

Histoire et Traditions populaires

*Journée manoirs,
Forum de l'archéologie et des traditions populaires*



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° 92 Décembre 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

Décembre 2005 – n° 92 – 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 : 15 Euros

Abonnement avec adhésion à l'Association : 20 Euros . L'adhésion valable pour toute la famille est nécessaire pour participer aux activités du Foyer à cause des assurances.

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

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

Sommaire – N° 92 – Décembre 2005

<i>Calendrier des activités</i>		p. 3
<i>20^e Forum de l'archéologie</i>	Jean-Luc Dron	p. 5
<i>Forum des Traditions populaires</i>	Daniel Lalizel	p. 7
<i>Fours et foyers préhistoriques à Condé-sur-Ifs</i>	Jean-luc Dron	p. 13
<i>Obtenir du sel au cours de la Protohistoire</i> <i>Aperçu archéologique et expérimentation</i>	Jean Ladjaj Nicolas Fromont	p. 19
<i>Pommes et poires dans la cuisine du Pays d'Auge</i>	Christiane Dorléans Fabienne Canini	p. 33
<i>Le manoir de La Plesse à Saint-Germain-de-Montgommery</i>	Michel Cottin 1994	p. 35
<i>L'ostel du Vivier à mittois</i>	Pierre Pflieger	p. 47
<i>Le manoir de Cauvigny au Renouard</i>	Association « les amis de la vallée de la Monne	p. 57
<i>Le manoir de la Cour Thomas à Heurtevent</i>	Jack Maneuvrier	p.63
<i>Biographie simplifiée de la famille Thomas</i>	Jack Maneuvrier	p. 66

Histoire et Traditions populaires

Foyer Rural du Billot

14170 L'Oudon

Tel / Fax : 02 31 20 62 72

Abonnement année 2006

Madame, Monsieur, Cher abonné,

Généralement votre abonnement commence en mars et se termine avec le numéro du mois de décembre. Le montant de l'abonnement n'a pas varié depuis 1992 mais l'augmentation du prix du papier et des fournitures pour notre machine nous contraignent à augmenter ce montant.

Abonnement simple : 15 €

Abonnement avec adhésion au Foyer rural : 20 € (Cette adhésion est nécessaire pour pouvoir participer à certaines activités du Foyer (L'adhésion est valable pour tous les membres de la famille).

Nous espérons que vous continuerez à nous être fidèles et nous vous en remercions.

De nombreux bulletins sont distribués par les membres de l'association. Pour un envoi par la poste, il convient d'ajouter : 6 €.

Bulletin à renvoyer au Foyer rural du Billot 14170 L'Oudon

M. Mme

Adresse :

Souscrit un abonnement simple à Histoire et Traditions populaires : 15 €
Ou un abonnement avec adhésion au Foyer rural¹ : 20 €
Frais d'envoi : oui - non

Ci- joint chèque d'un montant de à l'ordre du Foyer rural du Billot ;

¹ Rayer la mention inutile

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

Convocation à l'Assemblée Générale

L'Assemblée générale annuelle de notre association aura lieu au Foyer

Vendredi 9 décembre 2005 à 20 heures

Rapport d'activités
Rapport financier 2005
Rapport moral
Election du tiers sortant
Projets d'activités
Election du Bureau : Président(e), trésorier(e), secrétaire

Le Conseil d'Administration du Foyer est constitué de 33 membres. Il est renouvelable par tiers chaque année. Rappelons que chaque adhérent peut être candidat au Conseil. Les candidatures devront parvenir au Président avant le 2 décembre.

Nous terminerons la soirée par une dégustation de fromages « Fromagers de Traditions de Boissey » de l'ami Serge, des confitures de Marie, le tout arrosé du cidre de Julien Frémont.

Pouvoir

M. Mme
Donne pouvoir à

Pour voter et délibérer en son nom.

A.....le.....

Signature précédée de bon pour pouvoir

Candidature

M. Mme.....
adhérent de l'association Foyer rural, histoire et Traditions populaires déclare être candidat au Conseil d'Administration.

A.....le.....

signature

20^e forum de l'archéologie et des traditions populaires

Dimanche 14 Août 2005

Foyer Rural du Billot

Jean-Luc Dron

Président d'Archéo 125

À l'occasion d'une nouvelle collaboration entre le Foyer du Billot et Archéo 125, lors du 20^e Forum de l'archéologie et des savoir-faire, trois animations ont porté sur des activités liées au thème de cette année, la nourriture. Des galettes de blé ont été cuites sur des galets, un fourneau inspiré de modèles gaulois a permis de concentrer de la saumure pour obtenir des godets de sel et un four « de type polynésien » a permis de cuire une épaule d'agneau à l'étouffée. Ces deux dernières activités procèdent de recherches archéologiques présentées dans les articles ci-dessous.

Dimanche 14 Août, au Foyer rural du Billot, s'est tenu le XXe Forum organisé sous la houlette des responsables de l'association « Histoire et traditions populaires » et en particulier de son président Jacky Maneuvrier qui avait invité Archéo 125 à animer plusieurs ateliers, comme les années précédentes. Le thème de cette année était lié à l'exposition « La cuisine de nos grands-mères » dont la qualité et la convivialité ont réjoui les nombreux visiteurs. Son sous-titre « de la soupe de graisse au bourdelot* » ne pouvait qu'attirer les goulus que nous sommes tous plus ou moins.

Le matin, une série de cinq conférences traitant chacune d'un aspect du thème central eut lieu sous la tente montée par les membres du Foyer qui abritait plusieurs dizaines de spectateurs attentifs et revigorés par un café roboratif lors de la pause. Trois communications concernaient l'archéologie : les modes de cuisson préhistorique attestés sur le site néolithique et gaulois de Condé-sur-Ifs par Jean-Luc Dron, les repas funéraires antiques par Didier Paillard et les ustensiles de cuisine du Pré d'Auge par Claude Lemaître. Pendant ce temps, se mettaient en place les quatre ateliers prévus par Archéo 125 grâce Fromont, Maurice Livois, aux bénévoles du chantier de Condé-sur-Ifs et aux membres d'Archéo 125 venus rendre une amicale visite au foyer.

Pendant que François Wèbre achevait de cuire ses moutons grillés à la broche dans la matinée, Nicolas alluma le feu destiné à chauffer le fourneau à sel de type gaulois (à godets emplis de saumure posés sur une grille d'argile posée au-dessus d'un tunnel de chauffe). Puis ce fut le tour du four de type polynésien (une fosse circulaire comblée de plaques calcaires) sur laquelle un feu de bois commença à chauffer les pierres. Enfin, Maurice plaça ses trois galets marins plats près du four pour les préchauffer. Après les bourdins, commencèrent les animations.

Les trois ateliers liés au feu, alignés près du foyer où avaient cuit les moutons démarrèrent tour à tour. En première ligne, Nicolas et ses acolytes poussaient régulièrement le feu et versaient la saumure dans les godets au fur et à mesure de l'évaporation. Cette très belle structure fit grosse impression et les questions des visiteurs furent très nombreuses et variées. Le four polynésien eut sa première heure de gloire lorsque, les braises retirées, il s'agit de placer l'épaule d'agneau entourée de panses de mouton et de feuilles de chou entre deux lits de pierres chaudes ensuite recouvertes de terre et de mottes de gazon. François, Mathieu et Maxence s'en donnèrent à cœur joie en sautant à pieds joints sur la structure pour tasser la terre et limiter les pertes de chaleur. Ce fut plus périlleux pour Maurice qui dut ruser pour sortir les galets sans se brûler avant d'étaler une pâte sans levain dessus. Non loin de là, deux fouilleuses, Estelle et Aurore, dûment instruites par Maurice, accueillèrent les enfants et aussi quelques grands à l'atelier de peinture à la terre et au charbon.

Dans l'après-midi, le sel commença à cristalliser au fond des godets, puis après une heure trois quarts de cuisson à l'étouffée, le four fut démonté et l'épaule sortie. A ma grande surprise, c'était bien cuit, moelleux et tendre au point que les visiteurs finirent en quelques minutes de déguster l'épaule à l'heure du goûter. Pendant ce temps, plus classiquement, Maurice proposait ses galettes au miel qui constituèrent un très honorable goûter.

Ainsi, animateurs et visiteurs purent apprécier trois cuissons liées à l'alimentation en contexte préhistorique et se rendre compte que nos ancêtres étaient loin d'être des rustres sans finesse, mais des gens finalement bien proches de nous, au moins sur le plan des menus plaisirs du quotidien. Et au soir chacun rentra chez lui l'estomac lesté de bons produits arrosés de jus de pomme, de cidre ou de pommeau et les vêtements sentant furieusement le feu de bois.

A plus long terme, la journée fut aussi riche d'enseignements. Tout d'abord, la deuxième expérimentation sur le sel permit de mieux comprendre les modalités de fonctionnement du fourneau. Nous savons désormais qu'il faut bien plus d'un après-midi pour remplir les godets, même si la cristallisation a réussi. Dans l'optique de la future exposition sur les ressources du littoral, Nicolas et Jean Ladjadj (qui a suivi les événements au téléphone) commencent à avoir une bonne idée des contraintes et des possibilités d'animation sur le sel. D'autre part, le succès du four polynésien nous incite à recommencer, lors de la campagne de fouille 2006 à Condé-sur-Ifs, une cuisson à plus grande échelle (avec des herbes et des légumes en plus). Enfin, ce sera un plaisir de continuer à travailler avec le Foyer du Billot dans le cadre de leur exposition 2006 : l'accueil chaleureux des organisateurs et des animateurs (libraires, sculpteurs, dentellières, potiers, peintres sur soie, crémiers...) laisse dans les têtes des participants des souvenirs que nous avons d'ores et déjà envie de renouveler à la prochaine occasion.

Jean-Luc Dron

* gâteaux aux pommes traditionnels.

Forum des traditions populaires

Photographies Daniel Lalizel

Pendant que les archéologues préparaient leurs expérimentations, les membres du Foyer faisaient revivre les traditions de leur jeunesse.

En l'absence regrettée de Marie, Jean Godet fabrique la crème onctueuse de sa jeunesse avec du lait de Grandmesnil.



Tout près de l'écrémeuse, Christian Gaël tourne l'antique baratte de bois d'où sortira un beurre parfumé qui sera dégusté par les visiteurs sur de larges tranches de pain de campagne, avec les confitures de Marie.



Selon Morière¹, « l'extraction du beurre de la crème, ou le barattage, s'effectue dans un appartement appelé laverie et dans lequel se trouve une pompe dont l'usage est d'une grande utilité, soit pour le rafraîchissement de la laiterie, soit pour le lavage du beurre. Le principal mode d'action des barattes consiste dans une agitation violente du lait et de la crème, d'où résulte un frottement rapide des globules gras les uns contre les autres et contre les parois intérieures de l'instrument. Cette agitation et ces frottements, prolongés pendant un temps variable, suivant la richesse du lait ou de la crème en beurre, suivant la température, les formes de l'agitateur, sa vitesse etc., finissent par déchirer les enveloppes de la presque totalité des globules butyreux, et, par suite, le beurre commence à prendre, c'est à dire à s'agglomérer en petites masses qu'une agitation nouvelle réunit en une seule motte.

¹ >J>. Morière, de l'industrie beurrière dans le département du calvados, son importance en 1877, Caen, TYP. F. Le Blanc-Hardel, libraire rue Froide, 2 et 4, 1877

Pour compléter le souvenir des activités fermières d'autrefois, Jacqueline Pavy a ressorti les moules à fromages de l'ancienne fromagerie Girard à Notre-Dame-de-Fresnay et fabrique les fromages de son enfance.



Dans les fermes des communes qui forment aujourd'hui la commune de l'Oudon on fabriquait essentiellement des livarots vendus à des affineurs aux marchés de Livarot et de Saint-Pierre-sur-Dives.

Fabrication du livarot, en 1890, selon M. Lejeune (journal le pays d'Auge) : Quand le lait des vaches est apporté à la ferme, il est versé dans des cuves en fer blanc ou en terre appelées « poêles ». L'hiver la pièce où se trouvent les poêles, la laiterie, est chauffée à une chaleur modérée. Le lait reste dans des cuves un jour ou un jour et demi, près quoi on en tire, avec une écumoire, la crème qui sert à faire le beurre ; puis tout le lait est versé dans un baquet en bois auquel se mêle une autre quantité de lait, chauffé d'avance au bain-marie. Quand le baquet est à peu près rempli, on y verse une certaine quantité de « lait de beurre » puis un liquide appelé présure mais que les gens nomment communément « tournure ». Au bout de 20 minutes, le lait est caillé. On étale, alors, sur un cadre de bois à rebords appelé « dalle » et qui a, à peu près, 4 m de long sur 0.80 de large, un linge fort clair. Enfin on verse sur ce linge le lait caillé du baquet et c'est alors que le petit lait se sépare du caillé et va se perdre dans un réservoir au moyen d'un tube adapté à l'une des encoignures du cadre. Le petit lait est réservé à la nourriture des pores. Enfin, le caillé est pris à pleines mains et introduit dans des moules cylindriques en fer blanc ou en bois. Lorsque le fromage atteint une certaine dureté, on le roule dans le sel ou dans de la saumure et on le porte au marché pour être vendu aux caveurs.

Quelques démonstrations de savoir-faire étaient présentées aux visiteurs pendant tout l'après-midi. Deux sculpteurs sur pierre, Jean-Pierre Routhier, ancien sculpteur des monuments historiques et Patrick Lecerf présentaient leur œuvre au public.



Jean-Pierre Routhier sculptant un cadran solaire



Patrick Lecerf terminant son œuvre

Marie-Thérèse Hugot initie quelques amateurs aux subtilités de la fabrication de la dentelle aux fuseaux.



tandis que Sabrina Suzanne prépare la peinture sur soie pour les plus jeunes





José Castel fabrique quelques briques avec le moule utilisé par les briquetiers de la forêt du Billot au début du XXe siècle.

Fours et foyers préhistoriques à Condé-sur-Iffs ou le charme discret des incertitudes archéologiques

Condé-sur-Iffs est situé dans la vallée du Laizon, sept kilomètres à l'ouest de Saint-Pierre-sur-Dives. Le site préhistorique de la Bruyère du Hamel y est en cours d'exploration depuis seize ans, au rythme d'une campagne mensuelle chaque été. L'équipe de bénévoles y met au jour des vestiges de quatre phases bien distinctes.

Type d'occupation	Époque	Datation	Partie
Domestique (ferme ?)	Néolithique moyen I	Vers 4 500 avant J-C	B
Nécropole monumentale	Néolithique moyen II	Vers 4 000 avant J-C	D
Campement	Âge du Bronze final	Vers 900 avant J-C	A
Ferme à enceinte fossoyée	Second âge du Fer	Vers 400 avant J-C	C

Un des éléments qui a toujours frappé les équipes de fouilleurs est la présence de structures de combustion à chaque époque. Il est vrai que la maîtrise du feu reste une nécessité pour ces agriculteurs, devenus bronziers, puis forgerons au cours de la protohistoire. À Condé, la découverte de ces traces de feu est avant tout liée à la construction de la nécropole en pierre sèche (*Fig. 1*) qui, après son abandon, a constitué un bouclier efficace contre les agressions des travaux agricoles tant pour les foyers et fours plus anciens qu'elle a recouverts que pour ceux installés en bordure des millénaires plus tard. La présentation de ces vestiges archéologiques débute par des structures aux fonctions mal définies et se clôt par un ensemble de fours culinaires.

