

Histoire et Traditions populaires

Catalogue de l'exposition



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

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

N° 91 Septembre 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

Septembre 2005 – n° 91 – 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 **Tramblais**, François et Colette **Wèbre**.

Abonnement simple : 13 Euros

Abonnement avec adhésion à l'Association : 19 Euros . L'adhésion valable pour toute la famille est nécessaire pour participer aux activités du Foyer à cause des assurances.

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

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

Sommaire septembre 2005

<i>Journée manoirs du 18 septembre</i>		p. 4
<i>L'architecture fromagère en pays d'Auge</i>	Yannick Lecherbonnier	p. 5
<i>Les restrictions alimentaires pendant la Révolution A Blangy-le-Château</i>	Daniel Deshayes	p. 19
<i>A propos du Bocagiau, les noms des pommiers sauvages et de son fruit en Normandie</i>	Dominique Fournier	p. 27
<i>Cornancu, conte normand</i>		p. 39
<i>Le pain en Normandie</i>	Michel Cottin, 1985	p. 43
<i>Congrès des sociétés historiques et archéologiques de Normandie octobre 2006 à Saint-Pierre-sur-Dives</i>		p. 49
<i>La soupe à la graisse</i>		p. 55
<i>Gaston Lenôtre, empereur du goût</i>	Yves Robert	p. 59
<i>Les saints réputés guérisseurs du canton de Saint- Pierre-sur-Dives</i>	Jacky Maneuvrier	p. 63

Journée manoirs

18 septembre 2005

A partir de 8 h 45 : Accueil des participants, possibilité de visiter l'exposition « De la soupe de graisse au bourdelot, la cuisine de nos grands-mères » qui fermera le 25 septembre.

Départ pour les visites 9 h 15

Manoir d'Heurtevent

Manoir de la Plesse à Saint-Germain-de-Montgommery

Manoir de Charlotte Corday au Renouard

12 h 30 : Repas dans la salle des Fêtes

Melon au pommeau de Julien Frémont

Tomate, œuf dur

Rôti de porc, rôti de bœuf

Fromages de Boissey

Bourdin

14 h 30 : Départ pour les visites de l'après-midi

La cour Beauval à Saint-Georges-en-Auge

Le château de Mittois ou Hôtel du Vivier, résidence des abbés de Saint-Pierre-sur-Dives

Visite de l'abbatiale de Saint-Pierre-sur-Dives, de la salle capitulaire et du cloître

Participation pour la journée, repas compris, sans les boissons : 12 €

Bulletin d'inscription à renvoyer avant le jeudi 15 septembre

Nom Prénom

Adresse.....

Nombre de participants : Participation : 12 € x =

Ci-joint chèque d'un montant de : à l'ordre du Foyer Rural du Billot

Architectures fromagères en Pays d'Auge

Yannick Lecherbonnier

Conservateur du patrimoine, Conservateur régional de l'Inventaire,
Direction régionale des affaires culturelles de Basse-Normandie

Camemberts, livarots et pont-l'évêque participent encore largement à l'identification du pays d'Auge. Entre Saint-Pierre-sur-Dives et Livarot, de nombreux hâloirs, ou pièces d'affinage, témoignent de l'importance d'une production fromagère aujourd'hui révolue et souvent peu documentée. Une simple lecture architecturale de ces édifices permet cependant de déterminer quels fromages y ont été affinés. Elle remet aussi en cause les principes couramment admis concernant leur aménagement, en particulier la disposition de leurs ouvertures, et montre que les prescriptions techniques émises au XIXe siècle et relayées par les sociétés savantes, sont restées lettre morte.

Les fromages participent aujourd'hui encore pour une large part, avec le cidre et l'eau-de-vie, à l'identification de l'espace bas normand et, plus particulièrement, à celle du pays d'Auge. Dans cette région, délimitée au nord par les côtes de la Manche, au sud par les collines du Perche, à l'est par les limites approximatives des départements du Calvados et de l'Eure et à l'ouest par le cours de la Dives, au-delà duquel s'étendent les plaines de Caen et de Falaise, la production fromagère n'a pourtant été qu'une activité secondaire jusqu'au milieu du XIXe siècle. Tout au long de la période moderne, l'élevage laitier ne semble guère avoir été pratiqué que sur un petit nombre d'exploitations. A la faveur d'un important et précoce mouvement de couchage en herbe, qui démarra dans les toutes dernières années du XVIe siècle pour s'achever au début du XIXe siècle, les pratiques agricoles du pays d'Auge s'orientèrent en effet essentiellement vers l'engraissement des boeufs pour le marché parisien. Sans doute le lait des vaches permettait-il aussi la confection de fromages, mais ces derniers, voyageant difficilement, étaient le plus souvent consommés sur place.

L'activité laitière en pays d'Auge

On doit au chemin de fer et à deux membres de l'Association normande, fondée en 1832 « pour encourager les progrès de la morale publique, de l'enseignement élémentaire, de l'industrie agricole, manufacturière et commerciale », le développement, au milieu du XIXe siècle, de la production laitière et fromagère en pays d'Auge. En même temps qu'il apportait à l'embouche augeronne les menaces d'une rude concurrence - d'autres régions, dont le Charolais, allant elles aussi pouvoir diriger plus facilement et plus rapidement leurs boeufs vers les halles parisiennes - le train offrit la possibilité de convoier vers la capitale des produits qui jusqu'alors ne

pouvaient supporter un long voyage sans craindre de subir de fâcheuses altérations : l'ouverture en 1854 de la ligne Paris-Lisieux permit ainsi de gagner les marchés parisiens en six heures environ au lieu de trois jours. Livarots[2], pont-l'évêque et camemberts[3] bénéficièrent largement de ce nouveau moyen de transport alors même que leur production était devenue depuis quelques années, dans tout l'arrondissement de Lisieux, « une industrie productive ». Pierre Durand (1814-1853), préparateur en pharmacie et jeune membre de l'Association normande, avait en effet démontré trois ans plus tôt le fructueux profit qu'elle pouvait générer, en particulier celle du camembert, « forme sous laquelle le lait rapporte le plus »[4]. Après sa mort, son analyse fut reprise par Jules Morière (1817-1888), futur doyen de la Faculté des sciences de Caen et secrétaire général de l'Association, qui livra en 1878 un magistral bilan des procédés de fabrication des fromages augerons, mettant en exergue les produits de certains agriculteurs, notamment ceux de Cyrille Paynel, au Mesnil-Mauger[5].

Procédés de fabrication et architecture fromagère

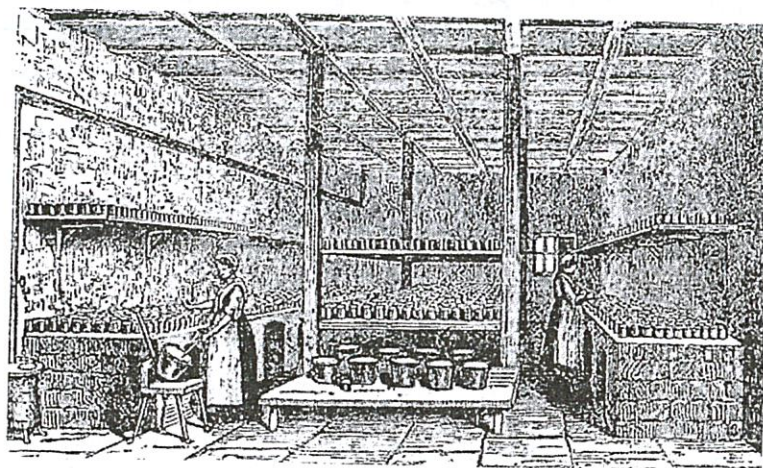


Figure 1

Jusqu'au début des années 1880, avant que plusieurs laiteries et fromageries industrielles ne commencent à s'implanter à l'intérieur d'un quadrilatère grossièrement compris entre les villes et bourgs de Lisieux, Crèvecœur-en-Auge, Saint-Pierre-sur-Dives et Orbec, l'activité fromagère s'exerçait exclusivement dans le cadre d'exploitations agricoles. D'une manière générale, un camembert, pâte molle à croûte fleurie, un livarot et un pont-l'évêque, pâtes molles à croûte lavée, connaissaient les mêmes phases de fabrication (coagulation du lait, mise en moule du caillé, égouttage, salage, affinage) (fig. n°1), mais leur mise en oeuvre, les manutentions et le temps nécessaires à chacune d'entre elles variaient d'un produit à l'autre, de même que la quantité de lait consommée : ainsi suffisait-il de deux litres de lait pour faire un camembert, alors qu'il en fallait de trois à cinq pour confectionner un livarot et quatre au moins pour un pont-l'évêque. Les opérations d'égouttage et de salage duraient deux à trois jours pour un camembert, cinq à neuf pour un livarot et cinq à huit pour un pont-l'évêque. L'affinage était également plus ou moins long selon les fromages : un à deux mois pour un camembert, cinq mois et demi à sept mois pour un livarot, trois à quatre mois pour un pont-l'évêque. A ces différences concernant les procédés, venait encore s'ajouter, pour le livarot, une production répartie sur deux sites distincts et effectuée par différents intervenants : alors que les camemberts et les pont-l'évêque étaient

entièrement fabriqués à la ferme, les livarots y étaient seulement mis en moule. Après égouttage, ils étaient vendus blancs sur les marchés de Saint-Pierre-sur-Dives, Livarot et Vimoutiers à des affineurs spécialisés qui se chargeaient de les porter à maturation puis de les commercialiser.

La fabrication des fromages en milieu fermier a aujourd'hui pratiquement disparu en pays d'Auge. Les lieux sur lesquels s'exerçait celle du pont-l'évêque n'ont laissé que peu de traces : l'indigence des sources écrites est en effet à peine compensée par quelques tyrosèmes[6] qui permettent d'identifier certains sites, établis pour la plupart aux alentours immédiats de la cité éponyme.

Ceux où étaient confectionnés les livarots et les camemberts sont heureusement mieux connus. Ils se laissent facilement appréhender par la présence de hâloirs ou pièces d'affinage implantés plus densément qu'ailleurs entre Saint-Pierre-sur-Dives et Livarot. Ces constructions spécifiques sont aujourd'hui converties en bâtiments agricoles voire en logements, mais ces nouvelles affectations n'ont pas, ou peu, altéré leurs structures originelles. Elles sont aisément identifiables par la série d'ouvertures régulièrement aménagées sur tout ou partie de leurs élévations et pourvues parfois encore de leurs volets en bois et de leurs grillages à mailles serrées, destinés à interdire le passage des insectes.

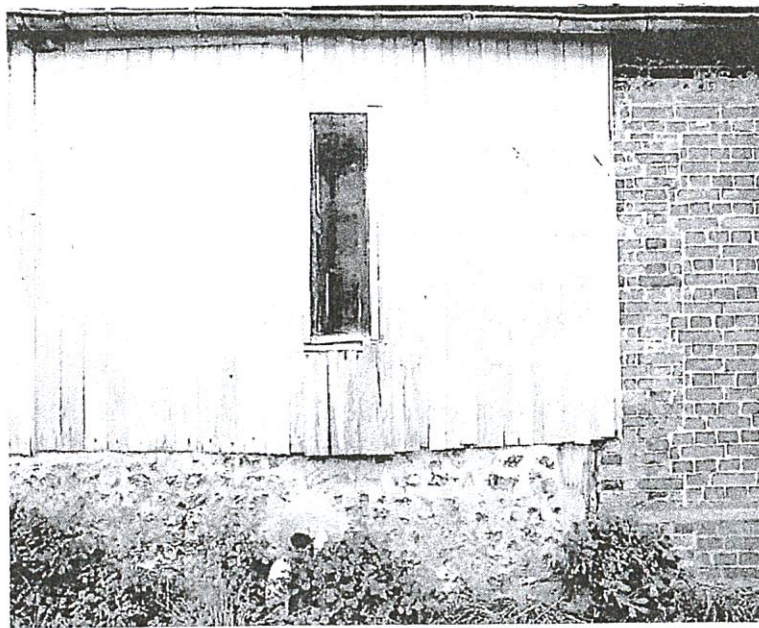


Figure 2

La forme de ces ouvertures permet de distinguer les hâloirs réservés à l'affinage des camemberts (fig. n°2) de ceux affectés à celui des livarots. Les premiers, souvent de grand volume, disposent de baies oblongues permettant, selon que l'affineur ouvrait ou fermait tout ou partie des volets, d'assurer à l'intérieur du bâtiment une température et une hygrométrie suffisantes pour assurer un bon déroulement de l'affinage. Le renouvellement de l'air dans ces vastes salles contribuait également à l'apport de l'oxygène indispensable au développement de la flore spécifique du camembert, le *penicillium candidum*.

Les seconds, de taille plus modeste, possèdent au contraire de petites ouvertures, suffisantes pour créer la circulation d'air nécessaire au développement du *brevibacterium linens*, ferment qui va permettre la formation de la croûte orangée du livarot (fig. n°3).



Figure 3

Le hâloir : une architecture raisonnée ?

Construire un hâloir au XIXe siècle

Faute de sources documentaires suffisamment nombreuses et précises, on ne dispose pratiquement pas de données sur les pratiques ayant prévalu à la construction des hâloirs. Seuls les notes rédigées par l'éleveur-fromager Cyrille Paynel et un article de Jules Morière livrent sur ce point quelques éléments d'information[7].

Cyrille Paynel s'installe sur la ferme de l'Eglise au Mesnil-Mauger en 1857, précisément au moment où la production fermière de fromages se développe en pays d'Auge. Ses écrits témoignent d'une volonté constante de valoriser son exploitation et d'améliorer quantitativement et qualitativement ses productions. S'il apporte un soin particulier à la confection des camemberts, depuis la collecte du lait jusqu'à sa mise en moules, c'est surtout dans la phase de l'affinage qu'il se montre novateur.

Les changements qu'il opère portent notamment sur l'aménagement intérieur du hâloir (fig. n°4) et sur la disposition de ses ouvertures. Traditionnellement, les fromages étaient déposés sur de simple râteliers recouverts de paille. Afin qu'ils n'en prennent le goût et qu'ils ne se déforment, Paynel leur substitue des claies en bois d'ypréau. Mais pour garantir une production de qualité, il importait davantage de bien maîtriser la question de l'aération à l'intérieur de la pièce d'affinage. « Pour qu'un hâloir soit bon, écrit en effet Morière en 1878, il faut qu'on puisse établir à volonté dans cet appartement une ventilation modérée ou énergique suivant les circonstances. Il faut aussi que les courants d'air puissent être dirigés à diverses hauteurs de façon à ventiler les fromages aussi bien en dessus qu'en dessous ». La disposition des ouvertures, poursuit-il, « est la chose la plus importante pour obtenir une bonne fabrication »[8].



Figure 4

Hébert-Desroquettes, fromager installé à Hottot-en-Auge (canton de Cambremer), avait pourvu son hâloir de « deux rangées d'ouvertures qui sont de petits rectangles de 40 centimètres de hauteur sur 25 centimètres de largeur. Ces ouvertures, au nombre de 17 à la rangée supérieure et de 18 à la rangée inférieure [...] sont recouvertes d'un volet à charnière, garni à son centre d'un verre circulaire de 8 centimètres de diamètre. En ouvrant plus ou moins les volets de l'une ou l'autre rangée, on produit des courants d'air qui assèchent le fromage plus ou moins promptement »[9]. Cyrille Paynel s'était quant à lui montré plus original, en faisant percer les élévations de ses pièces d'affinage de plusieurs ouvertures inclinées.

Données de terrain

Le recensement du patrimoine industriel de l'arrondissement de Lisieux, mené de 1992 à 1996[10], a donné lieu à la constitution de quarante et un dossiers concernant des fromageries, parmi lesquelles douze de type industriel et vingt-neuf de type fermier. Témoignage de la désaffection dont est victime le livarot à partir des toutes dernières années du XIXe siècle[11], seuls cinq bâtiments consacrés à l'affinage de ce fromage ont été identifiés. A l'inverse, le succès du camembert se mesure tout autant par les quantités écoulées sur le marché parisien que par la marque qu'il a imposée au paysage augeron : pas moins de quarante-trois hâloirs témoignent de la production de ce fromage[12].

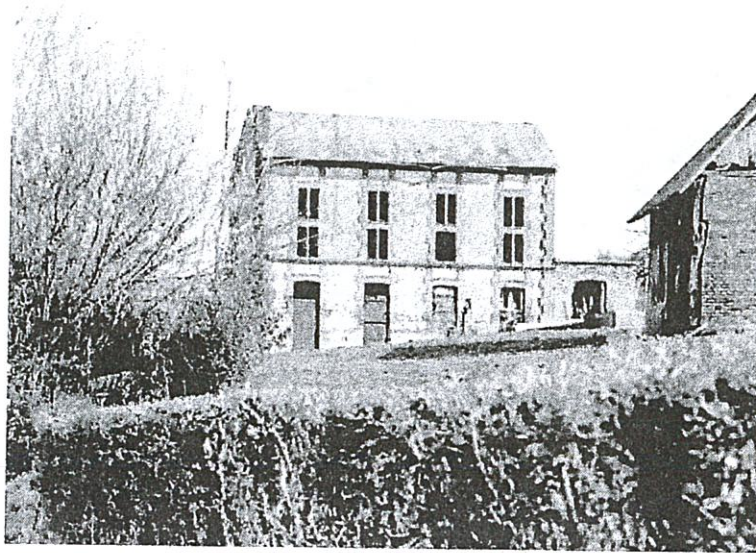


Figure 5

Le plus couramment, le hâloir à camembert est un bâtiment distinct de ceux qui composent ordinairement une ferme augeronne, comprenant, comme à Sainte-Marguerite-de-Viette (fig. n°5), à Boisse (fromagerie du Manoir) ou à L'Oudon (fromagerie de la Varinière), une pièce spécialement affectée à la fabrication (au rez-de-chaussée) et une autre réservée à l'affinage (à l'étage). Mais il peut également, comme à Orbec (fromagerie d'Orbiquet) et à Heurtevent (fromagerie de la Couture), avoir été aménagé dans d'anciens bâtiments agricoles. Une observation attentive de l'élévation sur la rivière du moulin de la Chapelle-Yvon, dit de la Foulonnerie, permet de distinguer à l'étage les traces d'ouvertures oblongues, désormais murées, indiquant qu'une partie du logement servit, sans doute au tout début du XXe siècle, à l'affinage de camemberts.

L'aménagement de hâloirs dans un corps d'habitation est du reste encore bien visible sur le site des Parcs-Belle-Eau (fig. n°6), à Heurtevent : le mur pignon ouest du bâtiment et une partie de l'élévation sud ont en effet conservé une série d'ouvertures témoignant de l'affinage simultané de livarots et de camemberts[13].

A Saint-Pierre-sur-Dives enfin, ce sont pratiquement toutes les parties constitutives de la ferme de la Pommeraye (fig. n°7) qui ont été utilisées pour l'affinage, y compris la maison d'habitation contre laquelle sera finalement construit un bâtiment dédié à cette fonction. Plus rarement, le hâloir a également pu occuper un ancien bâtiment industriel : à Livarot, vers 1889, une fromagerie s'établit dans une tannerie.

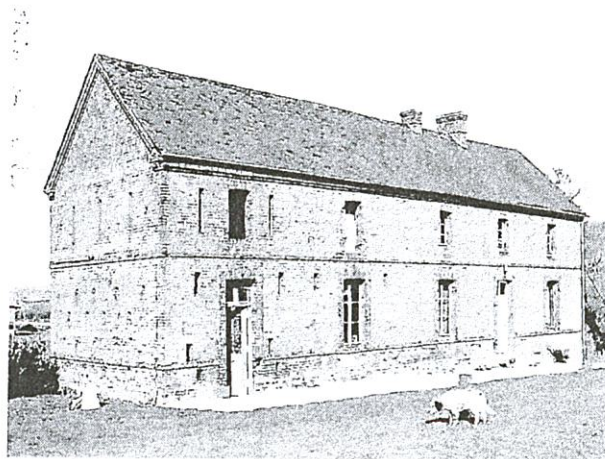


Figure 6

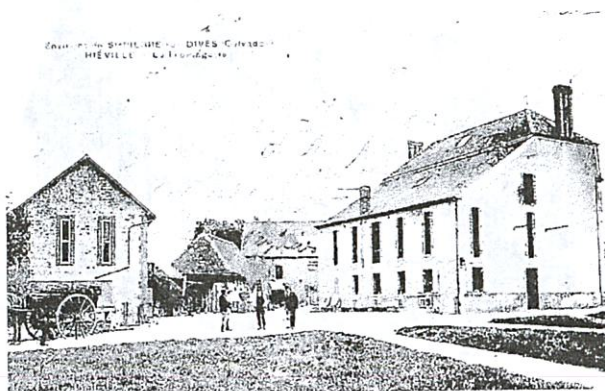


Figure 7

Matériaux de construction

Les hâloirs sont généralement en brique, matériau de construction couramment utilisé au cours du XIXe siècle en pays d'Auge, plus rarement en pierre, exceptionnellement en pan de bois et torchis : cette dernière mise en oeuvre est attestée au Mesnil-Mauger - il s'agit cependant ici d'une réutilisation d'anciens bâtiments agricoles - et à Boissey (fromagerie des Bouvets) (fig. n°8). Mais l'année de construction de ce remarquable hâloir (1911) correspond à une période de retour aux formes augeronnes dites « traditionnelles ».

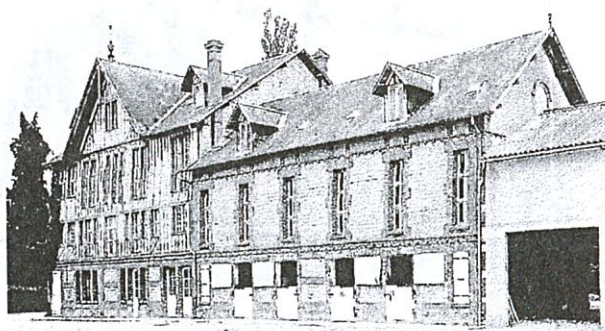


Figure 8

La construction de la fromagerie industrielle Lepetit, à Breteville-sur-Dives (1905/1909), avec rez-de-chaussée en moellons de calcaire, étage en pan de bois, toit à croupe en tuile plate, cheminées d'aération en tuile vernissée et épis de faîtage, répond à cette même référence architecturale. Tout aussi originale enfin est la pièce d'affinage construite par ce même fromager au Mesnil-Mauger (1887, 1901, 1906/1908), à Saint-Maclou, avec rez-de-chaussée en moellons de calcaire, étages en brique enduite et monumentales souches lucarnes des cheminées d'aération qui évoquent une architecture flamande (fig. n°9).

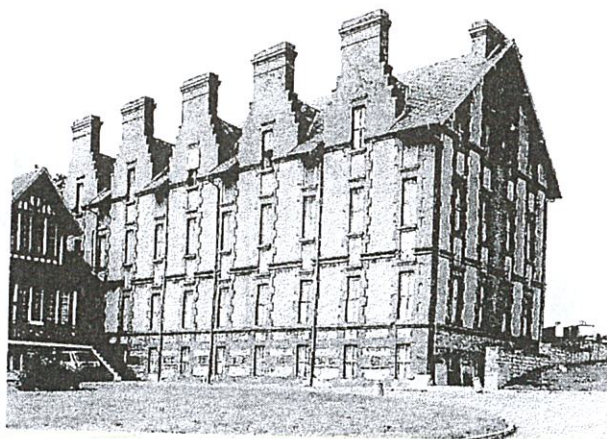


Figure 9

Orientation des bâtiments

Contrairement à un principe couramment admis, les ouvertures ne sont pas systématiquement disposées en fonction des vents dominants d'Ouest : sur un corpus de soixante-six pièces d'affinage[14], une vingtaine sont en effet orientées nord-sud, quelques autres ayant toutes leurs élévations percées d'ouvertures, voire seulement les élévations nord et est, ou sud et est (fig. n°10).

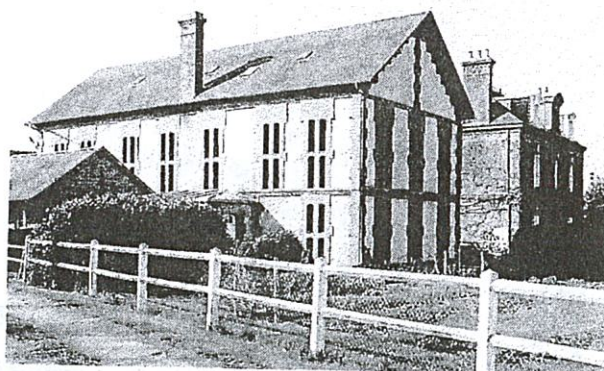


Figure 10

Typologie des ouvertures

D'un site à l'autre, la forme et la disposition des ouvertures montrent également des traitements différents.

On trouve ainsi :

- une simple rangée d'ouvertures à un ou deux vantaux, ces derniers séparés par un croisillon en bois ou un lit de brique (fromagerie Paynel au Mesnil-Mauger, fromagerie de la Brousse à Lisores) (fig. n°11)

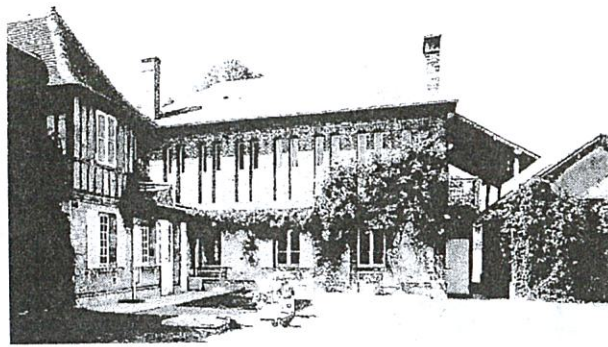


Figure 11

- deux rangées d'ouvertures disposées symétriquement, à vantail unique (fromagerie de la Côte, à L'Oudon) (fig. n°12)

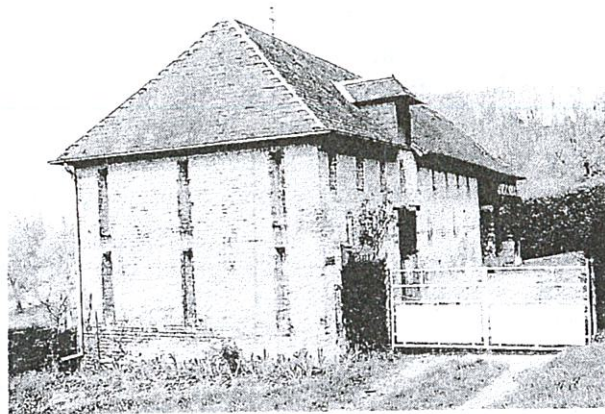


Figure 12

- une rangée de deux ouvertures jumelles à trois vantaux chacune (fromagerie des Bouvets à Boissey), deux rangées d'ouvertures jumelles ayant chacune un vantail (fromagerie de la Cour-Livet à Saint-Michel-de-Livet) (fig. n°13)

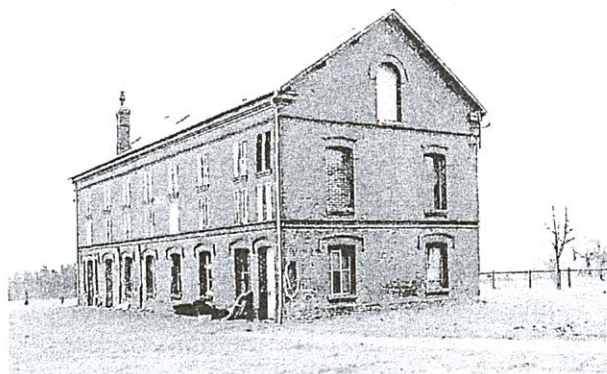


Figure 13

- une ou deux rangées de quatre ouvertures disposées deux sur deux, à un vantail ou plusieurs vantaux chacune (fromageries du Manoir à Boissey, du Bôquet à Vieux-Pont, de la Varinière à L'Oudon) (fig. n°14).

