le ruisseau. Ce système constitue "le régime des étangs". ⁽³⁾

Cette opération de remplissage peut être assimilée à une récolte d'eau ou mieux encore à une coupe d'eau (de même, on dit une coupe de bois, une coupe de tissus). Au XI^e siècle pour définir ce concept il y avait coesel, coisel et autres ⁽⁴⁾ c'est à dire quantité de quelque chose coupée selon l'usage pour une utilisation ultérieure. Pour une orientation de recherche sur l'étymologie de coupe dans le sens ci-dessus il faut voir coesellus qui est une forme non attestée reconstituée selon les lois phonétiques de coedère (dict le petit Robert à césure et ciseau).

L'ambiguïté de coupe, le grand nombre de siècles passés et surtout le trou noir de la guerre de Cent Ans ont contribué à l'oubli du sens premier de coesel. Lorsque les moulins de ce type sont devenus nombreux, l'imagination et le bon sens populaire ont trouvé le qualificatif approprié pour chacun d'eux (paroisse, fief, lieu-dit cours d'eau nom du propriétaire, bruit, défaut de poids etc.).

Seuls les coisel qui figurent dans des documents anciens (chartes, procès, aveux) plusieurs fois recopiés sont parvenus jusqu'à nous. Bien que les vestiges des moulins à coisel étudiés se rapportent uniquement à l'usage d'une roue à augets employée avec "le régime des étangs" ou "à coupe", il est possible que dans les premiers temps d'autres roues aient été employées. Par exemple la roue horizontale, l'ancêtre des turbines hydrauliques. Dans l'attente d'études significatives voyons les avantages du moulin à coisel comme celui du Pré d'Auge.

Compte tenu du débit du ruisseau qui n'alimente qu'une seule roue, le moulin peut fonctionner en continu pendant les hautes eaux sans être trop gêné par les crues.

²Sur ce titre, étude de Ghislain Gaudet dans nouvelle revue d'Onomastique n°5 et 6 de 1985.

³Machines hydrauliques, de F. Chaudy, Paris 1896.

⁴Godefroy, dictionnaire de l'ancienne langue française du IX^e au XV^e siècles.30

Avec les moyennes eaux il faut trois ou quatre arrêts pour une quinzaine d'heures de mouture par jour, pendant les périodes de sécheresse il ne peut assurer qu'un service minimum.

Sa roue à l'intérieur du moulin est à l'abri des intempéries : la glace qui provoque le blocage; le soleil et le vent qui la dessèche inégalement pendant les arrêts (pour restreindre le balourd et la pourriture, elle doit toujours être humide).

Sa chute d'eau de plus de trois mètres, sa roue à augets qui reçoit l'eau par-dessus donnent un rendement de 75%. La force motrice produite permet l'utilisation d'une seule paire de meules communes de six pieds et quelques pouces (deux mètres dix centimètres de diamètre) avec une vitesse, en pleine charge, de soixante tours à la minute. Par comparaison : il faut six fois plus d'eau, pour le même travail, à chacune des deux roues à aubes planes du moulin de Magny le Freule sur la Dives (voir fig)

Aujourd'hui le moulin croisé est un lieu dit qui se trouve au Nord de la commune, à proximité de Manerbe et de Saint Désir de Lisieux. Sur la route D. 270 il y a un carrefour avec un panneau qui l'indique. De cet endroit on aperçoit en contrebas à l'Est, à une centaine de mètres, le bâti du moulin. Dans l'ouverture du pignon, on peut distinguer la roue. Vers le sud il y a le ruisseau dit du moulin. Au-dessus à flanc de coteau, on discerne les vestiges d'un canal de décharge du bief. Pour voir de plus près, tout en restant sur la voie publique, il faut descendre la petite route qui autrefois faisait partie du chemin de Lisieux à Bonnebosq. Au lieu du pont existant, il y avait un raidillon et puis un passage à gué sur le ruisseau et face à la roue du moulin, le canal de sortie d'eau. Aujourd'hui toute cette partie, qui devait être inconfortable, a disparu sous un encaissement parfaitement dressé.

Toute la partie Nord du moulin semble occupée par une habitation particulière. Après être passé devant celle-ci quelques mètres plus loin, le clapotis du ruisseau des Hogues, qui coule sous le chemin, suscite la curiosité. Il vient de Saint Désir de Lisieux. Jadis, il se jetait dans la réserve d'eau au Sud Est derrière le moulin. Pour se faire une idée de ce que pouvait être le bief de ce moulin, il faut remonter en amont en suivant la D.270 sur 700 mètres. A flanc de coteau des traces sont encore visibles. Par contre le barrage dans le lit du ruisseau n'existe plus. Cet ouvrage servait à détourner le ruisseau dans le bief, à maintenir le niveau d'eau et à évacuer le trop plein grâce à son déversoir. Une ou plusieurs vannes de décharge permettaient en cas de crue ou de vidange du bief de remettre le ruisseau dans son lit, c'est à dire d'annuler totalement l'effet du barrage.

Le ruisseau du moulin en amont reçoit l'eau de sept autres ruisseaux. Du Val Doré de la Conardière, Saint Méen ; Hervieu ; des Vattier ; des Bordeaux, de Gaugy. Il se jette dans la Touque à Coquainvilliers.⁵

Pour l'agent des Cantons de Lisieux de 1845, le ruisseau du moulin n'est autre que la rivière du Pré d'Auge qui a sa source au lieu des Vattier.⁶

L'histoire de ce moulin qui a fonctionné pendant plus de six siècles, est marquée par trois périodes: la féodalité, la liberté du commerce et la révolution industrielle.

⁵Selon la carte publiée par la Mairie en mars 1996.

⁶A D-14 s 1207

La première, la plus longue commence probablement avec l'instauration de la banalité dans le fief de Silly autrement dit du Pré d'Auge. Un mémoire public en 1668 par Robert de la Rivière, essuyer, seigneur du lieu et du fief de l'Epée contre l'Abbé et les religieux du Val Richer, au sujet des droits honorifiques de l'église paroissiale, laisse supposer que cette servitude existe déjà au début du XIII^e siècle⁷. Cette période se termine avec la Révolution. Elle se caractérise par l'absence d'évolution technique et commerciale. Cet immobilisme est causé par les intérêts propres à chacun des trois partis en présence : le propriétaire du moulin, le meunier et l'usager. Que ce soit au Pré d'Auge avec l'application des règles de la banalité ou dans les autres endroits où elles n'existent pas, le résultat est le même : c'est un état d'esprit général.

Le propriétaire du moulin aux XVII^e et XVIII^e siècles c'est le seigneur. Avant faute de documents c'est incertain, car dans la région il y a des cas qui font planer le doute. En 1612, par exemple il y a la "*vente de la moytie des tiers-parts du moulin vulgairement nommé le moulin au Lupure assis en la paroisse de la Caude*" (le moulin de la famille Lièvre à Lecaude appartenant en partie à des roturiers).

Au Pré d'Auge pendant ces deux siècles les exigences de chacun des propriétaires se limitent à tirer le profit maximum et à conserver le moulin en meilleur état possible. Pour les satisfaire, il y a trois conditions indispensables.

La première c'est de maintenir juridiquement le droit de banalité acquis par ses prédécesseurs, avant qu'il ne tombe en désuétude à cause de la prescription trentenaire. Pour cela il fait rendre aveux à ses sujets. Ceux-ci reconnaissent par écrit leurs obligations : "moudre leur grain au moulin croisel... aider à curer les lieux et sous la roue, à tenir en état l'eau du vivier, à charrier le bois pour réparer le moulin et amener les meules prises entre les quatre ports de Normandie...". Au XVII^e siècle celui qui ne peut pas participer physiquement aux corvées, y contribue en payant une quote-part.

La deuxième c'est de faire, à ses frais, les gros travaux nécessaires pour que le moulin ne tombe pas en ruine à cause de sa vétusté. Le 15 janvier 1659 Noble Dame Marye Descorches veuve de feu Monsieur du Pré d'Auge (Charles de la Rivière) "*tuteur principal des enfants sousagiés dudit sieur et d'elle*" fait reconnaître, devant les tabellions, certaines dépenses faites pour la remise en état du moulin "à Jacques Moutier couvreur en tuile, demeurant au Pré d'Auge pour avoir employé douze cents tuiles douze festiers, cent corniers, cinq cents de lattes... suivant l'alleu fait de vingt journées de son métier pour onze livres dix sols. A Robert Lesconard de Saint Denis de Lisieux et Philippe Michel du Pré d'Auge du mestier de charpentier la somme de cinquante quatre livres douze sols six deniers, pour quatre vingt quinze journées de leur travail. A Jehan Le Marchand de la paroisse de Tassigny et Gilles Bourdon de la paroisse Doully, *maistres mumiers, trente six livres pour avoir fait deux meules de morceaux et les rendre faisant fleur et trente six livres à quoy ils ont estimé leur nourriture que ladite Dame à fourny pendant trois sepmaynes*. De plus il confesse avoir reçu dix livres pour aller les choisir à Caen et à aider à les conduire. A Nicollas Daubin maistre maçon de Manerbe a reçu cent cinq livres pour deux cents dix journées de travail...". Le propriétaire doit fournir tout le bois nécessaire pour les grosses et menues réparations. Dans le bail de 1634 fait par François de la Rivière à Gaillaume Varin fils Jean de Cambremer figure cette clause "*si la roue défaille avant la fin du bail le preneur en fera faire et mettre une autre*...". Le bailleur fournit généralement, les arbres sur pieds,

⁷Arthur Lefèvre ex curé du Pré d'Auge étude 1933 III siècles de procès 1387-1688.

choisis sur ses terres. Le meunier doit souvent payer le salaire, la nourriture et donner à boire aux ouvriers pour l'abattage, le transport, le débitage et la mise en œuvre du bois. Celui-ci est employé vert, c'est à dire sans séchage préalable à l'exception des composants des rouets qui sont débités à l'avance : l'orme ou le chêne pour les tourtes, pantes, flasques..., "meslyer": néflier pour les fuseaux, du cormier ou du pommier pour les "alluchons": dents du grand rouet.

La troisième condition, la plus difficile c'est trouver un meunier compétent et surtout solvable qui accepte les conditions d'affermage. Celles-ci sont mentionnées dans des baux passés par devant les tabellions de la Vicomté d'Auge pour les sièges de Cambremer et de Saint-Julien-le-Faucon⁸. Ces documents, qui sont pour la plupart encore consultables, bien que donnant parfois des détails intéressants, se ressemblent par leur formulation.

Voici un résumé sommaire de celui du 13 mars 1617 fait sous seing privé et reconnu le 17 may 1623 : *"Bail afferme manable pour six ans... commençant à la saint Michel prochaine...fait par moy Fransoys de la Rivière, escuyer syeur du Pré d'Auge à Nicollas Bougon, c'est a savoir le revenu du moulin dudit lieu du Pré d'Auge vulgairement appelé le moulin coisel pour jouir des mouttes tant vertes que sèches avec les levées en herbe et vivier, du jardin a porée et d'un autre jardin adjacent en labour, les levées en herbes des Aulnes... à la charge d'entretenir le moulin de merrain de pouche et fissaux, de faire moudre franchement tant ma mère que moy... et payer deux cents livres par an en deux termes..."*

Le meunier pour faire face aux conditions de son bail, au salaire de son domestique chasse-moutes et pour le bénéfice de son travail n'a que le paiement des moutures des grains qui sont faites dans le moulin. Il se règle en nature par le prélèvement d'une certaine quantité de grain avec une mesure étalonnée et reconnue par-devant la justice locale. Cette opération qui s'appelle l'émoutage a lieu dès l'arrivée dans le moulin. Elle permet aussi au meunier de voir si ce grain peut être moulu sans inconvénient pour ses meules: cailloux, poussière, insectes, pourriture : taux d'humidité trop élevé... La valeur de ce prélèvement est de : 1/16^e pour la mouture en bis, c'est à dire sans blutage "le tout rendu dans le même sac". Dans le mobilier du moulin il y a une huche inviolable. Au travers de son couvercle, qui ferme à clef, par un trou, les moutes sont versées au fur et à mesure qu'elles sont prises c'est en somme la tirelire du meunier. Celui-ci pour bénéficier de toute la clientèle du ban du moulin (le prix du bail est fixé au prorata des aveux rendus au seigneur) doit faire la chasse aux fraudeurs qui mènent leurs grains ailleurs et aux chasseurs (les chasse-moutes) étrangers sur son territoire. En toute légalité, à l'aide du sergent royal, il fait constater les infractions et même parfois en flagrant délit fait saisir l'animal et la charge qu'il porte. Son propriétaire est assigné à comparaître devant la justice de la Vicomté d'Auge à Cambremer. Pour récupérer son bien, il doit dédommager le meunier : payer une amende et des frais de justice.

Ce dernier trouve aussi des expédients pour augmenter son profit : Thomas Lesnot meunier de 1663 à 1672, fait du pain au four du moulin et le vend illégalement sur le ban du moulin de Manerbe.

Le client veille lui aussi à ses intérêts, pour être sûr que toute la farine de son grain va lui être rendue : lui-même ou quelqu'un de sa maison apporte la charge et attend qu'elle soit moulue. Ce temps n'est pas perdu car c'est un moment pour bavarder et surtout

⁸les registres sont déposés aux Archives Départementales du Calvados.

connaître les nouvelles : le meunier ou son employé, le chasse-moutes, est présent sur les marchés circonvoisins.

La mouture du jour est surtout à l'usage des particuliers qui font eux-mêmes leur pain. La nuit est réservée aux boulangers qui amènent plusieurs sommes à la fois. Après la mise en route, le meunier va se coucher. Le boulanger surveille sa mouture. A la moindre irrégularité dans la marche du moulin, il réveille le meunier pour l'avertir: c'est sans doute l'origine de la chanson populaire: " Meunier tu dors, ton moulin va trop vite, ton moulin va trop fort..."

Pour ceux qui ne peuvent pas venir au moulin faute de moyens, le meunier se charge du transport. Il peut aussi vendre, rendu au domicile des clients, la farine qu'il tire du grain de l'émoutage : (hors cette exception il n'a pas le droit d'acheter et de vendre). C'est le chasse-moutes qui fait tous les voyages nécessaires avec le ou les animaux de bât (pas plus de quatre attaches à la queue leu leu pour un seul conducteur). Ce livreur est parfois maltraité, car lui et son patron sont souvent soupçonnés de friponnerie : le 3 février 1768. Guillaume Picot soldat de la milice de la généralité de Rouen, élection de Pont l'Evêque, garçon chasseur des moulins du Pré d'Auge et y demeurant est agressé par un nommé Guesdon et sa femme sur une crière, dans la campagne de Saint Désir de Lisieux. Cinq témoins affirment devant le juge de l' Evêché comté de Lisieux que la femme *"se jeta sur lui et fit tomber son chapeau par terre en criant haro au voleur et qu'il n'était qu'un bougre de valet de larron de meunier.."*

La population du Pré d'Auge de 1628 à 1720 est d'environ sept cents personnes⁹. En 1775 le commissaire du rôle des vingtièmes note dans les observations générales *"cette paroisse ressort du Bailliage de Pont l'Evêque, il s'y tient ny foire ny marché. Il s'y fait un commerce de poterie de terre et tuiles. Les habitants n'ont d'autres occupations que celle de labourer leurs terres et faire des pots et tuiles. La principale production consiste en bled et cidre. Les dîmes se montent à environ 1.200 livres de revenu. Les cidres et poirés se vendent à Caen, quand il y en a une grande quantité quelques particuliers se mêlent de bouillir..."* Le nombre d'habitants qui sont sujets à la banalité et la production locale de blé suffisante pour assurer leur nourriture et le paiement en nature des fermages, donnent la prospérité au moulin. Les plus habiles meuniers qui se sont succédés ont fait, sans doute, des bénéfices substantiels.

La liberté du commerce qui s'instaure pendant la Révolution ne change apparemment pas grand chose dans les habitudes des anciens banniers : malgré la remise en cause des lois, il faut continuer à cultiver la terre et à manger comme par le passé.