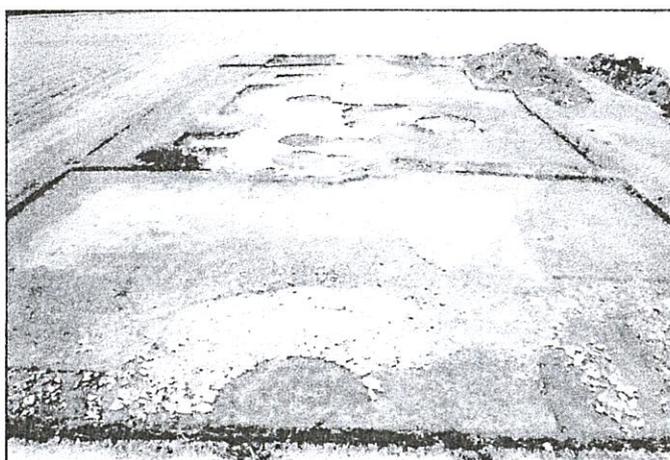


Figure 1 : La nécropole néolithique de tombes à couloir de Condé-sur-Iffs

A – Un foyer de la fin de l'âge du Bronze

Il s'agit d'un foyer en fosse, comblé de pierres chauffées, de charbons de bois et de cendres (*Fig. 2*). Le terme foyer est justifié car le fond plat et la base des parois sont noircis tandis que le sommet de la fosse est légèrement rubéfié (rougi), ce qui indique que la structure a fonctionné à ciel ouvert, la circulation d'air étant responsable de cette dernière coloration en surface.

Le premier caractère remarquable est sa forme en gélule ; en effet, la plupart des foyers préhistoriques sont circulaires comme ceux découverts sous la tombe à couloir d'Ernes, quelque 200 mètres au sud. La seconde originalité résulte de la variété des roches présentes (grès, calcaire et granite) qui contraste avec l'homogénéité observée dans les autres structures. La plus grosse pierre et quelques plus petites correspondent aux restes d'une meule en granite. Les charbons de bois

récoltés proviennent exclusivement de frêne (qui n'est pas un excellent combustible) de fort calibre, ramassé mort pour une bonne part.

Les vestiges associés ne permettent pas de connaître l'usage précis de ce foyer, mais il est probable qu'un tel aménagement, plutôt opportuniste, correspond à des fonctions de base dans un campement temporaire : se chauffer, éclairer, se nourrir. Il en est souvent ainsi en ce qui concerne ces modestes structures faciles à installer et aisément polyvalentes, selon les besoins du moment.



Figure 2 : Le foyer en forme de gélule de l'âge du Bronze

B – Deux fours en sape creusés par les premiers occupants du site

Ces deux structures de grande taille (6 m x 2 m et 2 m x 1,5 m) constituent les seuls ensembles connus pour la plus ancienne phase d'occupation du gisement (Fig. 3). Chaque fosse est creusée obliquement à partir de la surface jusque dans le substrat calcaire. Un couloir en pente régulière conduit à une fosse en sape. Les traces imprimées sur le sol, les parois et la voûte permettent de reconstituer le mode de fonctionnement. L'accès sert essentiellement de zone de travail, puis le sol noirci à mi-pente indique le lieu de la combustion et le tiers le plus profond, entièrement rougi sur plusieurs centimètres d'épaisseur, correspond à la chambre de cuisson à peine protégée par le débordement de la voûte.

Le combustible retrouvé fait apparaître un mélange de douze essences dominé par le chêne, les Pomoïdées (arbustes du type alisier, cormier, églantier...) et le noisetier, tous excellents bois de feu. Cette diversité indique certainement l'utilisation d'une grande quantité de bois, soit pour des chauffes à haute température soit à cause de la répétition de chauffes plus modestes. Cette alternative n'est pas sans intérêt puisque la fonction de ces fours n'est pour l'heure qu'imprécise. Nous n'avons pas retrouvé ce qui a cuit dedans, le remplissage étant constitué des terres environnantes déversées pour combler les structures abandonnées.



Figure 3 : Le grand four en sape avec la chambre de cuisson rubéfiée derrière le jalon

Ce qui ne veut pas dire que nous ne le saurons pas. Deux candidats sont en lice : de la nourriture ou des vases en terre. Les indices dont nous disposons sont de deux ordres. Tout d'abord, la rubéfaction intense signifie que la chambre de cuisson a subi une forte agression thermique. Pour déterminer les modalités de la

combustion, nous avons creusé et utilisé un four du même type. Nous y avons fait cuire des vases déposés au fond de la chambre de cuisson. L'expérience a été concluante, les poteries bien cuites et les traces sur le sol et les parois très proches de celles observées en fouille (Fig. 4).

En 2006, nous testerons dans un autre four expérimental une série de chauffes à basse température pour apprécier les traces laissées dans ces conditions. Nous pourrions alors dire si la cuisson d'aliments ou la torréfaction de grains (le site a livré des graines de céréales carbonisées, en particulier du froment et de l'orge) produit des stigmates comparables. Il se pourrait d'ailleurs que ces fours aient connu plusieurs modes d'utilisation et, en ce cas, seule la chauffe la plus intense a marqué son environnement de façon lisible.



Figure 4 : Reconstitution récente (2004) d'un four en sape où ont cuit des poteries

C – Trois fours gaulois à deux chambres

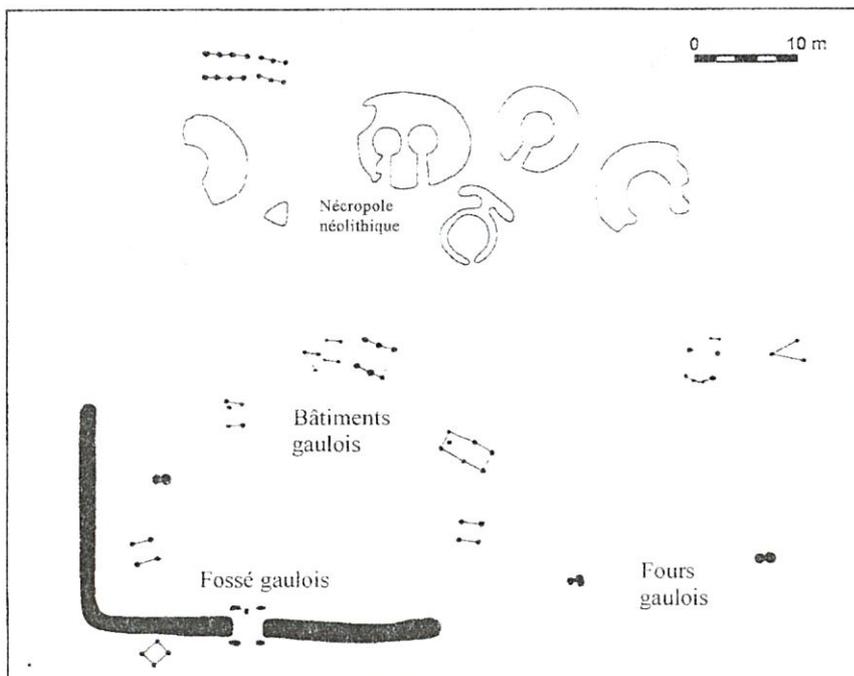


Figure 5 : Plan de la nécropole néolithique et des structures gauloises (le fossé, les trois fours et les douze bâtiments)

Sur les flancs est et sud de la nécropole circonscrits par un fossé à plan en L, les Gaulois ont implanté un ensemble de petits bâtiments, quelques fosses et trois fours à deux chambres creusées dont ne subsistent que la base (Fig. 5). Le secteur oriental de la fouille semble très nettement marqué par l'utilisation du feu puisque le fossé tout proche a livré des creusets et des scories résultant du travail du bronze. De plus, leur disposition

indique une volonté de les regrouper dans une seule zone, apparemment spécialisée dans les activités de combustion.

Ces trois fours sont de même module, présentent la même orientation et sont organisés de la même façon (Fig. 6). Deux chambres plus ou moins circulaires contiguës ont été excavées depuis la surface dans le substrat calcaire. Celle placée au nord est systématiquement plus grande (environ 1 m de diamètre) que celle du sud (0,5 à 0,8 m de diamètre). Elles sont reliées par un conduit creusé dans la roche. Les traces de rubéfaction sont concentrées sur les parois du conduit et discrètes de part et d'autre. Il est probable qu'une des deux chambres contenait le foyer, que la chaleur passait par le conduit et chauffait les produits déposés soit au fond de la chambre de cuisson soit plutôt sur une grille installée au sommet de cette dernière. Il est très possible qu'une cloche d'argile ait protégé la zone de cuisson. La disparition des niveaux supérieurs et l'absence de vestiges probants ne permettent pas de préciser à coup sûr l'usage de ces petits fours.

Pourtant, peu d'activités artisanales ou domestiques sont compatibles avec des structures aussi sophistiquées. Au final, la discrétion des traces liées à la chaleur (rubéfaction modeste, absence totale de charbon de bois) donne plutôt à penser qu'il pourrait s'agir de feux qui n'ont pas besoin d'être violents pour cuire ou sécher des produits du quotidien et pourquoi pas des aliments.

D – Cinq fours à pierres chauffantes liés à la nécropole néolithique

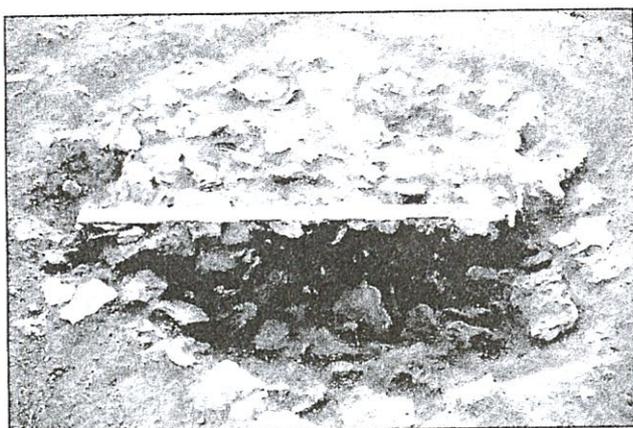


Figure 7 : Un des cinq fours de type polynésien associés à la nécropole néolithique



Figure 6 : Un des trois fours gaulois à deux chambres reliées par un conduit

Cinq fosses circulaires ont été creusées dans le vieux sol piégé sous la nécropole et ont perforé le substrat de 20 à 30 cm, ce qui leur donnait une profondeur originelle de quelque 50 cm. On sait que chronologiquement ces « fours » s'inscrivent dans la phase funéraire par plusieurs datations C¹⁴, mais surtout parce qu'un contrefort a été construit en appui sur l'un d'eux pour étayer la façade de la tombe en construction juste au-dessus, ce qui indique que ce four avait fonctionné très peu de temps auparavant. Trois mesurent 2 m de diamètre et deux environ 1 m (Fig. 7).

Tous sont comblés de plaquettes calcaires d'un module régulier ayant la même origine que les pierres employées dans les maçonneries des tombes. Celles-ci sont grisées ou noircies en surface pour la plupart d'entre elles et emballées dans une terre noirâtre qui a protégé des cendres et, pour deux des structures, des charbons de bois et parfois même des bûchettes. Les parois de la fosse sont noircies en profondeur. La quasi-totalité du combustible retrouvé est issue d'arbustes de la famille des Pomoïdées. Plusieurs os de bovin ont été découverts dans et autour des fours. Autour de l'une d'elles, nous avons retrouvé un ensemble de pierres chauffées correspondant très certainement aux pierres ayant recouvert la structure pendant la cuisson.

Ces données convergent vers une interprétation archéologique qui dénomme de telles structures « fours de type polynésien » où des pierres chauffées rassemblées dans une fosse cuisent des aliments à l'étouffée. M. Michel Orliac, archéologue spécialiste des cultures polynésiennes, a ainsi noté l'étroite parenté formelle entre les fours tahitiens de ceux de Condé. Nous reprenons à notre compte cette analyse qui indique que plusieurs dizaines de personnes ont pu prendre deux repas en une journée à partir de l'énergie thermique emmagasinée par les pierres.

Aussi avons-nous testé cette hypothèse au Billot l'été dernier (Fig. 8). Nous avons choisi de creuser un trou d'un mètre de diamètre destiné à cuire la viande. Les pierres ont été chauffées directement dans la fosse, puis après moins de deux heures de montée en température, nous avons déposé une épaule d'agneau protégée par des panses de mouton et des feuilles de chou. Après deux heures de cuisson au cœur d'un lit de pierres chaudes recouvertes par de la terre et des mottes de gazon, l'épaule s'est avérée délicieusement cuite. De plus, le lendemain midi malgré le démontage réalisé depuis plus de quinze heures, les pierres étaient encore chaudes dans la fosse, confirmant ainsi l'efficacité thermique de ce type de four.

Ainsi pouvons-nous prétendre que, dans la nécropole de Condé, des banquets ont eu lieu il y a quelque 6 000 ans à l'occasion d'une cérémonie rassemblant un groupe

comprenant peut-être une centaine de personnes. Les traces archéologiques ne permettent pas de préciser s'il s'agissait de l'inauguration d'un monument, d'une inhumation ou de la condamnation d'une tombe, mais comme souvent, le monde des morts offrait aux vivants un moment de convivialité où la nourriture jetait un pont entre les générations.



Figure 8 : Reconstitution, l'été 2005, au Billot d'un four de type polynésien avec un lit de pierres chauffantes recouvert par des pierres et de la terre

Jean-Luc Dron (Archéo 125)



Quelques archéologues de l'association « Archéo 125 » devant le four qui permettra l'extraction du sel

Obtenir du sel au cours de la Protohistoire. Aperçu archéologique et expérimentation.

Jean LADJADJ et Nicolas FROMONT (Archéo 125)

1. Introduction.....	1
1.1. Du sel pour quoi ?.....	1
1.2. Les principales techniques d'acquisition du sel.....	2
2. La fabrication du sel sur la façade de La Manche durant la Protohistoire.....	4
2.1. Les vestiges archéologiques.....	4
2.2. De l'eau de mer au bloc de sel.....	6
2.2.1. De l'eau de mer à la saumure :.....	6
2.2.2. De la saumure au pain de sel :.....	7
3. De l'archéologie à l'expérimentation.....	9
3.1. Quelles étapes de la chaîne opératoire seront traitées ?.....	9
3.2. Une première expérimentation.....	9
3.2.1. La réalisation du four, des godets et de la saumure :.....	9
3.2.2. La cuisson/cristallisation du sel :.....	11
4. D'autres expériences, d'autres procédés à tester.....	13
5. Bibliographie.....	14

1. Introduction.

1.1. Du sel pour quoi faire ?

Le sel constitue l'un des nombreux éléments essentiels au fonctionnement du corps humain et, qui plus est, particulièrement apprécié par son palais. Les petites quantités nécessaires se retrouvent, normalement, dans les aliments consommés. Cependant, certains régimes, notamment ceux mettant en jeu des mets bouillis ou des céréales, peuvent provoquer des carences qu'il est nécessaire de combler par un apport direct.