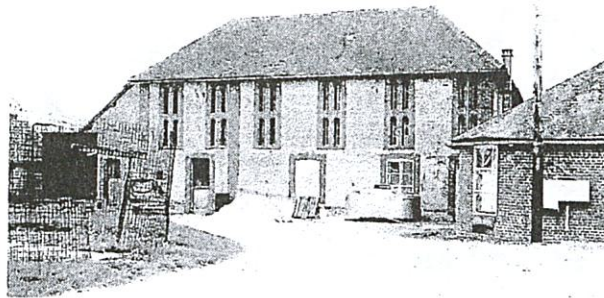


Figure 14

Les ouvertures sont cintrées ou, cas le plus fréquent, rectangulaires. Les fromageries de type industriel adopteront le plus souvent ce dernier mode de construction, en disposant les ouvertures par paires (ainsi à Rocques et à Livarot).

Aucune des pièces d'affinage parvenues jusqu'à nous ne dispose de dix-sept ou dix-huit ouvertures comme celle du fromager Hébert-Desroquettes, présentée pourtant par Morière comme un modèle. Si le hâloir de la Cour-Livet, à Saint-Michel-de-Livet, en comporte seize, les autres en présentent, dans le meilleur des cas, de dix à quatorze. Par ailleurs, seuls les hâloirs des fromageries du Rouy et de Haut-Coteau, au Mesnil-Bacley, possèdent plusieurs rangées d'ouvertures en alternance (3, 4, 3). Le système proposé vers 1860 par Cyrille Paynel ne paraît pas davantage avoir été suivi : aucun hâloir à ouvertures inclinées n'a été identifié au cours de l'inventaire du patrimoine industriel de l'arrondissement de Lisieux.

Cette remarquable absence de concordance entre les systèmes décrits au XIX^e siècle et les réalités de terrain n'est sans doute pas liée au hasard des bâtiments parvenus jusqu'à nous. Le modèle Paynel, si largement décrit par Morière, est bien illusoire. L'intérêt que ce dernier et Armand-Florent Pouriau, professeur à l'Ecole d'agriculture de Grignon[15], lui portent tient davantage à leur esprit systématiquement curieux et à leur infatigable volonté d'expérimenter plutôt qu'à de réelles qualités scientifiques. Les producteurs les plus dynamiques – certains d'entre eux passant bientôt d'une fabrication artisanale à une fabrication industrielle – sont aussi ceux qui savent consentir d'importants efforts à la mise en valeur de leurs fermes. Le congrès de l'Association normande tenant séance à Saint-Pierre-sur-Dives en 1892 s'enthousiasma ainsi pour la bonne tenue de celles d'Auguste Lepetit (fromagerie de Saint-Maclou), de Louis Bisson (fromagerie de Mittois) ou encore de Louis Sérey (fromagerie de Bretteville-sur-Dives)[16].

Il n'apparaît pas que les producteurs de camemberts aient fait appel au talent d'architectes. Une seule pièce d'affinage, située sur la commune augeronne du Renouard (canton de Vimoutiers), dans le département de l'Orne, porte une signature. Son auteur, Edmond Filoche, entrepreneur installé à Vimoutiers, est surtout connu pour avoir construit dans ce canton plusieurs logis et dépendances agricoles en brique[17]. La qualité architecturale de la plupart des hâloirs augerons se manifeste notamment par une heureuse mise en oeuvre de la brique et témoigne de l'important profit que l'on tirait alors de la production des fromages.

Annales de Normandie, octobre 1975, p. 157-180.

2 - <http://www.livarot-aoc.org/>

3 - http://www.fromages.org/fdn/fdn_camembert.html

4 - **Annuaire normand**, 1852, p. 238.

5 - Cyrille Paynel (1817-1886) est le petit-fils de Marie Harel, prétendue inventrice du camembert. Sur ce personnage, voir **Carnet Cyrille Paynel (1817-1886). Un éleveur-fromager du pays d'Auge**. Conseil général du Calvados, 1997.

6 - Etiquette collée sur la boîte contenant le fromage.

7 - MORIERE, J. De l'industrie fromagère dans le département du Calvados. **Annuaire normand**, 1878, p. 57-106, et note 8.

8 - MORIERE, J. De l'industrie fromagère dans le département du Calvados. **Annuaire normand**, 1878, p. 93.

9 - MORIERE, J. De l'industrie fromagère dans le département du Calvados. **Annuaire normand**, 1878, p. 93-94.

10 - Ce recensement a été mené dans le cadre du programme national du repérage du patrimoine industriel de la France, démarré en 1991 à l'initiative de la sous-direction de l'Inventaire général.

11 - Sur les conditions de l'effacement de ce fromage au profit du camembert, voir notamment BOISART, P. **Le Camembert, mythe national**. Paris, 1992.

12 - La plupart des fromageries recensées disposent en effet de plusieurs pièces d'affinage chacune.

13 - La disposition des ouvertures suggère un affinage de livarots au rez-de-chaussée et de camemberts à l'étage. Les fromageries de Beauvoir à Orbec et du Rouy au Mesnil-Bacley semblent s'être consacrées également (successivement ?) à la production de ces deux fromages.

14 - Sont ici prises en compte les pièces d'affinage à camembert et à livarot.

15 - Le professeur Pouriau était alors l'un des spécialistes reconnus de la production fromagère. Il est notamment l'auteur de *La laiterie : Art de traiter le lait, de fabriquer le beurre et les principaux fromages français et étrangers*. **Annales agronomiques**, 1895, tome 21, p. 342-344.

16 - **Annuaire normand**, 1892, p. 92-98.

17 - Inventaire général des monuments et des richesses artistiques de la France. Service régional de Basse-Normandie. **Canton de Vimoutiers (Orne)**. Réd. Hélène MOUSSET. Caen : Développement culturel en Basse-Normandie, 1994. (coll. Images du patrimoine, n° 132).

Table des illustrations

- Fig. 1 - « Coulage du lait, mise en présure, remplissage des moules », gravure de Victor Rose, **Annuaire normand**, 1878, p. 88. Phot. Inv. P. Corbierre © Inventaire général, ADAGP, 1996
- Fig. 2 - Orbec, Orbiquet. Détail d'ouverture d'un hâloir à camemberts. Phot. Inv. F. Decaëns © Inventaire général, ADAGP, 1995
- Fig. 3 - Orbec, Beauvoir. Détail des ouvertures d'un hâloir à livarots. Phot. Inv. F. Decaëns © Inventaire général, ADAGP, 1996
- Fig. 4 - « Hâloir ou séchoir », gravure de Victor Rose, **Annuaire normand**, 1878, p. 92. Phot. Inv. F. Decaëns © Inventaire général, ADAGP, 1996
- Fig. 5 - Sainte-Marguerite-de-Viette. Elévation ouest du hâloir. Phot. Inv. P. Corbierre © Inventaire général, ADAGP, 1995
- Fig. 6 - Heurtevent, Les Parcs-Belle-Eau. Maison et hâloir, vue prise du sud-ouest. Phot. Inv. P. Corbierre © Inventaire général, ADAGP, 1995
- Fig. 7 - Saint-Pierre-sur-Dives, la Pommeraye, carte postale, début 20^e siècle (collection particulière). Phot. Inv. F. Decaëns © Inventaire général, ADAGP, 1995
- Fig. 8 - Boisse, les Bouvets. Elévation ouest des hâloirs. Phot. Inv. P. Corbierre © Inventaire général, ADAGP, 1995
- Fig. 9 - Le Mesnil-Mauger, fromagerie de Saint-Maclou. Elévations sud et est du hâloir. Phot. Inv. P. Corbierre © Inventaire général, ADAGP, 1993
- Fig. 10 - Boisse, Le Manoir. Elévations nord et est du hâloir. Phot. Inv. P. Corbierre © Inventaire général, ADAGP, 1995
- Fig. 11 - Le Mesnil-Mauger, fromagerie Paynel. Elévation sud du hâloir. Phot. Inv. F. Decaëns © Inventaire général, ADAGP, 1996
- Fig. 12 - L'Oudon, La Côte. Elévations sud et est du hâloir. Phot. Inv. P. Corbierre © Inventaire général, ADAGP, 1995
- Fig. 13 - Saint-Michel-de-Livet, Cour-Livet. Elévations nord-ouest du hâloir. Phot. Inv. P. Corbierre © Inventaire général, ADAGP, 1995
- Fig. 14 - Vieux-Pont, Le Bôquet. Elévation ouest du hâloir. Phot. Inv. P. Corbierre © Inventaire général, ADAGP, 1995

Notes

- 1 - GARNIER, B. Production céréalière et mise en herbe. Lieuvin et pays d'Auge aux XVII^e et XVIII^e siècles. **Annales de Normandie**, mars 1971, p. 33-53. La mise en herbe dans le pays d'Auge aux XVII^e et XVIII^e siècles.

2 - <http://www.livarot-aoc.org/>

3 - http://www.fromages.org/fdn/fdn_camembert.html

4 - **Annuaire normand**, 1852, p. 238.

5 - Cyrille Paynel (1817-1886) est le petit-fils de Marie Harel, prétendue inventrice du camembert. Sur ce personnage, voir **Carnet Cyrille Paynel (1817-1886). Un éleveur-fromager du pays d'Auge**. Conseil général du Calvados, 1997.

6 - Etiquette collée sur la boîte contenant le fromage.

7 - MORIERE, J. De l'industrie fromagère dans le département du Calvados. **Annuaire normand**, 1878, p. 57-106, et note 8.

8 - MORIERE, J. De l'industrie fromagère dans le département du Calvados. **Annuaire normand**, 1878, p. 93.

9 - MORIERE, J. De l'industrie fromagère dans le département du Calvados. **Annuaire normand**, 1878, p. 93-94.

10 - Ce recensement a été mené dans le cadre du programme national du repérage du patrimoine industriel de la France, démarré en 1991 à l'initiative de la sous-direction de l'Inventaire général.

11 - Sur les conditions de l'effacement de ce fromage au profit du camembert, voir notamment BOISART, P. **Le Camembert, mythe national**. Paris, 1992.

12 - La plupart des fromageries recensées disposent en effet de plusieurs pièces d'affinage chacune.

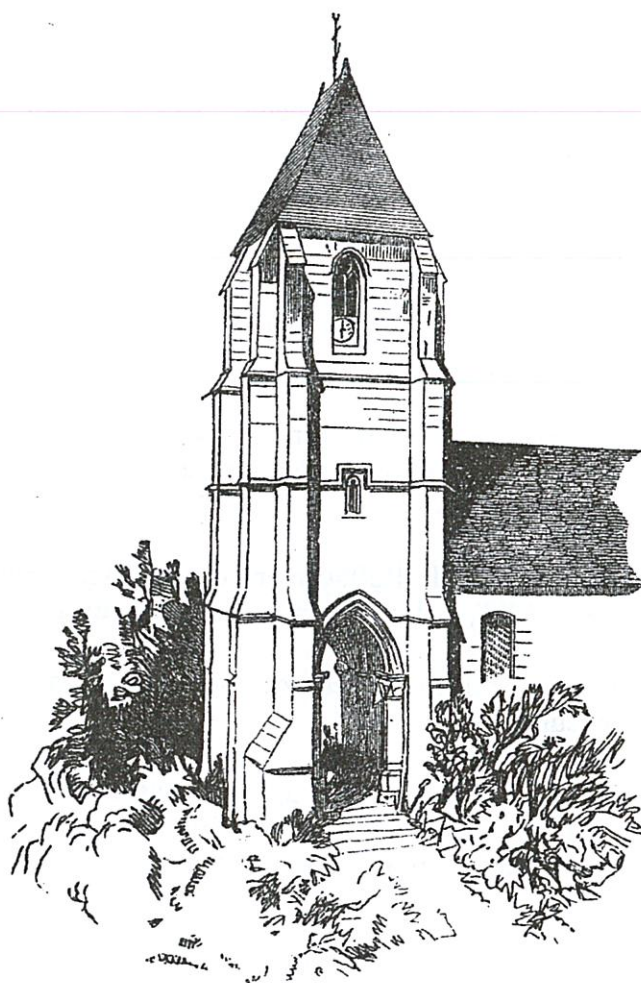
13 - La disposition des ouvertures suggère un affinage de livarots au rez-de-chaussée et de camemberts à l'étage. Les fromageries de Beauvoir à Orbec et du Rouy au Mesnil-Bacley semblent s'être consacrées également (successivement ?) à la production de ces deux fromages.

14 - Sont ici prises en compte les pièces d'affinage à camembert et à livarot.

15 - Le professeur Pouriau était alors l'un des spécialistes reconnus de la production fromagère. Il est notamment l'auteur de *La laiterie : Art de traiter le lait, de fabriquer le beurre et les principaux fromages français et étrangers*. **Annales agronomiques**, 1895, tome 21, p. 342-344.

16 - **Annuaire normand**, 1892, p. 92-98.

17 - Inventaire général des monuments et des richesses artistiques de la France. Service régional de Basse-Normandie. **Canton de Vimoutiers (Orne)**. Réd. Hélène MOUSSET. Caen : Développement culturel en Basse-Normandie, 1994. (coll. Images du patrimoine, n° 132).



Eglise de Blangy-le-Château

Statistique Monumentale du Calvados
Arcisse de Caumont

Les restrictions alimentaires et autres, pendant la Révolution à Blangy-le-Château

Daniel Deshayes

La rareté des grains conduit, en octobre 1792, le conseil général du Calvados à ordonner que dans chaque commune du département, il soit fait un recensement, chez tous les propriétaires fermiers et marchands de blé, des grains de toute espèce, tant dans les maisons que dans les greniers et les granges. Pour cette délicate mission sont désignés, à Blangy, Nicolas Ledevin, Jean Delauney et Pierre Herrier « pour écrire ». Puis quelques jours après, la municipalité est autorisée à faire approvisionner la halle par tous les citoyens vendeurs de blé des environs et, à effet d'y parvenir, de nommer un commissaire autorisé à se transporter chez tous les vendeurs de blé, aux fins de les inviter d'apporter à la halle les grains qu'ils ont à vendre.

Jean-Charles David officier municipal, homme de toutes les situations, est à nouveau désigné. Il sera pourvu de cet arrêté pour le faire connaître aux laboureurs qui en exigeront la lecture et, si nécessaire, la municipalité est autorisée à requérir la force publique. Cette décision faisait suite à la loi du 16 septembre habilitant les administrateurs départementaux à décider « de la quantité de grains que chaque commune devra apporter aux marchés publics, dans la proportion de ce qu'elle possède. » Cette mesure donne satisfaction aux administrateurs du Calvados qui proclament :

« Concitoyens, vous demandez du pain. Vous en aurez lorsque la circulation des grains sera rétablie : montrez-vous reconnaissants envers ceux qui nous nourrissent. Recevez-les en frères et défendez leur personnes et leurs propriétés des insultes et des malveillants. »

A Blangy, comme dans de nombreuses régions, le mécontentement populaire doit une large place à la déception économique. Le département a souffert cruellement de la faim. La situation alimentaire de certains secteurs est telle que les administrateurs, inquiets, mettent en garde le Gouvernement contre d'éventuelles émeutes populaires. La rareté des grains ne fait que s'accroître et différentes mesures sont instaurées entre 1789 et 1794.

Selon Jean Lethuillier ¹ :

« La récolte de 1789 fut excellente, contrairement à celle de 1788, et la Législative ne s'était guère préoccupée du problème des subsistances, en dépit de l'effervescence provoquée, au printemps de 1792, par le renchérissement du sucre et celui des grains ».

Celui du prix du sucre, était :

« incontestablement la conséquence de la révolte des Noirs de Saint-Domingue ; le renchérissement du prix des blés, dont la France était importatrice, étant, lui, lié à la dépréciation de l'assignat, à l'inflation et la baisse du change ».

Pour les grains :

« La loi du 4 mai 1793 astreignait à déclaration tous les producteurs de grains. Les autorités étaient habilitées, par le biais des visites domiciliaires, à en vérifier la sincérité. Il était établi un maximum uniforme pour le département calculé à partir des prix moyens pratiqués entre le 1^{er} janvier et le 1^{er} mai 1793. Tout citoyen convaincu d'avoir vendu ou acheté au-dessus du maximum était puni par la confiscation de ses grains et par une amende de 300 à 1 000 livres suivant la gravité du délit ».

Pour le district de Pont-L'Evêque duquel dépend Blangy, le boisseau de blé est fixé à 10 livres 10 sols pour mai et juin, soit le plus cher du département.

La situation ne s'améliore pas pour autant. De nombreuses communes ne donnent pas suite, ou partiellement, aux réquisitions qui leur ont été adressées. La situation alimentaire des villes augeronnes devient tragique. A Pont-L'Evêque l'on ne peut que constater que la loi du 4 mai et l'arrêté du 7 août sont restés lettre morte, en témoigne cet extrait du registre des délibérations de Pont-L'Evêque du 28 août 1793 : « La plupart des bourgeois sont sans pain et réduits à l'horreur de la famine... Les marchés ne sont plus approvisionnés... tandis que le cultivateur regorge dans l'abondance considérant que les 50 quintaux de blé et 100 de seigle qui viennent de nous être accordés par le citoyen-ministre de l'Intérieur sont presque consommés, qu'il n'est rien de plus pressant que de prendre une mesure pour contraindre les propriétaires et les fermiers. Des commissaires seront nommés pour faire ouvrir les granges, battre les grains, approvisionner les marchés de cette ville... ».

La loi des 11 et 29 septembre 1793 décrète le « maximum » général à toutes les denrées de première nécessité, telles la viande, le lard, le beurre, l'huile, le poisson, le vin, l'eau-de-vie, la bière, et aussi au chanvre, lin, étoffes, bois combustibles etc. Pour fixer les prix, on décida de prendre en compte ceux de 1790, augmentés d'un tiers, soit à la dépréciation approximative de l'assignat depuis cette date. Le « maximum » fut étendu aux salaires, légèrement avantagés puisque augmentés de moitié. Malgré toutes ces dispositions la situation alimentaire du Calvados ne s'en trouva pas

¹ J. Lethuillier, *Le Calvados dans la Révolution*, op. cit., p. 205 - 206.

améliorée et la région de Pont-l'Evêque resta particulièrement touchée.

La thèse officielle présentait la disette comme factice, ne pouvant provenir que de l'inobservation ou de la mauvaise application des lois d'où les imprécations des administrateurs révolutionnaires envers les fermiers et les propriétaires. Mais la mauvaise volonté de certaines municipalités aux mains de gros récoltants est évidente et des poursuites judiciaires sont engagées contre les communes négligentes ou coupables.

En mars 1793, Prévost, caporal de la garde nationale de Blangy, saisit une somme ² de blé transportée, sans déclaration, par le citoyen Michel, de Saint-Philbert, alors qu'il venait d'affirmer qu'il ne transportait que des gerbes de paille, mais la garde trouva le blé caché dessous. Michel expliqua qu'il l'avait vendu à Leproux, du Mesnil-sur-Blangy, et lui livrait. La garde conserva ce blé, en attendant la décision du district.

Le 4 juin 1793, Antoine Hardy est nommé pour aller chercher à Pont-l'Evêque 16 quintaux de blé accordés, pour notre canton, par le district de Pont-l'Evêque.

En septembre 1793, « considérant que la disette et la cherté du bois mettent plusieurs citoyens dans l'impossibilité de cuire (le pain), que la difficulté du citoyen Jus, boulanger de cette commune, éprouve pour se procurer du blé, l'empêche d'y suppléer et de pourvoir aux besoins de ceux qui manquent de pain, que le citoyen Robert Fourquemin, meunier de cette commune, trouve dans l'émoutage ou indemnité qu'il prend en essence sur le blé qu'il fait moudre, une quantité de blé excédant de beaucoup à sa consommation, [la municipalité] ouï et requière :

1) que ledit Fourquemin sera tenu de fournir et livrer toutes les semaines une somme et demie de blé ou farine audit Jus qui la lui payera au prix fixé par la loi, et en distribuera le pain, au prix de la police (le barème légal), aux personnes qui lui seront indiquées,

2) que ledit Fourquemin ne pourra soustraire, ni faire un autre usage de l'émoutage que nous regardons lui produire deux sommes de blé par semaine, à peine de subir les peines portées sur la loi du 10 août 1792. »

Le 1^{er} décembre 1793, la citoyenne Mahier est dénoncée pour avoir vendu, sous la halle, un genou de bœuf, plus cher que le maximum, à cinq sols la livre.

Le 20 janvier 1794, Antoine Leudet, cultivateur, demande à être autorisé à acheter partout où il le pourra, notamment dans le district de Pont-Audemer, jusqu'à 100 boisseaux de pommes de terre. « Le conseil général considérant la carence en grains et même la détresse en subsistances de la commune, et

² Le 1^{er} mai 1792, le conseil municipal de Blangy avait arrêté : « pour éviter les contestations qui ont pu naître et pourraient naître à l'avenir, sur les mesures de blé, en la halle dudit lieu qui se tient tous les mercredis de chaque semaine, qu'en attendant que l'assemblée nationale ait rendu un décret définitif pour qu'il n'y ait qu'une seule mesure dans tout le royaume, la mesure de ce lieu pour chaque somme de blé sera composée de dix boisseaux et deux quarts, qui seront mesurés dans le boisseau et quarte actuels de la halle dudit lieu ». En Normandie, au XIX^e siècle, la somme valait 200 litres soit 4 rasières de 50 litres, mais le poids en grains était variable : 170 kg de blé à Saint-Lô, 160 kg à Alençon, etc.

que le requérant n'a pas moins que douze personnes à nourrir, et communément vingt, et que sans cette ressource, il serait en quelque sorte impossible de l'approvisionner, et le conseil général, désirant faire naître et encourager la culture des pommes de terre, le grand moyen de ressource en quelque sorte ignoré dans le pays, approuve la démarche du citoyen Leudet. En cas de réussite de cette culture, on compte sur Antoine Leudet, quant au partage, soit pour l'ensemencement, soit pour la subsistance. »

Ce n'est qu'au XVIII^{ème} siècle que Parmentier développe la culture de la pomme de terre en France, sous Louis XVI. Sa culture va se généraliser avec la famine de 1789, et sauver l'Europe. Il est donc logique qu'un cultivateur de Blangy s'intéresse à cette culture en 1794. A Caen, Bexon fut autorisé à faire ses essais de culture de la pomme de terre, dans le parterre de l'abbaye aux Hommes, puis sur les bords de l'Orne et le marais de Ouistreham.

Le 28 janvier, la municipalité fixe le « maximum » pour différentes cultures :

La vesce ³ , le boisseau de Blangy	3 livres 10 sols
Les pois gris, le boisseau	5 livres
Les pois verts, le boisseau	6 livres.

L'état des dépenses du 3 février 1794 porte une indemnité de 45 livres pour le déplacement des commissaires de notre commune à Caen, pour obtenir des subsistances. Egalement une dépense de 28 livres, pour les frais de voyage d'un contingent de notre commune qui s'est rendu, « tant auprès de la Convention nationale pour protester contre les fédéralistes, qu'auprès le ministre de l'Intérieur, pour obtenir des subsistances en juillet dernier ».

Les Archives parlementaires conservent le passage de nos représentants le 21 juillet 1793, annoncé par le député Delacroix de l'Eure-et-Loir : « J'annonce à la Convention qu'une députation de la commune de Blangy, district de Pont-l'Evêque, département du Calvados, demande à être admise à la barre pour présenter à la Convention nationale une pétition relative aux subsistances. Je demande que vous les renvoyiez au ministre de l'Intérieur, qui a des sommes pour cet objet, pour y faire droit, bien que cette demande ne soit pas visée par les autorités intermédiaires. Un autre membre demande que cette disposition soit étendue à toutes les communes dont les administrations sont en révolte contre la loi ⁴. »

Le 16 mars 1794, le conseil municipal, « considère que plusieurs propriétaires de cette commune sont sourds aux besoins de l'humanité, à l'ordre de la loi, et n'envisagent dans la mollesse de leur égoïsme, que leur propre tranquillité, ou calculent avaricieusement le plus grand revenu de leurs fonds couverts en herbe depuis plusieurs années ». Et « Arrête qu'il va procéder à la nomination de quatre commissaires choisis parmi les cultivateurs, pour examiner les fonds et solages, le produit en grains, et s'ils sont en mesure ou non, et se concerteront et donneront leurs avis sur la nature des grains dont on pourrait faire l'ensemencement au printemps, et

³ Vesce : légumineuse de la famille des fèves, pois, lentilles, haricots.

⁴ Procès-verbaux de la Convention, t. 17, p. 53. Internet.

indiqueront les moyens pour recevoir la semence en froment à l'automne prochain ».

Le 26 octobre 1794, en vertu d'un arrêté relatif à la vente de beurre et d'œufs, au marché de notre commune, Jean Hébert est désigné pour être présent à l'arrivée des beurres et œufs « et vérifier si chaque cultivateur aura rempli le total de sa réquisition et rendra compte à l'administration du produit de chaque marché ».

Quelques jours plus tard, quelques cultivateurs viennent déclarer n'avoir aucun blé de disponible et qu'ils veulent garder leurs provisions jusqu'à la récolte prochaine, au terme de la loi du 3 octobre 1794. Le 27 décembre 1794, des citoyens doivent accompagner le contingent de foin que doit fournir notre commune, destiné à « Lizieux et Pontchaslier » (Pont-l'Évêque), et la voiture pour prendre des subsistances à Caen. Deux jours après, il est délibéré sur le moyen de distribuer un contingent de morue, à raison de deux onces (60 grammes environ) par individus, choisis parmi les indigents et les plus nécessiteux, à raison de sept deniers $\frac{1}{2}$ l'once. Puis viendra ensuite une distribution de savon à « se faire payer sur le pied ».

Ce même jour, notre meunier, Jean Robert Fourquemin, vient signaler au greffe de la municipalité qu'il a été désigné commissaire pour faire venir du district des subsistances et pour les distribuer, mais qu'il ne peut remplir ces fonctions, « vu qu'il ne peut quitter son moulin, qu'il est obligé de servir le public aussitôt qu'il arrive, ce qui le met hors d'état de pouvoir se rendre utile à la fonction qui lui est confiée ».

Le compte rendu du 22 avril 1795 vient confirmer combien l'approvisionnement alimentaire de la commune est difficile : « considérant que beaucoup de citoyens sont absolument sans pain et dans l'impuissance de s'en procurer, avons arrêté que les subsistances qui vont arriver du district seront distribuées à part, distinctement à tous les individus qui sont absolument sans pain. Le blé, le seigle et les pois, ainsi que le sarrasin (blé noir) seront partagés par égale portion. Les blés, seigles et pois seront payés 13 sous la livre. Le sarrasin sera distribué aux citoyens qui sont absolument connus comme pauvres, et payés huit sous la livre. »

Le 2 juin 1795, François Cocquerel, procureur de la commune, entretient le conseil municipal de ces multiples difficultés de ravitaillement : « la plus grande partie des citoyens de la commune se plaint de ne pas avoir aucune subsistance pour les faire vivre et qu'il leur est impossible de s'en procurer, que quelques-uns d'entre eux s'en sont encore procurés à grand prix, les autres n'ont pas un cartron de pain ! La plus grande partie est dans la plus grande pénurie, la misère du temps, ne pouvant se procurer les vivres ni à leurs enfants. »

Il est décidé de faire une pétition pour la présenter aux représentants du peuple en mission au Havre, afin de pouvoir obtenir la plus grande quantité de subsistances, pour les plus nécessiteux. Après avoir été visée par les administrateurs, elle sera portée au Havre par les citoyens Satis et Jean-

Charles David, pour qu'ils fassent tout ce qui sera en leur pouvoir pour faire des achats de blé ou autres grains. Leur démarche sera positive, puisque le 9 juillet, lecture est faite d'une lettre du citoyen Lebret-Dudezert, commissaire pour les subsistances du district de Pont-l'Evêque, annonçant que nos deux citoyens ont obtenu cinq quintaux de blé et autant de riz. Puis, le conseil municipal arrête que les habitants vont être convoqués au son de la caisse, à tous les carrefours possibles et que deux commissaires vont être nommés pour distribuer ces subsistances.