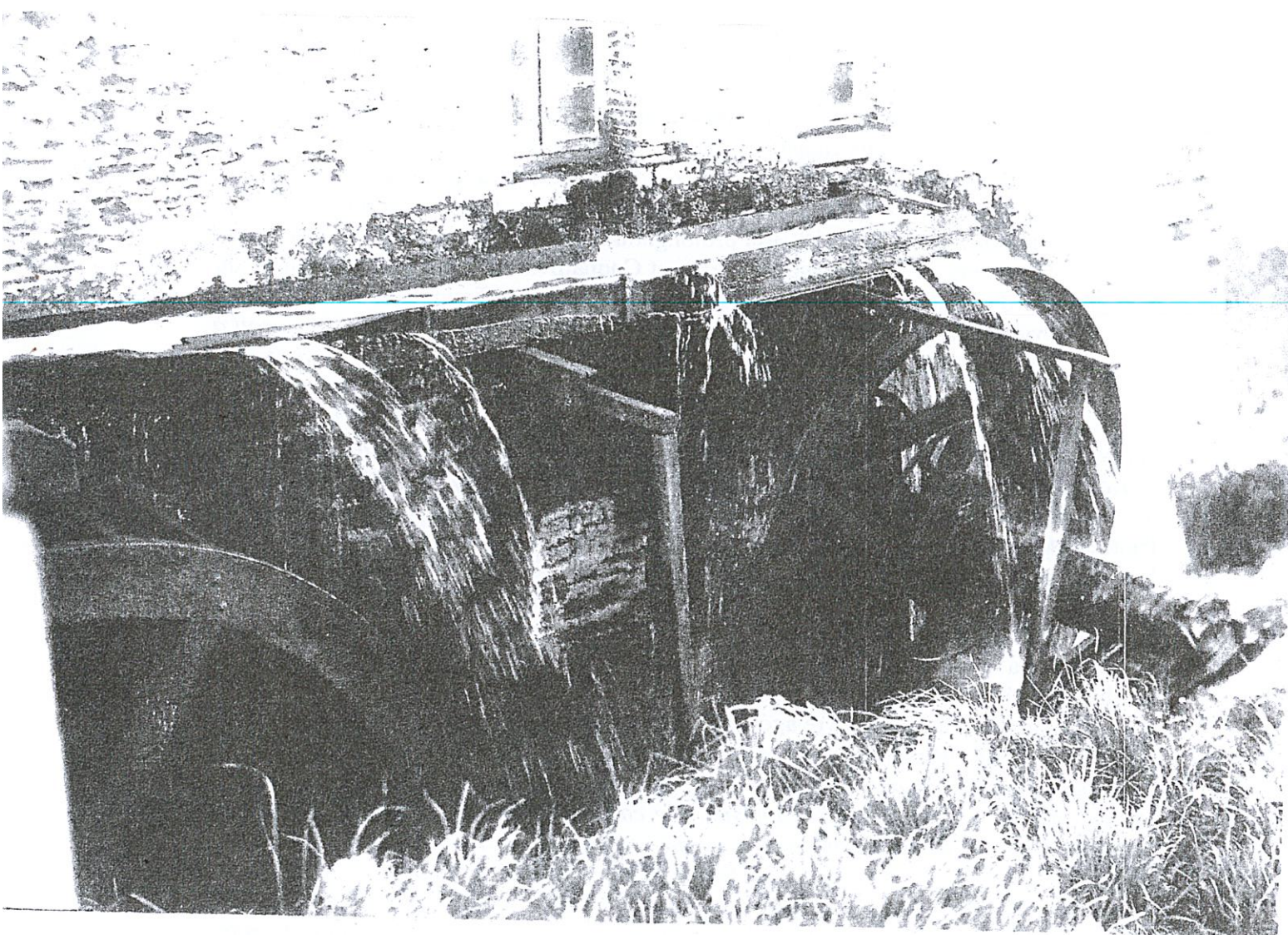
La première statistique sur les moulins est donnée par la grande enquête impériale de 1809. Elle permet de connaître globalement le nombre de moulins à grain par arrondissement : en tout pour Lisieux et Pont l'Evêque, ils sont 177 pour 123.549 habitants, ce qui fait grosso modo 1 moulin pour 700 habitants. Ils sont moins nombreux que dans le reste du Calvados où il y en a 1 pour 394 habitants, et dans l'Orne 1 pour 429 habitants. Cette tendance, dans les décennies qui suivent s'accélère et provoque la disparition de la plupart d'entre eux.

La révolution industrielle est la cause principale de ce changement. Elle se manifeste

⁹Evaluations faites à partir des baptêmes dénombrés par les relevés de M. et Mme Houeix Labrousse.

Il y a 40 ans, photo graphie de l'auteur.

**Le moulin équipé de deux roues à augets : celle de gauche fait tourner une meule à orge,
l'autre est en attente pour actionner un mini moulin à cylindres en cours de montage**



par une mutation économique générale à toutes les communes du Pays d'Auge et par l'amélioration technique des moulins rentables. "Au Breuil en Auge, M. Chauvel aîné, de Lisieux, a créé un établissement pour la mouture des grains, d'après les meilleurs procédés connus. Le blé est parfaitement nettoyé criblé et concassé avant d'arriver sous les meules, d'où il passe dans des appareils qui divisent la farine en quatre qualités différentes. A l'aide de cinq paires de meules qui marchent par une seule roue, il produit de cinquante à soixante sacs de farine par jour, pesant chacun cent vingt kilogrammes"¹⁰. Dans le même temps le moulin croisé ne produit pas plus qu'au Moyen Age c'est à dire neuf sacs quand l'eau ne manque pas et deux à trois sacs l'été.

Au Pré d'Auge en 1836, la population est de 889 habitants en 1856 : 657 ; en 1876 : 563. Progressivement la commune se dépeuple, les jeunes s'en vont travailler ailleurs : dans les villes et les vallées industrialisées. L'état déplorable des chemins qui ne sont pas réparés faute de moyens financiers (la construction du presbytère a exigé de gros sacrifices), inquiète les conseillers municipaux de 1822. Ils craignent la disparition des fabriques de poteries et le chômage *"qui réduirait des familles entières dans le dénuement le plus absolu"*. En 1863 la prolongation du chemin n° 18 de Fervaques à la Boissière au travers du Pré d'Auge, Manerbe et Coquainvilliers jusqu' à la rencontre du chemin n°25 de Lisieux à Pont l'Evêque dans la vallée de la Touques, devient urgente *«:On pourrait facilement transporter les beurres et fromages soit a Pont l'Evêque, soit à Livarot ce qui est impossible à cause des mauvais chemins qui par la perte de temps qu'ils occasionnent, allongent la distance) ; que le transport vers la mer de ses poteries vernissées, pommes, cidre et eaux de vie serait très facile, ce qui amènerait chez ses cultivateurs dont les boissons sont excellentes, les marchands de Trouville, Honfleur et le Havre, qui aujourd'hui ne veulent pas acheter leurs produits par ce qu'ils n'ont pas de chemins praticables"*¹¹. Cette difficulté d'accès au Pré d'Auge, incite à l'autoconsommation : jusqu'en 1858 la production de froment équivalait à 97% des besoins¹². L'habitude séculaire de faire moudre son grain au moulin et de faire son pain continue comme jadis. Depuis 1823 Charles Lefèvre, meunier est imposé pour la valeur locative de 200 francs. Par les statistiques de 1872: les besoins en froment ne sont plus couverts qu'à 37%. A cette époque le mouvement des prix agricoles favorise les produits de l'élevage au détriment des céréales.

En 1866, Charles Alexis Lefèvre âgé de 60 ans, habite avec sa famille au moulin croisé. Il fait paraître plusieurs annonces dans le journal "Le Lexovien". Celle du 19 mai 1866 : *"A vendre ou a fieffer, pour entrer en jouissance de suite: un moulin à blé situé au Pré d'Auge, nommé le moulin croisé, pouvant être converti à usage de foulerie, filature ou autre industrie. S'adresser pour les renseignements 1°/Me Louis Michel avoué; 2°/ Me Daufresne notaire a Lisieux; et sur les lieux a Me Lefèvre qui l'occupe"*.

Jusqu'en 1882 le moulin est encore en activité, sa valeur locative est toujours de 200 francs. Le propriétaire est Pain Joseph, cultivateur. En 1883 cet établissement, après plus de six siècles d'activité est mis hors service. La matrice cadastrale porte cette mention habituelle de radiation "démolition".

Il n'a donc pas été converti à d'autres usages. Ses difficultés d'accès et "son régime des étangs" ne tentent aucun repreneur.

Henri Paumier
12 janvier 1999.

¹⁰Annuaire de l'association normande de 1838 p.128.

¹¹A D 14 - 249 EDT/7 2 août 1863 extrait du registre

¹²A D 14 - 249 EDT/38



291. — MAGNY-LE-FRÈULE (Calvados). Le vieux moulin (XVI^e siècle). — ND Phot.

13. LE MOULIN HANTÉ

*Tic-tac, le vieux moulin chante dans la vallée,
Comme au temps où le blé lui venait à boisseaux,
Tic-tac, tic-tac toujours, l'onde de deux ruisseaux
Cascade en écumant sur la roue affolée.*

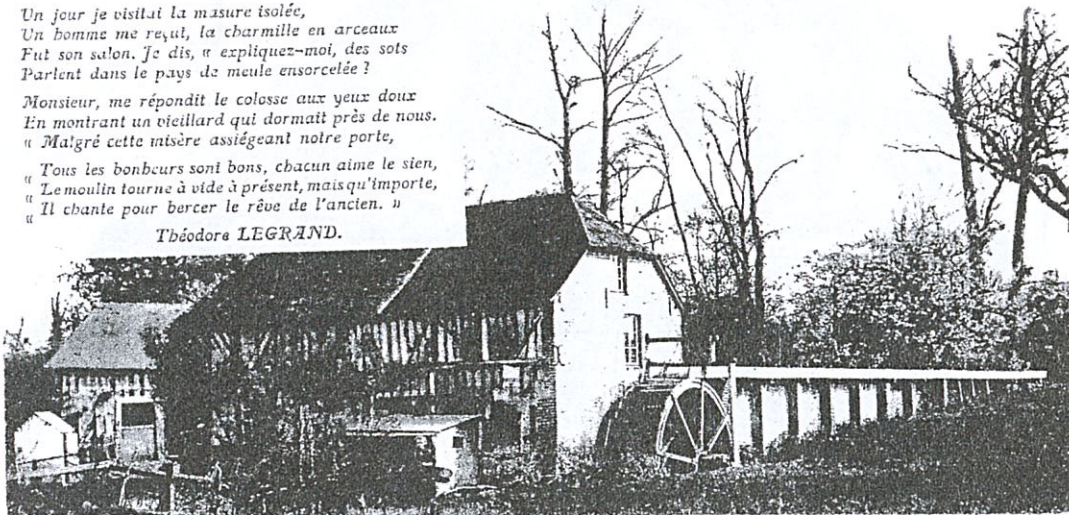
*Un jour je visitai la masure isolée,
Un homme me reçut, la charmille en arceaux
Fut son salon. Je dis, « expliquez-moi, des sots
Parlent dans le pays de meule ensorcelée ?*

*Monsieur, me répondit le colosse aux yeux doux
En montrant un vieillard qui dormait près de nous.
« Malgré cette misère assiégeant notre porte,*

*« Tous les bonheurs sont bons, chacun aime le sien,
« Le moulin tourne à vide à présent, mais qu'importe,
« Il chante pour bercer le rêve de l'ancien. »*

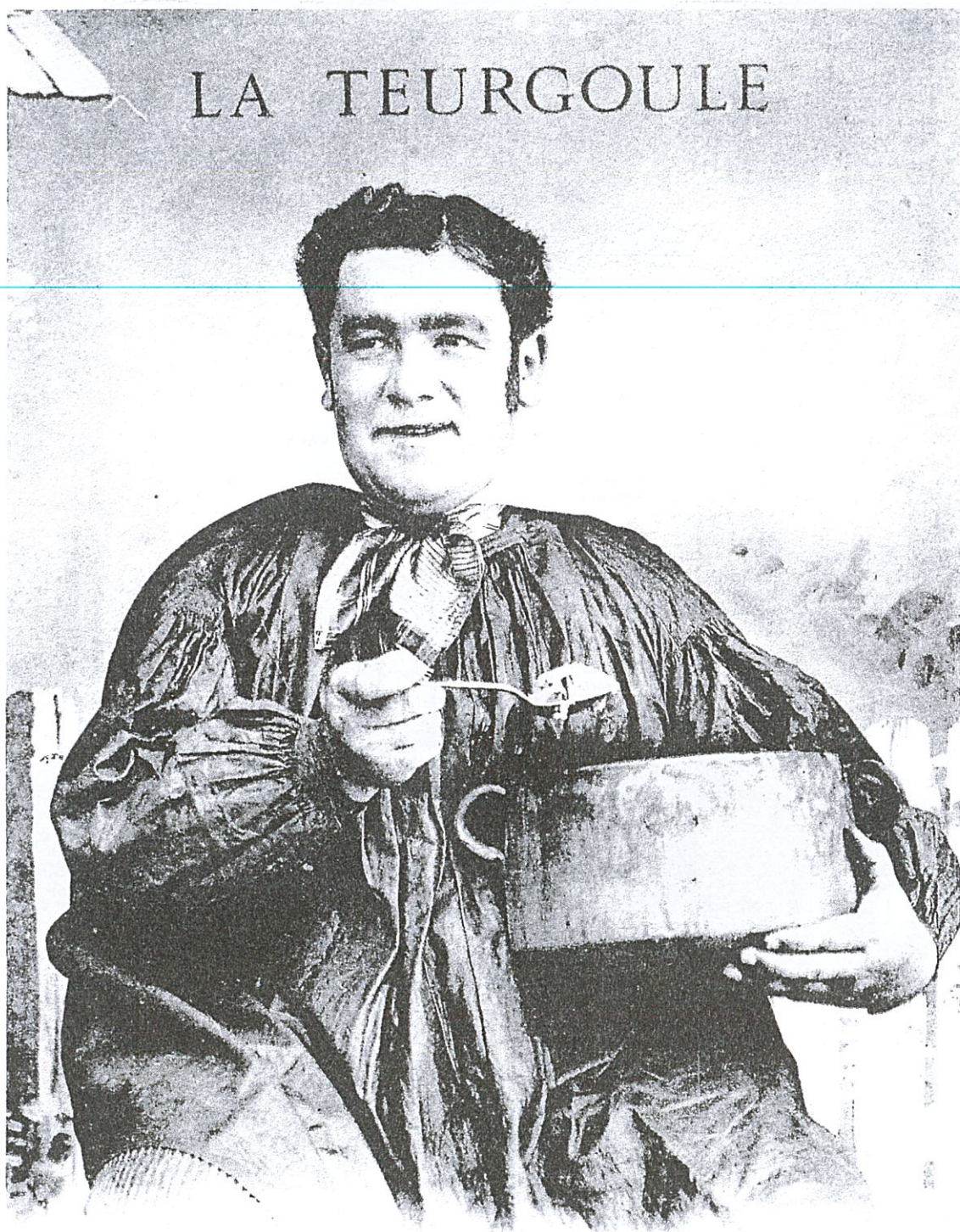
Théodore LEGRAND.

VAUVILLE — Un vieux Moulin



Pour s'empli la goule
Il faut de la teurgoule
Il faut d'la fallu itou
C'est cha qui fait bère un coup
Pour s'empli la goule
Y faut d'la teurgoule
Car nos s'ra toujours gourmands
D'nos vieux plats normands

LA TEURGOULE



La cuisine normande selon un vieux dictionnaire ménager

Jean Trambiais

Parisien d'origine marseillaise, j'ai, bien entendu, quelques lacunes dans mes connaissances concernant la cuisine des grands-mères normandes.

Heureusement, nous avons dans notre bibliothèque, un vieux dictionnaire ménager des années 20. Sous la rubrique « alimentation » du chapitre consacré à notre belle région, on parle, bien sûr, du beurre de première qualité, des pommiers que l'on ne peut pas oublier et des groseilliers à maquereaux.