Ainsi, durant un long temps de la Préhistoire, les hommes n'ont pas eu besoin d'acquérir et d'ingérer de sel pur. Ce besoin a pu se faire sentir au cours du Néolithique, à partir du VI^e millénaire avant notre ère, suite au changement de régime alimentaire introduit par ce nouveau mode de vie. Mais cette nécessité de se procurer du sel résulte surtout de la conservation des aliments. Ce rôle, pleinement économique, se développe durant la Protohistoire et plus précisément à fin de l'âge du Fer (V^e – I^{er} siècle av. J.C.). Le sel sera alors employé pour conserver les excédents, que ce soit dans la production de viandes, de poissons ou de fromages,

qui ne cessent d'augmenter avec le perfectionnement des techniques. La production et l'acquisition de cet agent conservateur vont alors devenir primordiaux et cristalliser les pouvoirs économique et politique. Ce rôle serait déjà perceptible, à travers quelques indices, dès le Néolithique.

Toutes les sources de sel disponibles – eau de mer, sources salées, formations géologiques salines... – vont être exploitées afin d'obtenir des "pains de sel". Les particularismes de chacune entraînent le développement de techniques différentes.

En France, sur la façade de l'Atlantique et de la Manche, apparaissent des "ateliers de bouilleurs de sel" dès l'âge du Bronze (début II^e millénaire av. J.C.), ils ne cesseront d'évoluer qu'au XIX^e siècle. Pour les périodes protohistoriques, les fouilles archéologiques révèlent des structures – fourneaux à sel, fosses de stockage... – et du mobilier – godets, augets, ustensiles divers... – liés à cet artisanat. S'ouvre ainsi une fenêtre sur les chaînes opératoires, particulièrement complexes, mises en œuvre pour extraire le sel contenu dans l'eau de mer. Néanmoins, toutes les étapes de ce travail ne peuvent être retrouvées. Il est alors nécessaire de faire appel à d'autres sources documentaires – écrits

antiques et historiques - ainsi qu'à l'expérimentation. À partir de ces données nous voulons présenter, ci-dessous, un bref aperçu des techniques de production

du sel, telles qu'elles étaient pratiquées à la fin de la Protohistoire, ainsi que les résultats d'une première expérimentation.

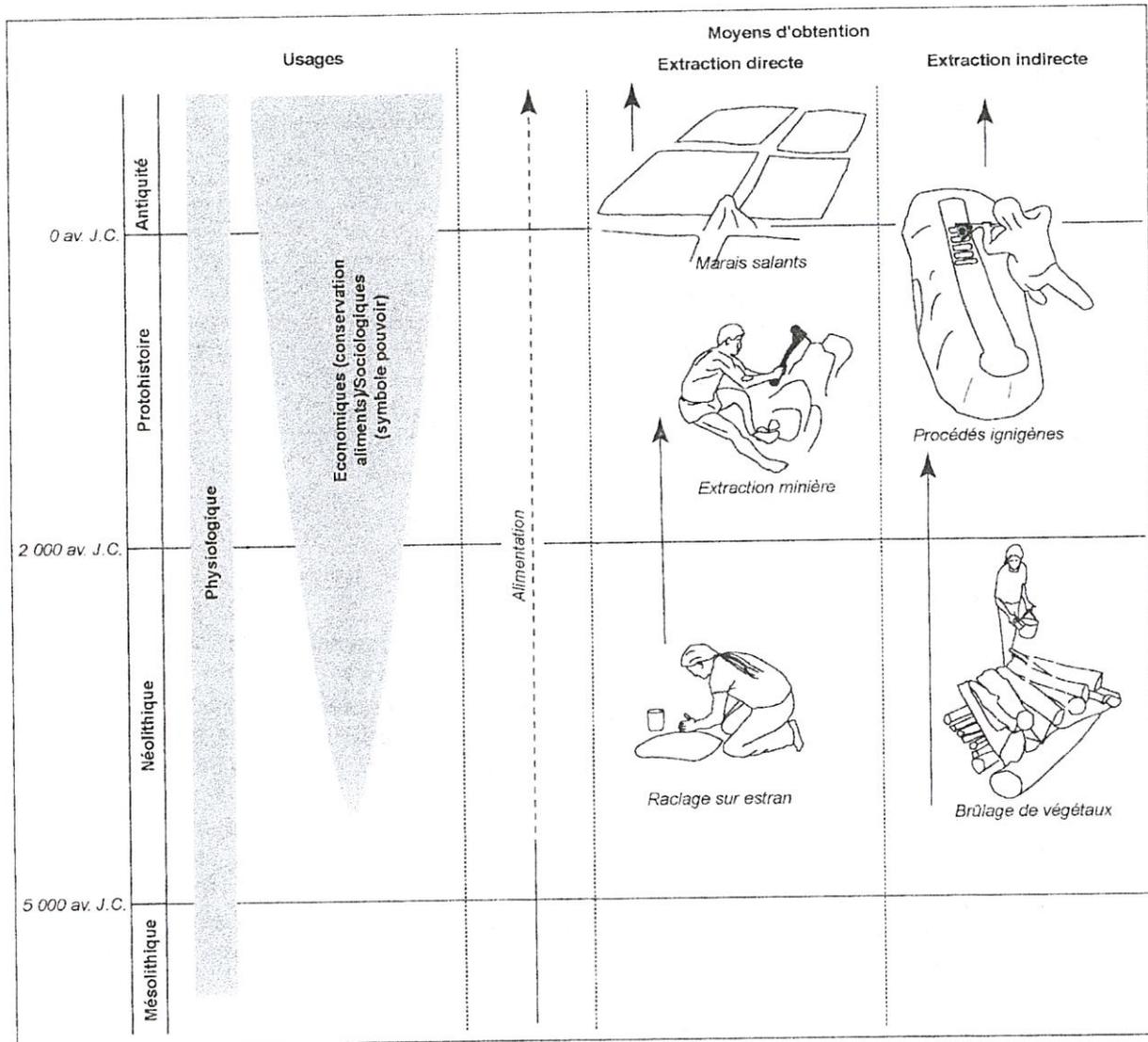


Fig.1 : Obtenir du sel à travers les âges.

1.2. Les principales techniques d'acquisition du sel.

En fonction des sources de sel et des procédés mis en œuvre, deux types d'extraction se distinguent (Fig. 1) :

- l'extraction directe ou "naturelle" : en exploitant des formations géologiques salines (sel gemme), en raclant le sel cristallisant sur certaines surfaces en bord de mer ou, enfin, en faisant fonctionner des marais salants,
- l'extraction indirecte : en brûlant certains végétaux singularisés par une

forte teneur en sel (plantes halophytes, algues) ou certaines plantes préalablement trempées dans une saumure (eau concentrée en sel) ou, encore, des terres salées. Dans chaque cas, le sel sous forme de cristaux, se retrouve parmi les cendres du bûcher. Mais la technique la plus couramment usitée consiste à faire s'évaporer une saumure obtenue à partir de l'eau de mer ou d'eau provenant de sources salées. Il s'agit de procédés dits "ignigènes" ou "ignifères", pratiqués au sein "d'ateliers de bouilleur de sel" et qui consistent à mettre la saumure à évaporer

puis à cristalliser au-dessus d'une source de chaleur.

La plupart de ces méthodes ne laissent que peu de vestiges archéologiques. Il est donc difficile de préciser leur emploi dans le temps. Néanmoins, dans le Jura, aux abords de certaines sources salées (région de Lons-le-Saunier/Gouhenans), des traces du procédé consistant à brûler des végétaux ont récemment été découvertes. Les plus anciennes remontent à la fin du V^e millénaire avant notre ère, c'est-à-dire au Néolithique (Dufraisse *et al.*, 2004). Quelques siècles plus tôt, des méthodes ignigènes sont maîtrisées dans le sud de la Pologne (Weller, 2004). Elles se trahissent par des récipients destinés à cristalliser la saumure et par quelques fragments de fourneau. De tels récipients ont également été retrouvés sur le site Néolithique de Champ-Durant en Vendée (*op. cit.* et Cassen, 1987). Ils constituent le témoignage le plus ancien de production de sel en France. Mais, les premières structures - fourneaux - destinées à cristalliser la saumure n'y sont datées que de l'âge du Bronze ancien/moyen. Puis, c'est à l'âge du Fer que se mettent en place les véritables ateliers de production. Dans le nord des Alpes, la mine de Hallstatt, exploitant du sel gemme, est datée du début de l'âge du Fer, vers le VIII^e av. J.C.

(Daire, 2000). Enfin, ce n'est qu'avec l'occupation romaine qu'apparaissent, sur notre territoire, les premières mentions de marais salants.

Entre l'estuaire de la Seine et le Cotentin, les plus anciennes traces relevées consistent en de rares éléments de "briquetage" (amas constitué de fragments de fourneau, de godets... mêlés à de la cendre et à des charbons) témoignant de l'utilisation des procédés ignigènes dès la Tène finale, que ce soit à Villers-sur-Mer dans le Calvados (Caillaud et Lagnel, 1964) ou dans la baie du Mont-Saint-Michel, comme à Hirel en Ille-et-Vilaine (Bizien-Jaglin, 1992). Récemment, des fouilles archéologiques préventives ont permis de fouiller de vastes ateliers de bouilleur de sel, relativement bien conservés, plus au nord, dans la vallée de la Canche (Somme et Pas-de-Calais ; Desfossés *et al.*, 2000).

Dans ces deux régions, la méthode ignifère, avec des modifications notables, était encore pratiquée il y a deux cent ans. Elle a, de fait, laissé diverses traces écrites depuis Pline (I^{er} après J.C.) dans son *Histoire Naturelle* jusqu'à Regnoul de Vains (1840) en passant, entre autre, par l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert (milieu du XVIII^e).

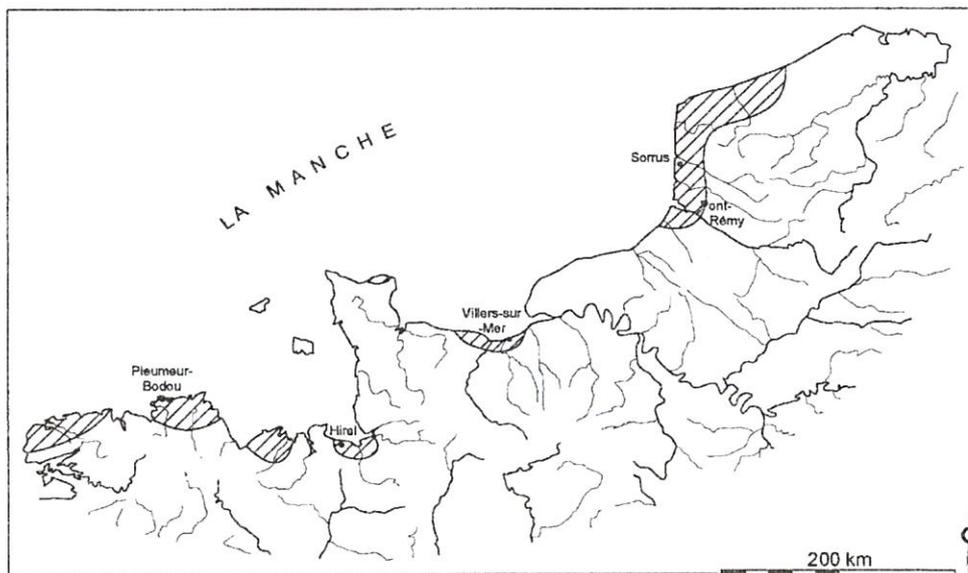


Fig. 2 : Carte de répartition des ateliers de bouilleurs de sels sur la façade de la Manche (la trame indique les zones riches en ateliers ; d'après Daire, 2000 modifié).

2. La fabrication du sel sur la façade de La Manche durant la protohistoire.

À la fin de la Protohistoire, sur la façade littorale de la Manche, s'établit toute une nuée de sites spécialisés dans la production de sel. La technique ignigène employée met en jeu divers procédés et divers ustensiles pour obtenir à partir de l'eau de mer d'abord une saumure puis des pains de sel solides et standardisés (fig. 2).

2.1. Les vestiges archéologiques.

Suite à une demande de plus en plus conséquente en sel, le développement de cet artisanat conduit à la création de

structures et d'espaces spécialisés : les "ateliers de bouilleurs de sel" (fig. 3). Situés à proximité ou non d'habitats, ils se composent :

- de structures de combustion : les fours ou fourneaux qui permettent de concentrer et de maîtriser la source de chaleur qui fera évaporer puis cristalliser la saumure,

- de structures de stockage et de filtration : cuves, bassins et/ou récipients pour préparer, concentrer et entreposer la saumure,

- et, parfois, de structures annexes destinées à la protection des éléments précités : infrastructure sur poteaux plantés, murs en pierre sèche...

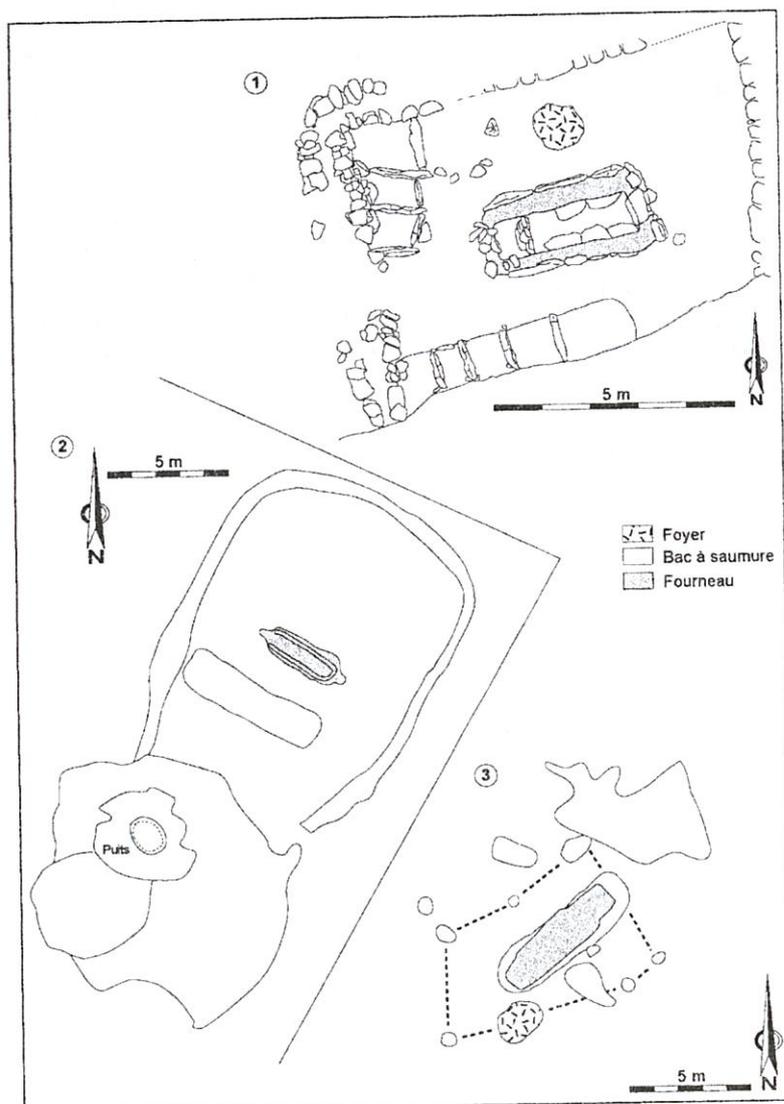


Fig. 3 : Quelques ateliers des côtes de la Manche.