Le 13 septembre 1795, on délibère, pour faire approvisionner « la halle de ce lieu, pour mercredi prochain, par les cultivateurs de la commune, sur la quantité de neuf quintaux de bled ». Les officiers municipaux devront se réunir sous la halle pour y recevoir les grains que chaque commune du canton doit apporter, « et pour cet effet placer des bancquards et des poids, pour vérifier le contingent que chaque cultivateur doit apporter ». Peu après, il faut délibérer sur la quantité de quintaux de blé, seigle et orge, dont au moins un tiers de blé, pour être versé trois jours au plus tard au magasin militaire de Pont-l'Evêque.

Le 21 octobre 1795, un procès-verbal est rédigé pour être transmis au district : « le peuple s'étant attroupé hier, en nous demandant, à grands cris des subsistances, et dans l'impossibilité où nous nous sommes trouvés de satisfaire à ces pressants besoins, quoique nous n'ayons pas un seul instant cessé de requérir et d'inviter les laboureurs d'approvisionner les halles, autant qu'il nous a été possible, nous avons invité le peuple assemblé autour de nous à la clémence ; et que nous employrions tous les moyens en notre pouvoir pour soulager ces pressants besoins, nous nous sommes vus forcés pour éviter à un plus grand trouble, et pour notre sûreté personnelle de les accompagner chez les cultivateurs, où ils ont battu (battre le blé) et se sont approvisionnés de quelques sacs de bled sans aucune difficulté. Ils ont payé le prix qu'on leur a demandé. »

Le 10 novembre 1795, les nommés Truand et Laboure, gendarmes en la commune de Pont-l'Evêque, viennent inspecter à la suite d'un vol de farine et de grains effectué la veille, au village de la Choppe à Blangy, (route du Mesnil). Accompagnés de Jean-Pierre Satis, officier municipal, ils vont perquisitionner au domicile des citoyens ci-après dénommés, habitant ce village : Pierre Desmouceaux, chez lequel s'est trouvé « deux tourtes de pain faisant ensemble « viron » (environ) 50 livres dont une pour son compte et l'autre à Pierre Simon, son voisin. De plus trois quarts ⁵ et demi de bled de mesure de Lisieux... ».

Pierre Simon, « viron trois quarts et demi de bled »,

Robert Vidée, « la même quantité, lequel a déclaré ne savoir à qui il appartenet et que il estet à Pont-l'Evêque lors de l'enlèvement desdits grains »,
Jean Lecachey, « où il se trouve dans le four, apparence que le pain a été boulangé. La femme Lecachey a déclaré avoir aucqune part au pain et audit grain »,

Gouley, maréchal, « une tourte de pain, de viron 27 livres sur laquelle il en

⁵ La quarte était un quart du boisseau. Le boisseau mesure de Lisieux valait 20,95 litres, selon la loi du 4 juillet 1837.

manque une livre et demie qu'il nous a déclaré estre de la farine appartenant au citoyen Quilier ». Ce qu'ils ont signé en maison commune de Blangy le dit jour.

En décembre, la commune est réquisitionnée de 30 quintaux de foin et de 40 quintaux de paille à fournir par les propriétaires ou fermiers de la commune.

La lecture de ces registres signale également quelques ventes faites par les cultivateurs dans la région, et aussi à l'extérieur de notre province.

En mai 1794, Antoine Leudet vend et livre à Boissière, du Mesnil-sur-Blangy, 1452 pots de cidre, mesure d'Auge, pour l'approvisionnement de la ville de Rouen, le tout contenu en cinq futailles. On procède à la vente « d'écoupelles ⁶ » de chênes et de hêtres, de l'ex-citoyen Le Viconte (le seigneur) à la ferme de la Côte, et d'ormes de la ferme du Lieu Grandouet.

En septembre, le conseil municipal se rend au cimetière pour la mise en vente aux enchères des fruits et des herbes. Un laissez-passer est aussi remis au citoyen Badin de Honfleur, pour le transport de 95 livres de beurre provenant du marché de Blangy, « pour expédier à nos frères de Paris ».

En mars 1796, six individus armés de fusils et de bâtons s'en prennent à des citoyens transportant du blé, et leur enlèvent de force neuf quintaux de blé qu'ils transportaient « pour l'ensemement » (ensemencement). Puis cette décision : « Pour protéger la sûreté, la liberté, dans la vente et dans l'achat des grains et la tranquillité de cette halle, il sera écrit au citoyen Jean Dubois, capitaine de la garde nationale de Blangy, pour faire commander le mercredi, jour de marché, un piquet de 20 citoyens paisibles et capables de maintenir l'ordre. »

Outre leurs grandes difficultés d'approvisionnement, les habitants du village doivent aussi faire face aux réquisitions alimentaires pour leurs défenseurs.

Les archives militaires de Vincennes conservent un tableau du district de Pont-l'Évêque des : « Volontaires partis pour Paris le 12 octobre 1792 », dont, pour le canton de Blangy, le capitaine Dieuzy ⁷, le lieutenant Follebarbe (Folbarbe), le sous-lieutenant Barbey, et 34 fusiliers.

Les volontaires du canton de Blangy partis, la municipalité doit contribuer à leur approvisionnement, et, le 12 octobre, engage deux voituriers de Honfleur, Benoît et Martin, pour leur porter 20 barils de farine valant le tout ensemble 4 000 livres. Ils seront payés à raison de 30 livres par jour, y compris les jours de retour. On rédige également le texte du laissez-passer qui sera remis à chaque voiturier, tel celui-ci : « A la grâce de Dieu, sous la conduite du citoyen Nicolas Verron voiturier de ce lieu, nous maire et officiers municipaux du bourg, paroisse et canton de Blangy, district de Pont-l'Évêque, soussignés, prions toutes les personnes qui sont agréées de laisser

⁶ Ecouppelles : branches hautes d'un arbre.

⁷ Arch. militaires de Vincennes, Xw13.

Un membre de cette famille Dieuzy de Blangy est décédé en 1758, en Hollande, où il servait dans l'armée : Jean-Pierre Dieuzy, dit la grenade, de Blangy, grenadier du régiment de Bergeret, décédé muni des sacrements, en l'hôpital militaire de Gueldre, le 28^e jour de septembre 1758 (arch. dép. Calvados, 2 MI EC 1276).

librement passer ledit Nicolas Verron porteur du présent, qui transporte trois barriques de farine partant de ce lieu, ainsi que les équipages des volontaires gardes nationaux qui se sont enrôlés pour la défense de la patrie et de se rendre soit au camp de Neufmoutiers-en-Brie, (arrondissement de Melun) ou à celui de Paris, de lui prêter aide et assistance en cas de besoin. Délivré en la commune de ce dit lieu de Blangy, le jour susdit. » A cette époque et jusqu'en septembre 1798, on distingue trois catégories de militaires : les soldats de métier, issus de l'Ancien Régime, les volontaires, et surtout les « réquisitionnaires ». Le remplacement était autorisé.

Le 1^{er} janvier 1795, la citoyenne Marguerite Quétel vient déclarer qu'elle ne peut satisfaire à la réquisition d'un porc faite il y a cinq mois, « ne pouvant trouver rien pour le nourrir et en ayant elle-même besoin. Elle a été nécessitée de le vendre tant par le défaut de nourriture que vu son urgente nécessité... »

Ces réquisitions portaient également sur les chevaux, les chariots, les selles et harnais, le foin etc. Des commissaires sont désignés pour acheter chez tous les marchands du bourg et des communes voisines, du drap propre à faire des habits complets, et s'il n'est pas possible de s'en procurer de tout faits en quantité suffisante, d'acheter des chemises, des guêtres ou des toiles pour les faire, puis de faire l'emplette de fourniment comme de gibernes à chacun d'eux. Les armuriers, menuisiers et tonneliers du village et du canton sont eux, requis pour réparer les armes ou faire des monture de fusils, les bourreliers doivent confectionner des selles pour l'équipement du contingent de chevaux du canton et Pierre Quesnel, de Blangy, doit accompagner un officier municipal à Pont-l'Évêque pour voir et prendre le dessin d'un modèles de bottes, et en remettre « 15 paires parfaites, sous 10 jours, suivant devis d'expert. »

Ces diverses informations sont extraites, pour la majeure partie, des registres de délibérations du conseil municipal de la commune, maintenant consultables aux archives départementales du Calvados. Elles illustrent une partie des multiples difficultés quotidiennes auxquelles durent faire face nos concitoyens dans cette période. Bien sûr, à quelques exceptions près, il en fut de même dans les autres cantons.

Daniel Deshayes

A propos du Bocagiau

Les noms du pommier sauvage et de son fruit en Normandie

Dominique Fournier

En Normandie (et sans doute ailleurs), le nom de base du pommier sauvage est le *pommier de bois* (ou *des bois*) qui en est d'ailleurs l'équivalent sémantique (*sauvage* < latin *silvaticus* "des bois"); il s'oppose en cela au *pommier de verger*. On trouve cette opposition bien attestée dès le 12^e siècle : vers 1165, Enjager de Bohon donne aux moines de Marmoutier *decimam pomorum de virgultis et pomorum de nemore* "la dîme de ses pommes de verger et de ses pommes de bois". Ces dernières étaient utilisées pour fabriquer le cidre. De même, en 1339, dans la maison des religieux de Saint-Ouen à Quinquempoix, on conservait *unus parvus barillus plenus viridi succo pomorum de bosco* "un petit baril de verjus de pomme de bois"¹. Les exemples de ce genre d'appellation abondent dans les textes médiévaux.

1. — Les dérivés de *bosc*.

C'est pourquoi les principaux noms régionaux du pommier sauvage représentent des dérivés (souvent anciens, parfois formés dès le gallo-roman) de *bosc*, forme dialectale de *bois* < gallo-roman BOSCU, emprunt d'un radical germanique *bosk-* "bois". Ce dernier mot semble d'ailleurs avoir été emprunté à différentes reprises au long des siècles, ce qui explique la grande variété de traitements phonétiques qu'il manifeste, tant en français standard que dans les dialectes.

a) dérivé diminutif en *-et*, féminin *-ette* : *bochet*, *bochette* (formes françaises), *bôquet*, *bauquet*, *bôquette*, *bauquette* (formes normano-picardes). En général, le mot féminin désigne le fruit, et le mot masculin l'arbre (ceci est confirmé sans exception par la carte 233 "pommier non greffé" de l'ALN), mais dans la pratique, l'emploi de certaines formes féminines s'est étendu à l'arbre. Cette distinction (avec la restriction qui l'accompagne) vaut également pour plusieurs autres formations étudiées ci-dessous.

• Attestations dialectales :

bochet, n.m. : sauvageon, pommier non greffé. — FPN 67 : **bochet**, *malus acerba*.

bôquet, **bauquet**, n.m. : sauvageon, pommier non greffé. — DPND 32 : **bauquet**, pommier qui n'est pas greffé, sauvageon [O]. — FPN 68 : **bôquet**, *malus acerba*. — GNPO 157 : **bôquet**, *malus acerba* [Al., Houlme, Perche, PdA, PdO]. — LPN 31 : **bôquet**, pommier sauvage [Oe, PdO]; *greffer un bôquet*.

pommier de bôquet, n.m. : sauvageon, pommier non greffé. — GNPO 187 : **pommier de bôquet**, *malus acerba* [PdA, PdO].

bochette, n.f. : sauvageon, pommier non greffé. — FPN 68 : **bochette**, *malus acerba*.

bôquette, **bauquette**, n.f. : fruit du sauvageon, du pommier non greffé. — DPND 32 : **bauquette**, fruit du **bauquet**, pommier qui n'est pas greffé, sauvageon [O]. — FPN 68 : **bôquette**, *malus acerba*. — GNPO 157 : **bôquette**, *malus acerba* [Al., Houlme, Perche, PdA, PdO]; nom du fruit.

pomme de bôquette, n.f. : fruit du sauvageon, du pommier non greffé. — GNPO 187 : **pomme de bôquette**, *malus acerba* [PdA, PdO]; nom du fruit.

• Attestations toponymiques :

BEAUCHET (LE), h. à Saint-Cyr-la-Rosière, cn de Nocé, O. — *Le Beauchet* 1986 PTT.

BEAUCHETS (LES), h. à Saint-Gervais-du-Perron, cn de Sées, O. — *Les Beauchets, les Bauchets* 1986 PTT.

BOSCHET (LE), h. à Saint-Hilaire-la-Gérard, cn de Sées, O. — *Le Boschet* 1986 PTT

¹ Léopold Delisle, *Études sur la condition de la classe agricole et l'état de l'agriculture en Normandie au Moyen-Âge*, éd. A. Hérissé, Évreux, 1851, p. 477 et svv.

➤ **LE PETIT BOSCHET**, h. à Saint-Hilaire-la-Gérard, cn de Sées, O. — *Le Petit Boschet* 1986 PTT.
BEAUCHET (LE), h. à Saint-Germain-de-la-Coudre, cn du Theil, O. — *Le Beauchet* 1986 PTT.
BOCHETS (LES), h. à Coudehard, cn de Trun, O. — *Les Bochets* 1753/1785 h CC.
BEAUCHETS (LES), h. à Crouettes, cn de Vimoutiers, O. — *Les Beauchets* 1829 ld CN.
BOSCHET (LE), h. à Francheville, cn de Breteuil, E. — *Le Boschet* 1998 PTT.
BOSCHET (LE), h. à La Goulafrrière, cn de Broglie, E. — *Beauchet* 1753/1785 h CC, *les Bauchets* 1878 h DTE, *le Boschet* 1975 h IGN, 1985 PTT, 2001 h IGN.

BAUQUET (LE), h. au Lorey, cn de St-Sauveur-Lendelin, M. — *Le Boquet, village Le Bauquet* 1993 PTT.
BOQUETS (LES), h. à Manneville-la-Pipard, cn de Blangy-le-Château, C. — *Les Boquets* 1753/1785 h CC, *les Bosquets* 1883 h DTC [ancien hameau, # les Monts Durand ou la Fontaine Navarre].
BÔQUET (LE), h. à Beuvron-en-Auge, cn de Cambremer, C. — *Le bôquet* ~1815 CN.
BÔQUET (LE), h. à Bonnebosq, cn de Cambremer, C. — *Le bôquet* ~1815 CN.
BEAUQUETS (LES), h. à Rumesnil, cn de Cambremer, C. — *Les beauquets, les Beauquets* ~1815 CN, *les Beauquets* 1982 h IGN, *les Bosquets* 1988 PTT.
BOCQUET (LE), h. à La Houblonnière, cn de Lisieux-O, C. — *Le bocquet* ~1824 CN.
BAUQUETS (LES), h. à Saint-Pierre-des-Ifs, cn de Lisieux-O, C. — *Les Bauquets* 1824 CN.
 ➤ **LE PRÉ DES BEAUQUETS**, l.d. à Saint-Pierre-des-Ifs, cn de Lisieux-O, C. — *Pré des Beauquets* 1824 CN.
BAUQUET (LE), h. à Notre-Dame-de-Courson, cn de Livarot, C. — *Le Bosquet* 1753/1785 h CC, *le bauquet, le Bauquet* 1835 CN, *le Bauquet* 1883 h DTC, *le Bauquet* 1979 h IGN, *le Boquet* 1984-1988 PTT.
BAUQUET (LE), h. à Notre-Dame-de-Courson, cn de Livarot, C. — *Le Bauquet* 1835 CN.
 ➤ **LE PRÉ DU BAUQUET**, h. à Notre-Dame-de-Courson, cn de Livarot, C. — *Le Pré du bauquet* 1835 CN.
BOCQUETS (LES), h. aux Authieux-Papion, cn de Mézidon, C. — *Les bôcquêts* ~1812, *les bocquets* 1822 CN.
BÔQUET (LE), h. à Grisy, cn de Morteaux-Couliboëuf, C. — *Le Bôquet* ~1815, 1824 CN.
 ➤ **LE GRAND BÔQUET**, h. à Grisy, cn de Morteaux-Couliboëuf, C. — *Le grand Bôquet* ~1815, 1824 CN.
 ➤ **LE PETIT BÔQUET**, h. à Grisy, cn de Morteaux-Couliboëuf, C. — *Le petit Bôquet* ~1815, 1824 CN.
BEAUQUET (LE), h. à Écots, cn de Saint-Pierre-sur-Dives, C. — *Le busquet* 1674 PGM, *le Beauquet* 1835 CN.
BÔQUET (LE), h. à Grandmesnil, cn de Saint-Pierre-sur-Dives, C. — *Le Boquet, le boquet* 1835 CN.
BOQUET (LE), l.d. à Grandmesnil, cn de Saint-Pierre-sur-Dives, C. — *Le boquet les 6 vergées et les longs champs, le boquet les 6 vergées et les longchamp* 1835 CN.
BAUQUETS (LES), h. à Lieury, cn de Saint-Pierre-sur-Dives, C. — *Les Bauquets* 1835 CN.

BEAUQUETTES (LES), h. à Saint-Jean-de-Livet, cn de Lisieux-O, C. — *Les Beauquettes* 1824 CN.

➤ dérivé nominal secondaire en *-ier* (en tant que nom d'arbre) de *bôquet* ou *bôquette* : *bôquetier* (forme normano-picarde). Ce mot est attesté actuellement par l'ALN dans le Pays de Bray et l'Alençonnais. En outre :

• Attestations dialectales :

bôquetier, n.m. : sauvageon, pommier non greffé. — FPN 68 : *bôquetier*, *malus acerba*. — GNPO 157 : *bôquetier*, *malus acerba* [Houlme].

➤ possible dérivé collectif secondaire en *-ière* de *bôchet*, *bôquet* ou *bôquette*, d'où *bôchetière*, *bôquetière* "lieu où l'on trouve des sauvageons", éventuellement "pépinière de pommiers non greffés"².

• Attestations toponymiques :

BOCHETIÈRE (LA), h. à Anceins, cn de la Ferté-Frénel, O. — *Bochetière* 1986 PTT.
BOQUETIÈRE (LA), h. à Roncey, cn de Cerisy-la-Salle, M. — *La Boquetière* 1993 PTT.
BOCQUETIÈRE (LA), h. à Hambye, cn de Gavray, M. — *La Bocquetière, la Bosquetière, village Bosquetière* 1993 PTT.
 ➤ **ROUTE DE LA BOCQUETIÈRE**, h. à Hambye, cn de Gavray, M. — *Route Bosquetière* 1998 PTT.
BOCTIÈRE (LA), h. à Prêteville, cn de Lisieux-O, C. — *La Boquetrie* 1753/1785 h CC, *la boctière, la boctiere* ~1824 CN, *la Boctière* 1975 h IGN.
 ➤ **LA COUR DE LA BOCTIÈRE**, h. à Prêteville, cn de Lisieux-O, C. — *Cour de la buctière* ~1824 CN.
 ➤ **LA COUR MANABLE DE LA BOCTIÈRE**, h. à Prêteville, cn de Lisieux-O, C. — *Cour manable de la boctiere* ~1824 CN.
BEAUCTIÈRE (LA), h. à Torchamp, cn de Passais, O. — *La Beaucetière* 1986 PTT.

² On ne dispose que d'attestations dialectologiques, ce qui veut dire que certaines *Bochetières* / *Boquetières* peuvent aussi représenter des NL de propriété, "le domaine du sieur BOCHET / BOQUET".

b) un certain nombre des formes en *boschet*, *bauchet* ci-dessus doivent en fait représenter la forme dialectale normande d'un dérivé diminutif en *-el*, normalement prononcé [-é] dans l'Ouest, et noté *-et* par analogie avec les dérivés en *-et*. Ceci est attesté par un certain nombre de formes plurielles dialectales du type *boschiaux*, relevées dans la toponymie :

• Attestations toponymiques :

BOSCHIAUX (LES), h. à Roiville, cn de Vimoutiers, O. — *Les Bochiaux* 1979 h IGN, *les Boschiaux* 1986 PTT.

BOSCHIAUX (LES), h. au Sap, cn de Vimoutiers, O. — *Les Boschiaux* 1986 PTT, *les Bochiaux* 2001 h IGN.

c) dérivé nominal en *-ier* (nom d'arbre) *boschier* (forme française), *bôquier* (forme normano-picarde). Dans l'ouest de la Normandie, la finale [-yé] évolue en [-(y)i], d'où la forme *boschis* relevée dans le canton de Barenton. En outre, le groupe [-kyé] passe facilement à [-k'é] > [-t'é] > [-tyé], d'où la forme palatalisée *bôtier* pour *bôquier*, relevée dans l'Orne.

On peut enfin se demander si ces formes ne représentent pas en fait de simples variantes phonétiques de *bôquet*, normalement prononcé [bók'é] en Normandie. Dans ce dernier cas, les finales graphiques en *-ier* ne sont que des rhabillages analogiques de la finale *-ier* caractéristique des noms d'arbres, et en particulier des arbres fruitiers.

• Attestations dialectales :

bôtier, n.m. : sauvageon, pommier non greffé. — FPN 68 : **bôtier**, *malus acerba*. — GNPO 157 : **bôtier**, *malus acerba* [env. de Longny-au-Perche, O]; nom de l'arbre.

• Attestations toponymiques :

BOSCHIS (LE), h. à Ger, cn de Barenton, M. — *Le Boschis*, *Bochis* 1993 PTT.

BOSQUIERS (LES), h. à Bonneville-la-Louvet, cn de Blangy-le-Château, C. — *Bosquerie* 1753/1785 h CC, *la Bôquerie* 1883 h DTC, *les Bosquiers* 1883 h DTC, 1978 h IGN, *Bosquets*, *quartier Bosquiers* 1982 PTT, *les Bosquiers* 1995 h IGN, 2003 PTT, [route du Bois-Hellain].

BOSQUIERS (LES), h. à Tourgéville, cn de Trouville-sur-Mer, C. — *Les Bosquiers* 1982, 2003 PTT [les Hauts de Deauville].

d) dérivé nominal en *-in*, forme féminine *-ine*, d'où les types *boquin* / *boquine*, désignant respectivement l'arbre et le fruit. Il est probable que la forme masculine (que nous écrivons *boquin*) représente en fait une réfection de l'ancien français et normand *boscain* "des bois, sauvage", d'après d'autres dérivés en *-in* de même valeur (cf. plus bas *sauvagin* / *sauvagine*, ainsi que *surin*); mais la forme féminine *boquine* (au lieu de *bocaine*) fait préférer ici l'orthographe en *-in*.

• Attestations dialectales :

bôquin, n.m. : sauvageon, pommier non greffé. — ALN 233 : *bók'ē* [pt 52 : Les Isles-Bardel, C; pt 58 : Nécy, O].

bôquines, n.f. pl. : fruits du pommier non greffé. — ALN 233 : *dé bók'in* [pt 52 : Les Isles-Bardel, C; pt 58 : Nécy, O].

e) dérivé diminutif gallo-roman -ILIONE de BOSCU, soit *BOSCILIONE > *boucillon* (forme française), *bouchillon* (forme normano-picarde), variante altérée *bouchignon* (d'après la finale romane *-ignon*) :

• Attestations dialectales :

boucillon, n.m. : sauvageon, pommier non greffé. — GNPO 157 : **boucillon**, *malus acerba* [env. d'Alençon et du Mesle-sur-Sarthe].

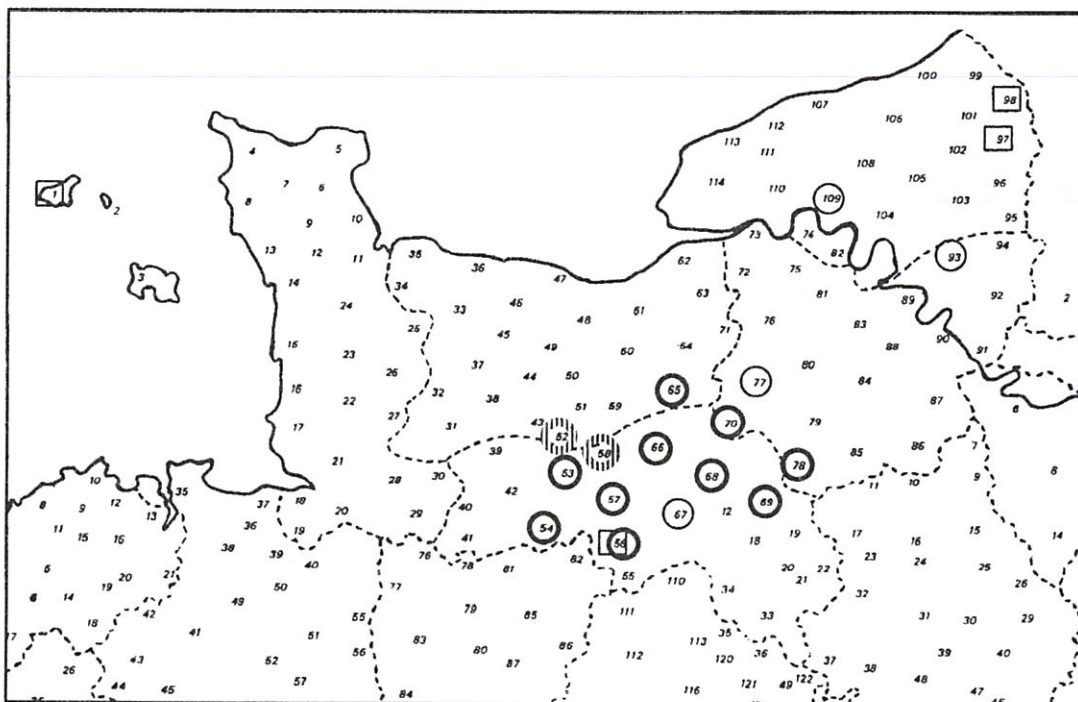
bouchillon, n.m. : sauvageon, pommier non greffé ; poirier sauvage. — DPND 44 : **bouchillon**, pommier ou

poirier sauvages [O]. — GNPO 157 : **bouchillon**, *malus acerba* [env. d'Alençon et du Mesle-sur-Sarthe].
pomme de bouchillon, n.f. : fruit du sauvageon, du pommier non greffé. — GNPO 187 : **pomme de bouchillon**, *malus acerba* [Al., Perche]; nom du fruit.
bouchignon, n.m. : sauvageon, pommier non greffé. — GNPO 157 : **bouchignon**, *malus acerba* [env. d'Alençon et du Mesle-sur-Sarthe].

f) dérivé diminutif en *-iau*, forme ancienne ou dialectale de *-eau* (gallo-roman *-ELLU*) de *boscage*, forme normano-picarde de l'ancien français *boschage* "des bois, sauvage", d'où *bocagiau* :

• Attestations dialectales :

bocagiau, n.m. : sauvageon, pommier non greffé. — GNPO 156 : **bocagiô**, *malus acerba* [Vimoutiers et env. Arbrisseau]. — EMN : *bòkàjyô*, pommier sauvage, que l'on allait chercher dans les bois.



— Carte n° 1 —

Principales attestations actuelles formées sur *bosc* en Normandie

(d'après ALN 233 "pommier non greffé", et note complémentaire "des fruits de pommier non greffé")

○ = *bôquet* ; ● = couple *bôquet* / *bôquette* (sauf au pt 56, où *bôquette* s'oppose à *bôquetier*) ;

⦶ = couple *bôquin* / *bôquine* ; □ = *bôquetier*.

2. — Formation sur l'ancien français *haie*.

En ancien français, le mot *haie* a généralement le sens de "bois" (servant souvent de limite), d'où l'appellation *pomme de haie* "pomme de bois" relevée dans la Manche. Cette orthographe normalisée est celle, entre autres, du DNF, qui masque ainsi différentes prononciations régionales : l'ALN donne par exemple *dé pôm dē hē* à Omonville-la-Rogue (dans la Hague).

• Attestation dialectale :

pomme de haie, n.f. : fruit du sauvageon, du pommier non greffé. — DNF 250b : **pomme de haie**, pomme sauvage immangeable [Mnc].

3. — Formations sur le français *sauvage*.