Il est aussi question des poissons : l'alose de la Seine, les saumons, les truites de la Bresle et de l'Arques qui ont une chair délicate, des maquereaux réputés de Dieppe et du bouquet de Cherbourg. La côte est riche de coquillages : les huîtres blanches, les palourdes, les sourdons, les fléons, les ormières du cap de la Hague, les vigneaux et surtout les moules dont le fameux caïeu d'Isigny chanté par Alfred Rosel :

« Isigny tes rives sont belles
Tes pêcheurs sont audacieux
J'admire leurs barques fidèles
Glissant sur les flots écumeux
Mollement bercé par la houle
Le soir on les voit s'approcher
Des rochers noirs où croît la moule
Que nous venons ici chanter.
Quoiqu'on dise en Angleterre
Jamais la moule d'Aurigny
N'aura le parfum salubre
Du fameux, du fameux
Caïeu, caïeu, caïeu, caïeu, caïeux
D'isigny »¹

La cuisine destinée à satisfaire de vigoureux appétits (sic) utilise généreusement la crème. La sole à la normande, la matelote honfleuraise, le poulet vallée d'Auge figurent parmi les spécialités augeronnes.

¹ « La France à table », gastronomie et tourisme, Basse-Normandie, n° 27, décembre 1950

« La sauce normande » selon Passiflora² : c'est une sauce blanche, mais plus fine et plus épicée et dans laquelle le cidre, la crème se marient à l'oignon.

Pour le poisson – Faire au beurre un fumet de poisson avec les arêtes, nageoires, têtes et rognures, oignon émincé, thym, laurier, persil, sel et poivre, mouiller avec du cidre ou du vin blanc, quand la cuisson est à point la passer et l'ajouter à un petit roux blond, lier au fouet avec deux jaunes d'œufs en ajoutant des dés de beurre fin jusqu'à ce que le mélange devienne bien crémeux ; un filet de citron, passer à l'étamine, napper le poisson et servir chaud.

Pour la viande et légumes – Mettre une grosse noix de beurre dans une casserole sur feu doux. Faire blondir un oignon émincé très fin et ajouter alors 50 grammes de beurre et une cuillerée à bouche de farine que l'on travaille avec la spatule de bois ; lorsque le mélange épaissit, mouiller avec du cidre ou du vin blanc en travaillant au fouet et en ajoutant quelques dés de beurre ; saler, poivrer avec un peu de muscade ou de cannelle râpée ; avant de servir y incorporer au fouet un quart de belle crème fraîche, puis un filet de citron.

Les tripes à la mode de Caen, le caneton à la rouennaise sont des plats renommés.

Il existe de nombreuses variétés de pain : le pain doux, le pain salé, le pain résiné. Le pain brié, à pâte très serrée, est une spécialité du Lieuvin et du Pays d'Auge que l'on retrouve à Venise sous la même forme cabalistique du pentagramme ou sceau de Salomon.

La charcuterie connaît aussi la célébrité avec l'andouille de Vire, les andouillettes de Caen, les pieds de porc grillés d'Argentan, les tripes en petits paquets de La Ferté Macé.

Les fromages sont les mêmes qu'aujourd'hui avec quelques productions maintenant disparues comme le bondon ou le gournay ou encore le double-crème appelé à tort « petit suisse ».

Les pâtisseries sont nombreuses et variées : les fouaces de Caen, les roulettes de Rouen, les mirlitons de Pont-Audemer, les biscuits à l'anis de Honfleur, les moutons de Beuzeville. On se régale également d'un plat de riz et de cannelle appelé terrinée ou tord-goule (sic). Il existe bien d'autres gâteries comme les sablés de Falaise, d'Argentan et de Bayeux, les macarons de Mauves, les coquettes, les bourdelots aux pommes.

Des spécialités qui figurent dans mon vieux dictionnaire sont encore présentes dans les menus régionaux d'aujourd'hui. Peut-être que les grands-mères de Normandie ont encore en mémoire les savoureuses recettes qui se cachent derrière certaines appellations qui m'ont paru bien mystérieuses.

² « La France à table »

Petit lexique

Sourdon, coquillage mystérieux.

Fléon, flion ou donax : genre de mollusque commun lamellibranche, vivant sur le sable des côtes de l'Océan.

Caïeu, espèce de moule délicate dont les valves peuvent atteindre jusqu'à 12 cm.

Ormier, ormeau ou haliotide, genre de mollusque gastéropode à coquille en forme d'oreille.

Bondon, petit fromage de Neuchâtel (Seine-Maritime) ayant la forme du bouchon de la bonde d'un tonneau.

Gournay, fromage fermenté à pâte molle fabriqué à Gournay en Seine-Maritime.

Fouace, sorte de galette épaisse cuite au four sous la cendre.

Mirliton, pâtisserie roulée qui contient de la crème.

Croquette, boulette de pâte, de hachis, saupoudrée de chapelure de pain, puis trempée dans du jaune d'œuf et frite.

Le déclin des ateliers de céramique de la région de Lisieux

Claude Lemaître

La production de céramique à usage domestique restera importante pendant toute la première moitié et le milieu du XIX^e siècle dans la région, mais périclité rapidement malgré le dynamisme de certains fabricants, pour disparaître vers la fin du siècle.

Au premier recensement en 1804, on dénombre au Pré-d'Auge 10 propriétaires potiers, 11 potiers et 1 tourneur. Ces chiffres peuvent être considérés comme "minimalistes" comparés aux statistiques industrielles établies quelques années plus tard, mais beaucoup d'habitants sont recensés comme "propriétaires" sans autre précision.

En 1811, selon la statistique industrielle, le Pré-d'Auge comptait 28 établissements employant 130 ouvriers, travaillant toute l'année, sauf en période d'intempéries, contre 4 à Manerbe avec 20 salariés seulement. Cette observation explique, certainement, l'appellation dominante de « poteries du Pré d'Auge » donnée aux céramiques, à glaçure verte, rencontrées dans la région de Lisieux.

Au recensement de 1816, 27 personnes sont signalées comme exerçant le métier de potier. Ce chiffre monte à 63 dont 2 marchands potiers en 1836. Intégrant souvent les parents et les enfants dans l'activité potière, il apparaît largement majoré. Toutefois, il exprime peut-être le caractère très familial du travail où les femmes et les enfants peuvent exercer une fonction bien particulière, celle de la pose des anses par exemple. En 1846, ce chiffre chute à 17 potiers mais les femmes et les enfants mineurs ne sont plus comptabilisés comme potiers.

Vers 1850, Jules Morière, note l'existence de 15 fabriques en activité au Pré-d'Auge contre 2 à Manerbe, 2 à Saint-Désir-de-Lisieux et 1 à la Boissière, communes limitrophes employant chacune 6 ouvriers, en moyenne, à l'année. En extrapolant les données de Morière on peut évaluer sommairement la production à plus d'un million de poteries par an, ce qui marque peut-être un chiffre culminant pour celle-ci.

Au Pré d'Auge, sur 26 fours cadastrés en 1824, 18 appartiennent à des potiers en exercice, 8 à des personnes exerçant une autre activité. Entre 1824 et 1850, 15 fours seront démolis et 3 construits.

En un demi-siècle on note un fléchissement notable de l'activité. Le déclin va s'accroître rapidement, après 1850, par la mise en cause, par les milieux scientifiques,



SAINT-DESIR-DE-LISIEUX – QUARTIER SAINTCLAIR.

- 1 – Four exploité par Thouret jusqu'en 1827. Parcelle F13 bis, cadastre de 1824. Démoli en 1847 ?
- 2 – Four construit en 1827. Parcelle D 193. Exploité successivement par Thouret, Leblanc et Cie, Amelot, Gosset et Degouet. Démoli après 1903.
- 3 – Four construit en 1843. Parcelle D 184 S. Exploité par Barbier, Prévost, Bardel. Détruit après 1870.

de l'effet néfaste de la glaçure plombifère sur la santé des usagers surtout sur celle des potiers fréquemment atteints de saturnisme.

Entre 1865 et 1869, une dizaine de potiers paient patente. En 1877, le chiffre chute à 5 dont 1 à Manerbe. En 1878, Manerbe ne compte plus de potier patenté. Le dernier four construit au Pré d'Auge, par Bellière Louis Armand en 1867, cesse de fonctionner en 1889. A cette date il n'existe plus de fabricant de poterie, patenté au Pré-d'Auge.

Durant cette période de lente agonie, la commune de Saint-Désir verra se créer deux fabriques de poterie, dont le développement et le fonctionnement s'inscrivent en réaction à ce que l'on constate au Pré-d'Auge.

Conséquence de l'ouverture, en 1770, de la route de Caen. Le village de Saint-Clair vit se développer, sur la droite de la route, un secteur fortement urbanisé, section D, parcelles 180 à 202. C'est dans ce secteur que seront édifiés deux fours à pots, en 1827 et 1843.

En 1824, lors de l'établissement de la matrice cadastrale, un four recensé parcelle F 13 bis, appartenant à Leroullier Nicolas, puis à sa veuve, était exploité par un potier du nom de Thouret François.

Le 25 décembre 1825, ce dernier loue à bail pour quarante ans à Guillaume Bocage et à sa femme Marie Catherine Jehanne, un terrain cadastré D 193 sur lequel sera édifié, en 1827, un four (mention portée en marge sur la matrice). Thouret exploitera ce four jusqu'en 1833, année de son décès.

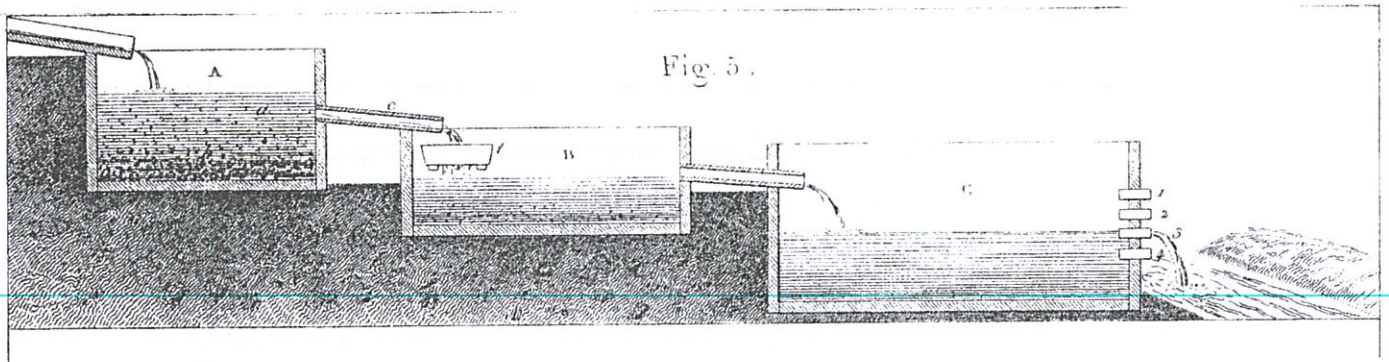
Par acte, passé le 26 décembre 1833 par-devant Maître Louis Daufresne, notaire à Lisieux (journal Le Normand du 3 janvier 1834), il est constitué une société en nom collectif composée de trois ouvriers potiers, Robert Beaudoin demeurant à Saint-Désir, Pierre Duclos au Pré d'Auge et Arsène Leblanc originaire de Roquancourt près de Caen.

Le bail concédé à Thouret est rétrocédé pour le temps qui reste à courir, soit 32 ans, à la toute récente société, sauf en cas de décès prématuré de Mme Vve Touret. La société semble avoir fonctionné au plus tard jusqu'en 1865, date du départ de Leblanc pour une destination, actuellement, inconnue.

L'apport en biens matériels, par les trois associés s'élève à 450 francs (outils et objets mobiliers). Leblanc a, seul, la signature sociale de la société qui prend le nom de « Leblanc et Cie ». En 1843, Leblanc achète le four à Guillaume Bocage et le revendra en 1865 à Beaudouin Robert.

C'est dans le village Saint-Clair que se concentrera, pendant le XIX^e siècle, l'activité potière de la commune de Saint-Désir. En 1843, lors de la construction du four D 184 S par Barbier Etienne, le four de Leroullier Nicolas exploité par Thouret François jusqu'à son décès en 1833, fut démoli après avoir été utilisé, un temps, par Barbier. Pendant 70 ans, la fumée des deux fours du village Saint-Clair rythmeront l'activité économique et sociale du quartier.

Bacs à décanner l'argile (d'après Brongniart)



Lavage du kaolin à Saint-Yrieix (décrit Vol. I, p. 91).

- A. Première cuve servant à délayer le kaolin brut argileux, et surtout le caillouteux (*b*).
 - c*. Canal de décantation de l'eau (*a*) tenant l'argile en suspension.
 - T* Tamis pour retenir les parties grossières qui auraient échappé.
- B. Seconde cuve de lavage de l'argile encore mêlée de sable qui se précipite par le repos.
- C. Troisième cuve où se dépose l'argile séparée par les lavages précédents. On décante l'eau surnageante, à mesure qu'elle devient claire, par les 4 cannelles 1,2,3,4, qu'on ouvre successivement

Jules Morière, lors de son enquête de 1850, nous apprend que les deux fours sont de forme parallélépipédique. Ils comportent un foyer surmonté de deux laboratoires superposés formés de demi-cylindres couchés. De la voûte du foyer, percée d'ouvertures, les flammes pénètrent dans les laboratoires et les fumées s'échappent par les ouvertures du laboratoire supérieur. Ce type de four qui paraît novateur à Saint-Désir est connu depuis le XVI^e siècle en France et en Italie. La proximité des maisons d'habitation a certainement conduit à préférer ce type de four au traditionnel « four en long » du Pré-d'Auge.

Phénomène intéressant sur le plan social, alors qu'une seule personne vient du Pré d'Auge : Duclos Pierre, la quasi-totalité des fabricants et des ouvriers potiers qui vont oeuvrer à Saint-Désir sont extérieurs à la commune. Au début du XIX^e siècle, ils viennent de l'arrondissement de Lisieux comme Thouret François de Surville près de Pont-l'Evêque ou Beaudoin Robert natif de Saint-Hyppolite entre Lisieux et Saint-Martin-de-la-Lieue. Mais au fur et à mesure où on progresse dans le siècle, les lieux d'origine sont plus lointains. Barbier Etienne, en 1830, vient d'Amfreville-la-Mimoie près de Rouen. Quand Leblanc Arsène, originaire de Roquancourt, exerce lors de l'enquête de 1850, il possède une solide expérience, certainement acquise à l'extérieur. A ce titre, il est montré en exemple par Morière. Leblanc utilise pour la préparation de l'argile provenant du Pré d'Auge, une technique de décantation en usage à Saint-Yriex (Haute-Vienne), pour le traitement du kaolin, illustrée dans le traité des arts de la céramique A. Brongniart en 1877. De même, Leblanc utilise un tour à pied, appelé aussi tour de faïencier, alors qu'au Pré-d'Auge les potiers utilisent toujours, la traditionnelle roue, dénommée aussi tour à bâton. Ce dernier, servant à animer la roue d'un mouvement rotatif. Les poteries sont plus élaborées que celles du Pré-d'Auge grâce à l'emploi d'estèques, petits outils qui permettent d'affiner les contours. Les autres caractéristiques techniques des ateliers de Saint-Désir ne sont pas connues. La glaçure est plombifère et sa mise en œuvre ne semble pas être éloignée de celle utilisée au Pré-d'Auge et fortement réprouvée par Morière. Seule amélioration signalée, la fabrique de Gosset Alphonse utilisera, en 1881, une machine à broyer, d'où impôt supplémentaire !

En 1865, Leblanc quitte Saint-Désir. Le nouvel exploitant du four D 193, Amelot Alexandre, vient de Léon dans les Côtes du Nord. Il a transité par Rennes où il a rencontré Daniel Pierre-Marie originaire de Quimper, qu'il entraîne à Saint-Désir. Amelot a deux associés, un principal, Tourment Alexandre, qui paie patente de 1866 à 1872, année de sa retraite. Le second est vraisemblablement Daniel qui travaillera à la fabrique jusqu'en 1871. En 1874, Amelot emploie Degouet Alexandre, potier originaire du Bessin. Au décès d'Amelot, sa veuve continuera de tenir boutique, rue de Caen, face à la rue du Pré-d'Auge et place de la Boucherie, actuelle avenue Victor-Hugo, où depuis 1833 a été déplacé, par décision du Conseil Municipal de Lisieux, le marché à la poterie malgré une protestation des marchands potiers du Pré-d'Auge. Il était précédemment installé place Royale, actuelle place Mitterand. La fabrique est reprise par Gosset Alphonse qui est peut-être originaire de la région de Lisieux. Gosset n'exerce pas, lui-même, semble-t-il le métier de potier. On constate, dans la fabrique, la présence d'une véritable dynastie potière, les Degouet. En 1876, Alexandre fait venir son frère Jean, puis en 1881 son père Alexis. En 1884, c'est au tour de son frère Alexis-Alfred de venir à Saint-Désir, puis de Tranquille en 1893. A la retraite de Gosset Alphonse en 1899, Degouet Jean prendra la relève. Ce sera le dernier fabricant

de poterie de Saint-Désir. L'activité cesse définitivement en 1903. A son décès en 1904, Degouet Jean exerçait le métier de cafetier-regrattier.