1- Pleumeur-Bodou "Landrellec" (Côtes-d'Armor ; Daire, 2000) ; 2- Sorrus "La Bruyère" (Pas-de-Calais ; Desfossés *et al.*, 2000), 3- Pont-Rémy "Le Fond de Baraquin" (Somme ; Prilau, 2000)

La fouille de ces sites révèle d'autres vestiges mobiliers, essentiellement confectionnés en terre cuite mais parfois en bois, témoignant du fonctionnement de ces structures (fig. 4). Ils sont nommés "briquetage" et se composent :

- de récipients destinés à contenir la saumure,
- de supports en argile servant à présenter les récipients à la chaleur,

- d'éléments accessoires, de calage notamment, consistant en des boulettes d'argile crue utilisées pour donner de la cohésion à l'ensemble des éléments mis en chauffe. Au final, ces boulettes se retrouvent cuites.

Tous ces éléments, alliés à des enquêtes ethnographiques et aux textes anciens fournissent des indications sur les méthodes mises en œuvre (fig 5).

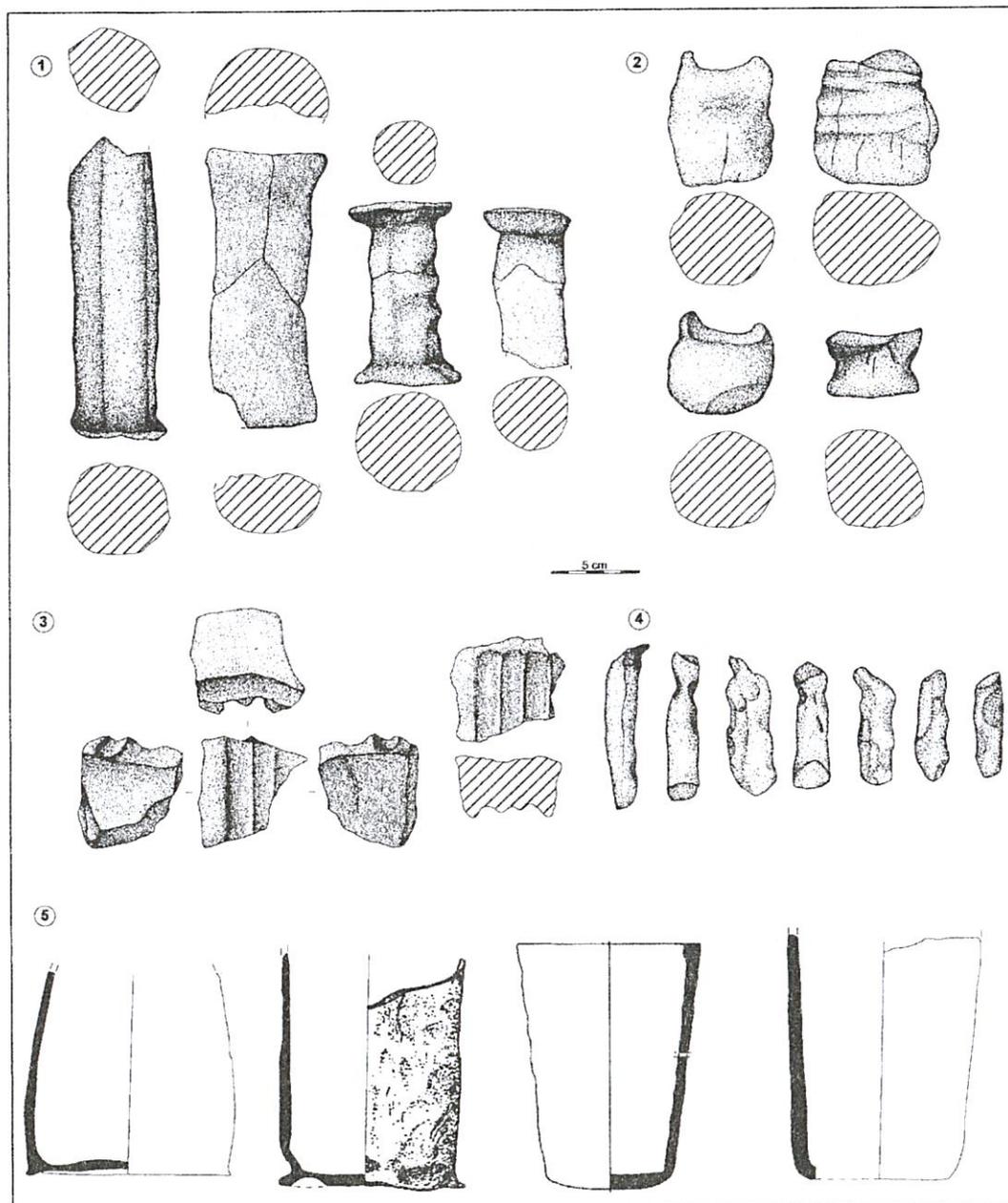


Fig. 4 : Quelques ustensiles des sauniers protohistoriques : 1- Piliers de soutènement de certains fours, 2- Hand bricks permettant de caler et surélever les godets sur la grille, 3- Fragments de grille avec traces de clayonnage, 4- Bâtonnets de calage, 5- Godets. D'après les découvertes de Somus, Pleumeur-Bodou, Hirel, Villers-sur-Mer et Pont-Rémy (Desfossés et al., 2000 ; Daire, 2000 ; Caillaud et Lagnel, 1964).

2.2. De l'eau de mer au bloc de sel.

Quel que soit le type de structures et de vestiges archéologiques rencontrés, la méthode ignigène se décompose en deux étapes principales. Tout d'abord il s'agit d'obtenir, à partir de l'eau de mer une saumure, c'est-à-dire une solution très concentrée en sel. Ensuite, il faut faire évaporer l'eau de la saumure et faire cristalliser le sel. La première étape n'est guère attestée par les vestiges archéologiques à l'opposé de la seconde.

2.2.1. De l'eau de mer à la saumure :

La concentration du sel dans de l'eau est obtenue naturellement ou artificiellement. C'est une étape essentielle, puisque la cristallisation du sel ne se fait qu'à partir d'une concentration de 330 g/L. Le traitement direct de l'eau de mer s'avère

techniquement trop long et trop complexe (Weller, 2004 et Daire, 2003).

La première possibilité attestée pour obtenir une saumure consiste à laver des sablons, c'est-à-dire à récupérer la partie superficielle de sables fins – les sablons – ayant été, au préalable, recouverts par la marée (fig. 5). Selon un phénomène naturel d'évaporation et de ségrégation, c'est dans la partie supérieure du sable et au-dessus que cristallise un sel presque uniquement composé de chlorure de sodium. Les autres sels contenus dans l'eau de mer, dits "sels déliquescents" (sulfates de magnésium, chlorure de potassium, carbonate de calcium...), précipitent dans les parties plus profondes du sable (Édeine, 1970 ; Gidon, 1940 ; Regnouf de Vains, 1840). Récoltés et mis à sécher, les sablons sont ensuite rincés à l'eau de mer ou à l'eau douce dans des cuves sous lesquelles est récupérée la saumure.

Principales étapes	Techniques et modalités supposées	Sources documentaires
I : Récupération des sablons	Sur un lieu singulier (étendue plane, haut d'estran, sable fin) et durant certaines périodes de l'année favorables (marées et ensoleillements). Préparation de la surface du sable : labour, aplanissement...	écrite, ethnographique
II : Déplacement stockage des sablons	Aménagement des structures de stockage.	archéologique, écrite, ethnographique
III : Préparation de la saumure	III1 : Lessivage des sablons à l'eau douce (ou à l'eau de mer).	archéologique, écrite, ethnographique
	III2 : Récupération de la saumure dans des contenants divers (vases, fosses imperméabilisées). Stockage de celle-ci, avec possibilité de prolonger, artificiellement ou naturellement, le phénomène de concentration du sel. Contrôle de la concentration de la saumure (test : réussir à faire flotter un l'oeuf ou une bille de plomb recouverte de cire).	archéologique, écrite, ethnographique
IV : La cuisson	IV1 : Fabrication d'un four à grille fixe : voûtains et entre-voûtains constitués d'argile enroulée autour d'une âme faite de branches de noisetier.	archéologique,
	IV2 : Fabrication des godets : à partir de tangué ou d'argile, avec ajout ou non de dégraissant.	archéologique,
	IV3 : Cuisson du four et des godets.	archéologique, ethnographique
	IV4 : Cristallisation de la saumure : mise en chauffe du four et des godets contenant la solution saline.	archéologique, écrite, ethnographique
	IV5 : Démoulage et conditionnement des pains de sel.	archéologique,

Fig. 5 : Chaîne opératoire de la production du sel selon le procédé retenu pour l'expérimentation.

Le rinçage à l'eau douce permet d'obtenir un "sel blanc" car, à l'opposé de l'eau de mer, elle ne contient pas de sels "déliquescents". Ainsi, différents types de sel - entre un sel blanc et un sel gris - sont obtenus en fonction des modalités de prélèvement et de rinçage des sablons.

Un autre procédé, en partie naturel, consiste à faire fonctionner des "protomarais salants" pour obtenir une saumure. Plus largement, il s'agit de faire évaporer de l'eau de mer contenue dans des bacs ou des structures fossoyées étanches, sous l'action combinée du soleil et du vent.

Une dernière possibilité, artificielle, consiste à accélérer l'évaporation de l'eau de mer par divers procédés de chauffage. Une illustration pourrait être attestée sur certains ateliers de la côte nord de l'Armorique : en trempant des galets préalablement chauffés dans les récipients contenant la saumure (Daire, 2003).

Au final, la saumure est préparée en fonction des contraintes environnementales ; il en est de même pour les étapes suivantes de la chaîne opératoire.

2.2.2. De la saumure au pain de sel :

Afin de poursuivre le phénomène d'évaporation de la saumure, il est nécessaire de faire intervenir une source de chaleur afin de retirer le maximum d'eau et de faire cristalliser le sel. À cette fin, différents types de fourneaux sont élaborés ; ils vont recevoir, sur la table de cuisson, et faire monter en température des contenants d'argile - les godets - remplis de saumure. À la fin de l'opération, ces godets doivent être comblés d'un sel plus ou moins cristallisé.

Le long de la côte de la Manche, la typologie des structures de chauffe est très variable. Elles sont constituées d'argile et de bois, auxquels s'ajoutent parfois des blocs de pierre. Les principaux types sont les suivants (Daire, 2000 ; Bizien-Jaglin, 1992) (fig. 6) :

- *les fours à piliers* : des piliers en terre cuite soutiennent la table de cuisson ; celle-ci étant constituée de briques en terre cuite,

- *les fours à grille fixe* : la table de cuisson est une grille, composée de vôtains - argile plaquée sur des pièces de

bois - et/ou de briques reposant sur les bords du four,

- *les fours à ponts ou four "couloir"* : des ponts, constitués par des pierres plates ou des plaques d'argiles, relient les deux côtés du four et s'égrènent régulièrement sur toute sa longueur ; les godets sont posés sur ou entre ces ponts.

- *les fours à grilles démontables* : le système de ponts est ici formé par deux briques mises bout à bout et callés par des boulettes d'argile.

Toutes ces structures sont de formes rectangulaires et allongées. Pour le premier type elles se développent hors sol, alors que toutes les autres sont excavées. Les dimensions de la table de cuisson sont variables, généralement moins de $3,5 m^2$, mais jusqu'à plus de $7 m^2$ dans le cas de Sorrus "La Pâture à Vache" (Pas-de-Calais ; Desfossés *et al.*, 2000).

La saumure est mise à chauffer dans des récipient cylindriques : les godets. Dans d'autres régions, ils prennent une forme parallélépipédique et sont alors dénommés augets. Dans le détail, la morphologie des godets est variable : plus ou moins haute, évasée ou au contraire à bord rentrant. Ils sont modelés, parfois moulés, dans des argiles diverses issues de l'environnement local des ateliers. Ils ne subissent guère de finition mais une première cuisson avant de recevoir la saumure et d'être placés sur le fourneau. Leur contenance varie de 0,5 à 1,7 L. Mais, sur chaque atelier, ils forment des séries régulières conduisant à une certaine standardisation la production.

À l'issue de la cristallisation, les godets doivent nécessairement être brisés pour récupérer le "pain de sel" ; puisqu'il est soudé à ces parois. Ceci explique le nombre conséquent de fragment de godets retrouvés sur les sites et le peu de soin accordé à leur fabrication.

Les données chronologiques disponibles montrent une certaine évolution des structures et des procédés au cours de la Protohistoire. Ainsi, sur la façade de la Manche, les fours à piliers seraient antérieurs aux fours à grilles fixes ou à grilles démontables (Daire, 2000 et

Desfossés *et al.*, 2000). Ce changement, à la fin de l'âge du Fer, s'accompagnerait d'une augmentation de la production et d'une standardisation toujours plus accrue

(Desfossés *et al.*, 2000). Ceci en raison d'une demande de plus en plus forte dépassant les besoins locaux et émanant d'un territoire de plus en plus vaste.