Le type *pommier sauvage* est sporadiquement employé en Normandie, sans distribution particulière. Les dérivés du mot *sauvage* (latin *silvaticus* "des bois") sont par contre bien attestés, principalement en Haute-Normandie :

a) dérivé nominal en *-on* (forme féminine *-onne* ?), d'où les types *sauvageon*, *sauvageonne* (?) :

- Attestation dialectale :

sauvageon, n.m. : sauvageon, pommier non greffé. — FPN 67 : **sauvageon**, *malus acerba* [Monceaux, O].

- Attestations toponymiques (?) :

SAUVAGEONNE (LA), h. à Barneville-Carteret, M. — *La Sauvageonne* 1993 PTT.

SAUVAGEONNE (LA), h. à Émondeville, cn de Montebourg, M. — *La Sauvageonne* 1993 PTT.

SAUVAGEONNE (LA), villa (?) à Merville-Franceville-Plage, cn de Cabourg. — *La Sauvageonne* 1982 PTT.

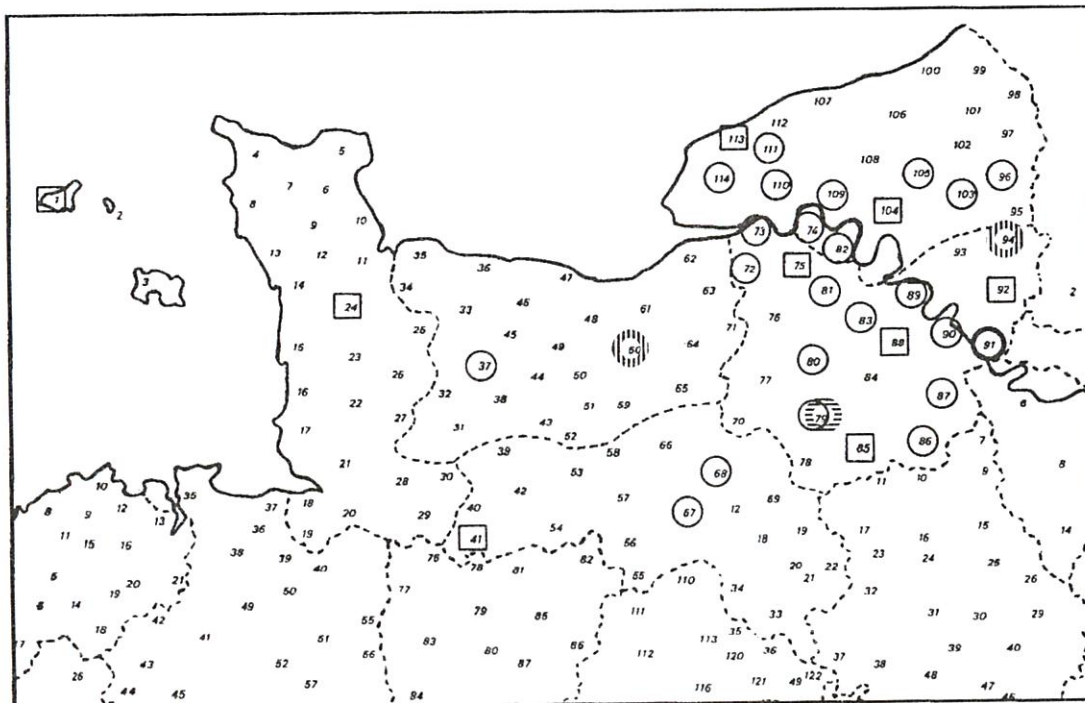
SAUVAGEONNE (LA), h. à Bouafles, cn des Andelys, E. — *La Sauvageonne* 1985 PTT.

Ces dernières attestations, sans contrepartie dialectologique assurée, sont hypothétiques; on pourrait simplement y voir des noms de villas ou de propriétés récents, évocateurs d'isolement et / ou de nature sauvage.

b) dérivé diminutif en *-ot*, d'où le type *sauvageot* :

- Attestations dialectales :

sauvageot, n.m. : sauvageon, pommier non greffé. — GNPO 193 : **sauvageot**, *malus acerba* [Al.]. — ALN 233 : *sóvajo* [pt 91 : Gasny, E].



— Carte n° 2 —

Principales attestations actuelles formées sur *sauvage* en Normandie

(d'après ALN 233 "pommier non greffé", et note complémentaire "des fruits de pommier non greffé")

○ = *sauvageon* ; ● = *sauvageot* ; ▨ = *sauvagin* ; ▩ = *sauvagine* ; □ = *pommier sauvage*.

Nota : au pt 83, le terme *sauvageon* désigne le fruit du pommier sauvage.

c) possible dérivé collectif en *-ière*, d'où le type *sauvagère*, d'un plus ancien *sauvagièr*³ "lieu où l'on trouve des sauvageons", ou encore "pépinière de pommiers non greffés"⁴ :

- SAUVAGÈRE (LA), h. à Ponts, cn d'Avranches, M. — *La Sauvagère* 1993 PTT.
 SAUVAGÈRE (LA), h. à Cerisy-la-Salle, M. — *La Sauvagère* 1993 PTT.
 SAUVAGÈRE (LA), h. à Montpinchon, cn de Cerisy-la-Salle, M. — *La Sauvagère* 1993 PTT.
 SAUVAGÈRE (LA), h. à Saint-Pair-sur-Mer, cn de Granville, M. — *La Sauvagère* 1993 PTT [rte Jullouville].
 SAUVAGÈRE (LA), h. à La Mancellière > Isigny-le-Buat, cn d'Isigny-le-Buat, M. — *La Sauvagère* 1993 PTT.
 SAUVAGÈRE (LA), h. aux Loges Marchis, cn de Saint-Hilaire-du-Harcouët, M. — *La Sauvagère* 1993 PTT.
 SAUVAGÈRE (LA), h. à Saint-Aubin-de-Terregatte, cn de Saint-James, M. — *La Sauvagère* 1993 PTT.
 SAUVAGÈRE (LA), h. à Cabourg, C. — *La Sauvagère* 1936 AJPA, 1982 PTT.
 SAUVAGÈRE (LA), h. à Merville-Franceville-Plage, cn de Cabourg, C. — *Résid Sauvagère* 2001 PTT.
 SAUVAGÈRE (LA), h. à Putot-en-Auge, cn de Dozulé, C. — *La Sauvagère* 1828 CN.
 COUR DE LA SAUVAGÈRE (LA), h. à Livarot, C. — *Cour de la Sauvagère* 1835 CN.
 PRÉ DE LA SAUVAGÈRE (LE), l.d. à Livarot, C. — *Pré de la Sauvagère* 1835 CN.
 GRANDE SAUVAGÈRE (LA), h. à Livarot, C. — *Grande id [= Sauvagère]* 1835 CN.
 PETITE SAUVAGÈRE (LA), h. à Livarot, C. — *Petite sauvagère* 1835 CN.
 SAUVAGÈRE (LA), h. à Villers-sur-Mer, cn de Trouville-sur-Mer, C. — *Château La Sauvagère* 1982 PTT, *La Sauvagère, résid La Sauvagère* 1982, 2004 PTT.
 SAUVAGÈRES DU BAS (LES), h. à Saint-Denis-sur-Sarthon, cn d'Alençon-O, O. — *Les Sauvagères du Bas* 1986 PTT.
 SAUVAGÈRES DU HAUT (LES), h. à Saint-Denis-sur-Sarthon, cn d'Alençon-O, O. — *Les Sauvagères du Haut* 1986 PTT.
 SAUVAGÈRE (LA), h. à Courgeot, cn de Bazoches-sur-Hoëne, O. — *Sauvagère* 1986 PTT.
 SAUVAGÈRE (LA), h. à Monnai, cn de Ferté-Frênel, O. — *La Sauvagère* 1753/1785 h CC, *la Sauvagère* 1975 h IGN, 1986 PTT, 2001 h IGN.
 SAUVAGÈRE (ROUTE DE LA), h. à Saint-Michel-des-Andaines, cn de la Ferté-Macé, O. — *Route Sauvagère* 1986 PTT.
 SAUVAGÈRE (LA), h. à La Chapelle-Biche, cn de Flers, O. — *La Sauvagère* 1986 PTT.
 SAUVAGÈRE (LA), h. au Méné-Hubert-en-Exmes, cn de Gacé, O. — *La Sauvagère* 1986 PTT.
 SAUVAGÈRE (LA), h. à Bizou, cn de Longny-au-Perche, O. — *La Sauvagère* 1986 PTT.
 SAUVAGÈRE (LA), h. à Longny-au-Perche, O. — *La Sauvagère* 1986 PTT.
 SAUVAGÈRE (ROUTE DE LA), h. à Bellou-en-Houlme, cn de Messei, O. — *Route Sauvagère* 1986 PTT.
 SAUVAGÈRE (RUE DE LA), h. à Bellou-en-Houlme, cn de Messei, O. — *Rue Sauvagère* 1986 PTT.
 SAUVAGÈRE (LA), h. à La Chapelle-Montligeon, cn de Mortagne-au-Perche, O. — *La Sauvagère* 1986 PTT.
 SAUVAGÈRE (LA), h. à Feings, cn de Mortagne-au-Perche, O. — *La Sauvagère* 1986 PTT.
 SAUVAGÈRE (LA), h. à Fay, cn de Moulins-la-Marche, O. — *La Sauvagère* 1986 PTT.
 SAUVAGÈRE (LA), h. à Saint-Mars-d'Égrenne, cn de Passais, O. — *La Sauvagère* 1986 PTT.
 SAUVAGÈRE (LA), h. à Torchamp, cn de Passais, O. — *La Sauvagère* 1986 PTT.
 SAUVAGÈRE (LA), h. à Barville, cn de Pervenchères, O. — *La Sauvagère* 1986 PTT.
 SAUVAGÈRES (LES), h. à Saint-Julien-sur-Sarthe, cn de Pervenchères, O. — *Les Sauvagères* 1986 PTT.
 SAUVAGÈRE (LA), h. à Habloville, cn de Putanges-Pont-Écrepin, O. — *La Sauvagère* 1986 PTT.
 SAUVAGÈRE (LA), h. à Coulonges-les-Sablons, cn de Rémalard, O. — *La Sauvagère* 1986 PTT.

d) dérivé nominal en *-in*, forme féminine *-ine*, d'où les types *sauvagin* / *sauvagine*, désignant respectivement l'arbre et le fruit. Mais le mot *sauvagine* a eu, entre autres, le sens de "réserve de gibier" en ancien français, d'où d'autres valeurs possibles pour les attestations toponymiques.

• Attestations dialectales :

sauvagin, n.m. : sauvageon, pommier non greffé. — ALN 233 : *sóvajē* [pt 60 : Biéville-en-Auge, C; pt 94 : Fleury-la-Forêt, E].

sauvagines, n.f. pl. : fruits du pommier non greffé. — ALN 233 : *dé sovajin* [pt 79, Sainte-Marguerite-de-l'Autel, E].

• Attestations toponymiques :

Même remarque que pour *sauvageonne* : certains de ces exemples doivent représenter des noms de villas ou de propriétés modernes, sans rapport immédiat avec le fruit du pommier sauvage.

³ Conséquence de la 2e partie de la loi de Bartsch (amuïssement de yod après chuintante au 12e / 13e s.).

⁴ Ceci dit, comme pour le type toponymique *Bochetière* / *Boquetière*, les attestations dialectologiques manquent. Il est inévitable que l'on ait affaire, dans un certain nombre de cas (sinon dans tous), à un NL de propriété reposant sur le NF SAUVAGE, soit "le domaine du sieur SAUVAGE".

SAUVAGINES (LES), h. à Sainte-Suzanne-sur-Vire, cn de Saint-Lô, M. — *Les Sauvagnes, village Les Sauvagnes* 1993 PTT.
 SAUVAGINE (LA), h. à Sartilly, M. — *La Sauvagine* 1993 PTT.
 SAUVAGINE (LA), h. à Houlgate, cn de Dozulé, C. — *La Sauvagine* 2001 PTT.
 SAUVAGINE (LA), à Cricquebœuf, cn de Honfleur, C. — *Sauvagine* 2003 PTT.
 SAUVAGINE (LA), à Vasouy, cn de Honfleur, C. — *La Sauvagine* 2004 INDH [villa de Vasouy, située route de Trouville].
 SAUVAGINE (LA), h. à Bonneville-sur-Touques, cn de Pont-l'Évêque, C. — *La Sauvagine* 1982, 2001 PTT.
 SAUVAGINE (LA), h. à Canapville, cn de Pont-l'Évêque, C. — *La Sauvagine* 1982, 2001 PTT.
 SAUVAGINE (LA), à Tourgéville, cn de Trouville-sur-Mer, C. — *La Sauvagine* 1982 PTT [rue René Boylesve].
 SAUVAGINE (LA), à Villers-sur-Mer, cn de Trouville-sur-Mer, C. — *La Sauvagine* 1982 PTT [avenue de la République].
 RUE DE LA SAUVAGINE, à Villers-sur-Mer, cn de Trouville-sur-Mer, C. — *Rue Sauvagine* 1982, 1997 PTT, *rue de la Sauvagine* 2003, 2004 PTT.
 SAUVAGINE (LA), h. à Moulins-la-Marche, O. — *La Sauvagine* 1986 PTT.
 SAUVAGINES (LES), h. à Bernay, E. — *Les Sauvagnes, résidence Sauvagine, résidence Sauvagonne* 1998 PTT.
 SAUVAGINE (LA), l.d. à Fiquefleur-Équainville, cn de Beuzeville, E. — *La Sauvagine* 1985, 2005 PTT, *résidence La Sauvagine* 2005 PTT [Fiquefleur].

4. — L'ancien français *plançon*, ancien normand *planchon*.

Le mot, issu du gallo-roman *PLANTIONE, a signifié “jeune plante, bouture; branche, tronc d'arbre”. On attendrait plutôt en français le sens de “pommier greffé”, mais c'est celui de “sauvageon, pommier non greffé” qui se manifeste en Normandie (si l'on en croit le bon Édelestand Duméril). L'ALN fournit en outre le type *plançonnière* au sens de “pépinière de pommiers”, attesté à Fontenai-les-Louvets (Orne).

- Attestation dialectale :

planchon, n.m. : sauvageon, pommier non greffé. — DPND 176 : **planchon**, sauvageon.

- Attestations toponymiques :

PLANÇON (LE), h. à La Haye-Pesnel, M. — *Le Plançon, village Plançon* 1993 PTT.

PLANCHON (LE), h. à Saint-Joseph, cn de Valognes et Nègreville, cn de Bricquebec, M. — *Le Planchon* 1978, 1997 PTT, 2001 h IGN, *le Blanchon* 1993 PTT.

⇒ LE PONT DU PLANCHON, pt à Saint-Joseph, cn de Valognes, M. — *Pont du Planchon* 2001 pt IGN [pont sur la Rivière de Gloire, LC St-Joseph / Nègreville].

5. — Formations à partir du français *sur*.

Le goût extrêmement acide des pommes sauvages a suscité en Normandie plusieurs formations à partir du français *sur* “acide”. Aujourd'hui, elles sont uniquement employées en Basse-Normandie, à l'ouest d'une ligne Caen — Falaise — Alençon : autant dire qu'elles sont inconnues en Pays d'Auge. Mais les attestations toponymiques révèlent que l'extension géographique de ces termes était plus grande auparavant.

a) locutions *pommier sur* (Manche; souvent mal orthographiée *pommier sûr*) et *pomme sure* (Pays de Bray) :

- Attestations dialectales :

pomme sure, n.f. : fruit du sauvageon, du pommier non greffé. — ALN 233 : *dé pòm sur* [pt 96 : Beaubec-la-Rosière, S]; *dé pòm sur* [pt 97 : La Caule-Sainte-Beuve, S].

- Attestation toponymique :

POMMIER SUR (LE), h. à Cavigny et Pont-Hébert, cn de St-Jean-de-Daye, M. — *Le Pommier Sûr, le Pommier Sur* 1993 PTT.

b) dérivé diminutif en *-et*, forme féminine *-ette*, soit *suret* “sauvageon, pommier non greffé”, et son féminin *surette* ou *pomme surette*, désignant le fruit :

- Attestations dialectales :

suret, n.m. : sauvageon, pommier non greffé. — CPB 96 : **suret**, pommier non greffé [Bess.]. — DPND 201 : **suret**, sauvageon, pommier non greffé dont le fruit est acide [arr. de Valognes]. — LPN 164 : **suret**, pommier sauvage, non greffé [M, Co, Oo]. — DNF 296a : **suret**, surin, jeune pommier non greffé [Mnc].

surette, n.f. et adj. f. : fruit du sauvageon, pommier non greffé. — ALN 233 : *dé surèt* [Mn, Bess., Oo].
pomme surette, n.f. : fruit du sauvageon, pommier non greffé. — ALN 233 : *dé pòm surèt* [Bess.].

- Attestations toponymiques :

SURET (LE), h. à Saint-Maurice-en-Cotentin, cn de Barneville-Carteret, M. — *Hameau Suret* 1993 PTT.

SURET (LE), h. à Hambye, cn de Gavray, M. — *Le Suret* 1993 PTT.

SURET (LE), h. à Saint-Pois, M. — *Le Suret* 1993 PTT.

SURET (LE), h. à Saint-Patrice-du-Désert, cn de Carrouges, O. — *Suret* 1986 PTT.

SURET (LE), h. à Sées, O. — *Suret* 1986 PTT.

SURET (LE), a. ff à Saint-Pierre-du-Val, cn de Beuzeville, E. — *Le tenement au Suret* 1747 ff ANDG 385 § CVII [fief de la baronnie de Grestain, branche de Saint-Pierre-du-Chastel, Notre-Dame-du-Val, etc., tenu en 1747 de l'abbé de Grestain par Ollivier Vaquet, conseiller et procureur du roy en l'amirauté de France, au siège de Toucque, bailly de la haute justice de Grestain et sénéchal des fiefs qui en dépendent; fief assis à Saint-Pierre-du-Chastel].

SURET (LE), l.d. à Fontaine-la-Louvet, cn de Thiberville, E. — *Le Suret* 1995 ld IGN.

c) comme plus haut (voir le type *boschiaux*), la forme plurielle dialectale de type *suriaux* montre qu'il a également existé un dérivé diminutif en *-el*, dont la prononciation dialectale s'est confondue avec celle du précédent.

- Attestation toponymique :

SURIAUX (LES), h. à Boucé, cn d'Écouché, O. — *Les Suriaux* 1986 PTT.

d) dérivé nominal en *-in* de *sur*, soit *surin* “fruit du sauvageon, pomme sure” (et non “pomme à couteau”, comme on pourrait imprudemment le penser !) :

- Attestation dialectale :

surin, n.m. : fruit du sauvageon, du pommier non greffé. — FPN 68 : **surins**, *malus acerba* [Carrouges; nom du fruit].

e) dérivé diminutif en *-ot*, d'où le type *surot* (formé comme *sauvageot*) :

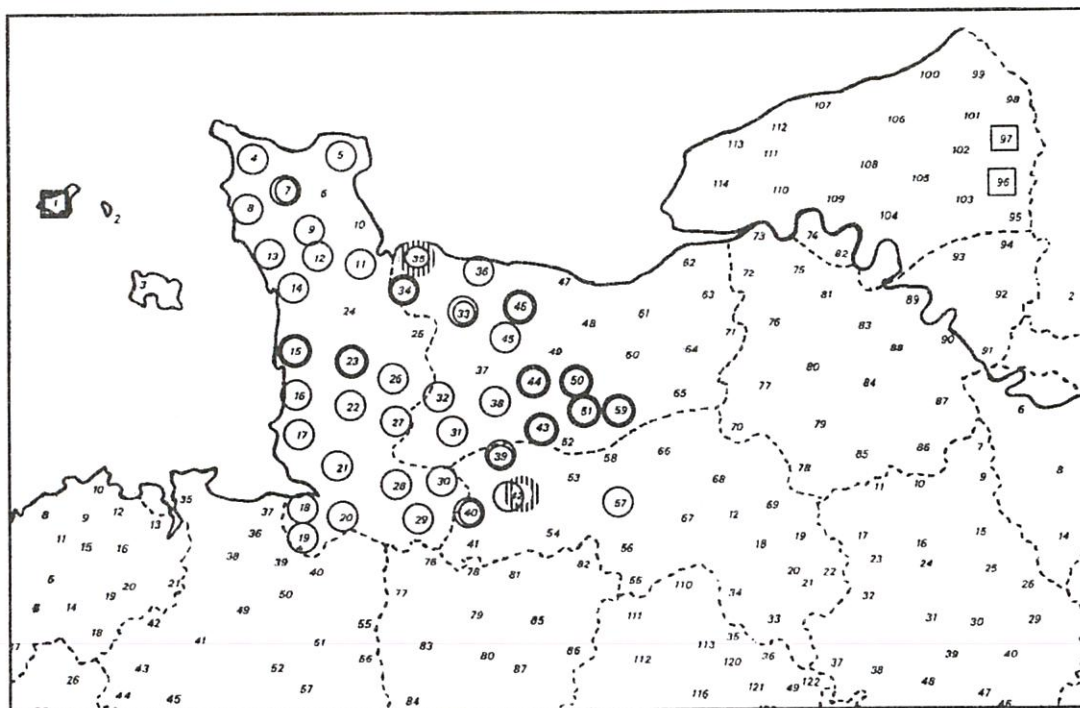
- Attestations dialectales :

surot, n.m. : sauvageon, pommier non greffé. — ALN 233 : *suro* [pt 35 : Criqueville-en-Bessin, C; pt 42 : La Ferrière-aux-Étangs, O].

f) dérivé nominal en *-ier* (nom d'arbre), d'où *surier* “pommier non greffé”, attesté dans la locution *poume de surier* “fruit d'un pommier non greffé” à Guernesey :

- Attestations dialectales :

poume de surier, n.f. : fruit du sauvageon, du pommier non greffé. — PBNG 144a : *èn pōum dé sùriyé* [Guern.].



— Carte n° 3 —

Principales attestations actuelles dérivées de *sur* en Normandie

(d'après ALN 233 "pommier non greffé")

○ = *suret* et variantes phonétiques ; ◐ = couple *suret* / *surette*

◑ = *surin* et variantes phonétiques ; ◒ = *surot* ; ⊗ = couple *surot* / *surette*

□ = *pomme sure* ; ■ = *pomme de surier*

Nota : au pt 11, le terme *suret* désigne le fruit du pommier sauvage.

6. — Formations à partir du français *aigre*.

Pour la même raison qu'en 5, le mot *aigre* a servi à former quelques expressions ou dérivés désignant le pommier sauvage ou son fruit (appelé simplement *pomme aigre* en quelques points de la Manche).

a) on relève dans l'Orne le terme *égracier* (ou mieux *aigrassier*), formé grâce au suffixe nominal *-ier* (nom d'arbre) à partir d'*aigras*, ancien dérivé d'*aigre* attesté dans d'autres régions avec des sens similaires (il désigne le raisin vert en Provence). Cf. également dans les pays de Loire le terme *aigrasseau* "pommier ou poirier sauvage, non greffé". Le mot *aigrin*, formé comme *surin*, ne semble pas se relever en Normandie; il désigne ailleurs un jeune pommier ou poirier, ou encore tout fruit vert et acide (Bourbonnais, etc.).

• Attestation dialectale :

aigrassier, n. : sauvageon, pommier non greffé. — FPN 67 : **égracier**, *malus acerba* [Monceaux, O].

• Attestation toponymique :

GRACIERS (LES), h. à Dame-Marie, cn de Bellême, O. — *Les Graciers* 1986 PTT [il faut sans doute comprendre l'*Égracier*].

b) L'ALN atteste le terme *aigrefin* au sens de "pommier non greffé" au pt 65 (Saint-Ouen-le-Houx, C). Il ne s'agit pas vraiment d'un dérivé ici, mais de l'emploi du mot français *aigrefin* "escroc", attiré et détourné de son sens initial par le mot *aigre*.

7. — Formation à partir du français *amer*.

On relève actuellement dans la Manche le mot *émeret*, qui désigne le fruit du pommier sauvage. Il est à rapprocher de la forme *ameret* [àmɾè] attestée à Guernesey au sens de “variété de pomme amère”⁵.

Si *ameret* est un simple diminutif en *-et* d'*amer*, la variante *émère* s'explique mal : le traitement de l'initiale représente peut-être une altération d'après l'ancien français *esmerer* “purifier”. En tout état de cause, ce nom s'est appliqué, à une époque indéterminée, au fruit du pommier sauvage, en raison de son amertume.

Ces formes se rattachent au terme de botanique *émère*, qui a désigné un arbrisseau d'agrément, le séné bâtard des jardiniers, *Coronilla amarus* L. Ce nom est apparemment, lui aussi, un produit du latin *amarus* “amer” (le séné est en effet réputé pour son amertume et ses propriétés laxatives et purgatives). De même, le bas latin *amarella*, dérivé diminutif féminin d'*amarus*, est à l'origine du nom de l'*amarelle*, merise ou cerise amère. Il paraît par ailleurs en exister une autre variante en *-é*, le mosellan *émerèle*, l'un des noms dialectaux de la camomille.

• Attestations dialectales :

ameret, n.m. : variété de pomme amère. — PBNG 144 a : *amrè*, espèce de pomme qui est amère [Guern.].

émeret, n.m. : fruit du sauvageon, du pommier non greffé. — DNF 124a : **émeret**, fruit du pommier non greffé [Mnc]. — ALN 233 : *d l èmrè* [pt 10 : Saint-Marcouf, M].

8. — Formation à partir du français *péter*.

Le mot *pétèreau*, dérivé en *-ereau* de *péter*, est attesté dans plusieurs régions françaises, où il désigne différents végétaux : la digitale pourprée en Anjou, ainsi que le fragon piquant et la stellaire holostée (sens qu'ont également les mots *pétard*, *pétoire* en Normandie, ainsi que, pour certains d'entre eux, tous les dérivés en *claqu-*, *crac-*, *tac-*, etc.). Dans l'Orne (région d'Alençon), le mot désigne également le sauvageon (à cause de la colique ?), sous la forme standard *pétèreau* et la variante dialectale *pétériau*.

• Attestations dialectales :

pétériau, n. : sauvageon, pommier non greffé. — BDN 239 : **pétériau**, n.m., sauvageon [Al.].

pétèreau, n. : sauvageon, pommier non greffé. — BDN 239 : **pétèreau**, n.m., sauvageon [Al.].

9. — Autres appellations.

a) On note en Seine-Maritime (Pays de Caux, Petit Caux, Pays de Bray) l'emploi de la locution *pommier bâtard*, ou simplement du mot *bâtard*, ainsi que de l'expression *des pommes bâtarde* pour désigner le fruit [ALN 233, pts 95, 99-101, 106-108, 112].

b) Le *pépin* est attesté une fois en ce sens par l'ALN au pt 93 (Bourg-Baudouin, E).

c) Le *toussaint* se relève une fois en concurrence avec le *sauvageon* au pt 72 (Boulleville, E).

d) Le *filard* est une variante du *suret* au pt 34 (Neuilly-la-Forêt, C).

e) La *greffe* désigne assez curieusement le pommier non greffé à Jersey.

Dominique FOURNIER

⁵ Plusieurs variétés de pommes portent un nom similaire en Normandie : le *petit amer*, l'*amer doux*, l'*amer à côtes* (précoces), l'*amer*, l'*amer Gautier*, l'*amer de Bray*, l'*amer doux*, le *petit amer*, le *petit ameret*, le *rouge ameret*, le *gros amer*, le *doux d'amer gris*, l'*amer doux vert*, l'*amer doux troche*, l'*amer doux blanc*, etc. (tardives). J'en passe, et des moins bonnes (sans compter les vertes et les pas mûres).