Le four construit par Barbier Etienne en 1843, parcelle D 184 S, fonctionna jusqu'en 1870. Au décès de Barbier en 1862, sa veuve tenta de vendre, sans résultat la fabrique. De 1865 à 1869, celle-ci sera animée par Prévost Eugène. Agé de 18 ans en 1858, ce jeune tourneur, originaire de Meulles, canton d'Orbec, était employé chez Barbier. Entreprenant, il sait lire et écrire ainsi que son épouse. Il acquiert en 1867, un terrain à Ouilly-le-Vicomte, lieu-dit le Pré Robine où en 1870 il ouvre une poterie. A cette date, la seconde fabrique de Saint-Désir cesse de fonctionner. La poterie d'Ouilly emploie 4 ouvriers en 1882 et utilise un malaxeur. La production semble s'orienter vers des produits nouveaux comme les conduites d'eau et les conduits de fumée (publicités parues dans le Lexovien des 23 juillet 1879 et 3 avril 1880). Ces articles sont exécutés en « terre du Pré-d'Auge dont la supériorité est généralement reconnue ». Depuis 1876, au moins, Prevost propriétaire à Lisieux, exploite un magasin de porcelaine, verrerie, poterie ..., rue des Boucheries à proximité du marché à la poterie. Jusqu'en 1895, on peut suivre Prevost dans ses activités qui cessent cette année là. La vente de sa boutique durera trois jours, 16, 17 et 18 septembre 1895. Prevost et son épouse se retireront à Saint-Germain-de-Livet où ils décéderont, elle en 1908 et lui en 1915.

A côté de belles réussites sociales comme celles de Barbier et de Prevost ou d'implantations familiales importantes comme celle des Degouet, certaines expériences sont des échecs. Après deux années d'exploitation (1869-1870), vraisemblablement du four Barbier, Bardel Eugène fabricant de poterie est déclaré en faillite. Saisi et ses biens sont vendus le 11 septembre 1870. La même mésaventure était arrivée, en août 1845, à Guillaume Vattier, marchand potier au Pré-d'Auge, possesseur d'un four à pots.

La poterie d'Ouilly-le-Vicomte ne connaîtra pas une fin plus heureuse. Exploitée à partir de 1899 par un céramiste originaire de Vallauris, Hugues qui a épousé Mme Vve Ballon domiciliée au Pré-d'Auge, la production est résolument orientée vers la poterie horticole : « Pots à bords ordinaires, pots paluvers et anglais, pots à orchidées ... A l'époque de cette publicité, parue en 1908, dans la revue illustrée du Calvados, l'activité était déjà en régression. La patente qui s'élevait à 75,71 fr. en 1906, tombe à 45,54 fr. en 1908. la fabrique qui employait deux ouvriers en 1906 et utilisait deux machines, n'en a plus un seul en 1912. l'activité cesse en 1913. la patente, cette année là, est réduite à 12 fr. Hugues quitta la région après avoir vendu la propriété dont il avait hérité de sa femme.

La fin de l'activité potière dans la région de Lisieux, n'est pas liée à un immobilisme systématique. Même au Pré-d'Auge où les ateliers disparaissent, peu à peu, avec le décès des potiers, on note quelques tentatives d'implantation. Souhaitant profiter du percement de la route de Caen, l'actuelle RN 13, Grip Armand est autorisé, le 8 juin 1834, à construire un four à proximité. Celui de Bellières Louis Armand est édifié, selon une technique différente de celle des traditionnels « fours en long » et qui se rapproche de celles des fours de Saint-Désir.

Au hasard des concours agricoles et autres manifestations, des potiers sont récompensés ou encouragés. Au concours agricole de Lisieux en août 1867, une mention honorable est accordée à Bocage Clément pour « ses vases et ses poteries en

Facture de la poterie Hugues frères du 28 mai 1907

(Archives Départementales du Calvados, 16 FI 465)

CONCOURS
D'ARTS
ET
D'INDUSTRIE

POTERIE DU PETIT-BON-DIEU
fondée en 1869

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

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

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

Monsieur Feltes Bernier

Le 28 Mai 1907

J'ai remis Hugues à 1.50 10.50

*page
conten
pour M. Hugues*

POUR ACQUITTÉ
OUILLY-LE-VICOMTE

HUGUES F.
LISIEUX

Estampille de la fabrique.

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

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

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

terre du Pré d'Auge » (ils sont encore 12 potiers patentés cette année là). Lors de la distribution solennelle des médailles d'argent et de bronze en juillet 1841, les membres de la société d'Emulation de Lisieux, citent : « encore avec éloges ... M. Legrip aîné et Legrip jeune, fabricants de poterie de Manerbe ». « Il serait à désirer que ces fabricants s'attachassent, particulièrement, à éviter les défauts du vernis que l'on trouve dans toutes leurs pièces ». Hugues, président de groupe, membre du jury du concours agricole de Livarot en 1904, compte 15 médailles obtenues lors de précédents concours pour ses produits horticoles. Malgré sa compétence reconnue, il ne peut échapper à la récession et à la fermeture de sa fabrique, en 1913. On ne peut, donc pas systématiquement, parler de l'immobilisme des potiers même si le phénomène est bien présent. L'activité et le dynamisme de Saint-Désir sont là pour témoigner de l'attrait qu'exerça ce centre auprès de potiers venus de fort loin. Ce constat pour les fabricants est également valable pour les ouvriers potiers. Aux Degouet venus du Bessin, on peut ajouter Coicaud Charles originaire de Nantes, Deshayes Adolphe de Lison (Manche), Dupuis Félix de Louviers (Eure). Seul Duclos Pierre, associé à Beaudoin et à Leblanc, est natif du Pré d'Auge.

Malgré les tentatives de renouveau, la longue tradition potière de la région de Lisieux s'est éteinte progressivement, Manerbe en 1877, le Pré-d'Auge vers 1886-1890, Saint-Désir en 1903 et OUILLY-le-Vicomte en 1913. En 2003, l'agglomération lexovienne, qui compte environ 23000 habitants, ne compte plus qu'un seul marchand de vaisselle !

M^{me} V^e AMELOT a l'honneur d'informer sa clientèle que ses magasins de poterie de Saint-Clair sont maintenant transférés rue de Caen, en face le chemin du Prédauge, et qu'elle continue, contrairement aux bruits qui ont couru, de tenir tous les articles qu'elle fournissait avant son déménagement.

Publicité Amelot
Le Lexovien du 3 avril 1880.

Production des Degouet, derniers potiers de Saint-Désir-de-Lisieux



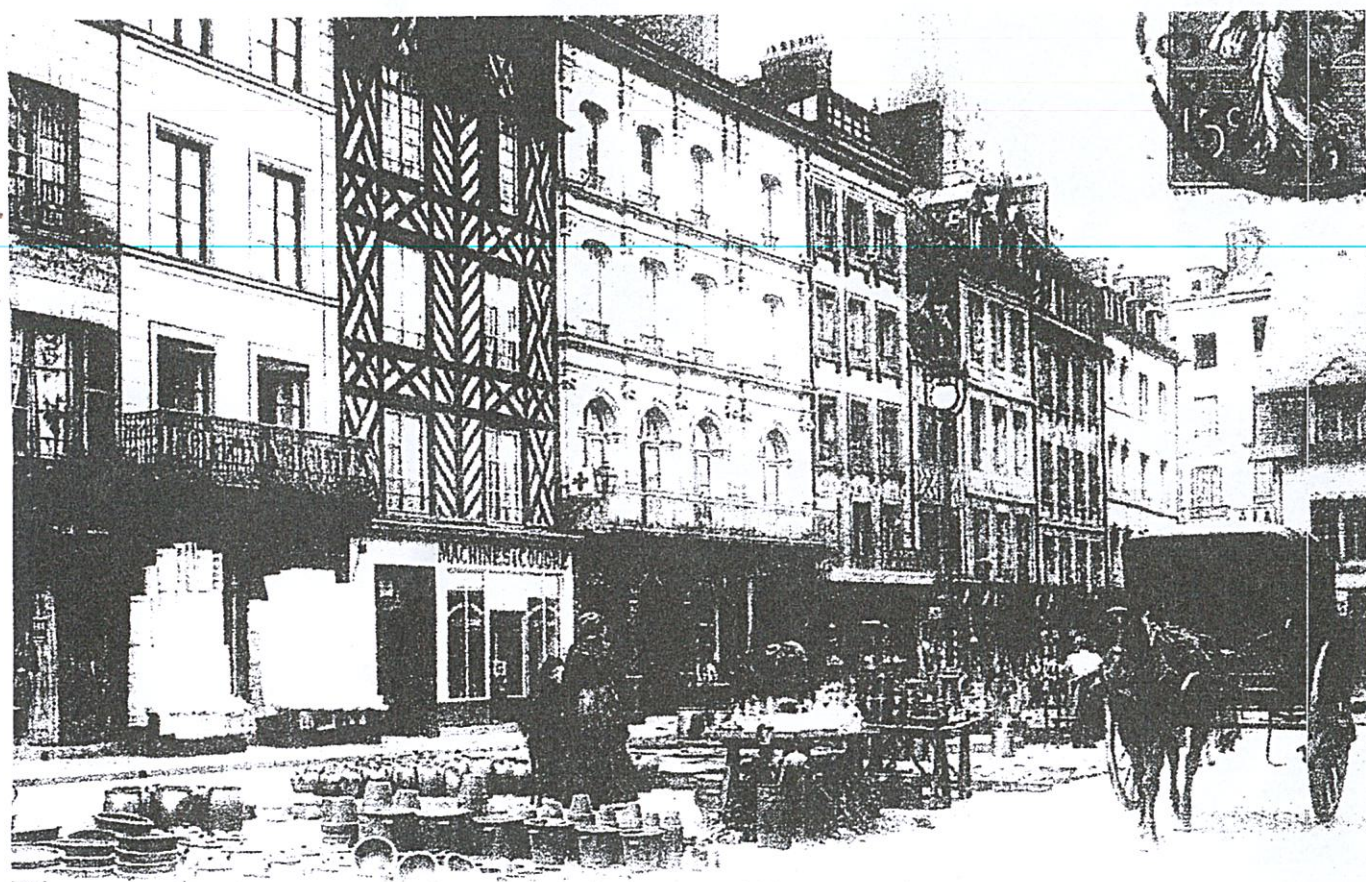
Quelques exemples de céramiques attribuables aux ateliers de saint-Désir-de-Lisieux



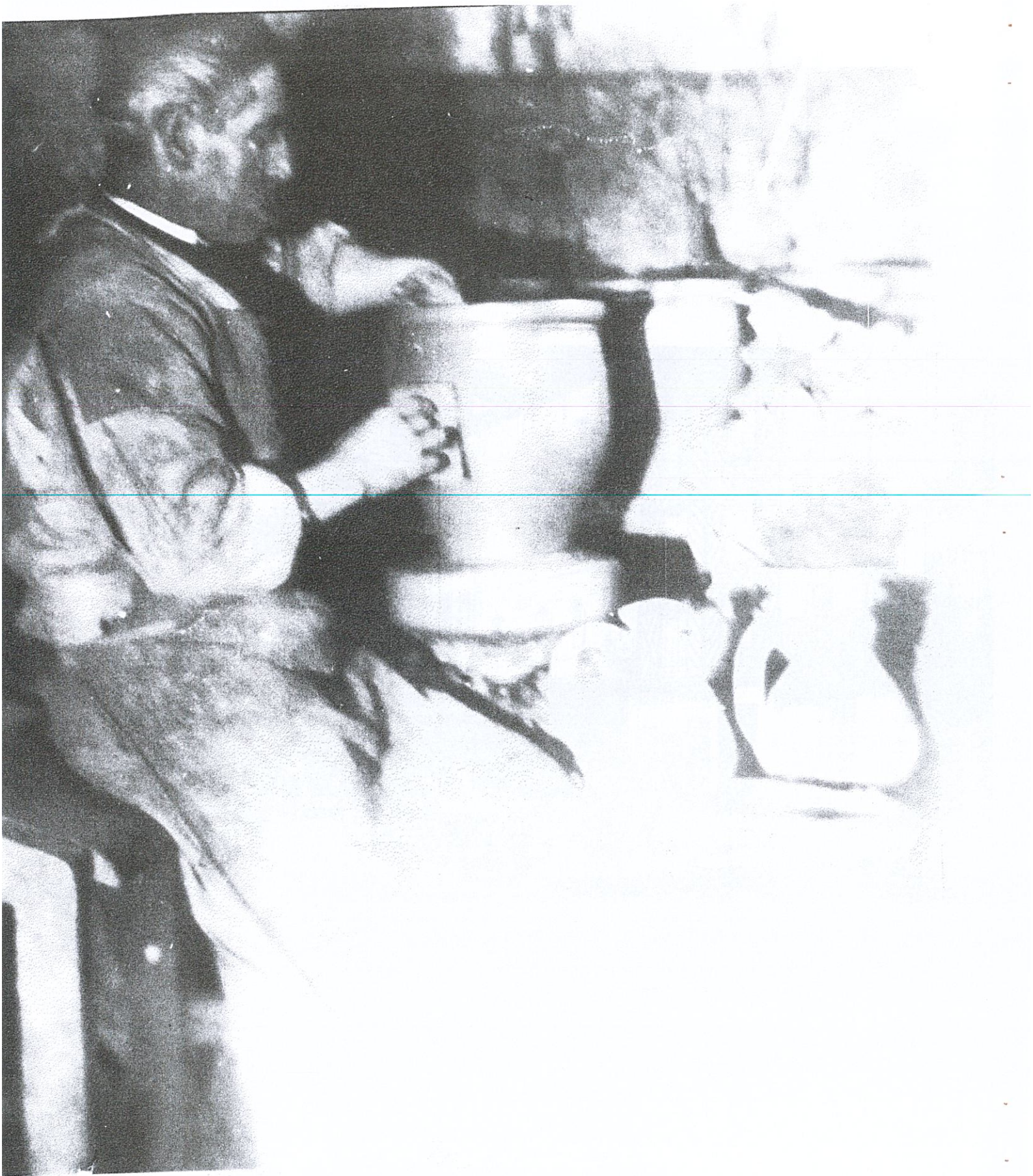
Place Victor Hugo à Lisieux.

Marché à la poterie implanté à cet endroit en 1833 par décision du Conseil Municipal.

Reproduction d'une carte postale éditée au début du XXe siècle



La Place Victor Hugo, un Jour de Marché. — II.



Un des derniers potiers du Pré d'Auge

Matronymes normands

Dominique Fournier

Les *matronymes* sont des noms de famille ayant pour origine le nom de la mère : nom de baptême ou surnom féminin. Deux principaux cas ont favorisé leur apparition : celui de la femme seule (femme abandonnée, mère célibataire, veuve non remariée) dont les enfants prenaient le nom, et celui de la femme ayant un statut social ou juridique plus important que celui du mari. À ces cas les plus courants s'ajoutait parfois le souci de distinguer les enfants nés de même père mais de mères différentes, ou encore un fils de son père en cas d'homonymie; enfin, la transmission du nom de la mère pouvait éventuellement indiquer le fruit d'un mariage clérical non canonique¹.