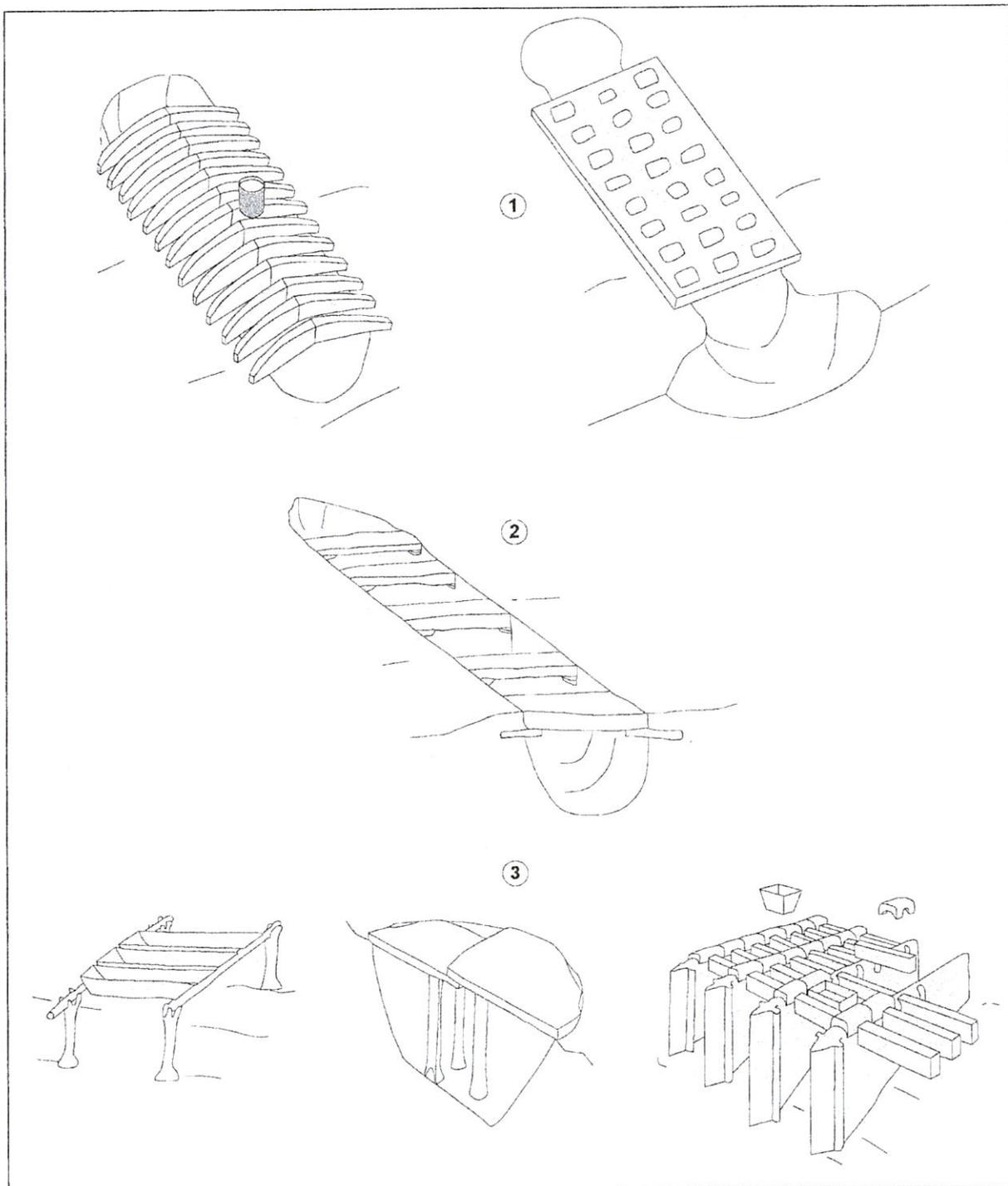


Fig. 6 : Les principaux types de fourneaux à sel (d'après Daire, 2000) : 1- Fours à grille démontable ou fixe (à gauche), 2- Four à ponts, 3- Fours à piliers.

3. De l'archéologie à l'expérimentation.

Dans le cadre de la préparation d'une exposition lancée par Archéo 125¹ concernant "les ressources du littoral bas-normand", il a été décidé de réaliser des expérimentations sur les techniques protohistoriques de production du sel. Ceci afin d'illustrer concrètement ces procédés et de donner un aperçu visuel, vivant, voire même interactif, aux visiteurs.

Sur la base des diverses sources documentaires régionales et extrarégionales, le choix a été fait d'expérimenter les procédés mettant en jeu des fourneaux à grilles fixes ou démontables et des godets. À terme, le projet est de monter et faire fonctionner une structure aux proportions identiques à celle du four n°1 de Sorrus "La Bruyère" (fig. 3 n° 2). Ce fourneau, fouillé dans le cadre d'une opération de sauvetage, mesure 1,2 m sur 4,2 m de long pour une table de cuisson faisant 2 m² (Desfossés et al., 2000).

3.1. Quelles étapes de la chaîne opératoire seront traitées ?

Nous avons vu que toutes les étapes de la chaîne opératoire de la production du sel ne pouvaient être appréhendées à partir des données archéologiques. Ainsi, il n'est pas envisagé de réaliser la préparation de la saumure (raclage, transport et filtration des sablons ; fig. 5), la maîtrise des étapes suivantes demandant déjà un gros investissement en temps. Nous nous concentrerons donc sur la fabrication des godets, sur celle du four et sur la phase de réduction/cristallisation de la saumure.

3.2. Une première expérimentation.

Une première expérimentation, effectuée récemment, est venue cristalliser les premières idées issues de lectures variées et de discussions animées. Au final, elle apporte plus de questions qu'elle n'en résout : la maîtrise du procédé n'étant pas si simple...

3.2.1. La réalisation du four, des godets et de la saumure :

Le four construit se présente sous la forme de trois creusements réunis (fig. 7, n° 1). Le premier - le foyer - en forme de demi-sphère, a pour vocation d'accueillir le combustible. Dans son prolongement se trouve un creusement rectangulaire faisant 65 cm de long pour 35 cm de large et 20 cm de profondeur. Il s'agit de la chambre de chauffe située sous la table de cuisson. À son extrémité, un petit creusement a été ménagé afin de faciliter ou d'entraver le tirage de l'ensemble.

Le fond et les parois du foyer ainsi que la chambre de combustion ont été tapissés de limon argileux sur une épaisseur de 2 à 3 cm afin d'obtenir un effet calorifuge.

La table de cuisson est de dimensions très légèrement supérieures à celles de la chambre de chauffe. Son épaisseur est, en moyenne, de 5 cm. Elle est formée de "quenouilles" constituées de deux branches de noisetiers entourées de limon argileux dégraissé à la paille de lin de manière à obtenir une largeur de 8 à 10 cm. Les branches de noisetiers forment un squelette qui maintient la grille au cours de son séchage. En effet, cette dernière est directement assemblée au-dessus du four.

Les quenouilles, ou voûtains, longues de 40 cm sont placées de manière à former des ponts, régulièrement espacés, entre les deux grands côtés de la chambre de chauffe. Entre ces ponts, à la perpendiculaire, sont placés de petites quenouilles afin d'obtenir une grille laissant des vides grossièrement carrés, faisant entre 5 et 8 cm de côté. La surface supérieure de cette grille, destinée à recevoir les godets, a fait l'objet d'un soin particulier afin de la régulariser.

¹ Association pour la Valorisation de la Recherche et du Patrimoine Archéologique en Basse-Normandie. Musée Baron Gérard, Place de la Liberté, 14 000 Bayeux.

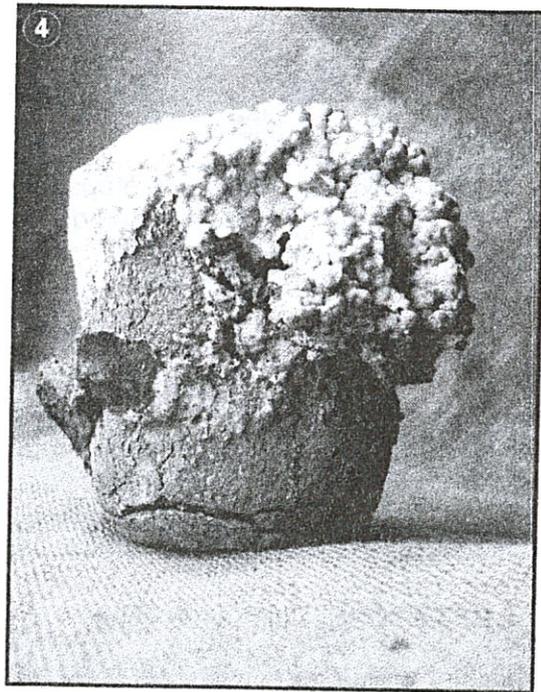
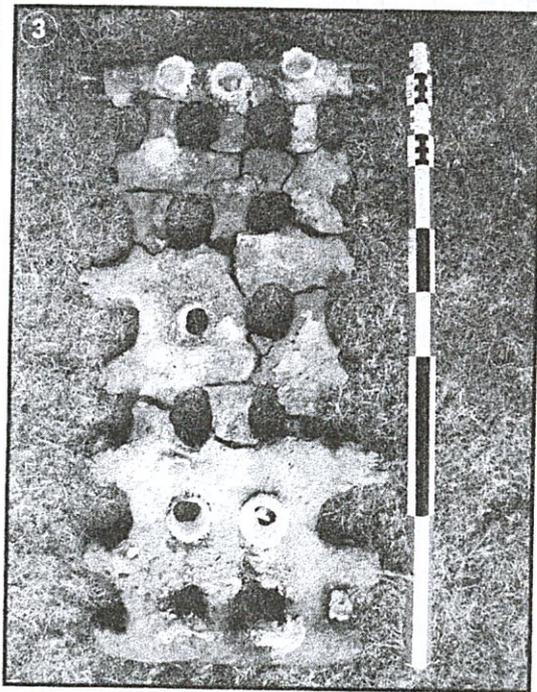
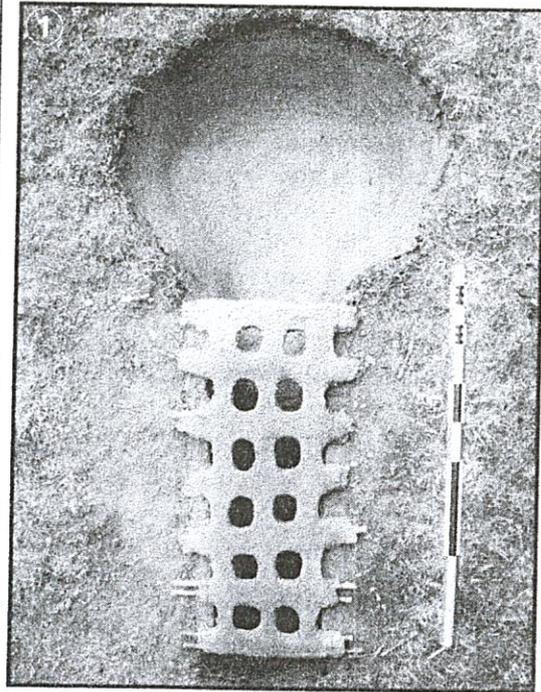


Fig. 7 : Une cuisson expérimentale du sel : 1- Le fourneau avant la mise en chauffe, 2- La saumure en cours de cristallisation dans les godets, 3- État de la grille après la cuisson, notez les godets totalement ou en partie collés à la grille, 4- Aspect extérieur d'un godet avec les craquelures, un fragment de grille collé et les concrétions.

Les godets ont été confectionnés dans de la tanguie provenant de Saint-Jean-le-Thomas², sans ajout de dégraissant. Il s'agit d'un matériau composé de limons argileux et carbonatés se déposant dans des estuaires, lagunes et autres zones marécageuses (L'Homer *et al.*, 1999a). Quelques exemplaires ont été réalisés dans une argile du commerce dégraissée à la chamotte (fragments d'argile cuite).

Les boules de tanguie ou d'argile ont été plaquées sur des manchons en bois pour mouler des godets de deux modules :

- 4 cm de diamètre et 6,5 cm de hauteur, soit 28 cm³,
- 6 cm de diamètre et 8 cm de hauteur, soit 48 cm³.

Une feuille de papier journal placée entre la tanguie et le bois évite qu'ils se collent. Du sable pourrait jouer ce rôle tout comme d'autres éléments (vessie de porc...). Malgré un comportement tyxotropique déjà constaté (Bizien-Jaglin, 1992), qui impose de ne pas trop la malaxer, la tanguie s'avère totalement appropriée, vérifiant en cela un choix déjà réalisé il y a plus de 2 500 ans dans la baie du Mont-Saint-Michel. Après séchage, les godets ont été cuits dans un four électrique à 500 °C³.

En diluant du sel fin dans de l'eau douce, jusqu'à saturation, nous avons obtenu une saumure concentrée à un peu plus de 360 g/L à 20 °C (*op. cit.*). À l'état naturel l'eau de mer contient en moyenne 30 g/L.

3.2.2. La cuisson/cristallisation du sel :

Un après-midi, soit environ 4 h, a été consacré à la réalisation d'une cuisson. Les résultats sont mitigés, en effet, certains godets ont fini l'opération remplis d'un sel blanc et sec alors que d'autres sont restés quasiment vides mais auréolés de concrétions blanchâtres venues croître, à l'extérieur, sur tout ou partie de la moitié supérieure des récipients. Ces résultats, mais également les observations faites

durant la cuisson soulèvent différents problèmes.

L'intensité et la durée de la chauffe doivent faire l'objet d'une attention particulière. Il faut éviter une chauffe trop violente qui entraîne un bouillonnement important de la saumure et peut faire déborder cette dernière. Aucune flamme ne doit venir lécher les godets car cela noircit les concrétions, augmente le bouillonnement et fragilise les godets. Au final, c'est la constance de la température de cuisson et sa bonne répartition sur toute la grille qu'il faut maîtriser. La manière de mener la combustion, le choix du combustible et sa répartition dans le fourneau ont alors leur importance. Lors de l'expérimentation, nous avons, dans un premier temps, réalisé le feu dans le foyer. Mais très vite un problème de tirage, dû à un vent contraire, s'est posé. Il a donc fallu, dans un second temps, conduire le feu sous la grille, ce qui n'a pas permis un contrôle aisé de la chauffe. Celle-ci résultant, successivement, des planchettes qui se réchauffent, qui brûlent à flammes ou qui mouronnent en tisons. Une chaleur satisfaisante ne se dégage qu'au moment où le combustible est à l'état de braises rougeoyantes. Conséquemment, la saumure passe par des stades de petit bouillon, de gros bouillon, puis de relatif refroidissement, la cristallisation ne se faisant qu'à petit bouillon (fig. 7, n° 2).

La difficulté rencontrée pour monter en température est également imputable au fait que nous n'avons pas préalablement cuit la grille. Cette masse d'argile bien que sèche, demande une dose de chaleur conséquente afin de faire sortir l'eau résiduelle qu'elle contient encore. Or, les godets n'ont été remplis de saumure qu'après une heure de préchauffe de la grille. Il aurait fallu augmenter le temps de préchauffage de l'ensemble du fourneau.

L'enseignement principal de cette cuisson est donc qu'il faut réaliser une chauffe lente sur une longue durée. Il ne s'agit pas d'obtenir une température élevée dans les godets puisque à peine plus d'une centaine de degrés doivent suffire pour évaporer l'eau de la saumure. Le combustible qui permet d'obtenir ce résultat est le charbon qui, préalablement obtenu

² Il nous est agréable de remercier A. CHAMBELLAN qui s'est chargé de récupérer la tanguie.

³ Nos remerciements vont également à X. SAVARY – Service Départemental d'Archéologie du Calvados – pour la cuisson des godets.

dans le foyer, doit être étalé sous la table de cuisson, en renouvelant l'opération autant que nécessaire.

Une attention particulière doit également se reporter sur les godets. Par exemple, si l'un d'eux, malencontreusement vide, vient à subir une chauffe trop violente, il casse. D'autre part, lorsque la saumure est à petit bouillon, une pastille de sel se forme à la surface du liquide. En venant la "percer" avec un bout de bois, elle tombe au fond du godet pendant qu'une nouvelle se forme. Les causes de ce phénomène restent obscures, mais si la pastille n'est pas percée, il semble que la précipitation se ralentisse. Le contrôle du niveau de saumure dans les godets peut permettre de réduire un bouillonnement trop violent (refroidissement par ajout d'une quantité de liquide moins chaud). En outre, il peut également conduire à maintenir un équilibre entre surface d'évaporation, volume de saumure en chauffe et phénomène de précipitation.