RÉFÉRENCES

Source des formes citées :

- AJPA : *Annuaire du Journal le Pays-d'Auge*, Pont-l'Évêque, 1936.
- ALN : Patrice Brasseur, *Atlas Linguistique et Ethnographique Normand*, CNRS, vol. I, 1980; vol. II, 1984; vol. III, 1997.
- 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.
- BDN : Charles Vétel, *Le Bréviaire des Normands*, Alençon, Herpin, 1910.
- CC : Carte de Cassini, 1753/1785.
- CN : Cadastre Napoléon.
- CPB : Frédéric Pluquet, *Contes populaires, préjugés, patois, proverbes, noms de lieux, de l'arrondissement de Bayeux*, Rouen, 1834.
- DNF : J.-P. Bourdon, A. Cournée, Y. Charpentier, *Dictionnaire normand-français*, Paris, conseil international de la langue française, 1993.
- DPND : Édelestand et A. Duméril, *Dictionnaire du patois normand*, Caen, 1849; réimpression Slatkine, Genève, 1969.
- DTC : Célestin Hippeau, *Dictionnaire Topographique du Département du Calvados*, Paris, 1883.
- DTE : Marquis de Blossville, *Dictionnaire Topographique du Département de l'Eure*, Paris, 1878.
- EMN : Enquêtes Montviette-Nature et Jardin Conservatoire des Fleurs et des légumes du Pays d'Auge (1990-...).
- FPN : Charles Joret, *Flore populaire de la Normandie*, Caen / Paris, 1887.
- GNPO : Abbé Toussaint, *Glossaire des noms vulgaires de plantes usitées dans le département de l'Orne*, Bulletin de la Société Naturaliste de Rouen.
- IGN : Cartes IGN, 1 : 25 000; 1 : 100 000.
- INDH : Inscription non datée, relevée à Honfleur (la date indiquée est celle de la lecture de l'inscription).
- LPN : Patrice Brasseur, *Le parler normand*, Paris / Marseille, Éditions Rivages, 1990.
- MPN : A. G. De Fresnay, *Memento ou recueil courant, par ordre alphabétique, de divers mots, expressions et locutions tirés du patois normand en usage dans le Pays de Caux, et plus particulièrement dans le canton de Tôtes, arrondissement de Dieppe (Seine-Inférieure)*, Rouen, Charles Métérie, 1881.
- PBNG : Albert Sjögren, *Les parlers bas-normands de l'île de Guernesey*, Klincksieck, Paris, 1964.
- PTT : par convention, annuaire téléphonique des P & T, puis France Telecom.

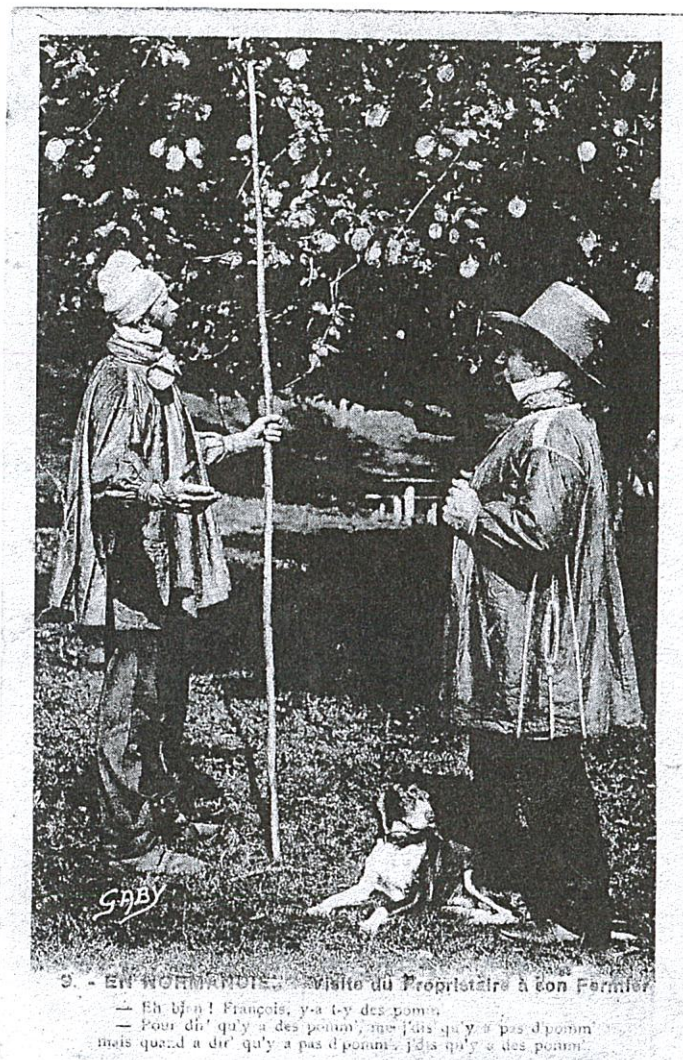
ABRÉVIATIONS GÉOGRAPHIQUES

[dans les localisations]

- Al. : Alençonnais, Plaine d'Alençon.
- arr. : arrondissement.
- Bess. : Bessin.
- C : Calvados.
- c : centre, du centre, central.
- cn : canton.
- E : Eure.
- e : est, de l'est.
- env. : environ, environs.
- Guern. : Guernesey.
- M : Manche.
- n : nord, du nord.
- O : Orne.
- o : ouest, de l'ouest.
- PdA : Pays d'Auge.
- PdO : Pays d'Ouche.
- S : Seine-Maritime.
- s : sud, du sud.

AUTRES ABRÉVIATIONS

- a. : ancien.
- adj. : adjectif.
- a.f. : ancien français.
- f. : féminin.
- ff : fief.
- h. : hameau.
- l.d. : lieu-dit.
- m. : masculin.
- n. : nom.
- pl. : pluriel.
- pt : pont.
- sg : singulier.



- Eh bien François, y a-t-y des pommes ?
Pour die qu'y a des pommes, me j'dis qu'y a pas de pommes
Mais quand à ire qu'y a pas de pommes, j'dis qu'y a des pommes

Cornancu

Conte normand recueilli à Saint-Philibert-des-Champs

La Société Historique de Lisieux a publié en 2002 «les contes de Monsieur Leroy et autres histoires », recueil de contes normands rassemblés par Patrice Lajoye. Il est encore possible de se procurer cet ouvrage en s'adressant à la Société historique, Tour saint Laurent, 1 rue Paul Banaston, 14100 Lisieux.

Le seigneur d'un village, qui n'était ni très fin ni très riche, apprit un jour par ouï-dire qu'un paysan des environs, nommé Conancu, avait une bourrique qui faisait des louis.

Ce seigneur toujours envieux de ce qu'il ne possédait pas, alla trouver le paysan pour savoir ce qu'il en était. Il l'aborda en disant :

« On m'a dit que tu as une bourrique qui produit des louis.

- Oui, Monseigneur, répond Cornancu, on ne vous pas trompé, si vous voulez venir la voir, elle va en faire en votre présence.
- - Je suis curieux de voir cela, répond le seigneur. »

On le conduit auprès de la bourrique ; on attend jusqu'à ce qu'elle ait besoin de fienter. Alors comme Cornancu lui avait poussé un louis dans le derrière, le seigneur vit dans la crotte briller un louis d'or. Témoin de ce prodige, et ne pouvant douter de ce qu'on lui avait dit, il proposa à Cornancu un bon prix pour lui acheter sa bourrique. Celui-ci fit d'abord le difficile, disant que cet animal était son trésor et qu'il ne voulait pas la vendre.

Cependant comme les seigneurs étaient tout puissants autrefois, le rusé paysan, craignant d'irriter par un refus celui qu'il jugeait redoutable consentit à la fin à satisfaire son désir.

Le seigneur après avoir payé très cher la bourrique, l'emmena chez lui, fort satisfait de son achat. Il fit tapisser une belle salle pour la loger et pour ramasser les louis qui auraient pu, sans cette précaution, se perdre dans la litière. Mais il eut beau veiller, la guetter fienter et chercher dans la crotte, il ne trouva rien.

Alors le seigneur entra dans une grande colère contre Cornancu, qu'il soupçonnait de l'avoir mystifié ou volé. Il revint furieux chez le paysan. Ce dernier le voyant venir de loin, fut pris de peur, car il se doutait bien du motif de sa démarche, et il ne savait quoi lui répondre.

En ce moment Cornancu avait une grande chaudronnée d'eau sur le feu. Il éteignit son feu bien vite, prit un grand fouet et se mit à clailler sa chaudière à tour de bras. Le seigneur, en arrivant sur le pas de la porte, reste ébahi à cette vue, et oubliant son ressentiment contre Cornancu lui demande : « Qu'est-ce que tu fais comme cela !

- Monseigneur, répond Cornancu, le bois est cher, on en dépensait trop chez nous ; par la vertu de mon fouet, je fais bouillir tout ce que j'ai à cuire.

Le seigneur dit alors : « C'est énorme, tout ce que ma mère brûle de bois chez moi ! Il faut que tu me vendes ton fouet. Cornancu fit encore le difficile en disant :

- Je ne puis me défaire de mon fouet, il m'est très utile et commode pour m'épargner du bois ! »

Enfin après beaucoup d'insistance, le seigneur décide Cornancu à lui vendre son fouet, ayant complètement oublié le tour qu'il lui avait joué pour sa bourrique.

Rentré chez lui, le châtelain eut beau clailler ses marmites pour les faire bouillir, il ne put jamais en venir à bout. Pris à nouveau d'une grande colère contre Cornancu, qui l'avait encore attrapé, il revint le trouver.

Cornancu, le voyant revenir, se crut perdu. Cependant il dit à sa femme de se coucher par terre et de faire la morte, prit du sang de lapin fraîchement tué et lui en mit à la gorge, puis se jetant sur son fusil, il en tira un coup.

Le seigneur, arrivant en ce moment, éprouva un tel saisissement à la vue de cette femme étendue sanglante, qu'il oublia encore sa colère. Il s'écria : « Malheureux ! Qu'est-ce que tu as fait ? Tu as tué ta femme, tu mérites d'être puni !

- Oh ! non, Monseigneur, ce n'est rien elle va revenir.

- Mais, Monseigneur, je la tue bien d'autres fois comme cela. Elle est très méchante, si méchante, que j'ai peine de la tuer pour apaiser ses colères. Ne craignez pas, Monseigneur, je vais bien la faire revenir.

- Comment peux-tu la faire revenir, puisqu'elle est morte ?

- Tenez, Monseigneur, dit-il, en tirant un sifflet de sa poche, vous allez voir.

Alors Cornancu se met à siffler de toutes ses forces, et sa femme se dresse debout à l'instant même.

Le seigneur émerveillé tourmente Cornancu pour qu'il lui vende son sifflet, en disant :

« J'ai ma femme qui est extrêmement méchante. Elle me dispute toujours, se met dans des accès de fureur contre moi contre moi et me rend la vie insupportable. Si j'avais ton sifflet, je ferais comme toi, je la tuerais un moment pour la corriger. »

Mais Cornancu répondit : « Mon sifflet m'est bien utile, je ne peux m'en défaire. »

Le seigneur insista tant pour l'avoir, qu'à la fin, le paysan consentit à le lui vendre moyennant un grand prix.

Bien content d'avoir acquis ce précieux sifflet, le seigneur s'en retourna à son château. La première fois que sa femme se mit en colère contre lui, il prit son fusil et, à l'exemple de Cornancu, fit feu sur elle. Mais ensuite, il eut beau siffler et ressiffler, sa

femme ne ressuscita pas. Le seigneur désolé d'avoir tué sa femme, et voyant que le sifflet était impuissant à lui rendre la vie, revint plus furieux que jamais, trouver Cornancu.

Comme ce dernier n'avait plus rien pour se défendre, le seigneur se jeta sur lui, l'accabla de mauvais traitements, l'appelant : « Gredin ! coquin ! misérable ! et, enfin, lui dit : « Tu m'as fait tuer ma femme, il faut que tu périsses aussi ! »

Aussitôt le seigneur lui jette un sac sur la tête et l'enferme dedans en disant qu'il va le jeter au fond d'une carrière abandonnée. Après avoir lié le sac, il le charge sur ses épaules et se met en route pour exécuter ses menaces.

En traversant un bois, le seigneur, pris d'un besoin, dépose la pouche sur le bord du chemin et s'en va à quelque distance. En ce moment vient à passer un marchand de cochons ; il tâte la pouche pour savoir ce qu'il y avait dedans. S'apercevant qu'il avait un homme il demande :

« Qu'est-ce qui est donc dans cette pouche ?

- C'est moi, dit Cornancu. J'ai bien du malheur, car le seigneur de notre village a une fille, et il veut, à toute force, que j'aille lui faire l'amour. Je ne veux pas y aller, et il m'y porte malgré moi.
- T'es bien bête, dit le marchand, car j'irais bien, moi.
- Eh bien ! si tu veux y aller, reprit Cornancu, fais moi sortir de la pouche et dépêche toi, pendant que le seigneur n'est pas là, de te mettre à ma place.

Alors le marchand fit sortir Cornancu, se mit dans le sac et lui recommanda de conduire ses cochons à un endroit qu'il lui désigna. Aussitôt le paysan s'empressa de s'éloigner.

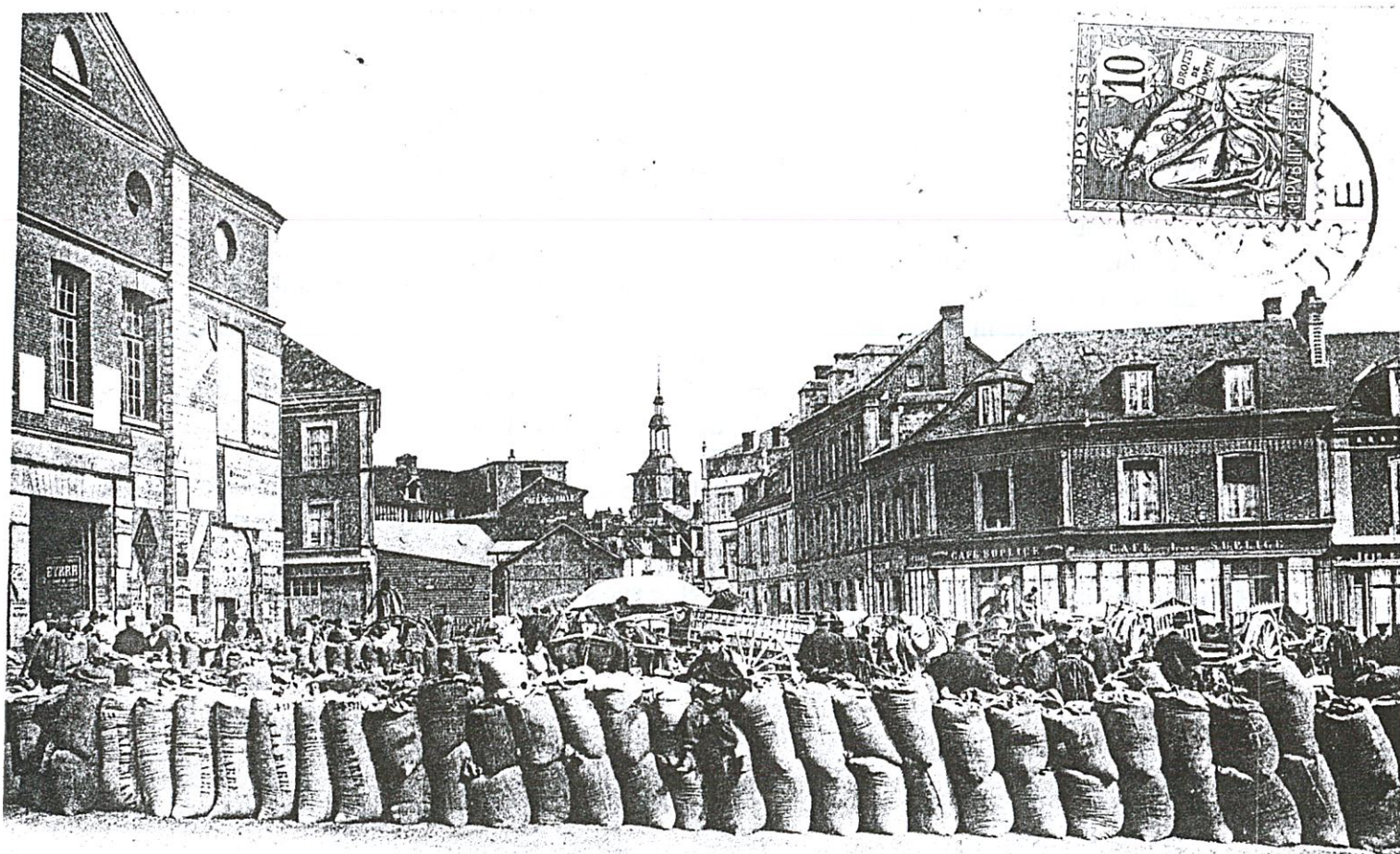
Le seigneur, qui ne s'était aperçu de rien, remet le sac sur son épaule et se dirige vers la vieille carrière. Arrivé sur le bord, il le jette au fond en disant : "Tu m'as fait des tours ; tu ne m'en feras plus. »

Quelques années après, Cornancu, devenu marchand de cochons, rencontra un jour le seigneur. Ce dernier le reconnaissant lui dit :

« Tiens ! c'est toi Cornancu.

- Oui, Monseigneur.
- Mais je t'avais jeté dans la carrière ; comment en es-tu sorti ?
- Ah ! voilà, Monseigneur, vous m'avez jeté dans l'endroit le moins profond, qui était rempli de cochons ; si Monseigneur m'avait jeté plus fort, je serais tombé dans les louis.
- Sapristi ! il y a des louis dans ma carrière, je ne le savais pas.
- Oui, Monseigneur, ils n'y sont manqué.
- Eh bien ! je voudrais bien que tu m'y jettes.
- Très volontiers, Monseigneur.
- Seulement jette-moi assez fort pour que je ne reste pas dans les cochons, mais que je tombe dans les louis. »

Cornancu, sur cet ordre, le jeta si fort, qu'il tomba au fond de la caverne et qu'il n'en est jamais revenu. Le rusé paysan ainsi débarrassé de son ennemi, est resté marchand de cochons.



BERNAY. — La Halle aux Grains

Collections ND. Phot.

Le pain en Normandie

Michel Cottin

Avril 1985

Le pain, pâte cuite levée, tel que nous le connaissons constitua fort longtemps l'une des bases de l'alimentation populaire des villes et des campagnes.

De forme et de composition variées selon sa destination, l'époque ou le lieu, de fabrication ménagère, banale et professionnelle, nous avons beaucoup de peine à en déterminer la consommation, celle-ci variant selon les tables et les disettes.

Sa très haute antiquité n'est plus à démontrer, les travaux du professeur WHEERSS en font remonter l'invention aux peuples « du Croissant Fertile » au septième ou huitième millénaire avant notre ère. En Europe Occidentale il faut attendre le troisième millénaire et la diffusion de l'agriculture pour voir apparaître au Chasséen ce « plat à pain en céramique partout présent et qui selon G. Bailloud et R. Mieg représente une influence de Michelberg.

En Gaule romaine selon C. Jullian ce qu'on sert sur les tables gauloises c'est toujours le pain blanc du pays sous toutes les formes que pouvaient présenter les usages locaux mais le type le plus répandu est maintenant la grande miche ronde, classique chez tous les peuples méditerranéens. On vantait surtout le pain fait avec du gros blé blanc du Dauphiné et du Comtat, mais soyons assurés que bien d'autres farines valaient ces deux renommées méridionales.

En Normandie c'est dans les scènes de la « tapisserie » de Bayeux que nous en voyons les premières représentations où sur les tables des banquets du Duc Guillaume et de sa suite se remarquent des petites boules et c'est apparemment sous cette forme que le Moyen Age a connu le pain dans notre Province.

L'étude des textes anciens, l'examen des peintures murales et des miniatures des XIII-XV siècles tendent à laisser supposer la fabrication d'une grande variété de pains. Ainsi nous voyons des couples recevoir chaque jour par exemple : « quatre pains de moines ou » » des pains de couvent » et quatorze pains par semaine » ou chaque semaine 8 pains de couvent », 24 pains de couvent et 24 pains à menestreulx. A Bretteville-sur-Odon, en 1397, un couple reçoit des religieux d'Ardenne « chaque jour douze pains ou miches blanches et quatre bises et deux gros pains ». En 1403 les religieux de Montivilliers s'engagent à fournir à une femme qui leur avait fait abandon de ses biens : 3 fouaces couvent et 3 petits pains de second pain biset par semaine.

L. Delisle, Ch de Beaupeire, (IO), A. Cheruel (II), Moisy (12) ont donné dans leurs ouvrages un grand nombre de noms de pains sans pouvoir toujours nous préciser la forme, la composition et le poids de ceux-ci.

Voici d'ailleurs un aperçu de cette immense variété, mais il est évident que le même pain doit se retrouver sous de multiples vocables selon l'époque et le lieu. A. Cheruel, citant du Cange donne la liste suivante : pain primos, pain de pape, pain de cour, pain de bouche, pain de chevalier, pain d'écuyer, pain de chanoine, pain de salle pour les hôtes, pain de pairs, pain moyen, pain vassalor ou de servent, pains matinaux qui se servaient au déjeuner, pains du Saint-Esprit donnés aux pauvres la semaine de la Pentecôte, pains d'Etreunes offerts à Noël par les paroissiens à leurs curés, pains de Noël que les vassaux devaient à leurs Seigneurs ces mêmes pains devenaient « pains féodaux » lorsqu'ils étaient dus à un autre terme. Pour sa part L. Delisle travaillant sur des documents normands relève parmi d'autres les pains de fêtes, pains quatonniers, les tarières qui sont des petits pains, les tourteaux. Dans les statuts des boulangers de Rouen remontant à 1491 l'article 1er précise « il est ordonné que tous les boulangers de la ville de Rouen fassent de bon pain blanc ; comme mollet, fouace, pain de rouelle, somineaux, cornuyaux, craquelins, crételés et toute autre sorte de bon pain blanc.

On trouve au XIIe siècle « le pain des femmes purifiées (14), au XVIe siècle, la fouace ou pain blanc (15), vers 1610 des gâches de blé (16) « le tarif de 1700 » (16 bis) pour le prix du pain à Paris mentionne le pain blanc, le pain bis-blanc, et le pain bis. Le « SIEUR » Liger dans la huitième édition de la « Nouvelle Maison Rustique » parue en 1752 note « on en fait de trois sortes : l'un pour le maître, l'autre pour les valets et servantes et le troisième pour les chiens. Le premier est méteil, on mêle du seigle ou du méteil dans le second et le troisième ne se fait que des recoupes, autrement dit du son.

La Normandie centrale utilisait pour sa part un type de pain que l'on ne trouve que dans quelques endroits de la planète : le pain brié. Originare semble-t-il d'Espagne ou du Portugal, on le fabrique aussi à Venise et au Brésil. Sa pénétration dans le nord du Pays d'Auge et dans le Lieuvin est-elle liée au trafic d'Harfleur avec l'Espagne dont témoignent les comptes des rois de Navarre ? Nous ne saurions l'affirmer mais les concordances d'époque et de lieux doivent retenir l'attention car au dire de A. Guilmeth, dès le Moyen Age il est fabriqué dans un certain nombre de gros bourgs : Blangy, Cormeilles, Beuzeville, et expédié vers Rouen et Caen entre autres (17). La présence de « bries » dans les inventaires ruraux du XVIIIe siècle confirme l'adoption quasi générale de ce genre de pain qui ne fut abandonné dans les villes qu'entre 1920 et 1940 pour renaître dans les années 60. Ses qualités de longue conservation expliquent en partie son adoption en milieu rural et cela malgré la difficulté de sa fabrication et son moindre rendement à l'hectolitre de farine. Il est aussi moins onéreux que le pain mollet, confectionné en tourtes de 12 livres, de 6 livres ou couronnes ou en garrot (2 livres son prix en 1909 oscille autour de 0.15 / 0.16F la livre tandis que le pain mollet vaut 0.40 F la livre et le pain « amendé » (on ajoute du beurre au pain mollet) vaut 0.50F la livre.

Habituellement donc, l'on utilise les blés de la meilleure qualité et de toute antiquité l'on avait su différencier ces grains en fonction de leur espèce et de leur origine. A. de Caumont écrivait d'ailleurs à ce sujet en 1844 « la farine de blé récolté dans les régions différentes ne produit pas une pâte absolument pareille d'après les boulangers qui dans leur longue pratique, distinguent assez souvent en les travaillant la provenance des blés de la halle du bourg ou de la ville voisine plusieurs boulangers m'ont dit : le blé de telle

commune ou telle plaine fait « la pâte longue » celui de tel canton fait « la pâte courte » (18).

Et ce n'est qu'en période de disette que l'on se résout à utiliser ce qui se trouve : orge, avoine, et même sarrasin (19). Ce dernier introduit tardivement en Normandie poussant sur des sols pierreux ne se prête pas à la panification classique, lève mal, coule (20).

La fabrication du pain à l'origine ne mettait en œuvre qu'un matériel fort restreint tant pour la préparation que pour la cuisson et explique qu'il a été fort longtemps fabriqué dans les ménages, et cuit peut-être sous la cendre. Mais une augmentation de la consommation et l'usage de pains de plus en plus gros a nécessité l'utilisation de matériels, de fours et de locaux spécifiques.

Le plan des abbayes qui reprend en partie celui de la « ville agraria » réserve une place importante à la paneterie et nous remarquons sur le plan de l'abbaye de Saint Gall qui remonte au IX^e siècle, tout un ensemble de constructions abritant les granges ; les meules et les greniers à farine qui entourent le four de la boulangerie (21).

Parmi les « exactions nouvelles imposées aux tenanciers » (22) des seigneuries par le système féodal existe entre autre l'obligation de faire moudre les blés au moulin féodal et de cuire le pain au four banal et nous voyons ainsi Guillaume fils Osbern faire don vers 1050 à l'abbaye de Notre Dame de Lyre des fours de Breteuil (23) et Guillaume de Pont Echauffroy à l'abbaye de Saint Evroult des trois fours de Montreuil l'Argillé (26) ; vers 1082, Guillaume le Conquérant confirme la donation de l'abbaye de la Trinité de Caen des fours royaux de la ville de Caen (25).

Dans les campagnes où beaucoup de paysans récoltent leur grain, le fournier du four banal cuit à façon les farines qui lui sont fournies et reçoit pour son salaire le treizième ou le quatorzième pain. A Montpinçon au XVe siècle ce personnage, employé seigneurial vraisemblablement, est exempt de fouage (26).

Mais cette obligation, pesante en raison des voyages parfois pénible consacrés à conduire les farines et à se livrer du pain, incite très tôt les tenanciers à se racheter de cette obligation et à obtenir l'autorisation d'élever leur propre four sur leurs héritages (27). Ce mouvement que l'on devine dès le début au XIII^e siècle s'amplifie au XIV^e et XV^e siècles et dans notre région, au XVIII^e siècle beaucoup de fermes possèdent leur four. Si les contestations s'élèvent encore à cette époque entre seigneurs et tenanciers au sujet des droits de moulins, on ne trouve pas trace de procès touchant l'existence de fours privés. Ceux-ci sont encore très nombreux au commencement du XIX^e siècle et l'on n'en dénombre pas moins de 36 dans la seule commune de Saint Georges-en-Auge par exemple.

Ces fours très simples comportent un soubassement de pierre ou de brique de plan carré ou circulaire supportant la voûte hémisphérique de pierre ou de brique couverte de bauge. Cet ensemble dont quelques témoins subsistent, correspond à la description du XV^e siècle d'un four de la région d'Orbec « assis les (à côté) de son hostel, dessous un petit appenty tenant fourchettes de bois et couvert de genests et chaume et hayes à l'environ » (28). « La Nouvelle Maison Rustique », les ouvrages consacrés à l'architecture rurale, consacrent en général un chapitre à l'édification de ces fours qui par leur forme et leur équipement se différencient parfois très peu de ceux équipant les fournils des professionnels. Nous trouvons d'ailleurs dans quelques relevés d'inventaires la liste du matériel se trouvant dans la « boulangerie » : « maies » ou mayes à pétrir » pelles à four, chaudron à cendres. En certains cas les fours sont de petite taille et ne se décèlent de l'extérieur que par une protubérance cylindrique

terminée par une calotte hémisphérique en pierre. Ces petits fours creusés dans l'épaisseur du massif de la cheminée sont accessibles par l'intérieur de celle-ci. Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, cet espèce de four se complète à l'intérieur de la cheminée d'un coffrage métallique faisant saillie et se ferme par une porte relevable ou latérale, mais sa capacité réduite ne permettait pas la cuisson de pains très importants.