1. ORIGINE ET FIXATION DES MATRONYMES.

L'emploi de *matronymiques* (surnoms individuels évoquant une ascendance féminine, signalés dans les textes médiévaux par la locution latine *filius X* "fils de X") apparaît en Normandie à la fin de la première moitié du 11^e siècle :

- matronymiques formés avec un NB féminin : *Signum Ansfredi filii Adle* 1043 RADN, *Ansfredus filius Athle* ~1050/1056 RADN "(le signe d')Anfray, fils d'Adla / Athla (= Adèle)". — *Signum Willelmi filii Adeladis* 1050 RADN "le signe de Guillaume, fils d'Adélaïde" [charte rédigée à Lyons-la-Forêt, Eure]. — *Tustingi filii Helvise* 1051 RADN "Toutain, fils de Helvisa". — *Rodulfus filius Marie* ~1070, *Rodulfus filius Mariæ* ~1080/1083 AGC "Raoul, fils de Marie" [témoign d'une vente à Lanfranc, en faveur de l'abbaye Saint-Étienne de Caen]. — *Godefridus filius Alberede* 1083 AGC "Godefroy, fils d'Aubrée". — *Stephanus filius Addeledis comitisse* 11^e s. CDCA "Étienne fils de la comtesse d'Adélaïde" [Sainte-Marguerite, canton d'Aumale, Seine-Maritime]. — *Adam filius Beatricis, de Sancto Petro super Divam* 1247 QN "Adam, fils de Béatrice, de Saint-Pierre-sur-Dives" [Calvados].
- matronymiques formés avec un surnom féminin : *Cristinus fil[i]us a la Contesse* 1058 LRB "Christin, fils à la Comtesse" [Bayeux, Calvados]. — *Joscelino filio Pucele* 1198 MR "Josselin, fils de la Pucelle" (ce qui est en soi assez paradoxal). — *Willelmus filius a la Baube* 1248 CBER "Guillaume, fils à la Baube (= la bèque)" [Berville, canton de Saint-Pierre-sur-Dives, Calvados]. — *Hugo filius a la bru Fulconis* 1248 CBER "Hugues, fils à la bru de Fouque" [Berville, canton de Saint-Pierre-sur-Dives, Calvados].

Lorsque la marque de filiation *filius X* est absente, on peut parler de *matronymes*, dont les premiers représentants Normands apparaissent au 12^e siècle, époque à laquelle certains de ces surnoms initialement individuels commencent à devenir transmissibles, et donc à se fixer en tant que noms de famille. Comme les autres surnoms, ils peuvent être introduits par le mot *dictus* "dit" à partir du 13^e siècle. La fixation de ces noms est généralement achevée au 14^e siècle.

¹ Cf. David Herlihy, "Land, family and women in continental Europe, 701-1200", in *Traditio* XVIII, 1962, pp. 89-120, réimpr. in S. M. Stuard, *Women in medieval society*, Philadelphia, 1976, pp. 13-45.

- matronymes précoces (12e-13e siècles) issus d'un NB : *Roger Bencelinne* 1198 MR. — *Hugo Adelee* 1203 MR. — *Terra Rogferii Alis* apud Maneval 1261/1266 EBL "la terre de Roger Alix à Menneval" [canton de Bernay, Eure]. — *Nicholaus Aelais* 1264 CCC 321 § 190 "Nicolas Allais" [Hauteville-Bocage ou Orglandes, canton de Saint-Sauveur-le-Vicomte, Manche]. — *Guillermus dictus Aalis* 1278 LXM "Guillaume dit Alix" [Lisieux, Calvados]. — *Petro, quondam nato Ricardi Petronille* 1280 CCC 97 § 2 "à Pierre, fils de feu Richard Pernelle" [Le Rozel, canton des Pieux, Manche].

Un certain nombre de matronymes est cependant de fixation assez tardive, car la pratique de donner systématiquement le prénom de la mère comme nom de famille à un enfant né hors mariage fut très vivace en Basse-Normandie²; elle fut suivie par le clergé jusqu'au 18e siècle, et conservée par les officiers d'État civil jusqu'au 19e siècle. Ceci explique la forte proportion de matronymes issus d'un prénom de type récent, tel que VIRGINIE, SOPHIE, HENRIETTE, ANGÉLIQUE ou EUPHRASIE³.

Les *surnoms* féminins (et les matronymes qui en sont issus) se rencontrent en Normandie à partir de la fin de la première moitié du 11e siècle; ils sont introduits par *dicta* ou *dictus* dès le milieu du 13e siècle. Il s'agit assez souvent de noms masculins (noms du père ou du mari) féminisés (on parlera alors de matronymes secondaires), mais on rencontre également un petit nombre de surnoms authentiquement féminins (matronymes primaires), particulièrement dans la catégorie des noms de parenté. Le mode de féminisation le plus courant est représenté par l'emploi de l'article féminin et l'ajout d'un *-e* graphique au nom initial, accompagné des modifications morpho-phonologiques d'usage. Un certain nombre de suffixes féminins sont également employés, dont le plus usuel en Normandie est *-esse*; ce procédé de féminisation est resté très longtemps en vigueur en Normandie, comme d'ailleurs dans beaucoup d'autres régions françaises.

- matronymes précoces et surnoms féminins (11e-13e siècles) : *Terram Goscelini Belatita* ~1042/1049 RADN "la terre de Gosselin Belle-tante". — *Odelina Decana* 1198 MR "Eudeline la Doyenne". — *Johanna dicta Abbatissa* 1259 LXM "Jeanne dite l'Abbesse" [Lisieux, Calvados]; *Gillebertus dictus Abbatissa* 1259 LXM "Gilbert dit l'Abbesse" [Lisieux, Calvados]. — *Matildis dicta Beleaele* 1277 LXM "Mathilde dite Belle-aïeule" [Lisieux, Calvados].
- noms féminisés en -e : *Erenborc la Chapelainne* 1198 MR, épouse ou fille d'un (LE)CHAPELAIN. — *Muriel la Devine* 1203 MR, épouse ou fille d'un (LE)DEVIN. — *Emmam dictam la Hardie* 1258 RJE [baillage de Cotentin, M], épouse ou fille d'un HARDY. — *Terram Epyphanie la Haretele* 1264 CCC 267 § 140 [Hauteville-Bocage, canton de Saint-Sauveur-le-Vicomte, Manche], épouse ou fille d'un HARETEL. — *Agnes*

² Cf. Fernand Lechanteur "Matronymes en Basse-Normandie", in *Actes du 3e Congrès International de Toponymie et d'Anthroponymie* III, Louvain, 1951, p. 756-763. L'auteur montre en particulier que les noms de ce type sont centrés sur le Bessin et le Saint-Lois.

³ Sur les matronymes normands, on pourra consulter en outre Dominique Fournier "Matronymes augerons", in *La femme en Normandie*, Actes du XIXe Congrès des Sociétés Historiques et Archéologiques de Normandie (Lisieux, 28 octobre-1er novembre 1984), Archives Départementales du Calvados, Caen, pp. 63-69; "L'anthroponymie féminine dans le Calvados", in *Onomata* XI, Ελληνικής Ονοματολογικής Εταιρείας, Athènes, 1987, pp. 128-136; "Matronymes et prénoms féminins du Pays d'Auge", in *Le Pays d'Auge*, association "le Pays d'Auge", Lisieux : I (avril 1987) pp. 23-26; II (septembre 1990), pp. 25-30; III (octobre 1991), pp. 23-28; "Génèse et distribution des matronymes en Normandie", in *Actes du Colloque IV PATROM* (Dijon, 24-26 septembre 1990), Tübingen, 1992, 29-68 (Patronymica Romanica, vol. 6). — Le problème des matronymes est abordé d'une manière générale dans Dominique Fournier, *Aspects de l'anthroponymie féminine en France*, Helmut Buske Verlag, Hambourg, 1990 (Études de phonologie, phonétique et linguistique descriptive du Français), ainsi que dans Dominique Fournier "Anthroponymie féminine : questions de typologie et de terminologie", in *Proceedings of the XVIIth International Congress of Onomastic Sciences* (13-18 August 1990), t. I, the University of Helsinki and the Finnish Research Centre for Domestic Languages, Helsinki, 1990, p. 329-336.

dicta la Bouviere 1261 CNO, épouse ou fille d'un (LE)BOUVIER. — *Johanne la Marescote* 1305 CCC 349 § 218 [Gonfreville, canton de Périers, Manche], épouse ou fille d'un MARESCOT. — *Matillida la Fauquecte* 1321 LXM [Lisieux, Calvados], épouse ou fille d'un FAUQUET. — *Alez la Boulangière* 1380 RLA [Les Andelys, Eure], épouse ou fille d'un (LE)BOULANGIER. — *Marie la Bretonne* 1403 ECHN [Rouen, Seine-Maritime], sœur de *Guillaume le Breton*, et donc fille d'un LEBRETON. — *Katerina la Boutelliere, que fuit uxor Radulphi d'Onnebault* 1418 RNF [Grandcamp-Maizy, canton d'Isigny-sur-Mer, Calvados], fille d'un (LE)BOUTELLIER.

- noms féminisés en -esse : *Helouis Ladeinesse* 1198 MR, épouse ou fille d'un LEDAIM. — *Muriel la Clergesse* 1203 MR, épouse ou fille d'un (LE)CLERC. — *Letia la Porteresse* 1228 CCNO, épouse ou fille d'un (LE)PORTIER. — *Odelina La Blondesse* 1241/1242 CNO, épouse ou fille d'un LEBLOND. — *Amelina La Chauvinasse* 1241/1242 CNO, épouse ou fille d'un CHAUVIN. — *Johanna la Faveresse* 1420 RNF, épouse ou fille d'un FAVIER.

Ce phénomène de féminisation rend quasiment impossible le repérage de matronymes issus d'un nom féminin de profession ou d'activité, et laisse toujours planer un doute sur les surnoms et sobriquets de forme féminine : un NF tel que LABERGÈRE peut aussi bien représenter "la bergère" que "la femme (ou la fille) de BERGER"; de même, les NF LADOUCE ou LABELLE correspondent soit à des LEDOUX ou LEBEL féminisés, soit à des surnoms, "la douce", "la belle". Le seul point assuré est qu'il s'agit de matronymes.

2. LES MATRONYMES AUJOURD'HUI.

C'est dans le Calvados, puis dans la Manche, que l'on recontre actuellement le plus fort taux de matronymes en France. On pourrait penser que cette situation est une conséquence directe de la pratique relative aux enfants naturels évoquée plus haut (et il est certain qu'elle y a contribué de manière non négligeable), mais force est de constater que, dès le Moyen Âge, l'emploi de matronymiques et de matronymes semble plus fréquent en Normandie que dans d'autres régions.

On a, avec assez de vraisemblance, attribué ce phénomène, entre autres causes, à la pratique médiévale vivace, héritée des Scandinaves, du mariage *more danico* ("à la mode des Danois"), c'est-à-dire du concubinage parfois multiple, mais socialement accepté. Les enfants issus de ces unions, pour illégitimes qu'ils fussent, n'en jouissaient pas moins d'un statut légal assez favorable, et d'une remarquable intégration sociale⁴. On peut également ajouter qu'en Normandie, l'adoption par une femme du nom de son mari n'a jamais été systématique. En outre, on sait que dans notre région, les femmes jouissaient au Moyen Âge d'une situation sociale et économique tout à fait favorable; et le *Grand Coutumier* normand est justement célèbre pour avoir su préserver l'indépendance et le patrimoine féminin ("bien de femme ne se perd pas") longtemps après la période médiévale⁵.

2.1. MATRONYMES FORMÉS SUR UN NOM DE BAPTÊME OU UN PRÉNOM.

C'est la catégorie la plus fréquente, la mieux représentée, et la moins ambiguë (voir les tableaux n° 1 et 2 ci-dessous).

2.1.1. L'EXEMPLE DE MARIE.

Nos relevés effectués en 1996 d'après l'annuaire de France-Télécom montrent que

⁴ Cf. Fernand Lechanteur, "Les noms de famille féminins", in *La Normandie traditionnelle* II, OCEP, Coutances, 1985, p. 155.

⁵ Cf. Dominique Fournier, *Aspects...*, pp. 95-96.

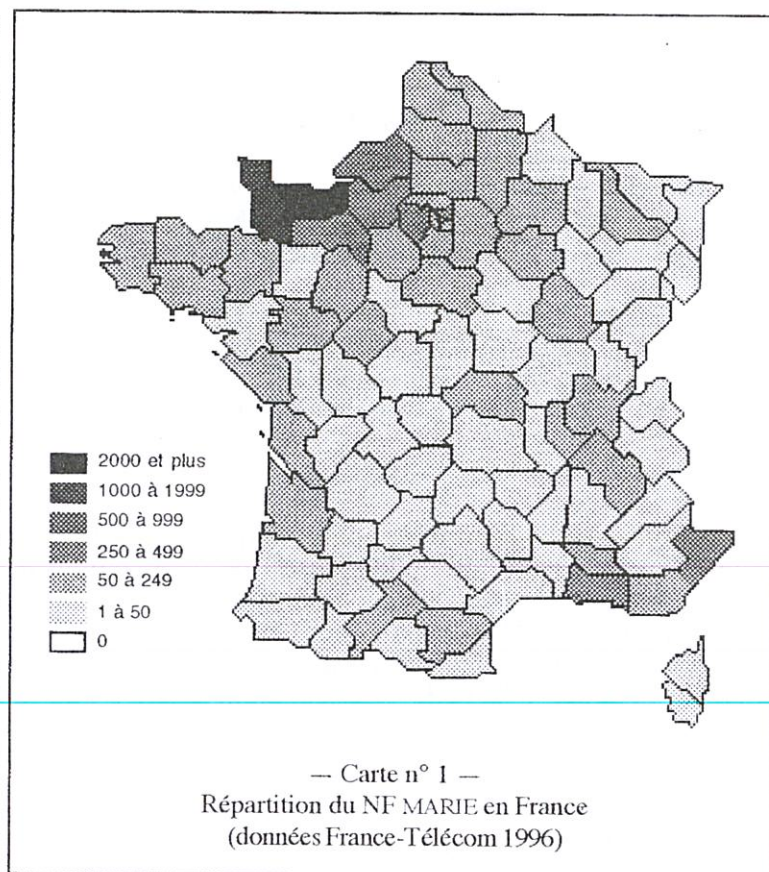
le champion toutes catégories est indubitablement le NF MARIE, porté à cette époque par 4.771 abonnés, soit environ 12.000 porteurs effectifs. Ceci le met en Normandie en deuxième position, immédiatement après LEFEBVRE (15e en France) et devant MARTIN (1er en France), alors que MARIE n'occupe que le 77e rang pour la France métropolitaine, où ce NF représente néanmoins le plus fréquent matronyme. En Normandie même, la fréquence de MARIE est très variable selon les départements : dans le Calvados, où l'on en relève le plus grand nombre, MARIE tient le premier rang devant MARTIN et JEANNE. Il est également premier dans la Manche, où il précède HAMEL et SIMON. Mais il

n'est que 8e dans l'Orne (où le tiercé gagnant est MARTIN, DUVAL et DURAND), 17e dans l'Eure (où s'imposent respectivement LEFEBVRE, LEROY et MARTIN) et 70e en Seine-Maritime (pays d'élection de LEFEBVRE, PETIT et DUVAL).

Si l'on ajoute à ces 4.771 attestations les 606 MARY, qui doivent dans la plupart des cas représenter une variante graphique ⁶ de MARIE, on atteint le total de 5.377 abonnés, ce qui ne lui permet cependant pas de détrôner LEFEBVRE combiné à LEFÈVRE (7614 attestations en 1996)

Cette première place parmi les matronymes issus d'un NB féminin ne correspond cependant pas à la situation qui prévalait en Normandie au Moyen Âge, où *Aalis* et ses variantes (formes populaires d'*Adélaïde*) tinrent longtemps le haut du pavé (12e-13e siècles), avant d'être supplantées par *Jehanne* (13e-14e siècles). L'emploi de *Marie*, en tant que référence au nom de la Vierge, était alors tabou ou presque, et ne s'est vraiment développé qu'à partir des 15e-16e siècles, pour s'imposer au 17e, et dépasser (parfois de très loin) la fréquence de 50% aux 18e et 19e siècles. C'est donc un usage tardif du NB qui s'est cristallisé dans les attestations modernes de MARIE; ce dernier NF correspond effectivement, pour la très grande majorité de ses attestations, à la pratique ecclésiastique bas-normande évoquée plus haut, consistant à employer le prénom de la mère d'un "enfant naturel" (y en avait-il déjà d'artificiels à cette époque ?) pour en faire un nom de famille révélateur.