Le gros bouillon n'est pas efficace : la saumure se précipite sous la forme de dendrites au niveau du bord externe des godets (fig. 7, n° 4). Elles augmentent de volume en direction de la source de chaleur et paraissent alimentées par les gouttelettes vaporisées lors du bouillonnement. La composition des précipitations est sans doute dominée par le chlorure de sodium mais, sous l'effet de la flamme, d'autres éléments doivent apparaître et rendre ce sel impropre à la consommation. Quoiqu'il en soit ce n'est pas à l'extérieur mais à l'intérieur des godets que doit se former le pain de sel !

Le placement des godets sur la table de cuisson fait également l'objet de débats. Faut-il les mettre sur les croisées ou dans le vide de la grille ? Une seule expérience ne peut suffire à résoudre le problème. Néanmoins, la cristallisation dans les godets placés dans les vides s'est avérée particulièrement réussie mais il a été impossible de les détacher de la grille. Avec des conséquences moindres, ce souci arrive également à la plupart des récipients placés sur le dessus de la grille, puisque tout ou partie des fonds y reste collé ! Même s'ils ne sont pas amputés, les

godets sont, à différents niveaux, marqués par leur passage sur le fourneau et par les propriétés de leur contenant. Dès après la cuisson ou au bout de quelques jours nombre de godets se fissurent. Cette altération est sans doute due au gonflement du sel qui se réhydrate en pompant l'humidité ambiante. Toutefois, l'intensité de la chauffe entre en jeu, car les pièces en argile situées dans les trous de la grille, au plus près de la source de chaleur, sont celles qui sont le plus abîmées (l'argile devenant sableuse, fracturation de godets). Les godets en tangué paraissent mieux préservés, mais ils n'ont pas subi de chauffe aussi vigoureuse.

En fin de cuisson, la grille s'est retrouvée relativement abîmée et inutilisable (fracturation en de nombreux morceaux) (fig. 7, n° 3). Ceci est certainement dû au fait qu'elle n'a pas été préalablement cuite dans des conditions optimales (notamment avec une douce montée en température) et qu'elle a subi, lors de la cuisson du sel, des coups de chaud parfois violents. Mais, au cours de cette opération, le sel issu de la saumure maladroitement versée à côté des godets ou débordant de ces derniers, a également altéré la grille. Localement, sa surface se desquame et s'effrite. Toutefois, même si la grille est au préalable cuite et qu'aucune saumure ne déborde des godets, elle doit subir quelques dommages, notamment dus au fait que le fond des godets reste collé à sa surface. En effet, nous avons noté que ce phénomène arrive même au niveau de récipients qui n'ont pas subi de gros bouillon. Pour éviter ce désagrément, faut-il intercaler entre la grille et les godets des boulettes d'argile crue ? C'est ce rôle qui serait joué par les "*hands brick*" retrouvés sur les sites archéologiques (fig. 4, n° 2).

Malgré un rendement très bas, cette première expérimentation s'avère une réussite. Dans certains godets, dès que la chauffe est devenue douce et constante pendant un temps assez long, se sont amalgamés de véritables cristaux de sel. Cette même chauffe a conduit à assécher le sel de certains récipients. L'autre élément de satisfaction est la bonne tenue

globale des matériaux employés pour la grille comme pour les godets.

4. D'autres expériences, d'autres procédés à tester.

Tous ces résultats appellent la réalisation d'autres expérimentations. La prochaine sera conduite en plaçant les godets uniquement sur les parties pleines de la grille. Les dimensions et le placement des récipients sur le fourneau seront étudiés de manière à ménager le moins de vide possible au niveau de la surface formée par leurs bords. Pour ce faire, des boulettes d'argile crue seront nécessaires pour, avant la cuisson, caler et contrecarrer l'irrégularité de l'ensemble grille/godets. Par ce protocole, nous tenterons de recréer et d'utiliser les nombreux fragments d'argile retrouvés sur les ateliers protohistoires et interprétés comme des éléments de calages.

La morphologie globale du four restera inchangée, sauf que sera édifié sur trois côtés de la grille un rebord d'argile montant jusqu'au sommet des godets. Ceci afin de concentrer la chaleur issue du combustible dans l'espace délimité par la partie

supérieure des godets, la grille et les parois supérieures du four. L'unique perte de chaleur se situera à la surface de la saumure, c'est-à-dire à l'emplacement où elle s'évapore, mais surtout, où se forment les pastilles de sel cristallisé.

La grille, cuite au préalable, ainsi que l'ensemble du four seront lentement préchauffés. Puis, une fois les godets remplis de saumure placés sur la grille, la chauffe sera conduite en plaçant des charbons incandescents sous la grille. L'opération de cuisson durera longtemps : plus de 6 h ? D'autant que le volume d'un godet sera de 0,5 à 0,7 L., et qu'il faudra consommer plus de 25 L. de saumure pour remplir de sel tous les récipients placés sur la grille. Les lecteurs venus à l'édition 2005 du Billot connaissent les résultats de cette expérimentation.

Nombreuses seront encore les expériences à réaliser avant de maîtriser la cuisson du sel sur un fourneau de plus de deux mètres carrés ! D'autres protocoles sont également en cours de développement pour recréer et faire fonctionner un four à grille démontable. Une fois retrouvés et maîtrisés, nous espérons pouvoir partager ces savoir-faire avec un public le plus large possible.

5. Bibliographie

BIZIEN-JAGLIN C., 1992 - Nouvelle approche des briquetages à Hirel. *Les Dossiers du Centre de Recherches Archéologiques d'Alet*, 20, 71-86.

CAILLAUD R. et LAGNEL E., 1964 - Une station de la Tène finale à Villers-sur-Mer (Calvados). *Annales de Normandie, études d'archéologie normande*, éd. Centre de Recherches Archéologiques Médiévales, juin 1964, 83-102.

CASSEN S., 1987 - Le Centre-Ouest de la France au IV^e millénaire av. J.C. *B.A.R. International Series* 342, 390 p.

DAIRE M.-Y., 2003 - *Le sel des Gaulois*. Édition Errance, 152 p.

DESFOSSÉS Y., avec les collaborations de BERNARD V., BLANCQUAERT G., BOULEN M., CASSEYAS Ch., CONVERTINI F., DESCHODT L., FERAY Ph., LANTOINE J., LEFEBVRE Ph., LE GOFF I., MATERNE V., PERNAUD J.-P., WELLER O. et YVINEC J.-H., 2000 - Archéologie préventive en vallée de Canche. Les sites protohistoriques fouillés dans le cadre de la réalisation de l'autoroute A16. *Nord-Ouest Archéologie*, n° 11, éd. Centre de Recherches Archéologiques et de Diffusion Culturelle, Berck sur Mer, 427 p.

DIDEROT D. et D'ALEMBERT J., 1778 - *Grande encyclopédie*. Description abrégée de la manière dont se font les sels blancs artificiels dans les sauneries de Basse-Normandie. Genève, réédition de 1969.

DUFRAISSE A., GAUTHIER E., PÉTREQUIN A.-M., PÉTREQUIN P. et WELLER O., 2004 - Techniques d'exploitation préhistorique du sel en Franche-Comté et en Bourgogne. *Approches fonctionnelles en Préhistoire*, P. BODU et Cl. CONSTANTIN (dir.), XXV^e Congrès Préhistorique de France (Nanterre 24-26 octobre 2000), Société Préhistorique Française, 427-444.

ÈDEINE B., 1970 - La technique de fabrication du sel marin dans les sauneries

protohistoriques. *Annales de Bretagne*, notice d'archéologie armoricaine, t. LXXVII, n° 1, 95-133.

GIDON F., 1940 - Une technique préhistorique de la saunerie : l'extraction du sel néritique par lavage de sables salés. *Extrait du compte rendu sommaire des séances de la Société de Biogéographie*, XVI, 138-139, séance du 20 octobre 1939, 79-82.

L'HOMER A., COURBOULEIX S., BEURRIER M., BONNOT-COURTOIS C., CALINE B., EHRHOLD A., LAUTRIDOU J.-P., LE RHUN J., SIMÉON Y., THOMAS Y. et VILLEY M., 1999 - *Notice explicative, carte géologique de la France (1/50 000^e)*, feuille Mont-Saint-Michel (208). Orléans : Bureau des Recherches Géologiques et Minières, 184 p.

PLINE - *Histoire Naturelle*, Livre XXXI.

PRILAUX G., 2000 - *La production du sel à l'âge du Fer*. Contribution à l'établissement d'une typologie à partir des exemples de l'autoroute A 16. *Protohistoire européenne*, 5, éditions Monique Mergoil, Association pour les Fouilles Archéologiques Nationales, 108 p.

REGNOUF DE VAINS, 1840 - Mémoire sur les salines de la Basse-Normandie, et plus particulièrement sur celles de l'ancien pays avranchin. *Annuaire des cinq départements de la Normandie*, 6, 207-219.

WELLER O., 2004 - Produire du sel préhistorique : de la fonction des vestiges aux fonctions du produit. *Approches fonctionnelles en Préhistoire*, P. BODU et Cl. CONSTANTIN (dir.), XXV^e Congrès Préhistorique de France (Nanterre 24-26 octobre 2000), 445-453.

WELLER O., 2000 - Produire du sel par le feu : techniques et enjeux socio-économiques dans le Néolithique européen. *Art du feu et productions artisanales*, PÉTREQUIN P., FLUZIN P., THIRIOT J. et BENOIT P. (dir.), XX^e rencontres internationales d'Archéologie et d'Histoire d'Antibes, 565-584.

Pommes et poires dans la cuisine du pays d'Auge

Christiane Dorléans et Fabienne Canini

Montviette Nature en Pays d'Auge

A la lumière des enquêtes menées par Montviette Nature dans tout le pays d'Auge sur les pommes et les poires, il apparaît que les pratiques concernant la culture des arbres, leur entretien, la fabrication du cidre et du poiré sont les mêmes au nord comme au sud. L'usage des fruits, du cidre et du poiré ne se limite pas à la cuisine familiale. On s'en sert aussi pour les soins aux animaux ou aux gens, et parfois pour des pratiques magiques.

« **Les pommiers pas greffés, c'est pas fameux !** » disait un paysan de Heuland à la retraite¹.

A Montviette André Delaunay, avec son père arrachait encore avant la guerre des « *bocajiaux* », pommiers sauvages, dans le bois de l'Orée à la limite de Saint-Georges-en-Auge. Ils étaient ensuite greffés au coin du feu puis replantés. « Pour une bonne reprise, on prenait soin de mettre sous les racines de la bruyère ou des racines de fougères ».

Les pommes à couteau et les pommes sûres sont le Bénédictin, Rambault, de Pauvre, Pomme d'août, Reine des Reinettes, Passe-pomme, Poitou, Requette de Caux, Calville, Bretagne, Pigeonnet rouge ou blanc...

Les poires à cuire ou utilisées dans la cuisine sont la Poire de Curé, Finot, de Grise, Passe-Crassane, Louise-Bonne d'Avranches, Beurré-Hardy, Beurré d'Alembert, Doyenné, Poire de livre...

« **On ne mangeait jamais de confitures tant qu'il restait des pommes** » raconte une famille de Montviette.

D'autres à Saint-André-d'Hébertot ajoutent « On mangeait d'abord les pourries, celles qui s'abîmaient »

Pour s'assurer une bonne nuit, il n'était que de manger une pomme le soir après la soupe.

¹ Enquêtes réalisées par Montviette Nature pour la manifestation Interpommes. Pont-l'Evêque – Blangy-le-Chateau

« **Pour cuire une oie, on met toujours des pommes dedans** » d'après un habitant de Grangues. Ailleurs on attendait la Toussaint pour manger la première oie nourrie d'herbe et de toutes les pommes tombées sous les pommiers.

On cuisait le boudin avec des pommes de Poitou. (Montpinçon)

Ma mère cuisait seulement le lapin avec un peu de cidre. (Montviette)

A Pont-l'Evêque les harengs étaient mis à mariner avec du vinaigre et de l'eau.

A la ferme on dessalait le jambon fumé en le cuisant doucement dans du cidre. Le cidre était ensuite jeté. Les tranches de jambon étaient passées dans du beurre sur la poêle ou mises à griller sur les braises dans la cheminée. (Montviette, Grandmesnil)

« Une goutte d'eau de vie sur la langue avant de manger le rôti, ça aide à digérer » (Sainte-Foy-de-Montgomery)

Nous ne reprendrons pas ici toutes les recettes de la « compote » déjà évoquées dans la revue, pratique commune à tout le pays d'Auge et à toute la Basse-Normandie.

Le marc de pommes était donné aux vaches laitières

Cette pratique est connue de toutes les fermes. Le marc est souvent stocké et distribué chaque jour. On y ajoute parfois du sel. Il est donné de préférence aux vaches laitières ou aux bœufs à l'engraissement.

En Pays d'Auge, on a coutume de donner du cidre chaud à boire à la vache « fraîche vélée » pour l'aider à délivrer. « Les vaches aiment le cidre disent les anciens éleveurs, souvent on y ajoute du sucre ».

Le veau qui vient de naître est frictionné avec du cidre.

Les poussins sont démarrés avec du pain trempé dans du cidre, ça s'appelle faire « la piquette ».

Les dindes c'est difficile à élever. Au départ on leur donne du pain trempé dans du cidre, du persil haché tout fin et bien mélangé. Puis quand le « rouge » est prêt à sortir, vers l'âge de deux mois, il fait leur donner de la farine et du poivre.

« Les lapins, on leur faisait boire du vinaigre juste avant de les tuer » (Montviette)

Divination par la pomme

Pour deviner qui sera son fiancé, la jeune fille pelait une pomme en une seule fois et jetait la pelure par-dessus son épaule. Par terre la pelure dessinait une lettre de l'alphabet : l'initiale de son futur...

Le manoir de La Plesse

Michel Cottin 1994

Phographies : Daniel Lalizel – octobre 2005

Le manoir de la PLESSE, situé sur la commune de SAINT-GERMAIN-de-MONTGOMMERY ¹ se trouve au cœur d'un beau et grand domaine qui a conservé une grande partie de ses bâtiments anciens, et cela il le doit peut-être à son isolement mais aussi à la qualité de sa situation, deux facteurs qui lui ont vraisemblablement évité de trop fréquents démembrements. En effet, quoique constitué depuis au moins quatre siècles, ce domaine a peu varié de contenance au cours des âges.



Sa position dans un lieu agréable entre tous, alliée à la qualité de son bâti, avait retenu l'attention de Charles VASSEUR qui lui avait consacré quelques lignes publiées par Arcisse de CAUMONT dans sa Statistique monumentale et bien que souvent visité depuis par les Sociétés savantes, ce manoir n'a pas suscité de recherches nouvelles.

Mais si l'on détaille ce bel ensemble, on remarque vite une grande disparité dans les campagnes de constructions ou de transformations témoignant d'une grande continuité dans la mise en valeur de ce patrimoine.