Il est par contre difficile de connaître la date d'abandon de l'usage de cuire à domicile, mais à en juger par la nature des constructions et la nature du matériel il semblerait qu'à partir du milieu du XIX^e siècle l'on se soit plutôt adressé à des professionnels locaux. Selon «la Liste pour 1851 des commerçants patentés depuis plus de cinq ans dans l'arrondissement de Lisieux» ceux-ci sont au nombre de dix pour les communes de l'Oudon, auxquels il faudrait peut-être ajouter les reventes fixes et les « tournées ». Cet abandon peut-être rapproché des différentes crises agricoles du XIX^e siècle, de l'émiettement des propriétés, de l'abandon des campagnes. La mise en chauffe d'un four d'une certaine importance est une opération assez longue si elle n'est pas quotidienne et elle ne peut-être envisagée pour de petites quantités de pain.

Nous sommes fort démunis pour apprécier la quantité de pain produit et consommé par individu en raison de cette production ménagère mais aussi de l'absence de documents précis.

Lorsque l'on connaît les quantités consommées nous ignorons généralement le nombre de rationnaires, des convives réunis autour de la table. A l'opposé lorsque l'on connaît pour certains établissements, principalement hospitaliers, la population moyenne annuelle, le nombre de repas servis, on ne possède que les quantités d'entrée de grains ou de farine mais nous en ignorons la qualité, l'usage qui est fait : nature des pains, emploi des farines pour des bouillies etc.

Certains documents nous ont conservé la valeur des blés, des farines ou des pains, achetés, mais là aussi nous manquons de bases d'appréciations précises en raison de la variation de la valeur des grains et cela malgré la constance des prix du pain façonné car l'autorité taxait non pas le prix du pain mais son poids et le nombre d'onces à la livre variait selon la cherté des grains dans des proportions importantes (29). La conjonction de toutes les données : qualité, quantité, valeur des grains poids de la « livre », nombre de ration, usage exact des farines n'étant pratiquement jamais obtenue pour les époques anciennes, il faut attendre le début de l'ère statistique pour avoir quelques lumières sur les quantités consommées.

Selon les recherches de G.Desert la consommation de céréales, tous céréales confondus : froment, méteil, seigle, sarrasin, orge, avoine) passe de 3.85 hectolitres en 1815 à 3.39 hectolitres en 1881 mais en sens inverse l'importance du froment qui restera à la fin du XIX^e siècle pratiquement le seul blé utilisé pour la panification passe de 2.30 hectolitres en 1815 à 3 hectolitres en 1881 par habitant par an.

Si la consommation moyenne de pain semble, au vu de nos enquêtes, s'établir autour de 0 kg 500 elle monte dans certaines conditions à 1 kg et le maire de Saint-Ouen-le-Pin estime même vers 1861-1862, que chaque homme de sa commune consomme chaque jour 1500 g. de pain, 1 livre de soupe, ½ litre de lait, 500 g. de viande, 100 g. de légumes, et de 3 à 5 litres de cidre parfois 8 litres ». Ces derniers chiffres ne doivent bien entendu être acceptés qu'avec la plus extrême prudence. Il s'agit là d'une estimation mais dans bien des cas le pain constitue la part la plus importante de l'alimentation.

Son importance est reconnue par le soin que l'on apporte à le conserver hors d'atteinte des rongeurs soit sur la « planche » suspendue soit dans un bahut ou un coffre et avant la première coupe la maîtresse de maison trace dessus ou dessous une croix de la pointe de son couteau :

D'entrée de repas l'on taille le pain, ce gros pain brié qui se découpe en fines tranches à l'aide d'une plane de menuisier ou de charpentier sur un talon de bois ou ces miches de 8 ou 12 livres qui se débitent au couteau. Ces larges tranches de pain sans doute souvenir lointain des « tranchoirs » du Moyen Age sont disposés au centre de la table et servent aussi bien à tremper la soupe qu'à y étaler pâtés ou confiture.

Le repas fini, chacun doit finir son pain, les tranches restantes et le pain entamé sont rangés entourés d'une toile.

La qualité de ces pains, ceux tout au moins fabriqués par les boulangers des villes semble avoir fait l'objet de contrôle de police mais Ch. Baudrillard visitant la Normandie à la fin du siècle dernier note « chez les fermiers moins aisés, le pain laisse encore à désirer ». C'est peut-être là que réside la raison de l'abandon des fabrications ménagères, parfois moins bien pétries de cuisson irrégulière, conservées trop longtemps, la comparaison ne pouvait qu'être favorable au boulanger local ou de la ville voisine.

L'histoire du pain fut liée fort longtemps à celle de la recherche de la qualité, de la saveur, de la durée de conservation et nos ancêtres seraient fort étonnés de nous voir faire nos délices de pains de seigle et de son, fabriqués en usine et congelés.

NOTES

- (1) BAILLOUD G. MIEG de BOOFZHEIM (P) Les civilisations néolithiques de la France. Paris Picard 1976
- (2) JULIAN (Camille) Histoire de la Gaule. La civilisation gallo-romaine. Etat Matériel. Paris Hachette S.D 1947 p. 251-252
- (3) A.D Orne. H 2595. Bellême 1258
- (4) A.D Orne. H 587. Notre-Dame du Bois 1352.
- (5) A.D Orne. H 587. Notre-Dame du Bois 1353.
- (6) A.D. de l'Orne H 587 Notre-Dame-des-Bois 1353
- (7) LECHAUDÉ D'ANISY Chartes des abbayes du Calvados. I. p. 40-41 n°482.
- (8) BEAUREPAIRE (Ch.de) Notes et documents. p. 269-270 note 1.
- (9) DELISE (L) Etude sur la condition agricole en Normandie au Moyen-Âge. Evreux. Hérissé. P.50
- (10) BEAUREPAIRE (ch. de) l'état des campagnes en Haute Normandie.
- (11) CHERUEL (A) Dictionnaire historique des institutions de la France t. II p. 918-919
- (12) MOISY (H) Dictionnaire du patois normand, Caen. Delesque p. 312-313
- (13) OUIN LACROIX. Histoire des anciennes corporations d'arts, métiers et des confréries religieuses de la capitale de la Normandie. Rouen-Lecointe 1850 p. 577

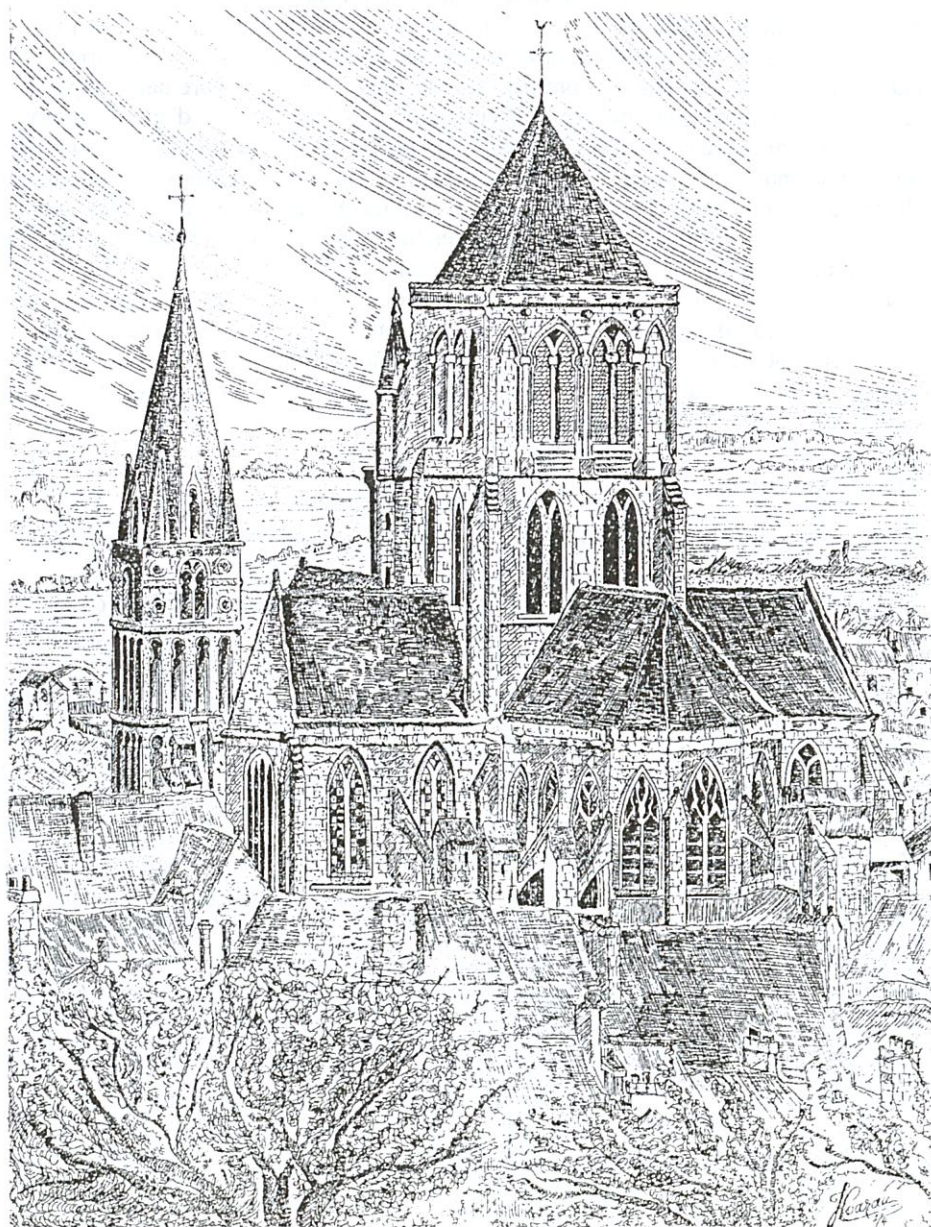
- (14) A.D Orne H 2161
- (15) A.D Orne H 1809
- (16) A.D Orne H 162. M.D. Cote de la police Paris.
- (17) GUILMETH (A) Le bourg de Blangy- S.L N.D.
- (18) CAUMONT (A. de) Lettre sur les cartes agronomiques. A.A.N. 1845 onzième année p. 176-177.
- (19) voir entre autre : A.D Orne H 1969-1970.
- (20) renseignements communiqués par M. David boulanger à Honfleur.
- (21) ENLART © Manuel archéologie française- architecture religieuse et civile. Paris Picard 1929-T I p II et plan h t.
- (22) BLOCH (M) La société féodale Paris. A. Michel 1968
- (23) FAUROUX (M) Recueil des actes des ducs de Normandie antérieurs à 1066. Caen 1961 p 284.
- (24) FAUROUX (M) id. p. 287-291.
- (25) MUSSET (L) Les actes de Guillaume le Conquérant et de la reine Mathilde. Les abbayes caennaises. Caen 1967 p 78-82.
- (26) NORTIER (M) « Rôle des Fouages ». Cahiers L. Delisle.
- (27) A.D Orne H 1996. H 1728- H2228-H 2783
- (28) VAULTIER (ROGER) Le folklore normand pendant la guerre de Cent ans d'après les lettres de Rémission du Trésor des Chartres- 1965 Paris Guénégaud p 222 d'après JJ 174 86 V°.
- (29) DELISLE (L) Etude p 601-587-602. Bibl. Nat FR 2004. 1279- Ann. de Ndie suppl. du 77 N° 954.Bibl. Nat. FR 26005 Ann. de Ndie Suppt dec. 1971 N°988.
- (30) Renseignements communiqués par M.Fernand Rault.

Michel Cottin

Mars 1985.

Congrès des sociétés historiques et archéologiques de Normandie

Du 12 au 15 octobre 2006, notre Association aura le plaisir et le redoutable honneur d'accueillir, avec la municipalité de Saint-Pierre-sur-Dives, le 41^e congrès des sociétés historiques et archéologiques de Normandie. Tous nos adhérents devront se sentir concernés pour que cette importante manifestation soit un succès. C'est pourquoi nous publions, dès maintenant, les orientations de recherche et bibliographie sur le thème du congrès : « Justice et gens de justice en Normandie », afin que ceux qui souhaiteraient présenter une communication puissent se mettre au travail.



*Saint-Pierre-sur-Dives (Calvados)
12-15 octobre 2006*

Justice et gens de justice en Normandie

ORIENTATIONS DE RECHERCHE ET BIBLIOGRAPHIE

par Antoine FOLLAIN

professeur d'histoire moderne à l'université Marc Bloch (Strasbourg II)

Longtemps, les chercheurs n'ont voulu extraire de la masse des archives judiciaires que des anecdotes, des faits divers ou des crimes extraordinaires, tandis que les historiens du droit se focalisaient sur la loi et la procédure. La situation a évolué depuis les années soixante. Les historiens de l'Ancien Régime, puis les médiévistes et enfin les contemporanéistes ont renouvelé l'histoire de la justice puis celle des gens de justice. Les Normands ont contribué à cette évolution. En témoigne *l'Étude par sondage de la criminalité du bailliage de Pont-de-l'Arche* publiée en 1962 avec une introduction de Pierre Chaunu où était proposée une synthèse fulgurante sur un basculement de la criminalité du XVII^e siècle au XVIII^e : « De la violence au vol, en marche vers l'escroquerie »¹. Peu importe que l'intuition du professeur Chaunu ait été par la suite infirmée ou relativisée. L'important est que nombre d'études en ont été inspirées, en rupture avec les approches impressionnistes de la délinquance et du crime pour exiger désormais un fondement statistique. Certes, les progrès n'ont pas été immédiats et il y a encore beaucoup à faire. Vers la fin des années soixante, François Billaçois constatait en plusieurs domaines les avancées d'une « histoire sérielle » massive et nuancée, statistique et qualitative et il attirait l'attention sur les fonds judiciaires, « l'une des séries les plus riches » mais « jusqu'à présent la moins exploitée » pour au moins trois raisons : l'énormité des fonds, la complexité des archives et les difficultés paléographiques². Ces raisons ne sont pas dépassées. Les archives judiciaires sont en effet d'un volume et d'une richesse qui pourraient décourager les historiens et les empêcher de répondre à des questions essentielles. Nous plaçons cependant pour un retour au quantitatif. Quant aux « questions de droit », elles sont moins graves qu'il n'y paraît car elles ont été suffisamment commentées par les jurisconsultes. De plus, lorsqu'on utilise des liasses, on s'aperçoit que les parties, les procureurs du roi (ou les « procureurs fiscaux » des juridictions seigneuriales) et les juges ont été assez prolixes en arguments et motivations pour être compris. Restent les difficultés paléographiques. Elles ne sont insurmontables que pour une partie de l'Ancien Régime et pour certains registres³. Tout le reste est accessible.

Les usages sociaux de la justice

Les orientations de recherche du congrès 2006 consistent d'abord en questions *a priori* simples : à quoi la justice sert-elle ? Qu'attend la société des juges ? Quels délits, quels crimes, quels troubles aux normes sont introduits par les plaintes de justiciables dans la machine judiciaire et/ou saisis par l'initiative des gens de justice ? Ainsi, à partir des années 1970, les historiens des mentalités ont publié sur de nouvelles thématiques définies avec le concours d'autres disciplines ; d'où des interrogations qui seront toujours pertinentes pour le congrès de 2006, sur les criminels et la nature de leurs actes, sur la perception de certains comportements par la société et sur l'action judiciaire. Les acquis et les interrogations ont été commodément résumés par Benoît Garnot dans *La Justice en France de l'an mil à 1914*. (1993) mais dans un second temps, on lira et on ira beaucoup plus loin avec Jean-Claude Farcy et *L'histoire de la justice française de la Révolution à nos jours* (2001) dont l'intérêt méthodologique et problématique dépasse de

¹ Bernadette BOUTELET, « Étude par sondage de la criminalité du bailliage de Pont-de-l'Arche, XVII^e-XVIII^e siècles. De la violence au vol, en marche vers l'escroquerie », dans *Annales de Normandie*, décembre, 1962, p. 235-262. Voir les travaux dirigés par Pierre Chaunu dans la bibliographie des *Justices de village*. Sur la période contemporaine, l'auteur de référence est Gabriel Désert, notamment pour ses « Aspects de la criminalité en France et en Normandie » édités dans le 13^e *Cahier des Annales de Normandie* (1981, p. 221-316).

² François BILLAÇOIS, « Pour une enquête sur la criminalité dans la France d'Ancien régime », *Annales ESC*, 1967, p. 340-347. Co-auteur de « Crimes et criminalité en France sous l'Ancien régime, 17^e-18^e siècles », dans *Cahiers des Annales* n° 33, 1971, 268 p., et de « Porter plainte. Stratégies villageoises et institutions judiciaires en Île-de-France (XVII^e-XVIII^e siècles) », dans *Droit et cultures* n° 19, 1990, 148 p.

³ Les registres illisibles ont probablement été utilisés en cours d'audience, rédigés avec une espèce de sténographie dont le code pouvait être propre au greffier et seulement destinés à servir de base pour la remise en forme des procès-verbaux, décisions et sentences. Les registres lisibles ne sont pas tous utilisables. Ainsi, on ne s'embarrassera pas des plunitifs où le greffier a seulement noté un tel contre un tel et renvoi à la prochaine audience. Quantité d'archives judiciaires ont peu d'usages possibles.

beaucoup la seule période contemporaine. À titre d'exemple, la violence du passé a souvent été analysée en se référant implicitement aux conceptions actuelles. Pourtant, bien des pratiques tenues aujourd'hui pour violentes ne l'ont pas été dans le passé. Des formes de violence pouvaient bénéficier d'une légitimité grâce à une certaine acceptation sociale. C'était par exemple le cas de la vengeance au Moyen Âge et jusqu'au moment où elle est devenue socialement et judiciairement inacceptable. Or les historiens ne cessent de reporter à plus tard ce tournant : XVI^e siècle ? XVII^e siècle ? Sur de nombreux autres thèmes, il est possible d'étudier comment les autorités judiciaires réagissent ou ne réagissent pas. Dans *Les justices de village* (2002) on pourra par exemple voir comment au XV^e siècle des procès pour vol se terminent par des condamnations à mort, c'est-à-dire pourquoi quantité de délits ont été supportés des années durant et quelles attitudes et quels vols ont soudain fait dépasser les limites de la tolérance sociale et mené des personnes au gibet (p. 357-362). Dans son activité et son fonctionnement, le système judiciaire a toujours été soumis à des inflexions pouvant provenir de facteurs variés, sociaux et politiques. Le droit évolue aussi. Il traite par exemple de la violence en fonction de son intensité, de sa gravité et de ses effets sur l'intégrité physique de la victime, distribuant crimes et criminels à différents niveaux de l'appareil judiciaire. Se pose alors la question des frontières entre ces niveaux à une époque donnée : l'injure, le vol, l'incendie volontaire, le viol, la vengeance et le meurtre... tout a une historicité !

Pour un retour au quantitatif

Pour répondre à de telles interrogations, les contemporanéistes disposent en séries L et U, d'une masse de documents où l'on peut puiser sous la seule réserve des règles de communication. Les historiens du Moyen Âge et de l'Ancien Régime disposent aussi d'une documentation volumineuse. Le fonds de l'Échiquier puis parlement de Normandie occupe à lui seul un demi kilomètre de rayonnage (sous-série 1 B des archives départementales de Seine-Maritime). Les autres juridictions occupent à Rouen plus de 600 ml (sans compter les juridictions financières et fiscales). L'estimation de la série B est de plus de 1200 ml à Caen et dans chaque dépôt départemental (sauf la Manche), la série B est toujours l'une des plus consistantes. Or, les juridictions seigneuriales n'y sont pas entièrement conservées puisque les fonds peuvent être en séries G et H pour les seigneuries ecclésiastiques et, selon les divers classements possibles, en séries E ou J pour les seigneuries laïques. Il est donc vrai – cf. François Billaçois – que les historiens peuvent hésiter devant l'énormité des fonds. Mais pourquoi se plaindre d'un excès de sources ? Et pourquoi envisager d'exploiter toutes les archives d'une importante juridiction ? L'historien doit plutôt définir une orientation et s'y tenir. On sait aussi que des sondages bien pensés suffisent à nos études car la multiplication des fiches et la précision des statistiques finissent par ne plus jouer que sur les décimales après la virgule⁴. Mais faut-il encore compter ? L'histoire judiciaire sérielle initiée en Normandie a été contestée à partir du moment où les historiens ont pris conscience que la statistique des délits et crimes exprimait davantage l'activité des juridictions que la criminalité dite « réelle ». Au début des années 1980, Benoît Garnot a par exemple renoncé au quantitatif sur le dossier des incendiaires et proposé une analyse dite par lui « qualitative », consistant à raisonner à partir d'une seule étude de cas⁵, tirant son étude vers des phénomènes psychologiques (le bouc émissaire) et politiques (l'affirmation de l'« État moderne » qui trouvait une occasion d'intervenir et « manifester son autorité suprême » devant les justiciables). Une telle démarche découle de la prise de conscience que les archives judiciaires – même volumineuses – témoignent seulement sur la criminalité poursuivie. Elles ne font pas preuve sur toute la vie des sociétés, ni même sur tous les délits et crimes perpétrés⁶. Pour autant, faut-il accentuer ce décalage en extrayant soi-même un dossier de la masse des archives judiciaires ? La sagesse commande plutôt de combiner les démarches et puisque la tendance est à l'interprétation d'exemples uniques ou peu nombreux, nous recommandons au contraire, pour les orientations de recherche de 2006, de compter, compter toujours, compter quand même, sous réserve de bien savoir ce que l'on veut quantifier et quels biais l'on peut craindre. On sera par exemple plus attentif à l'introduction des causes dans la machine judiciaire qu'aux sentences, car toutes les affaires ne donnent pas lieu à une « sentence terminale ». On gardera aussi à l'esprit que les plus hautes cours – en tous cas sous l'Ancien régime – fonctionnent surtout comme juridictions d'appel et n'ont pas connaissance de toutes les plaintes et causes. Les bilans quantitatifs seront plus complets s'ils sont tirés des registres des juridictions subalternes : bailliages, vicomtés, justices seigneuriales, etc. En revanche, seules les liasses des procès permettent d'avoir assez d'éléments pour comprendre les tenants et aboutissants d'une affaire et avoir quelque information sur les délinquants, plaideurs et témoins.

Histoire, composition et activité des juridictions

D'un point de vue institutionnel, si toute étude médiévale sera bienvenue pour le congrès 2006, il ne peut en être de même pour l'Ancien Régime et l'époque contemporaine. L'histoire de la justice en Normandie est en effet dominée par les études sur le parlement de Rouen. On se reportera à la thèse d'Olivier Chaline sur Godart de Belbeuf « le parfait magistrat » (1992, éd. 1996). À travers ce procureur général a été étudiée toute l'aristocratie parlementaire

⁴ Voir les articles méthodologiques de Michelle Perrot.

⁵ Benoît GARNOT, « Quantitatif ou qualitatif ? Les incendiaires au XVIII^e siècle », dans *Revue historique*, 1981, n° 579, p. 44-52 ; « Une illusion historiographique : justice et criminalité au XVIII^e siècle », dans *Revue historique*, n° 570, avril-juin 1989, p. 361-379.

⁶ Une partie des délits et crimes *non-judicialisés* relève de la problématique de l'« infrajudiciaire ». Une partie nous échappe forcément.

normande au XVIII^e siècle. D'autre part, ont été éditées tout récemment les premières journées d'études de l'Association du Palais du parlement en Normandie, sous le titre *Les parlements et la vie de la cité du XVI^e au XVIII^e siècle* (2002, éd. 2004). Il paraît donc judicieux de ne pas concurrencer ces actions cohérentes et d'éviter le parlement. En prenant acte du déficit d'études sur les justices dites « subalternes », il est souhaitable que les propositions de contribution pour le congrès de 2006 concernent les présidiaux, les bailliages et vicomtés (« anciens », « principaux », « secondaires », « démembrés ») et les justices seigneuriales, sans oublier les juridictions spécialisées : amirautés, eaux et forêts, justices ecclésiastiques, militaires, maritimes, commerciales. Il paraît intéressant de réunir des études qui décrivent la composition de ces institutions et leur fonctionnement réels, sur une durée suffisante ou à des moments clés, lors de démembrements ou de recompositions des ressort et des compagnies. Par exemple, l'histoire des justices seigneuriales vient d'être renouvelée par le colloque et l'ouvrage collectif *Les justices de village*. De telles juridictions se prêtent bien à des contributions monographiques. On pourra essayer de tout dire d'une juridiction sur le mode « La justice seigneuriale : l'exemple de telle seigneurie ». On pourra aussi choisir un thème et utiliser des sources provenant de plusieurs justices seigneuriales. L'unité de la période révolutionnaire permet aussi d'envisager des monographies, notamment pour un tribunal de district créé en 1791 et supprimé en 1796. En revanche, pour l'époque contemporaine, il conviendra de choisir une thématique ou de s'intéresser à certaines juridictions modestes et peu connues. Ainsi en est-il des maires auxquels la Révolution a donné des pouvoirs de police et justice. Qu'en ont-ils fait ? Dans le contexte actuel de restauration d'une justice de proximité (loi du 26 février 2003), il est sans doute trop tôt pour qu'un bilan soit tiré à l'occasion du congrès de 2006. Mais il est possible et opportun de travailler sur la justice de paix qui a fonctionné de 1790 à 1958. Les grandes lignes de son histoire viennent d'être éclaircies par une enquête initiée par Jacques Petit et financée par la Mission de recherche Droit et Justice (cf. *Une justice de proximité*, 1999-2002, éd. 2003). Mais les études de cas sont encore trop peu nombreuses. On pensera aussi aux cours spéciales et tribunaux d'exception qui ont fonctionné par exemple de 1801 à 1818, lors des crises politiques du XIX^e siècle et aussi dans les contextes de guerre. Enfin, l'histoire et l'activité des juridictions ne serait pas complète sans une dimension archéologique et monumentale. La manière dont la justice est logée a toujours déterminé son fonctionnement. D'où l'intérêt d'une histoire des « lieux de justice » : auditoires, prétoires, palais de justice, prisons. Là encore, le parlement fait exception. L'ancien palais de justice de Rouen est maintenant bien connu grâce à des travaux récents. Il n'en est pas de même des autres lieux de justice, qu'il s'agisse de ceux de l'Ancien Régime pour lesquels on trouve des descriptions, ou de ceux du XIX^e et XX^e siècles, grande époque pour la construction des palais.