Ceci dit, quoique rares initialement, les matronymiques en *Marie* sont néanmoins attestés en Normandie dès le 11e siècle : cf. *Rodulfus filius Marie* av. 1070 AGC 128 § 20, *Rodulfus filius Mariæ* ~1080/1083 AGC 107 § 14; *Willelmus socius Radulfi filii Marie* 1203 MR II 93a "Guillaume, associé (ou serviteur ?) de Raoul fils de Marie". Les matronymes proprement dits se relèvent à partir du début du 13e siècle : *Ricardus Marie* 1203 MR II 89b; *Johannes Marie* 1279 PAG [Doux-Marais, aujourd'hui Sainte-Marie-aux-Anglais, canton de Mézidon, C]; *Radulfus Maria* 1290/1299 CSG [Saint-Georges-en-Auge, canton de Saint-Pierre-sur-Dives, C], etc.



⁶ Mais certainement pas anglo-saxonne, comme on aurait (trop) tendance à le croire.

	Rang (tous NF)	Matronymes	Manche	Calvados	Orne	Eure	S.-Mme	TOTAL
1	2	MARIE	1116	2676	262	267	450	4771
2	14	JEANNE	533	1016	63	77	371	2060
3	121	ANNE	249	413	51	26	47	786
4	128	NICOLLE	268	199	19	32	239	757
5	177	MARY	118	155	139	108	86	606
6	198	CATHERINE	154	303	33	28	48	566
7	251	FRANÇOISE	143	275	8	22	23	471
8	279	MADELAINE	95	272	27	11	33	438
9	282	BAZIRE	173	108	10	36	105	432
10	284	MABIRE	159	61	16	53	142	431
11	352	ALIX	145	87	15	30	96	373
12	382	MARION	158	124	8	35	27	352
13	386	MARIETTE	117	108	24	22	74	345
14	414	JOUEUNE	191	53	22	28	37	331
15	467	SÉBIRE	85	100	24	51	40	300
16	500	ORANGE	81	26	11	7	158	283
17	501	ROBINE	106	96	36	13	32	283
18	510	HÉLAINE	206	47	6	8	11	278
19	521	JACQUELINE	77	136	3	10	49	275
20	547	JOUANNE	90	73	20	25	55	263
21	553	LUCE	91	30	11	15	115	262
22	558	MABILLE	9	22	18	16	195	260
23	580	MARGUERITE	34	131	37	27	24	253
24	590	ALLIX	146	34	9	16	43	248
25	641	SUZANNE	58	101	26	31	16	232
26	646	OZENNE	98	87	0	6	40	231
27	653	LAURENCE	87	21	3	14	104	229
28	681	MARGUERIE	101	92	15	5	8	221
29	707	GUILLAUMETTE	77	86	0	17	35	215
30	708	JULIENNE	46	78	56	16	19	215
31	719	MADELEINE	61	107	19	6	20	213
32	775	BELLIARD	64	55	17	9	52	197
33	817	AMELINE	57	85	11	11	26	190
34	839	BASILLE	0	2	1	6	175	184
35	889	COLLETTE	74	47	10	17	26	174
36	893	PERROTTE	83	27	24	17	23	174
37	921	AUBOURG	3	14	3	5	145	170
38	922	BERTHE	3	25	8	24	110	170
39	939	DORANGE	64	11	1	5	85	166
40	966	ROBERGE	12	87	12	7	45	163
41	974	LOUISE	82	54	13	5	8	162
42	975	BARBE	39	39	22	28	33	161
43	1005	AGNÈS	83	28	12	13	19	155
44	1013	MARGUERITTE	39	76	19	2	18	154
45	1014	PERRÉE	52	55	3	37	7	154
46	1017	AUBRÉE	40	63	3	30	17	153
47	1025	THOMINE	89	47	5	2	10	153
48	1031	GILLETTE	56	66	11	3	16	152
49	1042	THOMASSE	30	96	7	11	7	151
50	1078	GUILLOTTE	81	35	3	4	24	151

— Tableau n° 2 —

Les 50 matronymes normands les plus fréquents (nombre d'abonnés d'après France-Télécom en 1996).

Les italiques signalent d'autres valeurs possibles.

ADDE, ADE. — ADÈLE, ADELLE. — ADELÉE, ADELÉ. — *ADELINET. — *ADET. — ADIGARD. — ADINE. — AFFAGARD. — *AGACHE; *AGASSE; AGATHE. — AGNÈS, AGNEZ, ANIES. — AIMÉE. — ALINE; ADELINÉ, ADLINE; EDELINÉ, EDLINE. — *ALAINÉ. — *ALLAIRE, HALLAIRE. — ALLAIS, ALLAIX, ALAIS, ALLEZ; ALIX, ALLIX; ALICE; ADELÀIDE; ADELIS. — ALLÉE. — ALLOT. — *AMABLE. — AMELINE; AMELINE-CARDINE; AMALINE. — AMETTE. — *AMICE, *AMISSE, *AMIS. — *ANCELLE. — *ANDASSE. — ANFRIE, AMFRIE, ANFRYE. — ANGÉE. — ANGÉLIQUE. — ANNE. — ANNÉE, ANÉE. — *ANTHORE. — ARTHÉMISE. — *ASSE. — ASSELINE. — ASSELOT. — *AUBEUT. — AUBINE. — AUBOURG. — AUBRÉE. — AUDE. — *AUDET, *AUDÉ. — AUGUSTINE. — AUPEE, HAUPAIS. — AURORE. — *AVELINE. — AVICE, AVISSE. — *AVONDE. — *AZE. — AZELIE. — AZETTE. — *BAINÉE, *BAISNÉE. — BANCELINÉ. — BARBE. — BAUDE, BAUXDE; BAUDAIN. — *BAUDELLOT. — BAUJARD, BAUGEARD, BEAUJARD, BEAUGEARD. — *BAUSSAN, *BAUSSANT. — *BAZIRE, *BASIRE; *BAZILE, *BAZILLE, *BASILE, *BASILLE. — BEATRIX. — *BÉLINE, *BELLINÉ. — *BELLARD, *BÉLIARD. — BELLISSENT, BELISSENT. — BENEULT, BESNEUX. — BERHAUT. — BERNOUIS. — BERTHE, BERTÉ. — BERTHEUX, BERTEUX. — BEUVE; BEUVAIN. — BILHEUX; BILHAUT, BILLAUD. — *BILLARD, *BILARD. — BINETTE. — BIRÉE. — BIRETTE. — *BLANCHE. — *BONNE. — BONNISSANT, BONISSANT. — *BOURGOISE; *BOURGEOISE. — BOURGUE; BOURGE, BURGÉS. — *BOURQUELLE. — *BRUNE. — CALLENS. — *CAMILLE. — CARDINE, CARDINNE; CHARDINE, CHARDINNE. — CATHELINEAU. — CATHELOTTE. — CATHERINE, CATHRINE, CATHELINE. — CATHRIN; CATELIN, CATTELIN, CATHELIN. — CATINEAU. — CATTAUD, CATHAUD. — CATTIN, CATIN. — *CÉLESTE. — CÉSARINE, CÉZARINE. — CHARLOTTE. — CHRÉTIENNE. — CLÉMENCE. — CLÉMENTINE. — CLÉRISSE, CLÉRISSE, CLARYS, CLARYSSE. — COLASSE, COLLASSE, COLACE, COLLACE. — COLLETTE, COLETTE. — *COLOMBE. — COLTÉE. — *COMTESSE, *CONTESSÉ. — COZETTE, COSETTE. — DELPHINE. — DENIZE, DENISE. — DODELANDE. — DODILLE. — *DONNE. — *DOUINE. — *DURANDE. — ÉCOLASSE. — EDITH. — ELISABETH, ELIZABETH. — EMME. — ENNE; LENNE; INNE. — ÉPIPHANE. — ERMENEUX. — ERMESSENT. — ERMISSE. — ESNEULT. — ESSELINE, ESLINE. — ESTHER, ESTER. — EUDELINÉ. — EUDINE. — EUDOXIE. — EUGÉNIE. — EUPHRASIE. — EUTHINE. — ÈVE; *ÉVAIN; *HEUVIN; DAMEUVE; DONNÈVE. — *EVETTE. — FANISE. — FÉ, FOY. — FÉLICITÉ. — FLEURANCE, FLEURENCE; FLORENCE, FLORANCE. — FRANÇOISE. — FRÉGARD. — FROTIÉE. — GABRIELLE, GABRIELE. — GALHAUT. — GALLIENNE, GALIENNE. — GARDAHAUT. — *GAUBOUT. — GEFFINE, GÉPHINE. — *GENEVÉE. — GENEVIÈVE, GENNEVIÈVE. — GEORGETTE. — GÉRAUDELLE. — GERMAINE. — *GERVAISE. — GERVASE JEANNE. — GIRETTE; GILLETTE, GILETTE. — GODEHEU; GODEUX. — GONDREE. — *GOSSE; *GOUSSE; *LAGOUCHE. — *GOUDE; *LAGOUE. — *GRANDGUILLLOTTE. — GUERSENT, GUERSANT. — GUIBOURG, GUIBOUT. — GUILLEMETTE. — GUILLEMINÉ. — GUILLEUX. — GUILLOTTE. — GUINEHEU, GUINEHEUX, GUINNEHEU. — GUYONNE. — HAIS, HAYS; *HAIZE, *HAISE, *HEYSE. — *HANOTELLE. — HARMANCE. — HAUDEBOURG, HODEBOURG. — HÉBOURG. — HÉDIARD. — HÉLAINE, HÉLEINE, HÉLÈNE. — HELISSEN. — HÉLIX. — HELLEU, HELLEUX. — *HELLOT, *HÉLOT. — HÉLOUIS, HESLOUIS; HÉLOISE, ÉLOISE. — HENRIETTE. — HENROTTE. — HENRYE. — HÉRAMBOURG, HEREMBOURG. — HERBLINÉ. — HERGAULT, HERGAUT. — HERSENT, HERSANT, HERSAND, HERSAN. — *HEUDE. — *HUDE. — *HEUX. — HEUDEBOURG. — HEUDIARD. — HEULINÉ; HULINÉ; HEUDELINÉ. — HEUVELINÉ, HUVELINÉ. — *HODECENT. — HODIERNE, HODIESNE, ODIENNE, HOSDIESNE, AUDIENNE. — HONORINE. — HORTHENSE, HORTENSE, HORTANCE. — HUETTE. — HUGONIE. — INNE. — ISABEL, IZABEL, YSABEL, YZABEL; ISABELLE, IZABELLE, YSABELLE. — ISABET, ISABETH, YSABETH. — ISEUX, YZEUX. — ISSAMBOURG, YSSAMBOURG, ISSEMBOURG, YSSEMBOURG. — JACQUELINE. — *JACQUETTE. — JAMOTTE. — *JASMIN. — JAUTÉE. — JEANNE, JEHANNE; JEHENNE; JOUANNE; JOUENNE. — JEANNELLE, JANELLE. — JEANNETTE, JEANETTE. — *JOYE, *JOIE. — JOSEPHINE. — *JOUETTE. — JOURDAINE, JOURDAINNE. — *JUE. — JULIE. — JULIENNE, JULLIENNE. — JUSTINE. — LAURENCE, LORENCE, LORANCE, LAURANCE. — LAURETTE. — LAUTRU. — LÉA. — LESSELINÉ. — *LIAIS. — LIBERGE. — LIÉGARD; LIÉGEARD; LEGEARD. — LISE, LIZE. — LOUISE. — LOUISE JOSEPHINE. — *LUCE. — LUCIENNE. — MABIRE, MABYRE; MABILLE, MABILE. — MADELAINE, MADELEINE, MAGDELAINE, MAGDELEINE. — MADELINE. — MADELON. — MAHAUT, MAHAULT; MAHEUT, MAHEUST, MAHEUX, MAHEU; MÉHEU, MÉHEUT. — MAIMBOURG, MAINBOURG. — MAINCENT. — *MAINGARD. — *MALINE. — MANNEHEUT. — MANUELLE. — MARCELLE; MARCÈRE. — MARCELLINE. — MARCIENNE. — *MARCOTTE. — MARGOT; MARGEOT. — MARGOTTE. — MARGOTTIN, MARGOTIN. — MARGUERIE, MARGUERY, MARGUERIT, MARGRY; MARGERIE; MARGUERITE, MARGUERITTE. — MARGUERON. — MARGUET. — MARGUIN. — MARIE. — MARIE-ANGÉLIQUE. — MARIE-CARDINE. — MARIE-LOUISE. — MARIE-MAGDELEINE. — MARIETTE. — MARINÈCHE. — MARION. — *MAROT. — *MAROTTE. — MARQUETTE. — MARTINE, MARTINNE. — MASSELINE, MASLINE; MAZELINÉ. — *MAUGARD. — MÉLANIE. — MÉLIGNÉ, MÉLINÉ. — MENGARD; MENGEARD. — MÉRIEULT, MÉRIEUX. — MESSANT. — MICHELINE. — MICHELLE, MICHELE. — MICHOTTE. — MILCENT, MILSENT, MILSAN. — *MINGOT. — MONIQUE. — MORIEUX, MORIEULT. — MURIEL. — *NICOLLE, *NICOLE. — *NIOBEY. — NOUELLE. — OCTAVIE. — *ODIEVRE. — ODILLE. — *OLIVE, *OLLIVE. — OPPORTUNE. — ORANGE, ORENGE. — ORIEULT; EURIEULT. — OZENNE; OZANNE; EUZENNE. — PAQUOTTE, PACOTTE. — PARISSE; PARISE. — PASCALIE. — PASQUETTE, *PAQUETTE. — PATIENCE. — PAULE. — *PAVIE. — PÉLAGIE. — PÉRINELLE, PERRINELLE. — PERNELLE. — *PÉRONNE. — *PERRÉE, *PÉRÉE. — *PERRILLE. — PERRETTE, PÉRETTE. — PERRINE, PERRINNE. — PERROTTE, PÉROTTE, PERROTE. — PHILIPPINE, PHILIPINE. — PHILOGONE. — PIERRETTE. — *PLAISANCE. — POLIXÈNE. — PRUDENCE. — *QUINETTE. — RABOURG. — RAGONDE. — RAIMBOURG, RIMBOURG. — RAMBOUR, RAMBOURG. — RASSANT, RASSENT; RESSANT. — RAUDE. — RAULINÉ, RAULLINÉ. — RENAUDE. — RENÉE. — REQUEUT; *RICHAUD. — *RESSE. — RIBOURG. — RICARDE; RICARDE. — *RICHETTE. — *RINGARD; RINGEARD. — ROBERDE. — ROBERGE. — ROBINE. — ROBINETTE. — ROBIOLLE, ROBIOLÉ. — ROGÈRE. — ROGINE. — ROHAUT, ROHAULT. — ROHÉE, ROHAIS. — ROSALIE. — ROSE, ROZE. — ROULETTE. — SABINE. — SÉBIRE, SÉBYRE; SÉBILLE, SÉBILE; SIBILLE, SIBBILLE; SIBELLE. — SEHEUX, SEHEUT. — *SÉRÉE. — SILVANIE, SYLVANIE. — SIMONNE, SIMONE. — SINEUX, SINEUST. — SOPHIE. — SUZANNE, SUSANNE. — SYDONIE, SIDONIE. — *TESSE; *THIESSE; *TEICHE. — THÉRÈSE, THÉRÈZE; THÉRESSE. — THIBERGE, TIBERGE; THIBIERGE. — THIENNETTE. — THIÉRIE. — THIÉRRÉE. — THOMASSE. — THOMINE, THOMINES; THOUMINE. — THOUMIRE, THOUMYRE; THOUMIRE. — TIPHAIGNE, TYPHAIGNE, THIPHAIGNE; TYPHAGNE, TIPHAIGNE, TIPHAIGNE, TYPHAIGNE. — TOUGARD. — *TRANQUILLE. — *TRUDELLE. — VALENTINE. — VALLÉRIE, VALEYRIE, VALÉRIE. — VAUBOURG. — VENISSE, VÉNISSE. — VICTOIRE. — *VIOLETTE. — VIRGINIE. — YVONNE. — *YZET. — ZABEL; ZABIAUX. — ZABIOLLE.