Il mérite cependant de retenir l'attention aussi, nous nous proposons dans un premier temps de tenter de retracer son histoire puis, au travers d'une étude de ses structures et de sa décoration, de reconstituer les étapes de son édification. Enfin, pour terminer, en croisant ces deux études, historique et archéologique, nous essaierons de le situer dans le contexte augeron et de le dater

HISTORIQUE

Le Manoir de la Plesse tire son nom du toponyme plessis², toponyme fréquemment rencontré en Normandie. C. HIPPEAU³ en signale en dizaine dans le CALVADOS dont un sur la commune limitrophe de LISORES, de BLOSSEVILLE⁴, en dénombre une quarantaine pour le département de l'EURE et Louis DUVAL⁵ relève dix Plessis et une Plesse dans l'Orne.

Signifiant soit clôture ou palissade⁶ soit lieu enclos d'une palissade, d'une haie⁷ et par extension se rattachant à l'idée de lieu fortifié, ce terme tire son origine du verbe latin plaxare - ce qui explique que les textes les plus anciens concernant cette terre nous aient conservé la forme PLAISSE - traduit par tresser, entrelacer⁸ C'est d'ailleurs ce sens que le mot plessis ou plesse avait conservé dans le parler normand⁹. Par extension, nous dit François de BEAUREPAIRE¹⁰, ce terme pouvait désigner également une habitation située dans un enclos.

Dans le département du Calvados¹¹; dans l'Eure¹², ce toponyme se rencontre dans la charte concédée par Guillaume-le-Conquérant en 1074 en faveur de

² Sur ce toponyme voir l'article de Jean-François MARECHAL, "L'origine Viking des 'Mottes féodales'", PA, 27, 4-1977, pp. 31-32.

³ C. HIPPEAU, Dictionnaire topographique du Département du Calvados, Paris, Imp. Nationale, 1883.

⁴ Bénigne-Ernest PORET de BLOSSEVILLE, Dictionnaire topographique du département de l'Eure contenant les noms de lieux anciens et modernes, Paris, Imp. Nationale, 1878. FIN
NOTE B

⁵ Inventaire sommaire archives départementales...Orne. Série H. Table, Alençon, 1910.

⁶ Sur l'utilisation de ces palissades, voir Grégoire de TOURS, Histoire des Francs, Traduction Robert LATOUCHE, Paris, Les Belles Lettres, 1963, t. I, pp. 93-94.

⁷ Charles DU CANGE, Glossaire françois, Niort, 1879, II, 173.

⁸ R. GRANSAINES D'HAUTERIVES, Dictionnaire d'ancien français, Paris, 1947.

⁹ Henri MOISY, Dictionnaire de patois normand..., CAEN, (1885)

¹⁰ François de BEAUREPAIRE, Les noms des communes et anciennes paroisses de la Manche, Paris, Picard, 1986, p. 177.F

¹¹ C. HIPPEAU, op. cit., art. Le Plesis-Grimoult.

¹² François de BEAUREPAIRE.- Les noms de communes et anciennes paroisses de l'Eure, Paris, Picard, 1981, p. 259.

l'église de Bayeux ¹³ A partir du premier tiers du XIIe siècles les mentions deviennent plus fréquentes. Outre celle de 1135 concernant également Le Plessis-Grimoult et celle de 1143 pour Le Plessis-Mahiet - elles sont particulièrement abondantes dans le troisième quart du XIIe siècle ¹⁴. Ce terme, il faut le remarquer, apparaît pour la première fois sous la plume d'Orderic VITAL ¹⁵ qui rédigea son Histoire ecclésiastique entre 1127 et 1131 ¹⁶.

Certes ce type de protection était connu depuis fort longtemps ¹⁷ et utilisé par des seigneurs importants comme pouvait l'être Grimoult, mais dans le contexte des interdits de construire des demeures fortifiées promulgués par les fils de Guillaume le Conquérant ¹⁸ ce type de défenses, légères, donc échappant aux interdictions, mais faciles à construire et cependant efficaces contre des coups de main, durent proliférer.

Toute une étude reste à faire pour connaître la nature féodale des terres sur lesquels s'élevaient ces plessis. A Saint-Germain-de-Montgommery, par exemple, il s'agit d'une terre réputée roturière au XVIe siècle - mais l'était-elle lors de son édification - tandis qu'à Saint-Germain-la-Campagne ¹⁹ ce fief aurait été le chefmoi d'un immense domaine de 2.000 hectares.

Dans le cadre des actuelles recherches sur les maisons-fortes et sur l'évolution des châteaux ²⁰ ce sujet est tout à fait d'actualité.

Les mouvances féodales de Saint-Germain-de-Montgommery.

Pour bien situer la position de l'ancien domaine de la Plesse, il peut être intéressant de reconstituer les mouvances féodales de cette paroisse.

Au milieu du XIe siècle, selon toute vraisemblance, la totalité du territoire de la paroisse de Saint-Germain-de-Montgommery, appartenait à la famille de

¹³ F. MARCHEGAY, "Chartes normandes de l'abbaye de Saint-Florent près Saumur de 710 à 1200 environ", MSAN, XXX, pp. 700-701. Citée et étudiée par Henri NAVEL, BSAN, LI, pp. 122-127 et Elisabeth ZADORA-RIO, "L'enceinte fortifiée du Plessis-Grimoult (Calvados). Contribution à l'étude historique et archéologique de l'habitat seigneurial au XIe siècle", Archéolo. médiévale, III-IV, 1973-1974, p. 112.

¹⁴ Auguste LE PREVOST, Dictionnaire des anciens noms de lieux du département de l'Eure, Evreux, Ancelle, 1839, pp. 222-225.

¹⁵ Orderic VITAL, *Historia ecclesiasticae libri tredecim ... Emandavit Augustus Le Prevost*, Paris, 1838-1855, t. II, p. 428 et t. IV, p. 318.

¹⁶ Léopold DELISLE, Notice sur Orderic Vital in *Historiaea ...*, t. V pp. xlvj-xlviii.

¹⁷ Voir parmi les textes rassemblés par Gabriel FOURNIER, *Le Château dans la France médiévale*, Paris, Aubier, 1978, p. 269, la mention dans le capitulaire de Pitres (25 juin 864) de l'emploi de la haie parmi les moyens de défense.

¹⁸ Gabriel FOURNIER, *Id°*, citation du texte des *Consuetudines et justice* (1091), pp. 300-301.

¹⁹ Henri PELLERIN, "Le manoir du Plessis à Saint-Germain-la-Campagne", *PA.*, 19, 1-1969, pp. 22-28 et 2-1969, pp. 5-11.

²⁰ A Caen, grâce à la revue *Château-Gaillard*, dans l'Est autour de Michel BUR et dans le Sud-Ouest dans le cadre des Colloques de Castellologie de Flaran, des publications régulières approfondissent de nombreux points de détails restés dans l'ombre jusqu'ici.

Montgomery ²¹. Quelques siècles plus tard, la situation était devenue la suivante: l'abbesse d'Almenèches et l'abbé de Saint-André-de-Gouffern continuaient à se partager les biens concédés par Roger II de Montgomery et ses successeurs tandis que deux fiefs, celui de la Tour et celui des Champeaux ainsi que la vavassorie de la Plesse, relevaient du Comté de Montgomery et le quart de fief de Saint Germain du Comté d'Alençon.

L'abbesse d'Almenèches, tenait quelques terres de faible importance, constituant un membre de la baronnie de Camembert, mais aussi le patronage et les dîmes qui figurent pour 35 livres dans le Pouillé de 1350 ²², dîmes affermées au XVIIIe siècle, au curé du lieu.

Pour sa part, l'abbaye de Gouffern y avait la "noble terre de Montgomery et de la Brévière"²³, et un moulin donné en 1143 par Robert III de Montgomery ²⁴ proche d'un prieuré sous le titre de Saint-Mathieu relevant également de Gouffern, connu par la prise de possession qu'en fit Me Louis Loutreil le 31 juillet 1754 ²⁵. La relation détaillée de cette prise de possession révèle un bénéfice inconnu des Pouillés mais sans doute de peu d'importance puisque le meunier voisin ignorait alors qui en détenait la clé. La terre de la Plesse

Nous l'avons vu, il s'agissait d'une terre roturière qui, au XVIe siècle payait un cens et à ce titre ne devait pas de devoirs de chevalier et ne figure pas dans ...le livre valeur abrégé de la terre de Montgomery et de Vinas et des appartenans à noble et puissant seigneur monseigneur Jacques de Harcourt, seigneur desdits lieux, extrait des comptes d'icelle terre en l'an de grâce 1383 tout en pouvant prendre parfois le titre de fief ²⁶ comme nous le voyons dans un document de la fin du XVIIIe siècle, faisant référence à un aveu du 26 juillet 1737 ²⁷ où les propriétaires utilisent le terme de "fief de la Plesse".

²¹ Sur la famille de Montgomery, voir le généalogie établie par Louis de NEUVILLE et publiée par Arcisse de CAUMONT, *Statistique mon.*, t. V, pp. 642-646, ainsi que l'article du Cdt NAVEL, "Institutions féodales en Normandie", *BSAN*, LI, pp. 12-13 et 134-136. Nous n'avons pu consulter la récente maîtrise de Dominique TOSTAIN, *La seigneurie de Montgomery*, Université de Caen, 1988.

²² Auguste LONGNON, *Pouillés de la province de Rouen*, Paris, 1903, p. 261 D.

²³ AD. Calvados, H 6516.

²⁴ Clovis BUNEL, *XXVII*, p. 45, 1.29.

²⁵ abbé PIEL, *Insinuations cclésiastiques ...*, III, 213.

²⁶ Voir à ce sujet CARABIE 1943, p. 254 sq.

²⁷ AD. Orne, A. Montgomery.

Les propriétaires :

L'essentiel de ce que nous savons de l'histoire de la Plesse se trouve fort bien résumé dans l'article rédigé par Louis de Neuville et inséré par de Caumont dans sa Statistique monumentale. Cependant, celui-ci, recherchant l'origine du nom de ce domaine le rattachait à une famille de la Plesse originaire de la région de Conches blasonnant d'argent au chevron de gueules accompagné de trois roses. Mais l'on peut aussi raisonnablement supposer qu'il n'en est rien car les Le François sortent de l'une de ces familles roturières, profondément attachées à la terre, dont nous pouvons suivre la trace pendant près de six siècles dans les archives régionales.

Pour les Le François, la première mention s'en trouve dans une charte de 1228 par laquelle Roger de Montgommery, dit seigneur de Montgommery, inféodé à Richard... un bois situé entre la terre de Guillaume Le François sur la rivière de Vie et sur la rivière de Monne jusqu'au pont de la Brévière. Le bois ainsi concédé figure encore dans les biens de l'abbaye de Gouffern, et en 1606, Jacques Margeot, sieur de Saint-Ouen, rend aveu pour "une pièce de terre en bois taillis nommé le bois Le François, contenant quatre acres et demy ou environ, jouxte d'un costé Gervais Du Roy et Pierre Bonnet, chacun en partie, d'autre costé Jehan Cousin, Jacques et Marc Le Noir, en partie d'un bout ... et d'autre bout le chemin tendant aux Loges .."

Certains membres de cette famille se trouvaient peut-être installés également à proximité, tel ce Thomas Le Franchois, possessionné à Boissey, en 1318, sur les terres des Tilly²⁸

Dans la rendue des Comptes de Lehan Le Muet, vicomte d'Orbec pour la Saint-Michel 1444, on relève un article consacré à Robin Le François, sergent de Saint-Evrout "qui fut prins par les ennemis et incontinent pendu à un arbre". En raison de cette disparition, sa veuve et ses enfants, dont Jehan Le François doivent en 1444 la somme de IX livres, somme dont ils reçoivent quittance et don".

Dans l'aveu rendu en 1484 par Jean Bardoul pour le noble fief de Caudemonne figure un Pierre Le François figure, officier du Comté de Montgommery qui déclare en tenir les plaids au nom de "noble et puissante dame Jehanne de Harcourt comtesse de Tanquarville et de Mongommery vicomtesse de Meulan²⁹ ».

²⁸ " Item, a Boissey et environ: premièrement en la main Jehan des Eiz, trente solz, une geline, dix oez, deux deniers; par la main Richard de Fourquette à la Saint-Michel, cinq solz; par la main Richard de la Court, à la Saint Michel pour vingt deux acres de terre vint soulz; par la main Thomas le Franchois, pour sept acres de terre, cinq sols, une mine daveine trois capons, trois deniers, trente oez, trois deniers à la Saint Michel; par Denis Pinchon, pour Richars Gosce, pour une mesure, cinq solz; par Thome Alechire, pour une acre de terre, deux solz... (dans la suite de l'acte dont une partie concerne également Boissey, autre mention de ce Thomas Le Franchois) dans Gustave SAIGE, Cartulaire de la seigneurie de Fontenay-le-Marmion provenant des archives des Matignon publié par ordre de S.A. le Prince de Monaco, Monaco, Imprimerie de Monaco, 1885, pp. 33-34.

²⁹ = A.D. Orne . A. Montgommery III.8.

Si la famille est bien implantée dans la région proche de Saint-Germain-de-Montgommery, les Le François de la Plesse ne remontent avec sûreté qu'à Jean, sieur de Livet, de la Plesse et d'Avenel, cité vers 1520.

Peut-être peut-on placer ici Pierre Le François qui avec ses voisins Jean et Romain Billard des Champeaux et Jacques Collet sieur des Hommes, accompagnent le duc de Montpensier dans la malheureuse affaire des Gaultiers ³⁰

Après lui, son fils, ou plutôt l'un de ses fils, car nous ignorons qui hérita de la terre de la Plesse, Noël en 1551, puis Guillaume fils de Noël en 1613, et François, fils et unique héritier de Guillaume, en 1624 rendirent aveu pour le fief de Livet, à Saint-Michel-de-Livet, sans qu'il soit fait mention de la Plesse. Quel était leur lien avec Nicolas Le François, sieur de la Plesse, trouvé noble à Saint-Germain-de-Montgommery en 1666 ³¹ et Jacques, sieur de Saint-Nicolas, à Echauffour, nous n'avons pu l'établir.

Au moment de la Révolution de 1789, l'administration municipale ne signale aucun Le François sur le territoire de Saint-Germain et tout au plus relève-t-on le nom du Cen Le François des Tourailles, demeurant à Ecouché, qui reste devoir à la fabrique de Saint-Germain-de-Montgommery, une rente de 3 livres à la représentation de Jean Le François, d'Argentan.

Après eux, selon Louis de Neuville, la propriété passa à la famille de Caqueray, puis aux Porlier de Rubelles, aux Augustin-Normand, puis aux Laniel.

DESCRIPTION

Le manoir de la Plesse, contrairement à ce que l'on constate fort souvent, a conservé la majeure partie de ses bâtiments agricoles anciens et ceux-ci n'ont pas subi d'altérations majeures. Certes, en détaillant ce bel ensemble on remarque facilement une grande disparité dans les campagnes de constructions ou des transformations, mais chaque élément, pris isolément, est intéressant car il porte témoignage d'une grande continuité dans la mise en valeur de ce domaine et permet de suivre son évolution, tant qualitative que quantitative, chaque nouvelle production ou chaque progression de la production se traduisant par une nouvelle construction ou l'agrandissement d'un bâtiment existant.