Les gens de justice et la pratique judiciaire

Le droit et la procédure sont davantage l'affaire des juristes que des historiens. Les grandes ordonnances (1498, 1536, 1539, 1670) et les lois et codes (1791, 1808) ont été suffisamment commentés. En revanche, on pourra s'intéresser aux gens de justice et à leurs pratiques. On veillera alors à ne pas considérer les justiciables comme des sujets passifs. Ils peuvent au contraire être intégrés dans la problématique du congrès tant qu'ils apparaissent coordonnés avec le fonctionnement du système et l'action des gens de justice. Les justiciables ont en effet leur propre stratégie. Il paraît difficile de ne pas considérer tout ensemble les juges, les auxiliaires de justice et les plaideurs. On pourra s'inspirer du récent colloque « Justice et argent » (2004, éd. 2005) qui invitait par exemple à réfléchir sur le rôle de l'argent dans le fonctionnement de la justice, l'accès des justiciables au « service » judiciaire, le personnel judiciaire, ses revenus et traitement et son rapport à l'argent, tant dans le discours (cf. la « rhétorique du désintéressement ») que dans les faits (*Quid de la corruption ?*). Or, de part et d'autre de 1789, tout est différent. La justice sous l'Ancien Régime est en effet assujettie à l'argent au point qu'elle peut cesser de fonctionner quand les justiciables ne peuvent plus financer leur procès, quelle que soit leur situation au regard de la loi et l'énormité des crimes dénoncés. Aucune contribution n'a concerné la Normandie. C'est à partir d'exemples angevins que nous avons traité de « L'argent : une limite sérieuse à l'usage de la justice par les communautés d'habitants (XVI^e-XVIII^e siècle) ». Celles-ci hésitant toujours à s'engager et faisant leurs procès à crédit, pariant sur leur victoire et la condamnation de la partie adverse aux dépens. Concernant les magistrats, le thème le plus innovant pour l'Ancien Régime concerne les officiers dits « moyens ». Cette direction de recherche découle de la prise de conscience d'un excès relatif des études sur les « cours souveraines » et sur l'élite des gens de justice ; d'où la nécessité de descendre à la fois les degrés du système judiciaire et ceux de la société. Un appel à étudier les officiers des présidiaux et bailliages avait été lancé dès 1959 par Pierre Goubert mais il a surtout été entendu depuis une dizaine d'années. La définition d'un tel groupe social est faite « par négation » car « À toute époque, il y a peu de personnes qui veulent se reconnaître comme moyens (...) la médiocrité ne se revendique pas » (cf. la préface d'Yves-Marie Bercé au colloque de Limoges⁷). Pourtant les officiers « moyens » ont été les plus nombreux. Leur étude concerne toutes les petites villes et elle est peu avancée en Normandie. Le plus difficile est de pénétrer leur mentalité. S'il y en a, il serait très utile de repérer et exploiter leurs écrits (cf. l'étude de Frédérique Pitou sur un magistrat du Maine⁸). Pour l'époque contemporaine, il n'y a guère de références bibliographiques sur les juges en Normandie : tout est donc

⁷ *Officiers [Les] « moyens » à l'époque moderne, France, Angleterre, Espagne, Actes du colloque de Limoges édités par Michel Cassan*, Limoges, PULIM, 1998, 400 p.

⁸ Frédérique PITOU, *La Robe et la plume : René Pichot de la Graverie, avocat et magistrat à Laval au XVIII^e siècle*, Rennes, PUR, 2003, 387 p.

possible en s'inspirant des études conduites ailleurs (cf. *L'histoire de la justice française...* de Jean-Claude Farcy). Il serait intéressant d'étudier les moments de transition, les innovations (*quid* des juges élus de 1790 à 1799 ?) et le prolongement de certaines pratiques, interdites mais effectives, comme la transmission des charges par hérédité ou contre argent jusque vers 1848. On pourrait aussi se pencher sur la reconstitution de l'Ordre des avocats normands au lendemain de la Révolution et voir quelles sont les grandes figures du Barreau qui marquent le XIX^e siècle et, collectivement, comment fonctionnent les compagnies d'avoués ou les chambres de notaires. Au croisement de l'histoire politique, de l'étude institutionnelle et de l'histoire des magistrats, il pourrait être judicieux de centrer une recherche sur les magistrats normands promus et devenus membres de la cour de Cassation, ou étudier l'ampleur et les conséquences des différentes épurations opérées dans la magistrature à l'occasion des changements de régime. Mais peut-on se limiter aux magistrats ? L'évolution de la pratique judiciaire et « infrajudiciaire », les procédures d'arbitrage, conciliation et accommodements poussent à s'intéresser, au côté des juges, aux « auxiliaires » qui jouent plusieurs rôles dans le système de justice sans avoir comme première fonction de juger. Ils peuvent être considérés comme des intermédiaires entre les magistrats et la population, un chaînon de proximité reliant les justiciables aux autorités pour informer et agir. Il suffit d'évoquer la figure de l'expert et penser à de récentes affaires pour comprendre toute la place que tiennent certains auxiliaires dans la procédure et les processus judiciaires. Mais chaque époque a ses types professionnels et sociaux. Or, que sait-on des « sergents » sous l'Ancien Régime ? Des « procureurs » (au sens d'« avoués ») par lesquels passent obligatoirement les justiciables ou qu'ils emploient par précaution ? Des arbitres civils et ecclésiastiques trouvés par les parties ou chargés par des magistrats de « vider » une affaire et « procurer un accommodement » à des parties ? À la fin du XVIII^e siècle et au XIX^e siècle, les gardes champêtres que les municipalités rechignent à salarier, tandis que les maires hésitent à exercer leurs (nouveaux) pouvoirs judiciaires, sont poussés à faire plus que constater les délits : *juger* sur place, taxer (et ainsi pourvoir à leur salaire) et arranger les parties. À l'époque contemporaine, l'expertise prend de plus en plus d'importance. Au XIX^e siècle par exemple, médecins et magistrats construisent de nouvelles catégories qui une fois appliquées à un accusé peuvent déterminer la peine : « monstre froid », « monstre chaud » (emporté par sa colère) ou « monstre énigmatique » (qui pose des questions à la société). La qualification de « criminel sadique » est aussi une réponse médicale apportée dans les années 1890 aux juges qui hésitaient à situer des personnes dans le champ de la criminalité ou de la folie.

Orientation bibliographique

- FARCY, Jean-Claude, *Guide des archives judiciaires et pénitentiaires : 1800-1958*, Paris, CNRS, Centre d'histoire de la France contemporaine de l'Université de Paris-X Nanterre et Conseil de la recherche du ministère de la justice, 1992, 1175 p. [fondamental]
- FARCY, Jean-Claude, *L'histoire de la justice française de la Révolution à nos jours : trois décennies de recherches*, Paris, PUF, 2001, 494 p.
- FOLLAIN, Antoine, « Les juridictions subalternes, 2. Entre service et commerce, honneur et perversité de la justice aux XVI^e et XVII^e siècles », dans *Annales de Normandie*, n° 5, 1999, p. 539-566 [« 1 » dans le n° 3 de 1997].
- GARNOT, Benoît, *La Justice en France de l'an mil à 1914*, Paris, Nathan, 1993, 128 p.
- GARNOT, Benoît, *Crime et justice aux XVII^e et XVIII^e siècles*, Paris, Imago, 2000, 208 p.
- GARNOT, Benoît, *Justice et société en France aux XVI^e, XVII^e et XVIII^e siècles*, Paris, Ophrys, 2000, 249 p.
- *Histoire [L'] contemporaine et les usages des archives judiciaires (1800-1939)*, édité sous la direction de Frédéric Chauvaud et Jacques-Guy Petit, Paris, Honoré Champion, 1998, 490 p.
- *Justice et argent : les crimes et les peines pécuniaires du XIII^e au XXI^e siècle, actes du colloque de Dijon (2004)* édités par Benoît Garnot, Dijon, EUD, 2005, 336 p.
- *Les juristes et l'argent : le coût de la justice et l'argent des juges du XIV^e au XIX^e siècle*, Dijon, EUD, 2005, 251 p.
- PETIT, Jacques-Guy, *Justice [Une] de proximité : la justice de paix (1790-1958)*, Paris, PUF, 2003, 332 p.
- *Justices [Les] de village. Administration et justice locales de la fin du Moyen Âge à la Révolution*, édités par François Brizay, Antoine Follain et Véronique Sarrazin, Rennes, PUR, 2002, 430 p. [bibliographie moderniste exhaustive, mise en ligne sur le site de l'association « Villanelle » pour servir le présent congrès des sociétés historiques et archéologiques de Normandie : <http://www.chez.com/lpcornu>].
- PERROT, Michelle, *Les ombres de l'histoire. Crime et châtement au XIX^e siècle*, Paris, Flammarion, 2001, 427 p. [recueil d'une vingtaine d'articles sur la criminalité et le châtement publiés à partir de 1971].
- ROYER, Jean-Pierre, *La société judiciaire depuis le XVIII^e siècle*, Paris, PUF, 1979, 347 p. ; et *alii, Juges et notables au XIX^e siècle*, Paris, PUF, 1981, 398 p.

Justice et gens de justice en Normandie

PROPOSITION DE COMMUNICATION

A retourner avant le 30 avril 2006

aux archives départementales de la Manche - BP 540 - 50 010 Saint-Lô cedex

NOM :

Prénom :

Adresse :

Société savante ou organisme :

propose de présenter une communication sur le thème suivant :

Cette proposition doit impérativement être accompagnée d'un résumé à faire figurer au verso de cette feuille, avec indication des sources utilisées.

Les propositions de communication seront examinées par le comité scientifique du congrès qui retiendra en priorité les travaux les plus innovants par leur problématique ou leurs sources et ceux qui s'inscrivent le mieux dans le thème tel qu'il est défini par les orientations de recherche.

La durée des communications ne saurait excéder vingt minutes. Le comité scientifique pourra donc être amené à refuser des propositions dont le sujet, quels qu'en soit l'intérêt ou l'originalité, ne lui semblerait pas pouvoir être présenté dans le temps imparti.

Les auteurs dont la proposition de communication sera retenue s'engagent à la présenter aux jour et heure qui lui seront fixés par l'organisation du congrès. Les auteurs demeurent propriétaires de leur texte, mais ils réservent, à titre gracieux, la priorité de publication aux actes du congrès. Ils remettront aux responsables du congrès le texte rédigé de leur communication (12 pages maximum en corps 10, soit environ 30 000 caractères), si possible par courrier électronique (gilles.desire@cg50.fr), au format Word sous PC, ou au format RTF. Il sera éventuellement accompagné d'illustrations, dans la mesure où celles-ci seront indispensables à la démonstration. Cette remise ne vaudra pas engagement de publication de la part des organisateurs.

N'OUBLIEZ PAS DE REMPLIR LE VERSO

AUTEUR :

TITRE DE LA COMMUNICATION PROPOSEE :

La soupe à la graisse

Texte communiqué par Gérard et Janine Lesaint

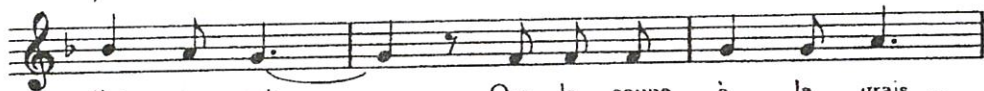
A l'occasion d'une visite à notre exposition « De la soupe de graisse au bourdelot », Gérard et Janine Lesaint, de l'association A.V.F., nous avaient proposé de nous transmettre le texte de la chanson « La soupe à la graisse » extraite du recueil « Chansons normandes » d'Alfred Rossel édité par l'OCEP de Coutances. Un avertissement précise que la musique a été reproduite à partir de l'édition de 1933, avec les paroles orthographiées par Marcel Alexandre. Le refrain et les couplets ont été repris en orthographe normalisée

LA SOUPE A LA GRAISSE

Refrain *Allegro*

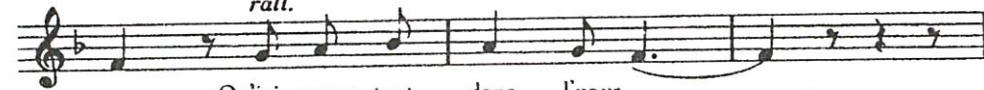


I faô't qu'no le r'coun.nais - se I n'y'a ryin



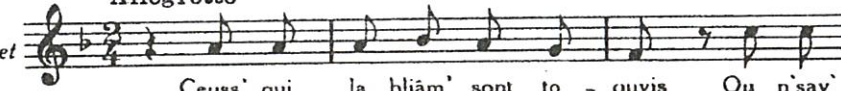
d'pûs ex - quis — Que la soupe à la grais -

rall.

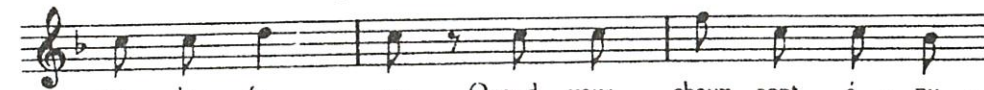


- se Qu'jai - mons tant dans l'pays. —

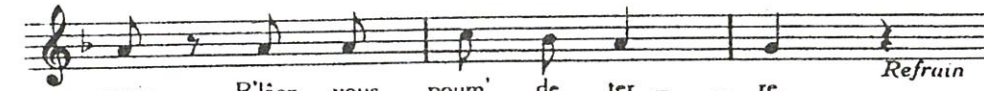
1^{er} Couplet *Allegretto*



Ceuss' qui la bliâm' sont to - quyis Ou n'sav'



po la fai - - re; Quand vous choux sont é - pu -



- quyis P'lâez vous poum' de ter - - re. *Refrain*

REFRAIN

*I fâot qu' no lé r'counaisse,
I n'y a ryin d' pus esquis
Qué la soupe à la graisse,
Qu' j'aimouns taunt dauns l' payis.*

I

*Cheus qui la blâm'nt sount toquis
Ou n' sav'nt paè la faire :
Quaund vous chous sount épuquis,
P'laez vous poum's dé terre. (Refrain)*

II

*Mettaez, dauns c' qui vous fâot d'iâo,
Eun bouon billot d' graisse,
Du saè, du peivre, eun pouriâo
Dé la grosse espèce. (Refrain)*

III

*Y en a qu'y veul'nt du persil,
Ch'est-i nécessaire ?
D'âoqueuns dis'nt naon, d'âotres si,
Mei, jé n' m'en s'cie guère. (Refrain)*

IV

*Vot' iâo, pendaunt qué j' prêchouns,
Crémil', jé préseumme ;
V'lo qu'o bouet à gros bouoillouns,
J'taez-y vot' légueumme. (Refrain)*

V

*Des feuv's, parfeis des souessouns,
Aveuc eunn' cârotte ;
Eun miot d' cél'ri, j'en mettouns,
Car cha ravigote. (Refrain)*

VI

*Tailliz eunn' mietteinn' ménu
L' pan dauns vot' soupyire,
Emprés, pouor veî si ch'est tchuut,
Prénaez vot' quillire. (Refrain)*

VII

*N'y maunqu'-t-i ni peiv', ni saè,
Qué ryin n' vous arrête ?
Trepaez-la, tout est paraè,
Veir', vot' soupe est faite. (Refrain)*

VIII

*Touos les majeus d'aïoli,
Vaunt'nt lus bouoillabaisse,
Mais j' creis qu' cha n' deit pas vali
Not' soupe à la graisse. (Refrain)*



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



Pendant que madame s'occupe du dessert, Marie met le couvert.

Gaston LENÔTRE, l'empereur du goût

Yves Robert

La Normandie est une terre de bon goût. La qualité de ses produits n'est sûrement pas étrangère au phénomène. Comment ne pas faire de bonnes choses quand on a sous la main du beurre et de la crème ?

Au XIV^e siècle, un certain Guillaume Tirel, avant d'achever sa carrière en qualité de premier cuisinier des rois de France, avait été écuyer de l'hôtel des Ducs de Normandie. Ce talentueux Guillaume est resté célèbre dans l'histoire sous le nom de Taillevent.

Plus près de nous, un autre Normand, Gaston Lenôtre créa la première entreprise française de haute gastronomie. Il a aujourd'hui 85 ans.

Je vous propose d'évoquer l'étonnant parcours de celui dont le nom fait saliver le monde entier. Sa vie fut un étonnant pari, son ascension doit tout à l'exigence, au travail et à un flair étonnant, aussi réputé que son palais.

Gaston Lenôtre est né le 25 mai 1920 à Caorches-Saint-Nicolas, aux portes de Bernay quand on arrive d'Orbec. Ses parents, ancien cuisiniers, exploitaient lors une ferme dans le village. A 13 ans, Gaston est placé en apprentissage chez Marcel Alabarbe, pâtissier, rue Thiers à Bernay.

Tout de suite le gamin révèle des aptitudes certaines. Sa première patronne, aujourd'hui âgée de 94 printemps, se souvient très bien de cet apprenti prometteur. « Gaston était très gentil, très doué et déjà ambitieux. Mon mari a vu ça tout de suite. Il a passé son C.A.P. au moment de la guerre. Pour échapper au S.T.O. (Service du Travail Obligatoire), Gaston et son frère Marcel, d'un an son cadet, travaillaient, comme mitrons, dans une boulangerie, achetée par leurs parents, rue de la Charentonne à Bernay.

A la Libération, Lenôtre s'installa à son compte sur les conseils de Marcel Alabarbe à Pont-Audemer. Très vite sa pâtisserie est renommée et, sur le chemin de Deauville, les Parisiens qui partent en week-end se laissent séduire. Régulièrement, Marcel Pagnol et Sacha Guitry, entre autres, fondent devant ses macarons et ses gourmandises à base de mousse au chocolat, de crème fraîche ou aux fruits.

A l'époque où la France se contente d'étouffe-chrétiens, Lenôtre lance la mode des gâteaux légers. Interrogé sur les raisons de sa notoriété, Gaston l'explique ainsi : « j'ai

simplement eu de la chance, dit-il. Je suis né avec un bon palais et comme je ne fume pas et ne bois pas, mon sens du goût a été préservé.

L'âge ne lui a pas enlevé ce don. Gaston Lenôtre qui participe activement aux comités de dégustation est toujours capable de distinguer, les yeux fermés, quatre-vingts sortes de chocolats !

Le petit mitron normand tente sa chance à Paris en 1957, au 44 rue d'Auteuil, dans le 16^e arrondissement. La success-story est lancée. Marcel Dassault le fait connaître, Georges Pompidou lui ouvre l'Elysée. Gaston, qui a toujours rêvé d'être le premier jubile. La place de second ne l'intéresse pas. C'est un ambitieux. Il cherche souvent à se montrer à son avantage. Il maîtrise parfaitement l'art de sourire aux flashes des photographes ou devant la caméra. Pierre Troisgros, un de ses contemporains, admire le petit pâtissier qui est arrivé à constituer un empire. Il le décrit comme un meneur d'hommes qui a su s'entourer, en homme de terrain qui a dû faire habilement sa promotion.

Des défauts ? Une petite pointe d'orgueil, un peu de vanité et une ambition démesurée. Mais ces défauts sont aussi ses qualités puisqu'ils lui ont permis de réussir. Un proche dira qu'il se prend sans cesse pour le roi du « paris-brest », le roi du ceci-cela. Quand Gaston parle de ses macarons ne dit-il pas qu'ils sont les meilleurs du monde ?

Gaston est aussi un sensible : « Je déteste la méchanceté et la bêtise ». On le dit généreux avec ses amis, généreux avec ses salariés : "On se doit de l'être quand on a eu de la chance." »

Ce que Gaston aime par dessus tout ? Passer aux fourneaux pour concocter de bons petits plats. L'art de recevoir, un état d'esprit inculqué par ses parents est important pour Gaston.

Bienveillant mais terriblement exigeant : « Dans la vie il faut l'être avec soi-même et avec les autres, c'est comme ça qu'on réussit. »

Et la règle Lenôtre c'est la qualité avant tout. « Je ne sais pas tricher, même aux cartes. Il faut toujours être honnête. C'est comme ça qu'on se fait des amis ». Et à atteindre la perfection. « Pour une brioche, par exemple, au lieu des 350 g de beurre traditionnels, il fallait en mettre 370 pour le fin du fin, raconte Marcel son frère. Et si le produit n'était pas à son goût, il fallait recommencer jusqu'à atteindre l'excellence.

Intransigeant, coléreux mais pas rancunier, « Monsieur Lenôtre », comme l'appelle les salariés était très respecté. Paternaliste, Gaston voyait son entreprise comme sa famille dont il est resté aujourd'hui le père spirituel.

Gaston aime les plaisirs. La chasse en est un. Il reçoit ses amis dans les 450 hectares de sa propriété en Sologne. Il en profite pour inviter le gratin parisien : la Presse, la Finance, le Barreau et la Politique. Sans oublier les métiers de bouche. En tout 80 clients potentiels passaient par saison. Gaston en convient : « Partager une même passion, c'est toujours plus facile, ensuite, pour se faire des relations. Sans la chasse, je n'aurais peut-être pas eu l'occasion d'approcher la moitié de mes invités. A la chasse, on se laisse plus aller. On peut discuter de choses et d'autres.

Lenôtre a toujours préparé consciencieusement son terrain et accepte les projets les plus insensés. Trois ans après son arrivée à Paris, sa femme Colette et lui assurent des réceptions de plusieurs milliers de personnes. Madame Alabarbe se souvient : « Colette avait le talent ». Gaston a aussi le sens de la débrouille. Une fois lors d'une réception au château de Versailles, il a réussi à faire démonter une porte pour passer une pièce montée trop grande.

L'homme a aussi le goût du risque. Quand il fonde son école à Plaisir, en 1971, au milieu des vaches, le monde de la gastronomie a ricané. Une école ne pouvait que vulgariser la marque et faire diminuer son prestige. Aujourd'hui, on vient du monde entier pour apprendre le savoir-faire Lenôtre.

Transmettre à d'autres son savoir était aussi un sacré pari. « On peut piquer tes idées », lui a-t-on dit. Mais la philosophie du roi des pâtisseries est de ne jamais garder le secret d'une fabrication. Pour lui ne rien partager est stérile et les gens bien formés ne peuvent que faire progresser le métier.

Gaston Lenôtre est un visionnaire. N'a-t-il pas toujours su deviner le goût de ses contemporains ?

Avant-gardiste aussi, quand il élargit en 1964 son activité au métier de traiteur, et ouvre le laboratoire de Plaisir en 1968. Un vieux rêve, ce lieu qui réunit production, recherche et formation constitue encore l'épine dorsale de Lenôtre.

Là on concocte, expérimente, réalise et distribue les plaisirs de demain. Celui qui a révolutionné le palais a sans cesse inventé de nouvelles recettes. Mais il a toujours tenu à remettre à l'honneur celles du passé : « C'est important. Sinon c'est la mémoire qui disparaît ». Pour ses 80 ans, la profession organisa une journée entière de fêtes. Le matin casse-croûte normand sur les Champs Élysées, l'après-midi dans les jardins du Trocadéro, quatre-vingts apprentis présentèrent un gâteau géant de 10 m de haut et de 7 m de diamètre. Cette pièce montée de 2 tonnes retraçait les différentes étapes de la vie du Traiteur. Son enfance normande fut évoquée par des pommiers en sucre soufflé et des sucettes géantes.

Depuis 1990, c'est le groupe Accor qui profite de cette marque prestigieuse. A la veille de ses 80 ans, le nom de Lenôtre pesait 500 millions de francs et Gaston inaugurerait sa 43^e boutique à Las Vegas. L'homme qui s'est invité à toutes les tables de France a oublié ses échecs comme l'installation à Houston ou ses vignobles en Maine et Loir. Par contre, il est toujours resté attaché à sa province d'origine.

Jean-Claude Cribier, le pâtissier bernayen, qui fut aussi l'élève de M. Alabarbe et qui vient de prendre sa retraite se souvient avoir accueilli souvent Gaston Lenôtre dans son magasin rue Thiers. Il est venu deux fois avec la télévision. Pour l'émission « l'Enjeu », le magazine économique de François de Closets, consacré ce soir là, à la réussite d'un homme ou d'une idée.

Puis Gaston est encore venu, avec les caméras, en compagnie d'un gourmet, le réalisateur Claude Chabrol. Aucun doute ! en tournant l'un de ses récents films «merci pour le chocolat », Chabrol a sûrement eu une pensée gourmande à l'intention de son ami Gaston.

Le fruit du travail et de la perfection fut aussi donné à son frère Marcel qui travailla longtemps à ses côtés. Il est retiré aujourd'hui près de Brionne. Habitué du marché de Bernay, Marcel ne passe jamais devant la pâtisserie de la rue Thiers sans un pincement au cœur.

C'est là que tout commença. Ici que Gaston Lenôtre débuta son parcours exceptionnel avant d'accomplir la plus douce des révolutions, celle du palais.

Yves Robert

Sources : Le journal du Dimanche, « Lenôtre, une belle affaire de goût », 14 mai 2000

Les saints réputés guérisseurs du canton de Saint-Pierre-sur-Dives¹

Jacky Maneuvrier

Les missionnaires et les ermites qui ont évangélisé, entre le Ve et le VIe siècle, la future Normandie, sont restés dans la mémoire collective des institutions ecclésiastiques et du peuple. Aujourd'hui, encore, on peut constater que la dévotion populaire s'adresse toujours à beaucoup d'entre eux, soit dans le cadre d'une église paroissiale, soit en des sites sacrés, comme les sources réputées guérisseuses, par exemple.

Rappelons, rapidement, comment s'est effectué la christianisation de notre région. Elle procède de deux processus complémentaires. La création d'un grand nombre d'abbayes, sans doute une quarantaine à la fin du VIIe siècle et l'implantation d'un véritable réseau d'églises paroissiales à partir du VIIe siècle, qui va profondément modifier l'organisation spatiale du monde rural. Existaient auparavant des cultes indigènes dont l'existence nous échappe à peu près totalement. Les seuls témoignages dont nous disposons sont les récits de l'évangélisation écrits par les moines. Dans les vies des saints, les sanctuaires païens n'apparaissent à nos yeux que pour disparaître immédiatement par l'action vigoureuse d'un saint évêque plus ou moins légendaire. La lutte contre les divinités topiques consistera à substituer le culte d'un saint à un ancien lieu de culte celtique resté sujet de dévotion : un arbre, une source. C'est là que se situera le cœur du conflit. Pas une vie de saint n'oubliera de mentionner l'arrivée de son héros en quelque lieu stratégique (pont, carrefour routier) où il s'empresse de détruire toute trace de l'ancien culte. L'arbre est abattu, le menhir sacré est renversé ou retaillé pour être christianisé par la sculpture, par exemple, d'un calvaire, quant à la source, elle est mise sous l'invocation d'un saint évangélisateur : source saint Laurent à La Chapelle-Haute-Grue, saint Clair à Saint-Georges-en-Auge, saint Julien à Boissey ... et conservera jusqu'à nos jours son caractère sacré en étant paré par la ferveur populaire du pouvoir de guérir certaines infections.

Les saints invoqués, aujourd'hui pour la guérison de certaines maladies, appartiennent à ces anciens missionnaires qui ont christianisé notre province. Mais à quoi sont dus les pouvoirs thaumaturges que leur attribue la dévotion populaire ? Essentiellement à deux

¹ Texte de la conférence donnée dans la salle du pressoir à Saint-Pierre-sur-Dives le 29 avril 2005

causes. Tout d'abord leur martyr : des tortionnaires frappent violemment les mâchoires de sainte Appoline jusqu'à ce que toutes ses dents tombent, elle est ensuite brûlée vive. La légende ajoute que tandis qu'on lui brisait les dents, la sainte fit cette prière : « Que tous ceux qui feront mémoire avec dévotion de l'intensité de la douleur que j'éprouve ne ressentent jamais ni douleurs de dents ni douleurs de tête. » Sainte Appoline sera donc tout naturellement invoquée pour les maux de dents.

En 251, sainte Agathe, née en Sicile, dut, encore adolescente, repousser les désirs du consul Quintin en lui avouant sa foi. L'amoureux éconduit se vengea en la faisant flageller et lacérer, puis il lui arracha les seins avec une tenaille de fer. Sainte Agathe est la patronne des nourrices, on vient la prier pour soulager les maux de sein et les fièvres de lait.

Saint Laurent qui périt sur un gril sera invoqué pour les brûlures occasionnées par les zonas, urticaires et autres maladies épidermiques ; saint Blaise, évêque de Sébaste subit un long martyr. Entre autres supplices on lui laboura le corps avec des peignes de fer. A cause de cela il est le patron des cardeurs et peigneurs de laine. Mais il a aussi guéri, de son vivant, un enfant qui s'étranglait avec une arête de poisson. De là sa compétence pour soigner les maux de gorge

Le saint peut détenir ses pouvoirs thaumaturges en vertu de la similitude entre son patronyme et la maladie qu'il est censé soigner. C'est la théorie des signatures qui s'applique également aux plantes médicinales, les simples. Ainsi saint Clair rendra-t-il la vue plus claire aux mal voyants ; saint Cloud sera efficace pour soigner les clous, les furoncles, les anthrax ; saint Quintin ou Quentin pour les quintes de toux ; saint Aignan pour la teigne ; saint Eutrope ou Ytrope pour l'hydropisie ; saint Ortaire (saint Tortaire) redresse les membres tors et possède donc une certaine clientèle chez les goutteux et les rhumatisants, saint Hélier c'est saint Lié qui délie les membres, saint Roch, l'un des anti pesteux les plus célèbres, est aussi à cause de son nom spécialiste des maladies des tailleurs de pierre c'est à dire de la silicose, saint Expédit en cas d'urgence ; saint Méen pour la gale des mains ; saint Aurélien pour les maux d'oreilles. Saint Yacinthe est recommandé aux jeunes femmes qui désirent concevoir un enfant. Dans le canton de Trun, on prétend :

« Si tu veux devenir enceinte
Va voir saint Yacinthe »

Et la malice populaire d'ajouter :

« Et si le saint n'y peut rien
Le bedeau le pourra bien ! ».