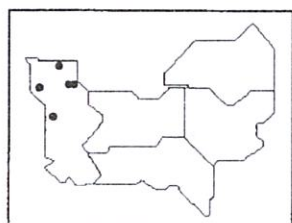
— Tableau n° 1 —

Liste des principaux matronymes de Normandie formés sur un nom de baptême ou un prénom
(l'astérisque signale d'autres valeurs possibles).

• NF composés :

Étant donné la fréquence du NF MARIE, il n'est pas surprenant de constater qu'un certain nombre de ses représentants sont du type MARIE DIT X... : en effet, les trois quarts des NF normands de cette forme (cf. LOUIS DIT PICARD, JEANNE DIT FOUQUE, etc.) sont constitués, en ce qui concerne le premier élément, de noms de famille issus d'un nom de baptême ou d'un prénom récents, dont 30% de matronymes tardifs, et environ 65% de noms masculins donnés par l'assistance publique à des enfants trouvés ou abandonnés (le premier prénom servant de nom de famille). Il s'agit donc, pour la plupart, de noms très répandus, auxquels un usage relativement récent a ajouté un second élément afin de distinguer différentes familles homonymes, voire différentes branches d'une même famille, ou encore pour officialiser un surnom sous lequel le personnage était mieux connu.

En ce qui concerne MARIE, les principaux NF de ce type existant en



— Carte n 2 —
Localisation (1996) du NF
MARIE DIT BEAUFILS

Normandie sont MARIE DIT ASSE; MARIE DIT AUMONT; MARIE DIT AZÉ; MARIE DIT BEAUFILS / MARIE-DIT-BEAUFILS; MARIE DIT BRIQUET; MARIE DIT BROSSARD; MARIE DIT CALAIS; MARIE DIT CHÂTEL; MARIE DIT CHIROT; MARIE DIT DALET; MARIE DIT DESLANDES; MARIE DIT DINARD; MARIE DIT FRÉMIN; MARIE DIT GUILMAIN / MARIE DIT GUILMIN / MARIE DIT GUILLEMIN; MARIE DIT HOMMET; MARIE DIT LEMESLE; MARIE DIT LIOT; MARIE DIT PHILIPPE; MARIE DIT ROBIN, auxquels il faut sans doute ajouter MARY-DIT-CORDIER; MARY DIT MARINIER / MARY DIT MARIGNIER.

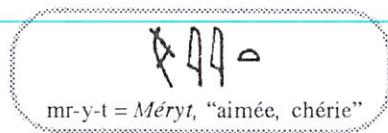
Un autre cas est représenté par les prénoms composés. Ceux-ci, on le sait, sont d'apparition tardive en France. Si certains d'entre eux, comme *Jean-Baptiste*, *Jean-Jacques*, *Jean-François* ou *Marie-Madeleine*, sont déjà bien attestés au 17^e siècle, la plupart n'apparaissent qu'au siècle suivant, et ne deviennent fréquents qu'au cours de la seconde moitié du 18^e siècle. C'est donc de cette époque (17^e-18^e siècles) qu'il faut dater les quatre exemples de prénoms composés en *Marie* devenus matronymes en Normandie, tous de très basse fréquence : MARIE-ANGÉLIQUE, MARIE-CARDINE, MARIE-LOUISE⁷ et MARIE-MAGDELEINE. Le NF MARIE-SAINTÉ, actuellement relevé à Caen, est un NF antillais, bien attesté en Martinique. Le NB *Marie* est également présent dans certains noms composés masculins tardifs tels que JEAN-MARIE, qui bien sûr ne sont pas des matronymes.

Une troisième catégorie de composés est représentée par l'adjonction d'un surnom au NB ou prénom. Notre principal exemple n'est, à notre connaissance, attesté qu'en Seine-Maritime. Il s'agit de MALMARY, composé de l'ancien français *male* "mauvaise" + *Marie*, soit "la mauvaise / méchante Marie". Le maintien de [l] dans ce NF montre qu'il s'agit bien d'un nom féminin (un emploi masculin de l'adjectif *mal* eût abouti à la forme °MAUMARY, non attesté. Quant au curieux MARIE-SANS-REFUS aujourd'hui attesté à

⁷ Une origine antillaise est également possible pour ce NF.

UN PEU D'ÉTYMOLOGIE

Le NB *Marie* est issu de la forme latine *Maria* de ce nom, empruntée au grec *María*, *Mariám* (où le -m final avait été perçu comme la marque d'un accusatif latin) < araméen *Maryâm* (forme correspondant à l'hébreu *Miryâm*). Comme *Moïse*, ce nom personnel hébreu et araméen a été emprunté à l'égyptien, lors du long contact entre les deux peuples : il s'agit très probablement de l'ancien égyptien *Méry* [mry], "aimé, chéri", féminin *Méry-t* [mry-t], hypocoristique des noms dont le premier élément est *Méry-*, *Méri-*, tel que *Méirê* "aimé de Ra", *Mériptah* "aimé de Ptah", *Méryatum* "aimé d'Aton", *Méri-mosé* "naissance aimée", etc. L'hébreu a substitué à la désinence féminine égyptienne -t la terminaison diminutive féminine -âm, d'où les formes *Miry-âm*, araméen *Mary-âm*.



mr-y-t = Méryt, "aimée, chérie"

Caen, il est à craindre que, plutôt que l'évocation d'une demoiselle accueillante, il ne représente que l'union accidentelle de deux NF accolés, MARIE et SANS-REFUS, ce dernier étant originaire de la Manche.

• NF dérivés :

Enfin, le NB *Marie* se manifeste également par la fixation matronymique parfois ancienne de divers dérivés diminutifs. Citons entre autres MARION, que l'on trouve attesté en Normandie dès le 13^e siècle : cf. *Cecilia Marion de Cost[entino]* ou *Cost[entia / -entiis]* 1243 RJE 162 § 716, "Cécile Marion, du Cotentin" ou "de Coutances"; Jehan *Marion* 1476 ANDG 296 § LIV [Grestain, aujourd'hui Fatouville-Grestain, canton de Beuzeville, Eure]. Ce NF, nettement centré sur la Manche et le Calvados, figurait en 1996 au 12^e rang des matronymes normands, et au 382^e de tous les NF de cette région. Il était suivi de très près par MARIETTE, de formation vraisemblablement plus tardive mais de même répartition géographique. Il figurait à cette même date au 13^e rang des matronymes et au 386^e de l'ensemble des NF. On relève encore à Caen les NF MARITAUD et MARITON (ainsi que MARIOTTE dans les années 1980), de beaucoup plus faible fréquence.

☞ Contrairement aux apparences, le NF MARIOLLE, rare et essentiellement centré sur le Calvados, n'est pas un matronyme, mais un surnom métonymique évoquant la profession ou l'activité, issu de l'ancien français *mariole*. Ce mot a désigné une petite image de la Vierge, puis, de manière générale, toute image ou figurine de saint. Le surnom a probablement désigné à l'origine un marchand ou un fabricant de bondieuseries médiévales. Le NF est bien attesté à Lisieux depuis le 17^e siècle (au moins) : cf. *Gaspard Mariolle* 1637 LCEL [échevin en 1671]; *Estienne Mariolle fils Jean, foulon* 1684 RTL.

2.1.2. LES AUTRES NB.

JEANNE suit MARIE d'assez loin. Ce sont les deux seuls matronymes à dépasser le seuil de 1.000 attestations, JEANNE atteignant le chiffre de 2.060 abonnés en 1996, soit environ un peu plus de 5.000 porteurs effectifs. Cette forme féminine de *Jean* est doublement populaire : le culte de saint Jean — particulièrement de saint Jean-Baptiste — a toujours connu le succès; en outre les prénoms des rois de France ont pratiquement tous été féminisés.

Contrairement à *Marie*, le NB *Jehanne* a connu une vogue précoce (13^e-14 siècles), qui ne s'est amenuisée que très progressivement, puisqu'au 17^e siècle, le prénom figurait encore en 3^e place en Normandie. Ses variantes graphiques et phonétiques *Janne*, *Jehenne*, *Gehenne*,

Jenne; *Johenne*, *Jouenne*, *Johanne*, *Jouanne*, etc. sont à l'origine des NF actuels JEHANNE, JEHENNE, GEHENNE; JOUENNE (14^e matronyme, centré sur la Manche) et JOUANNE (20^e matronyme, centré sur la Manche et le Calvados). Le NF LEJEANNE (Eure) est un matronymique, "celui de Jeanne; le (fils de) Jeanne", de même que le très rare DEJEANNE (Orne), "(le fils) de Jeanne".

En ce qui concerne les NF composés, on ne relève que deux types principaux : JEANNE DIT FOUQUE / JEANNE-DIT-FOUQUE, massivement attesté au Havre, et JEANNE DIT LEVAVASSEUR, très rare. Les prénoms composés sont représentés par GERVAISE

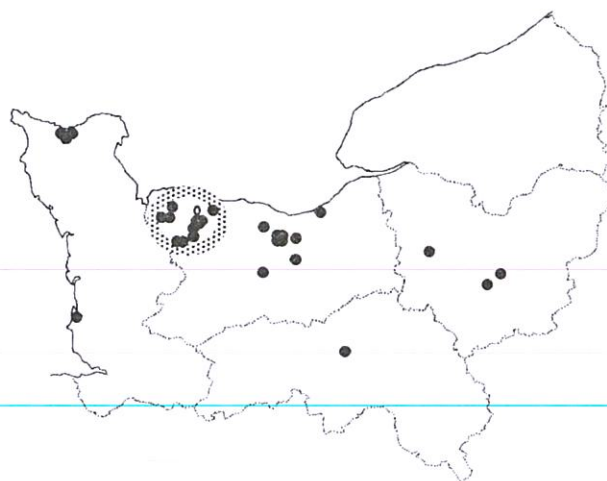
UN PEU D'ÉTYMOLOGIE

Le NB médiéval *Jehanne*, *Johanne*, etc. représente la féminisation ancienne du NB masculin de tradition biblique *Jehan*, *Johan*, etc. < bas-latin *Ioannes* < grec du Nouveau Testament *Iōánnēs* < hébreu *Yôhânân*, forme contractée de *Yehôhânân* "Dieu a accordé sa grâce"; nom théophore composé des éléments *Yehô-* < *Yehowâh* "Jéhovah, Dieu" et de *hânân* "il a pardonné, il a gracié", forme de l'accompli du verbe *hânon* "pardonner, gracier", apparenté à *hên*, *hanînâh* "grâce".

יהוֹחָנָן = *Yehôhânân*

JEANNE, rare matronyme de fixation tardive attesté dans la Manche. Enfin, on peut noter le type GROSJEANNE, qui peut correspondre soit à un matronyme secondaire, "femme de GROSJEAN", soit à une formation tardive à partir du maronyme JEANNE, soit "le gros JEANNE".

Les dérivés sont représentés par deux principaux types : JEANNETTE / JEANETTE, centré sur le Calvados (voir carte n° 3), et les beaucoup plus rares JEANNELLE / JANELLE, attestés dans le Calvados et l'Orne.



— Carte n° 3 —
● = NFJEANNETTE; ○ = NFJEANETTE

(à suivre si tout va bien...)



ABRÉVIATIONS ET SOURCES

NB : nom de baptême.
NF : nom de famille.

-
- AGC : Lucien Musset, *Les actes de Guillaume le Conquérant et de la Reine Mathilde pour les abbayes caennaises*, MSAN XXXVII, Caen, 1967.
- ANDG : Charles Bréard, *L'Abbaye de Notre-Dame de Grestain de l'ordre de Saint-Benoît à l'ancien diocèse de Lisieux*, A. Lestringant, Rouen, 1904.
- ARP : Archives privées.
- BSHL : *Bulletin de la Société historique de Lisieux*.
- CBER : Berville [cn de St-Pierre-sur-Dives, C], chartes diverses, 13e s. [ADC H7062, 7065].
- CCC : Julie Fontanel, *Le cartulaire du chapitre cathédral de Coutances*, Archives départementales de la Manche, Saint-Lô, 2003.
- CCNO : Chartes citées in Léopold Delisle [CNO].
- CDCA : Charte de dotation de la collégiale d'Auchy [Ste-Marguerite, cn d'Aumale, S], f-11e s.; in Lucien Musset, "Recherches sur les communautés de clercs séculiers en Normandie au XI^e siècle", BSAN LV, années 1959-1960, Caen / Rouen / Paris, 1961, p. 5-38.
- CNO : Léopold Delisle, *le Cartulaire normand de Philippe-Auguste, Louis VIII, saint Louis et Philippe le Hardi*, MSAN XVI (2e série, 6e vol;), Paris, 1852.
- CSG : Saint-Georges-en-Auge [canton de St-Pierre-sur-Dives, Calvados], chartes diverses, 12e-13e ss. [ADC H7077].
- EBL : *Escaete de ballia Lexoviensi* (1261/1266), publié dans Michel Nortier, "Un rôle des biens tombés en la main du Roi en la baillie de Lisieux après la conquête de la Normandie par Philippe Auguste", in *Annales de Normandie* n° 1 (mars 1995), pp. 55-68.
- ECHN : Charles de Beaurepaire, *Notes et documents concernant l'état des campagnes de la Haute Normandie dans les derniers temps du Moyen Âge*, Rouen, 1865.
- LCEL : le Marquis Henri de Frondeville, "Documents ayant trait à la Levée d'une Contribution extraordinaire sur la Ville de Lisieux en 1637", in *Études Lexoviennes* III, Paris / Caen, 1928, pp. 241-256.
- LRB : E. Anquetil, *Le Livre Rouge de l'évêché de Bayeux, Manuscrit du XVe siècle*, Bayeux, 1908-1911.
- LXM : Olivier Buon, *Lisieux du début du XIIIe s. au milieu du XIVe s. Notes d'histoire urbaine*, Caen, 1993 [mémoire de maîtrise dactylographié].
- MR : Léchaudé D'Anisy, *Grands Rôles des Échiquiers de Normandie*, première partie, MSAN, 2e série, 5e volume (XV), Paris, 1845. — Léchaudé D'Anisy et A. Charma, *Magni Rotuli Scaccariæ Normanniæ sub regibus Angliæ*, pars secunda, MSAN, 2e série, 6e volume (XVI), Paris, 1852. — Stapelton, *Magni Rotuli Scaccariæ Normanniæ sub regibus Angliæ*, Londres, 1840-1844.
- PAG : Christophe Maneuvrier, *Les possessions de l'abbaye de Grestain dans la vallée de la Dives (XIe-XIle)*, in BSHL n° 35, juin 1996, pp. 28-35.
- QN : *Querimonia Normannorum*, enquêtes sur l'administration de Saint Louis, 1247, in *Recueil des Historiens de la France* t. XXIV (1ère partie).
- RADN : Marie Fauroux, *Recueil des actes des ducs de Normandie (911-1066)*, MSAN XXXVI, Caen, 1961.
- RJE : Léopold Delisle, *Recueil de jugements de l'Échiquier de Normandie au XIIIe siècle*, Paris, 1864.
- RLA : Étienne Deville, *Le registre de la léproserie d'Andeli en 1380*, Imprimerie de l'Eure, Évreux, 1910.
- RNF : *Roles Normands et Français et autres pièces tirées des archives de Londres par Bréquigny en 1764, 1765 et 1766*, MSAN XXIII (3e série, 3e volume), 1e partie, Paris, 1858.
- RTL : *Rôle de Taille de Lisieux*, 1684 [ARP].



Nous avons reçu :

Livres, revues, journaux

Le Viquet, Noël 2004, n° 146

Abonnement : Jacques Le Gall, 7 bis rue Les Alleux, 50570 Marigny

Ce numéro comprend :

Les Normands vus par Barbey d'Aurevilly.

Boisjugan, musée du Bocage normand de Saint-Lô, un témoignage authentique du monde agricole et de son évolution.

Un article important et particulièrement intéressant de S. Rinkel sur la contrebande est, en outre, illustré de nombreuses illustrations en couleurs. Cette étude est divisée en trois parties :

« Les smogleurs, contrebandiers de la Manche ».

Les smogleurs

Douanes et contrebande aux Iles anglo-normandes.

En 1689 toute importation de marchandises françaises est prohibée en Angleterre, et les produits de luxe seront désormais taxés au prix fort. C'est le début d'une industrie de contrebande maritime qui deviendra un véritable fléau pour la Grande-Bretagne, surtout après la signature du traité d'Utrecht en 1713.

Les contrebandiers anglais, connus en France, sous le nom de smogleurs font les beaux jours du port de Calais où se négocient leurs frets : genièvre, eaux de vie, liqueurs, soieries, tabac, thé, fruits secs, cartes à jouer. Le port franc de Dunkerque attire à lui seul toute l'activité de smoglage à partir de 1730, Calais et Boulogne jouant le rôle de succursales. Dans les années qui suivent la demande anglaise est telle que d'autres ports français : Dieppe, Le Havre, Cherbourg, Nantes, Lorient et Roscoff s'ouvriront eux aussi à cette industrie juteuse. Gravelines en fera même une spécialité sous l'Empire.

Progressivement la côte anglaise est sous le contrôle de très grosses bandes de contrebandiers, atteignant parfois les 500 hommes ! le smoglage défie toutes les lois du pays et fait de grands ravages. Il perturbe l'activité économique des régions côtières, qui se retrouvent dans un véritable état d'anarchie. C'est un fléau national, la société est en danger.

**Contrebandiers anglais réfugiés dans une maison où ils cachent leur butin ;
Les douaniers ne sont pas loin.**

Document extrait de l'article



« **Le Pays d'Auge** », revue de Association Le Pays d'Auge, 14 rue de Verdun, 14100 Lisieux.

Ce n° 6, de novembre et décembre 2004 a pour thème « Lecture et lieux de lecture » et rend compte de l'activité des bibliothèques et médiathèques du Pays d'Auge : « La bibliothèque Colette et Henri Amouroux » au Mesnil-Mauger, La médiathèque Jacques Prévert à Dives-sur-Mer, La bibliothèque électronique de Lisieux, la Bibliothèque Départementale de Prêt, mais aussi un article d'Eliane Pellerin sur « la Bibliothèque du Chapitre de Lisieux ». Cette remarquable étude nous retrace l'histoire de l'activité culturelle du Chapitre de la cathédrale de Lisieux et de sa bibliothèque du XIIe siècle jusqu'à la Révolution ;.

Autres articles : Le pont des Belges
 Saint-Vaast-en-Auge 5 et 6 juin 1944
 Alphonse Allais et l'absinthe à cinq galons
 La chapelle de Victot

Bulletin de la Société historique de Lisieux, n° 56, juin 2004

La Société historique de Lisieux publie un bulletin chaque semestre. La dernière livraison contient les études suivantes :

Remarques sur le nom des Lexovii
Fragments de dalles funéraires du prieuré de Saint-Hymer (XIIIe-début XIVe)
L'habitat seigneurial du Ham et l'occupation du sol au bord de la Dives
Saint-Martin-du-Mesnil-Oury, la commune et son histoire.

Les Nouvelles Chroniques du Don Balleine, *Lé magâsîn d'la langue Jèrriaise*, revue publiée par L'Office du Jèrrais à Jersey.

Cette petite revue trimestrielle, d'une trentaine de pages, est intégralement rédigée en jèrrais (parler dialectal de l'île de Jersey), et paraît au rythme des saisons : Emouvé, La Saint-Jean, La Saint-Miché, Noué. Utilisant une orthographe jèrriaise normalisée, elle s'adresse en premier lieu aux locuteurs locaux ou expatriés, mais également à tous ceux qui, de près ou de loin, s'intéressent aux parlers et aux traditions de Normandie (au sens large).

Le contenu se répartit en courts textes informatifs abordant divers aspects de la civilisation et de l'actualité jèrriaise et normande, en jeux de toutes sortes conçus pour réfléchir et utiliser la langue, et en reprise de textes anciens, littéraires ou didactiques. On pourra remercier les concepteurs de la revue de ne pas avoir dénaturé ces derniers textes en en modifiant l'orthographe originelle, mais au contraire de les avoir simplement accompagné de gloses jèrriaises normalisées.

Quelques remarques en passant :

- Le parti pris de n'utiliser que le jèrrais restreint nécessairement le lectorat de la revue. Sans doute gagnerait-elle à inclure, comme le fait *Le Viquet*, un certain nombre d'articles de fond rédigés en français (voire en anglais), plus longs et moins superficiels. La brièveté des articles exclut en effet toute analyse en profondeur. Le ton se veut simple et enjoué, mais frôle souvent le communautarisme, et l'on aimerait parfois un peu plus de recul.
- Le choix de textes ainsi que leur contenu démontre bien à qui ne le saurait pas encore l'influence constante exercée par la langue et la civilisation anglaise, qu'il s'agisse simplement de suggérer aux lecteurs de terminer un limerick, ou de leur proposer systématiquement dans chaque numéro l'adaptation jèrriaise d'un hymne religieux anglais. Ceci n'est pas sans rappeler la situation du Québec où l'abondance de calques et de traductions d'expressions anglo-saxonnes, loin d'affirmer le français, ne fait qu'en démontrer constamment la position de faiblesse par rapport à l'anglais.

Quoi qu'il en soit, les lecteurs intéressés pourront adresser leur souscription de 15 € à L'Office du Jèrrais, Collège Highlands, P.O. Box 1000, Jèrri JE4 9QA.

"Plantes remèdes en Pays d'Auge"

Ouvrage publié par Montviette Nature en Pays d'Auge, recueil illustré de pratiques anciennes
130 pages.

La grand-mère faisait de la soupe de "choux verts", le "chou des familles". Montviette

Contre les furoncles : feuille de plantain ou de chou vert en cataplasme. Nécé

Les choux "éternels" : on en avait un carré de cinq par six mètres dans le jardin. Ils étaient toujours à la même place.

Le chou vert, ça ne gèle pas. Saint-Germain-de-Montgommery

Avec de grands choux verts, hauts comme la porte, on faisait de la soupe. On ne prenait que le bouillon, pendant plusieurs jours : ça purgeait. Ecorches



Autrefois tout le monde se purgeait en avril. Les hommes et les femmes "à la journée" annonçaient un soir : "Je ne viendrai pas la semaine prochaine, on se purge..." Le Pin, Asnières



Pour éclaircir le sang ou nettoyer l'organisme, à cette époque, il fallait prendre une purge deux fois l'an, au printemps et à l'automne. La veille au soir, il fallait prendre un repas léger. Le lendemain matin à jeun, on devait avaler de l'huile de ricin et le reste de la journée, dans bien des cas, du bouillon de choux verts. Saint-Martin-de-Fresnay

On donnait les pousses aux lapins. Grandmesnil

Après le vêlage, donner à manger à la vache un nombre impair de feuilles de chou.

On allait chercher de la guimauve chez le père Landry... Elle savait où trouver de la souveraine... Avec ses fagots, il apportait un onguent de bourdaine.

Pommelière : plante à herber les veaux... Du rièbe donné aux oies pour les fortifier...

Après "Jardins Savoureux", "D'Arbre en Arbres" et "Pas à pas autour de la mare", découvrez le 4^{ème} livre de Montviette Nature, recueil de témoignages de l'usage des plantes pour soigner bêtes et gens en Pays d'Auge.

L'ouvrage est disponible auprès de l'association Montviette Nature, ou par courrier en utilisant le bon de commande ci-dessous :

" Plantes Remèdes en Pays d'Auge " :

15 € + 2.4 € de frais de port et d'emballage soit 17.40 €

..... X 17.40 €

Total : €

Merci de joindre le règlement à l'ordre de Montviette Nature en Pays d'Auge au bon de commande.

MONTVIETTE NATURE EN PAYS D'AUGE - Association Loi 1901 - 14140 MONTVIETTE.

Tél : 02.31.20.64.19 - Fax : 02.31.20.39.30

N°SIRET : 420 282 725 00019 - Agrément Education Nationale.

Bal'nor

Balades normandes

Vous propose le dernier livre de Michel LEFEVRE

ETRANGES DESTINEES DE LA DIVE

L'histoire de cette rivière normande est passionnante ; curiosités, châteaux, manoirs, lieux insolites, personnages célèbres vous guideront sur un parcours inédit.

Ce livre est proposé au **prix public de 18 Euros.**

En attendant sa parution en librairie, vous pouvez vous le procurer, dès maintenant, en vous adressant à Cécile OGIER

Bal'nor Balades normandes

5 place Siard

61200 Argentan

06 32 38 41 57

Vous pouvez également le recevoir directement chez vous pour **un prix, frais d'envoi inclus, de 21 Euros.**

Si vous désirez une dédicace, l'auteur signera votre livre avant expédition. Dans ce cas, n'oubliez pas de préciser le ou les noms des destinataires du livre.

Bonne lecture.

SARL au capital de 7.500€ siège social : 5 place Siard 61200 Argentan tél : 06.32.38.41.57
RCS Argentan 45237029900011

Nous recommandons tout particulièrement cet ouvrage à nos adhérents dont fait partie M. Michel LEFEVRE.

Une nouvelle publication de la S.H.L. :

NOMS DE LIEUX DU PAYS D'AUGE

(communes, hameaux, lieux-dits)

Premier volume : éléments pré-latins

(gaulois ou transmis par le gaulois).

Par Dominique Fournier

Cet ouvrage, le premier d'une série consacrée au Pays d'Auge, explore les plus anciens noms de lieux de cette région, légués par les diverses populations qui s'y sont succédé avant l'arrivée des Romains et du latin : nom des rivières et de hauteurs dont certains remontent au néolithique ; noms de lieux gaulois, par lesquels on appréhende quelques trop rares aspects de la société celtique pré-romaine...

Fort de près de deux cents références, de nombreux renvois, de cartes, de tableaux et de copieux index, cette étude représente une plongée dans le plus lointain passé de notre région. Il ne devrait pas laisser indifférents les amateurs d'histoire, de langue, ou tout simplement de culture augeronne.

Dominique Fournier, agrégé de l'université et docteur en linguistique, est spécialiste de toponymie (étude des noms de lieux) et d'anthroponymie (étude des noms de personnes). Il consacre depuis longtemps ses recherches à la Normandie, et plus particulièrement au Pays d'Auge. Son dernier ouvrage publié en 1998 par la Société historique de Lisieux fut le *Dictionnaire des noms de rues et lieux-dits de Lisieux*.

Bon de commande

Me-M
Adresse

Commande exemplaires de *Noms de Lieux du Pays d'Auge*
Tarif : 11[€]50 X = Plus envoi postal éventuel : 2^e chaque.
Règlement ci-joint :à l'ordre de la Société historique de Lisieux
Adresse : 1, rue Paul Banaston, 14100 Lisieux.
Contact : Daniel Deshayes 0231624366
Divers :

Voyage en car du dimanche 10 avril

Le Foyer rural organise une sortie en car le dimanche 10 avril à Villedieu-les-Poêles et à l'abbaye de La Lucerne d'Outremer.

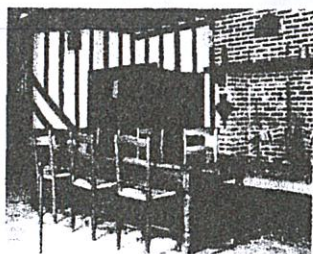
Programme :

Départ 8 heures sur la place du Billot.

Visite de Villedieu les Poêles : **Musée du meuble normand**
Musée de la dentellière et du cuivre ancien.
Promenade libre dans la vieille ville

MUSÉE DU MEUBLE NORMAND

9, rue du reculé, 50800 VILLEDIEU
Tél./Fax : 02.33.61.11.78
Site internet :
<http://perso.wanadoo.fr/musees.villedieu>



L'exposition que vous allez découvrir a pour but de présenter un ensemble de 150 meubles normands et met l'accent sur la provenance régionale. Elle est

unique en France par le nombre et la diversité de sa collection.

En effet, chaque département de notre région a su donner à sa production un caractère et un décor qui lui est propre, réalisant ainsi autant de chefs d'œuvres qui témoignent d'un art populaire authentique.

Deux pièces à vivre y reproduisent fidèlement les intérieurs du Coutançais et celui du Pays d'Auge. Des guides sont à votre disposition, ainsi qu'un film vidéo explicatif.

• Ouvert du 2 avril au 16 novembre, de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30, tous les jours sauf le mardi matin.

MUSÉE de la DENTELLE et de la POESLERIE

Cour du Foyer,
rue du Général Huard, 50800 VILLEDIEU
Tél. : 02.33.90.20.92 - Fax : 02.33.61.11.78
Site Internet :
<http://perso.wanadoo.fr/musees.villedieu>



Dans la Cour du Foyer, centre de l'antique activité du cuivre et des fondeurs. Un cadre authentique des XII, XV et XVII^e siècles, vous pourrez visiter le musée de la Poeslerie « Jean Matillon » avec son ancien atelier du travail du cuivre et du laiton avec les outils.

Puis dans la cave « Daniel Delalande », une exposition, d'art contemporaine, représentative de l'artisanat du XX^e siècle. Ses objets et ustensiles témoignent d'un professionnalisme, des métiers perpétués et d'un passé glorieux.

Toutes les femmes de Villedieu faisaient une dentelle fort appréciée. Vous découvrirez dans le musée de la Dentelle, leurs anciens métiers, leurs fuseaux ou bloquets, leur travail d'artiste et la trace de leur vie quotidienne.

Démonstration de dentelles par les guides et projection d'un film vidéo sur tous ces métiers anciens.

Déjeuner à Villedieu au restaurant « Le Fruitier » :

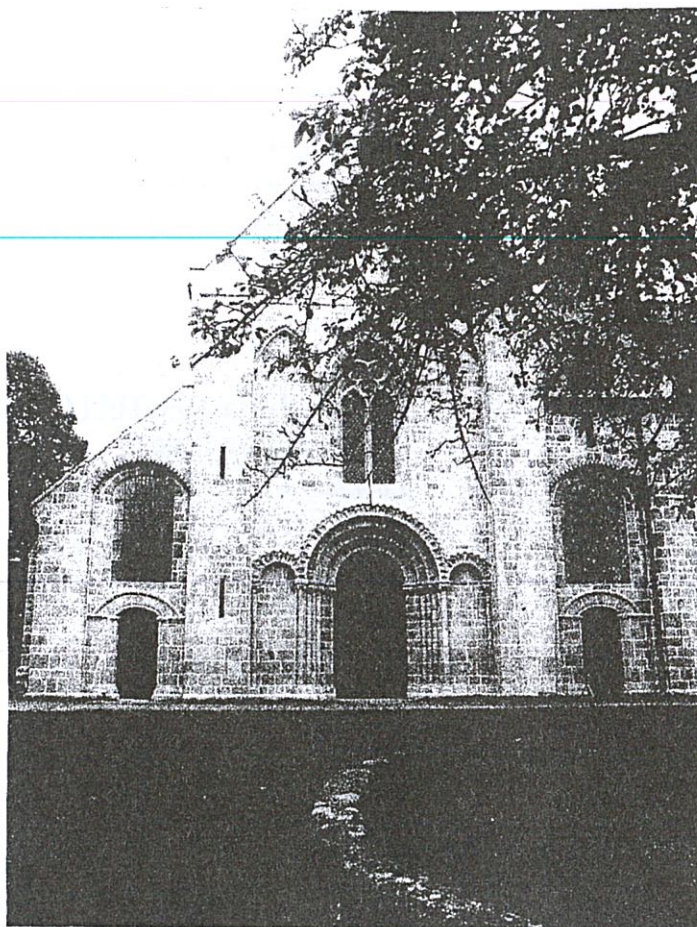
Assiette fraîcheur de crudités et charcuterie

Cuisse de volaille aux petits grelots et champignons caramélisés

Parfait glacé au café

16 heures : Visite guidée de l'abbaye de la Lucerne d'Outremer (durée 2 heures)

L'abbaye de la Lucerne : Construite pendant la seconde moitié du XII^e siècle, l'abbaye est un magnifique exemple de l'architecture romane normande. Nous visiterons, sous la conduite d'un guide agréé, l'église abbatiale, le cloître, les bâtiments conventuels et les jardins du cloître.



Participation par personne :	car :	12 €
	Repas :	12.50 €
	Visites Villedieu :	4.70 €
	Visite guidée La Lucerne	<u>3.80 €</u>
Total :		33 €

Inscription à l'aide du bon d'inscription joint au bulletin avant le 31 mars.