Pour certains maux, en particulier tous ceux désignés par le terme général des «maux de saints », c'est à dire toutes les maladies cutanées dont sont surtout victimes les jeunes enfants : eczéma, zona, urticaire, dartre, impétigo. Il faut alors connaître le saint qui convient et le lieu où il faut aller en pèlerinage et aller trouver la personne encore mystérieuse, souvent toucheuse, guérisseuse, un peu sorcière, qui désignera le saint le plus compétent pour obtenir la guérison. J'ai connu, voilà quelques années, à Saint-Georges-en-Auge un de ces curieux personnages, que nous appellerons «la mère Jeanne » qui touchait pour le carreau, pour les entorses, et surtout savait deviner le saint qui pouvait être efficace lors d'une maladie de peau désignée d'une façon générale sous

le vocable «maux de saints ». Elle utilisait un procédé bien connu des folkloristes : les feuilles de lierre. Elle prenait sept feuilles de lierre, car il y avait sept saints pouvant intervenir dans la guérison des maux de saints, sur chaque feuille elle écrivait le nom d'un saint : saint Laurent, saint Meen, saint Ortaire, saint Martin ...et plongeait, ensuite, les feuilles dans de l'eau bénite (je n'ai jamais su comment elle se procurait cette eau bénite). Ensuite selon les taches qui apparaissaient sur les feuilles, elle vous indiquait le saint et le pèlerinage que vous deviez accomplir.

Un jour je rencontrai dans cette même commune un parent d'élève qui se promenait dans le bourg avec sa fille. Comme je lui demandais ce qu'ils faisaient, il me répondit : « Ma fille a de l'eczéma, je viens de voir la mère Jeanne et elle m'a dit de faire un pèlerinage à saint Méen au Pré d'Auge près de Lisieux. Il faut donc que nous quêtions pour réunir l'argent du pèlerinage. Je mis alors la main à la poche et lui proposai une pièce qu'il refusa en me précisant : « surtout pas ! Je ne dois quêter que chez les personnes avec lesquelles je suis fâché ou en froid. »

Le pèlerinage

Le saint le plus souvent invoqué est saint Méen célébré au Pré d'Auge, petite commune près de Lisieux. On y emmenait fréquemment les enfants du canton atteint de maladies cutanées. La vie de saint Meen, missionnaire, le lieu de son culte, près d'une source, et son pèlerinage sont représentatifs des cultes rendus aux différents saints guérisseurs.

Sa vie : Vers l'an 550, le Gallois Samson, accompagné de son neveu Méen ou Méven, de son cousin Magloire, de Brioux, Pol, et Malo ou Maclou se réfugie en Armorique. Les trois premiers, Samson, Méen et Magloire se dirigent vers les marais dominés par le rocher granitique du mont Dol, fondent un monastère et entreprennent la conversion de païens. Samson assiste au troisième concile de Paris en 557 en qualité d'archevêque de Dol et obtient de Childebert l'autorisation de construire un monastère à Pentale à peu de distance du confluent de la Risle et de la Seine. Fort âgé, il laisse à son neveu le soin de surveiller ce qui sera plus tard l'exemption du diocèse de Dol.

C'est au cours d'un de ses voyages à Pentale que Méen traverse le Pays d'Auge. A la sortie de Lisieux, il se retrouve dans un vallon entouré d'épaisses forêts. La tradition nous rapporte qu'il s'étendit au pied d'un chêne où il se reposait lorsqu'il vit deux jeunes filles qui remontaient la pente, portant sur leurs épaules des cruches pleines. Méen les arrêta et leur demanda un peu d'eau pour étancher sa soif et laver les pustules qui couvraient son visage.

L'une, petite, laide, revêche et sans pitié, s'éloigne d'un air méprisant. L'autre de taille moyenne, svelte, et distinguée comme une demoiselle, s'approche souriante du vieillard et dépose à ses pieds sa cruche de terre. Saint Méen remplit sa gourde et dit à la jeune fille compatissante : « Désormais pour épargner vos pas, vous viendrez puiser de l'eau à la source qui va jaillir ici même sous cette chênaie ; quant à votre compagne, elle est déjà atteinte de la lèpre et après avoir essayé vainement tous les remèdes, elle devra venir se laver à cette source si elle veut guérir ».

Chêne de la source Saint Meen où sont accrochés
les linges d'enfants apportés par les pèlerins



Niche aménagée dans le tronc du chêne contenant une statue de saint Meen

Saint Méen meurt en 617. Il est inhumé dans le monastère de Gaël devenu Saint Méen le Grand dans le diocèse de Rennes. Bientôt son tombeau attira les pèlerins de même qu'au Pré d'Auge où venaient se laver dans la source ceux qui souffraient des mêmes croûtes pustuleuses qui avaient marqué le visage du thaumaturge. On y amenait surtout les jeunes enfants atteints de croûtes de lait et de chapelet. La première attestation écrite date de 1530. Le pèlerinage s'accomplit ensuite sans interruption et en 1831, le journal «le Patriote de l'Eure » consacre un article au culte de saint Méen : « L'argent consacré à ce pèlerinage doit être le produit d'une quête en monnaie de billon. Surtout pas de pièces blanches qui pourraient retarder la guérison. Ainsi il faut s'humilier davantage quelle que soit sa condition. La quête faite, on se transporte à la fontaine avec l'enfant malade, toutefois sa présence n'est pas de rigueur ; on se rend ensuite à l'église où le curé dit une messe et un homme, qui n'a guère que ce genre d'industrie, se charge d'une neuvaine moyennant neuf sous. Tout ce qui est acheté au village, chapelet, image ou repas léger à l'auberge du bienheureux saint Méen doit être acquitté avec le produit de la quête ; le reste est donné aux pauvres ou glissé dans le tronc qui avoisine la statue du saint. Dans une bouteille vierge² encore de tout liquide, vous remporterez l'eau de source pour laver le visage du malade »

Bien entendu le viage³ était plus méritoire s'il se faisait à pieds.

.Saint-Pierre-sur-Dives

Je n'ai pas trouvé de saint guérisseur ni de pèlerinage à Saint-Pierre-sur-Dives si ce n'est une chapelle de l'abbatiale dédiée à saint Roch. Elle était primitivement sous le vocable de saint Jean Baptiste, mais à la suite de deux pèlerinages à Vicques (1822 et 1841) pour délivrer la région de la fièvre miliary qui décimait les familles on érigea solennellement une statue du saint dans cette chapelle⁴.

Né à Montpellier en 1295, de parents riches et pieux, il se trouva orphelin très jeune. Il décida de distribuer ses biens aux pauvres et de vivre en pèlerin misérable. Lors de ses déplacements, il se mit au service des pestiférés. Il contracta la maladie et dut se retirer dans une cabane, souffrant atrocement. Un chien venait chaque jour lui apporter du pain. Il guérit de la terrible maladie et mourut le 16 août 1327. Aussitôt après sa mort, il fut prié contre la peste et contre toutes les épidémies. La peste ayant été éradiquée, saint Roch est invoqué pour les maladies contagieuses. On vient toujours prier saint Roch à Vicques et j'ai même constaté, voici un an ou deux une curieuse offrande d'œufs aux pieds du saint.

² Rappelons que le Pré d'Auge était un important centre de productions de céramiques. Les potiers y fabriquaient différents types de bouteilles et les pèlerinages devaient être une source non négligeable de revenus.

³ pèlerinage

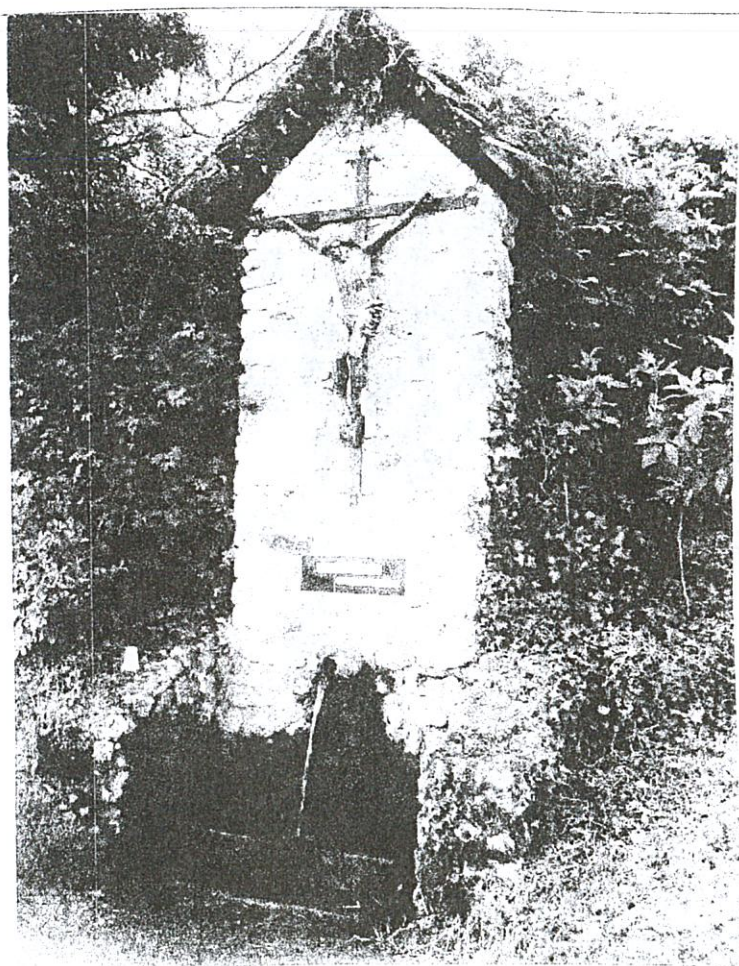
⁴ Bisson Aristide, Saint-Pierre-sur-Dives et son abbaye



Statue de saint Roch, chapelle de Viquette, Vicques

La Chapelle-Haute-Grue – Saint Laurent

Saint Laurent est l'un des saints guérisseurs les plus populaires de notre région. Il est invoqué pour guérir les maladies cutanées à Garnetot, au Mesnil-Germain et surtout à La Chapelle-Haute-Grue. Comme pour saint Méen, le pèlerinage à saint Laurent est accompagné d'un rituel de l'eau. On doit laver les parties du corps malade avec l'eau de la source. Cette eau eut un tel succès que la Municipalité dut mettre un écriteau précisant que l'eau n'était pas potable, mais sans beaucoup de succès car de nombreuses personnes viennent encore y prélever de l'eau dans des récipients divers et variés. Un registre près de l'autel recueille les vœux des pèlerins.



Fontaine saint Laurent, La Chapelle-Haute-Grue

Sainte-Marguerite-de-Viette

Une fontaine saint Laurent située non loin de l'église était encore fréquentée vers 1950. On y venait pour la guérison des maux de saints.

Montpinçon – Sainte Wilgeforte

Montpinçon est, à ma connaissance, la seule église de Basse-Normandie possédant un pèlerinage à Sainte Wilgeforte. Ce culte est assez récent et fut, sans doute, introduit par l'abbé Lelièvre-Desnoyers, au milieu du XIXe siècle. Ce curé de Montpinçon, particulièrement entreprenant, lança, en 1850, une souscription auprès de ses paroissiens pour effectuer des travaux de restauration dans l'église. Il fit placer les boiseries que l'on peut encore admirer aujourd'hui et installa un orgue à rouleau, classé monument historique en 1988.



Pèlerinage à Ste-WILGEFORTE - MONTPINÇON (Calvados)
P. Panel - Photo. Editeur, Yvetotville (France)

ABRÉGÉ
DE LA
VIE DE SAINTE WILGEFORTE
VIERGE & MARTYRE

Honorée dans l'église de MONTPINÇON

Canton de Saint-Pierre-sur-Dives (Calvados)

(D'après une notice déposée à l'église, à l'intention des pèlerins)

Fille d'un roi du Portugal, adorateur des idoles, sainte Wilgeforte dut à une faveur spéciale de la providence la grâce du baptême. Préférant à tous les avantages de la terre l'amour de Jésus Christ, elle lui consacra dès l'âge le plus tendre sa virginité. Le roi de Sicile, en guerre avec son père, vint ravager le Portugal. La paix fut enfin conclue, mais à condition que le roi du Portugal donne en mariage au roi de Sicile sa fille Wilgeforte.

La jeune vierge fut amenée devant les deux rois qui lui déclarèrent solennellement l'un son désir l'autre sa promesse. Mais en présence de toute la noblesse, elle répondit qu'elle avait choisi pour époux Jésus crucifié, et qu'elle n'en aurait jamais d'autre. Les deux rois étonnés et irrités, la firent jeter dans une étroite prison pour vaincre sa constance par l'ennui, la fatigue et la faim. C'est alors que sacrifiant cette beauté périssable qui l'exposait à de si grands périls, la jeune fille pria Dieu de l'enlaidir, au point qu'elle ne pût être l'objet d'aucune convoitise. A l'instant son vœu fut exaucé.

Quelques jours après, son père la fit sortir de prison pour savoir si elle voulait lui obéir. La voyant défigurée, il entra dans une grande colère et attribua ce prodige à la magie. La sainte se contenta de lui répondre qu'elle avait invoqué son seigneur crucifié et qu'elle avait obtenu cette grâce. Alors son père lui ordonna d'adorer les idoles et d'abjurer le Dieu crucifié, sous peine de mourir elle-même en croix. La jeune vierge, avec une inébranlable fermeté, refusa cette criminelle apostasie ; attachée à un arbre, elle fut condamnée à mourir du double supplice de la fin et du crucifiement. Au moment où elle expirait, Dieu punit la barbarie et l'impiété de son père dont le palais fut renversé par un orage et brûlé par la foudre. C'est le 20 juillet que la jeune vierge reçut la couronne de martyre.

Le culte de sainte Wilgeforte répandu particulièrement en Belgique, la Hollande, l'Allemagne, l'Angleterre, a pénétré autrefois jusqu'en Normandie. C'est aux Allemands qu'elle doit son nom qui signifie vierge forte, et que de nombreux ont rendu populaire.

On invoque spécialement sainte Wilgeforte pour remédier à la migraine, l'anémie, les névralgies et les affections de l'estomac : de là l'usage de déposer devant son image un petit pain qui rappelle d'un côté les tortures de sa prison et de son martyr, de l'autre les grâces qu'elle obtint.

A 8 heures le premier mardi de chaque mois, une messe est dite dans l'église de Montpinçon, à l'intention des pèlerins qui ont déposé leur offrande aux pieds de l'image de la sainte. Le 20 juillet, jour de sa fête, grand-messe à 10 heures. A 3 heures vêpres suivies de s complies et de la bénédiction solennelle du Très-Saint-Sacrement.¹

¹ Ces fêtes religieuses ont disparu après la guerre 1939-1940.

Ouville-la-Bien-Tournée – Notre-Dame

Il n'y a pas si longtemps, les femmes sur le point d'accoucher venaient à Ouville pour prier Notre-Dame afin d'avoir un accouchement facile et que leur futur enfant soit bien tourné. Il ne reste pas de traces de ce pèlerinage mais peut-être un indice. Me promenant dans les nouvelles salles du Louvre consacrées au Moyen Age, j'eus la surprise de voir dans une vitrine une superbe vierge à l'enfant en bois polychrome provenant de l'église d'Ouville. Quelques recherches rapides m'apprirent que cette statue avait été découverte par l'architecte des monuments historiques, Ruprich Robert, en 1903, sous un autel, lors des travaux de restauration de l'église. La statue était en très mauvais état, néanmoins le buste et la tête de la madone permirent de dater cette œuvre du XIII^e siècle. Elle fut restaurée, et confiée au Musée après accord du Conseil Municipal. C'est vraisemblablement cette vierge à l'enfant que les futures mères venaient prier.

Tôtes – Sainte Marguerite

A Tôtes, il y a quelques années était invoquée sainte Marguerite. On venait prier la sainte pour faire marcher les enfants. Il fallait porter dans l'église, aux pieds de la sainte, quelques vêtements de l'enfant et les laisser neuf jours. En les remportant, on faisait toucher la statue de la sainte par l'enfant. Aujourd'hui, curieusement cette même statue, a été baptisée sainte Appoline qui est invoquée pour soulager les maux de dents.



Statue de sainte Marguerite, église de Tôtes

Un registre témoigne que l'on vient, aujourd'hui encore, prier la sainte pour lui demander la guérison des maux de dents des enfants.

On observe le même phénomène dans l'église de Notre-Dame-de-Livaye⁵ où une sainte Marguerite est aujourd'hui invoquée sous le vocable de sainte Appoline.

Courcy – Saint Léonard

Cousin de Clovis, présent à la bataille de Tolbiac, Léonard est baptisé avec le roi à Reims. Le roi veut en faire un évêque mais il refuse et se retire en Limousin où il vit en ermite. Le roi le retrouve au cours d'un pèlerinage qu'il fait au tombeau de saint Martial. Devenu diacre et missionnaire, il use de son influence à la cour et auprès des princes pour réclamer la libération de nombreux prisonniers. La renommée de saint Léonard est si grande et si répandue qu'un écrivain du 11^e siècle Geoffroy de Vigeois disait que « l'Univers entier célébrait ses louanges ». On vient vers lui de partout pour implorer sa grâce et la guérison. Saint Léonard meurt en 559. Ses reliques sont conservées à Saint-Léonard-de-Noblat en Haute Vienne.

Robert II seigneur de Courcy, au cours de la première croisade, fit un pèlerinage à Noblat et en rapporta une chaîne dite de saint Léonard qu'il fit déposer dans l'église de Courcy. Avec l'approbation de l'évêque de Sées, Robert de Courcy établit un culte et un pèlerinage en l'honneur de saint Léonard dans l'église paroissiale. On venait prier le saint pour les enfants ayant des difficultés pour la marche. Enfant, une de mes amies, atteinte de poliomyélite, fut amenée par ses parents à saint Léonard. Le registre témoigne de la venue de nombreux pèlerins.

Dans une chapelle aménagée dans une tour du château de Courcy, une statue de sainte Catherine recevait les prières des jeunes filles qui souhaitaient trouver un mari. Pour souligner leur vœu, elles plantaient une épingle dans le pied de la sainte. Les épingles sont bien rouillées, il faut croire que les jeunes filles de Courcy et des environs ont moins de mal pour trouver un mari.

Les Moutiers-Hubert – Avant 1940, saint Accroupi était célébré aux Moutiers Hubert, où il avait sa statue. On venait prier saint Accroupi pour obtenir la guérison des enfants qui avaient des difficultés pour marcher. Le chanoine Simon, ancien curé de Mesnil-Simon et ancien président de la Société historique a expliqué ce curieux culte à ce saint inconnu : « ce qui servait de statue était le reste d'un groupe de Trinité. Le père coiffé de la tiare était assis tenant devant lui le Fils crucifié que surmontait la colombe du Saint-Esprit. Or le Christ et le saint Esprit avait disparu. Il ne restait que Dieu le père en position assise. Les villageois ne surent pas le replacer dans son contexte iconographique primitif. Pour eux ce saint inconnu qui se présentait accroupi était tout indiqué pour soigner les enfants noués. Ils le placèrent dans une niche près de l'autel et prirent l'habitude de l'invoquer sous le vocable de saint Accroupi.

⁵ Hippolyte Gancel

On trouvait un autre saint Accroupi à La Chapelle-Haute-Grue. On m'a raconté qu'un jour, voici longtemps, le bedeau en faisant le ménage de l'église aurait fait tomber un saint Sébastien qui aurait alors perdu ses jambes et ses bras. Le bedeau l'aurait alors placé dans une niche et notre saint Sébastien serait alors devenu saint Accroupi. M. Jean Brunat qui communiqua ce renseignement au docteur Fournée, avait vu lui-même ce saint insolite, lequel termina sa carrière de guérisseur le jour où le desservant fit réparer son saint Sébastien et lui rendit sa véritable identité.

Saint-Martin-de-Fresnay – saint Martin

D'après l'abbé Merluseau ancien curé de Saint-Martin-de-Fresnay, il existait dans les années 1960 un pèlerinage à saint Martin. On venait prier le saint pour les maladies cutanées connues sous le nom de « maux de saints ».

Par contre à Barou-en-Auge saint Martin était invoqué pour soigner le carreau. Saint Martin, selon le docteur Fournée, est omni patricien. En Seine maritime on l'invoque pour toutes les maladies infantiles en particulier pour le carreau.

Saint Georges-en-Auge – Saint Clair

Avant la dernière guerre mondiale, il y avait à Saint-Georges-en-Auge ou plutôt au Tilleul, ancienne paroisse réunie à Saint-Georges- en 1835, un pèlerinage à saint Clair. Selon une habitante de la commune, le pèlerinage assez fréquenté avant la guerre avait lieu le jour de la saint Clair, le 18 juillet. Les pèlerins se rendaient à une petite source perdue dans un champ pour s'y frotter les yeux puis gagner l'église, aujourd'hui disparue, pour prier le saint. La statue de saint Clair a été portée dans l'église de Saint-Georges-en-Auge où elle a été placée dans l'ancien autel de l'église du Tilleul.

Saint Clair né à Rochester en Grande-Bretagne, passe en Neustrie et vit en ermite dans une forêt près de Cherbourg. Après un séjour dans l'abbaye de Mandum, il obtient l'autorisation de se retirer dans une cellule séparée. Saint Clair quitte bientôt cette retraite et il erre un temps dans les forêts et cavernes du Pays d'Auge. Harcelé par une femme de la haute noblesse il part vers le Vexin et se fixe dans un monastère édifié dans un lieu qui est devenu Saint-Clair-sur-Epte. Or la femme repoussée voulait venger cet affront. Elle dépêcha deux tueurs à gages pour le martyriser en lui tranchant la tête. La légende raconte qu'au moment d'accomplir son forfait, le bourreau trembla si bien que l'épée au lieu de trancher la tête au niveau du cou, découpa la calotte crânienne. Le coup reçu, saint Clair aurait saisi la partie ensanglantée sur le sol, l'aurait lavée calmement dans l'eau d'une fontaine avant d'aller indiquer l'endroit de sa sépulture. Ce martyre aurait eu lieu vers 884. A quelque temps de là, un aveugle de naissance, averti par une voix intérieure, vint se laver les yeux à la fontaine et retrouva la vue. Saint Clair est invoqué pour la vue et pour les maux de tête.

Garnetot – Saint Laurent

Monsieur Bordeaux nous a signalé à Garnetot une fontaine saint Laurent où l'on vient soigner les maux de saints.

Le Mesnil-Bacley – Notre-Dame

Il existe près de l'ancien prieuré du Val Boutry qui dépendait de l'abbaye de Saint-Pierre-sur-Dives, une source où venaient les femmes récemment accouchées pour éviter les fièvres de lait. La légende prétend qu'à la Révolution, une statue de Notre Dame fut précipitée dans un puits. Découverte par hasard par des moines de l'abbaye, elle devint rapidement l'objet d'une dévotion : pour éviter les fièvres de lait, les mères venaient prier Notre Dame et boire deux ou trois verres d'eau de la source. Un vitrail représente la découverte de la statue par les moines.

Boissey – Saint Julien

On venait à la fontaine saint Julien pour soigner les enfants atteints de maladies cutanées : eczéma, impétigo ... mais j'ignore s'il y avait un pèlerinage dans l'église qui est sous le vocable de saint Julien représenté sur un côté du maître autel .

Saint Julien l'Hospitalier ou le Pauvre, d'une famille noble, pratiqua la charité à un si haut degré qu'il alla jusqu'à faire coucher près de lui, dans le même lit, un misérable lépreux qui fut guéri à son contact. Il fut martyrisé vers 313.

Pour terminer je ne voudrais pas oublier saint Fiacre⁶. Fiacre de son vrai nom Fiachrach. (nom celtique) était un ermite d'origine irlandaise. Venu en Gaule vers la fin du VI^e siècle, il vécut dans le diocèse de Meaux où il fonda un monastère dont il devint abbé. Il mourut le 30 août 670. Une légende rapporte que désirant construire un monastère, il obtint de l'évêque de Meaux un terrain d'une superficie égale à celle qu'il était capable de défricher en un seul jour. Or il ne disposait que de sa bêche. Il parvint miraculeusement à réaliser une prouesse telle qu'il fut grandement jaloué et accusé de collusion avec le démon. Sa bonne foi fut défendue par l'évêque lui-même.

Saint Fiacre patron des jardiniers est aussi invoqué pour le flux de sang, les hémorroïdes, la colique, les cancers, les chancres, les fistules, le mal de tête, la gangrène, les calamités publiques et selon les besoins pour ou contre la pluie.

⁶ La conférence commençait la série de manifestations organisées par le jardin Conservatoire de Saint-Pierre-sur-Dives à l'occasion de la saint Fiacre.

Sortie annuelle de la Société Historique

Bernay et sa région,
Accueil par nos collègues des *Amis de Bernay*.

Dimanche 25 septembre 2005 :

8h45 : Rendez-vous Place de la République à Lisieux.

9h00 : **Départ pour Bernay**, puis regroupement à l'hôpital de Bernay – à l'entrée de Bernay- en venant de Lisieux, par Thiberville. Stationnement à l'arrière de l'hôpital, à l'ancienne porte, 5 rue Anne de Ticheville.

9h30 : Accueil par Philippe Leturcq, président des *Amis de Bernay*, pour la visite de la chapelle et des bâtiments historiques de l'hôpital de Bernay.

10h15 : Sous la conduite de Philippe Leturcq, visite de la basilique Notre-Dame-de-la-Couture. Eglise primitive du XIe s., rebâtie au XIVe s., agrandie au XVIe s., et restaurée au XIXe s. Elle contient de nombreuses œuvres d'Art et de magnifiques vitraux .

11h30 : apéritif offert par nos collègues, *Les Amis de Bernay*, au Cellier des Pénitents, (face à l'église de la Couture).

12h30 : rendez-vous au restaurant **La Ferme**, RN 13, à Thiberville (à droite direction Lisieux).

14h45 à 15h30 : Visite de l'église de Drucourt, sous la conduite de M. Toufflet. Eglise remarquable, en partie du XVIe s., très belles contretables du maître-autel et des autels latéraux. L'église possède des vestiges d'une litre seigneuriale extérieure portant les Armes des du Bosc-Henry de Drucourt.

15h45 à 16h45 : Visite du manoir de la Motte et de la grange aux dîmes de Saint-Mards-de-Fresne. Le château est de forme rectangulaire avec deux tours ; il devait être beaucoup plus large dans sa forme primitive. Il semble avoir été construit dans la première moitié du XVIe s. Il subsiste deux des quatre tours qui étaient situées aux quatre angles du château.

17h. : Visite du manoir de Barville. Manoir à pans de bois, du XVIe s. Puis, visite de l'église de Barville (face au château). Eglise des XIIIe et XVIe s, poutre de gloire.

Participation pour le restaurant et les visites : 25 Euros. Merci de retourner le bon d'inscription ci-joint avec le règlement avant le 18 septembre, à Daniel DESHAYES, 16 bis rue de Trouville. 14100 Lisieux. (02 31 62 43 66).

.....

- M. et Mme..... s'inscrivent pour la sortie et le repas. Ci-joint chèque à l'ordre de la S.H.L. 25 euros X personnes =.....

- M. et Mme s'inscrivent seulement pour les visites. (Déjeuner libre).
Ci-joint chèque à l'ordre de la S.H.L. 6 euros X..... personnes =