Cette permanence d'occupation, cette constante amélioration, la conservation de son bâti ancien, sont dus à de multiples facteurs: présence de l'eau, qualité des terres, isolement relatif à l'abri des grandes routes mais aussi proximité de marchés actifs. Tous ces facteurs ont n'ont sans doute pas été sans influencer sur son destin et participer au maintien de son intégrité, puisque constitué depuis au moins quatre siècles, nous le verrons en évoquant son histoire, ce domaine, pour ce que l'on peut en juger, n'a pratiquement pas dû varier de contenance au cours des âges.

³⁰ Cité par Le Dr BOULARD 1948, p. 47.

³¹ GRAVELLE-DESULIS, "Recherche de la noblesse d'Alençon faite par de Marle", Annuaire de l'Orne, p. 263. Un manuscrit de cette même Recherche le porte comme demeurant à Méry. FIN
NOTEB

Ainsi, dans le document de la fin du XVIII^e siècle, faisant référence à un aveu du 28 juillet 1737³², les propriétaires déclarent que ce domaine s'étend sur 100 acres, soit environ 81 ha 72 a³³. Depuis, malgré un certain nombre de mutations, cette propriété a conservé cette superficie.

Situation

Un certain nombre de manoirs de région: le Vigan à SAINT-MARTIN-de-FRESNAY, Betteville, près de PONT-L'ÉVÊQUE, par exemple partagent cette situation à la rupture d'un plateau, situation permettant de bénéficier à la fois d'un point d'eau et de la faculté de se retirer dans les bois qui généralement couronnent les hauteurs. On peut également penser que ces manoirs ont succédé à des points fortifiés très anciens, à des arx tels ceux mentionnés dans les Capitulaires carolingiens³⁴ ou dans certains Cartulaires³⁵.

L'ensemble des constructions, demeure et bâtiments agricoles, forme un U très ouvert dont l'habitation ferme le fond avec une façade principale orientée à l'Ouest. Le manoir lui-même surplombe une petite vallée parallèle à celle de la Vie, proche de l'ancienne voie de crête reliant la CHAPELLE-HAUTE-GRUE à la Croix-Forget

Les voies d'accès

En Pays d'Auge, en règle générale, les voies d'accès conditionnent l'implantation de nos manoirs. Dans le cas présent, les traces des routes anciennes sont peu visibles, mais une voie oblique passant devant la façade de l'habitation se dirigeant vers VIMOUTIERS est sans doute à l'origine du choix de l'orientation de la façade principale.

Orientation

L'ensemble des constructions, demeure et bâtiments agricoles, forme un U très ouvert dont l'habitation ferme le fond avec une façade principale orientée à

³² AD. Orne, Série A, Fonds Montgomery.

³³ Sur la base des recherches du Commandant Henri NAVEL, Recherches sur les anciennes mesures agraires normandes. Acres, Vergées, Perches, Caen, 1932, 156 p., cartes.

³⁴ Cités et commentés in Johannes STEENSSTRUP, Les invasions normandes en France, Paris, Albin Michel, 1969.

³⁵ Voir entre autres dans Jacques BOUSQUET, Trois révolutions aux origines des Châteaux forts médiévaux. Renversements et Renaissance dans Yves BRUAND et al., Châteaux et Révolutions en Gascogne, Actes du quatrième colloque de castellologie de Flaran, 1991, pp. 11-28 - un texte de 801 extrait du cartulaire de l'abbaye de Conques mentionnant le riche Leutade qui donne à l'abbaye "dans la vallée du Tarn, le lieu ou villa de Prix, avec sa maison de maître - casa dominicale - c'est-à-dire une grande exploitation agricole et il y joint le rocher - rocca - "où nous et nos parents avons eu coutume de nous fortifier - incastellare - en face de mauvaises gens - gentes nefendas".

l'Ouest.

Maison d'habitation – Plan

La maison d'habitation est construite sur un plan rectangulaire, de 18m de longueur sur 7m de large, cette habitation comporte sur la façade postérieure.

Les cinq premières travées du rez-de-chaussée en partant de la droite, l'ancien mur de pignon Nord, devenu cloison de séparation intérieure, la partie de la façade arrière correspondant aux cinq premières travées et peut-être le pignon Sud, sont homogènes et constituent la première phase de construction.

Les deux premières travées en partant de la droite sont construites sur cave. Sur la façade postérieure une tourelle contenant l'escalier et de chaque côté de celui-ci, deux petites galeries desservant les appartements d'étage. L'ensemble comprend huit travées étroites d'environ 2,10 m d'entraxe mais un examen même superficiel permet de déceler plusieurs campagnes de construction..

C.- ELEVATION

Soubassement

Autant que dans son plan, le soubassement, tout au moins de ce que l'on peut en voir, permet de suivre les différentes phases de construction par l'emploi différencié des matériaux, par leur technique de mise en oeuvre et leur mode de pose. Partant de la droite vers la gauche, l'on discerne mal la nature du soubassement de la partie la plus ancienne, mais il semble qu'il ait été constitué de blocs de "roussin", cette oolithe ferrugineuse du Sud Pays d'Auge, blocs de forte taille, à peine dégrossis, calés sous les poteaux les soutenant. L'espace intermédiaire est garni d'un blocage de silex tout venant, noyé dans un bain de mortier. Au-delà et tout particulièrement sous la grande adjonction, l'on distingue un emploi très caractéristique de harpes de pierres, reprises par endroits en briques, avec panneaux de silex taillés et posés par lits. La cheminée du pignon Nord comporte plusieurs assises de roussin et ensuite un appareillage de harpes d'angle en calcaire cénomanien avec remplissage de silex.

Le mur soutenant le pan de bois fermant le dessous de la galerie Sud et qui correspond à une adjonction postérieure à l'édification de la tourelle et de cette galerie est construit en pierres de roussin, de moyen appareil, taillées avec soin.

L'ensemble de la façade sur entrée est à encorbellement sur sommiers mais, en raison du décalage de son érection, l'on y remarque des différences, tant dans la section des bois employés que dans les techniques de mise en oeuvre.

Les poteaux, la sablière basse et plus encore les sommiers des cinq premières travées présentent des sections très importantes, courantes d'ailleurs pour l'époque et le type de constructions, entre 0.40 m. et 0.50 m. ce qui apparemment correspond à des arbres de plus de deux siècles. Les bois, épurés avec soin, exclusivement des chênes, sauf peut-être quelques pièces des combles proviennent de fûts de belle venue, bien dressés. Les bois des trois dernières travées et des

adjonctions ne possèdent pas la même puissance et les sections varient de 0.24 m. à 0.30 m.

Le pan de bois étant masqué n'apparaît que sur la façade arrière, au niveau de la jonction du pan de bois et des fermes et en cet endroit l'assemblage à tenon et mortaise du poteau et de l'entrait ne présente aucune particularité méritant d'être signalée.

Le surplomb de la façade présente le schéma classique dans la région lexovienne des encorbellements à trois éléments; sablière haute de rez-de-chaussée, entretoise d'encorbellement et sablière basse d'étage. La sablière haute de rez-de-chaussée se situe dans le plan de cette paroi tandis que celle d'étage, posée sur la tête des sommiers, saillit de 0. ? m., l'espace entre ce deux pièces étant comblé par l'entretoise.



Structure des pans de bois.

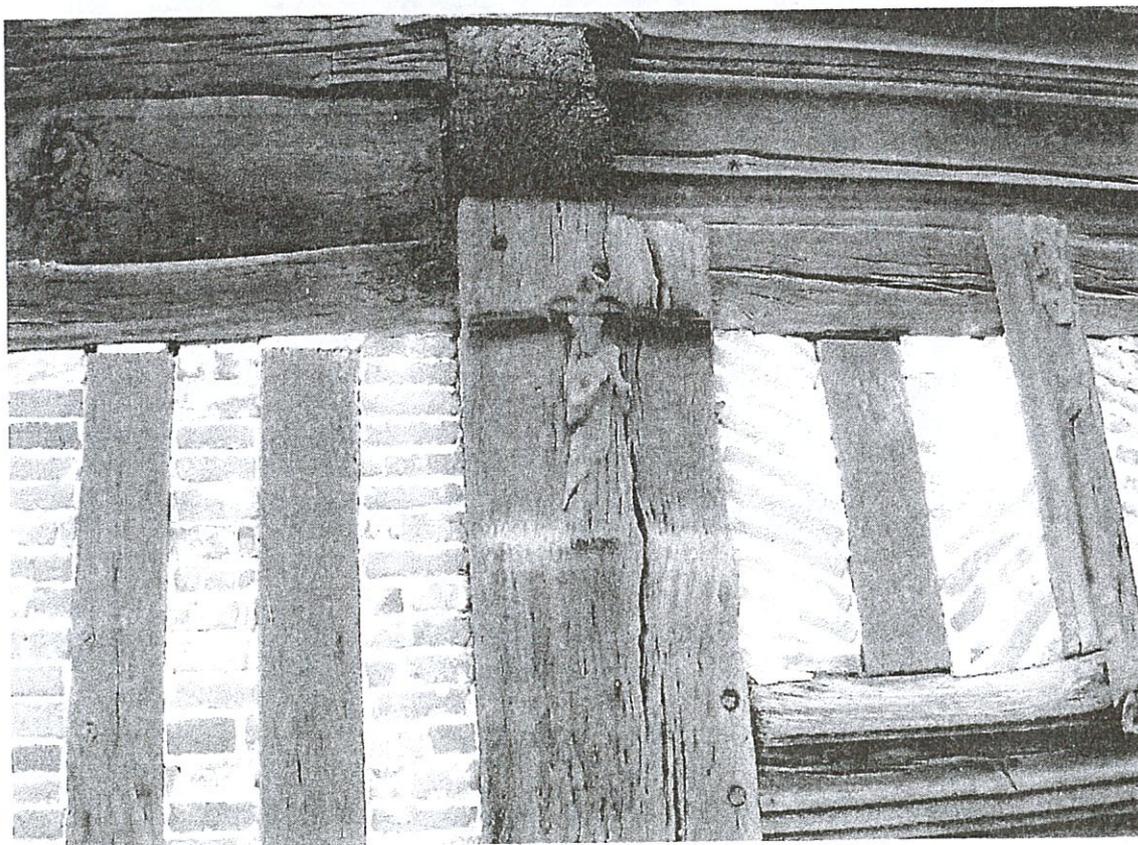
Des colombes ou tournisses ou colombages, pièces de bois verticales garnissent les intervalles entre les poteaux, mais rien ne subsiste, ni sur la façade, ni en arrière de la disposition originale et ce que nous voyons correspond aux phases 2 ou 3. Seule la guette d'angle de la façade qui trouvait son équivalence sur la façade arrière, se rattache peut-être à la phase 1. Il est possible que lors de sa construction les panneaux d'allège, sous fenêtre aient reçu un remplissage de croix de Saint-André car les poteaux de la façade arrière ne portent la trace d'aucun

assemblage et ces croisillons pouvaient s'assembler sur la sablière et sous l'appui des fenêtres.

Les hourdis.

Actuellement, l'ensemble des façades visibles (nous ignorons ce que couvre le bardage d'ardoise), exception faite des jonctions arrières, possède un hourdis de briques, mais nous n'avons pu vérifier la forme des colombages et nous ignorons la nature du hourdis d'origine. La partie visible des poteaux arrières correspondant à la phase 1, portent sur une face des cavités et sur l'autre un buchage continu destiné au logement de pannetons qui témoignent de l'emploi d'un hourdis de terre. En opposition, le pan de bois de l'ancien pignon, vidé de ses hourdis permet de constater la présence d'un "crâne" semi-circulaire lié généralement à la présence de hourdis de tuileaux ou de briques de remplissage sans tenons. Il subsiste là un point qui reste à éclaircir.

Détail de la façade, poteau sculpté d'une vierge à l'enfant



1 - BIBLIOGRAPHIE

BOULARD 1948

BARD (Jean Boulard dit Jean), Fresque historique. Illustrations de Gaëtan Douis, ALENCON, Imprimerie alençonnaise, 1948, In 4°, p. 47

+ IND.:

(Les GAUTIERS):

" Commandés par Vaumartel, ils se dirigèrent vers Falaise que le duc de MONTPENSIER, partisan de HENRI IV assiégeait. Des seigneurs de la région de VIMOUTIERS comme Jean et Romain Billard des Champeaux , Pierre LE FRANCOIS de la PLESSE, de Saint-GERMAIN-de-MONTGOMMERY, Jacques Collet sieur des Hommes, étaient avec Montpensier. Par contre beaucoup de paysans étaient enrôlés dans les rangs de Cossé-Brissac. Les Gautiers furent écrasés en plusieurs rencontres par Montpensier et prirent la fuite. Poursuivis, ils furent rejoints sur les bruyères de Crouttes où Montpensier:

" en occizant tout et autant qu'il en trouva sous sa main "

BUNEL Clovis, Recueil des actes des comtes de Ponthieu , n° XXVII, p. 45, l. 29

CARABIE Robert, La propriété foncière dans le très ancien droit normand (XIe - XIIIe siècle). I.- La Propriété domaniale, Caen, Bigot, 1943. In-8°, (30)-347-LXXVII p., tableaux (Bibliothèque d'Histoire du Droit Normand - Deuxième série: Etudes, Tome V)

CARLES André et LEVEQUE Claude, "Promenade de Printemps de l'Association du Pays d'Auge et Assemblée Générale - Dimanche 10 Juin", PAR, 40 - N° 8, Août 1990 , pp. 18-28

CAUMONT Arcisse de, Statistique monumentale du Calvados , Paris - Caen, Derache - Hardel, t. V, 1867, pp.

CAUMONT Arcisse de : Statistique monumentale du Calvados, réédition Floch, tome III, page 649.

DETERVILLE Phillipe :

Saint-Germain-de-Montgommery , Manoir de la Plesse, PGMPA , pp. 162-163
sculptures, masques, Vierge Marie sous une accolade trilobée, palmettes, plume de paon, double culots, encorbellement, rageur

Saint-Germain-de-Montgommery

Le Manoir des Tourelles, PGMPA , pp. 160-161; colombier, tourelles d'entrée

DUVAL Louis, Inventaire sommaire des archives départementales antérieures à 1790 . Orne . Archives ecclésiastiques . Série H. ; Tome I , 1891 (N° 1-1920) .- id° (Nos 1921-3351 , t. II, 1894; id° ... (N° 3352-4738) Tome troisième, id° ... (N° 4739-5582 . Tome quatrième . Prieurés et couvents de femmes - Ordres religieux et militaires - Etablissements hospitaliers - Compléments , ALENCON, Herpin, 1903, XXXV - 343 p.

Editions FLOHIC : Le Patrimoine des communes du Calvados page 1121,

FLOQUET 1840-1842

FLOQUET Amable, Histoire du Parlement de Normandie, Rouen, Ed. Frère, 1840-1842, 7 vol. In-8°

I, p. 239:

"Gauthiers, Gaultiers ou Gautiers.

"On appelait gaultiers ou gautiers, ceux qui habitaient les bois du vieux mot français: gault ou gaut, bois, forêt, même mot que l'allemand wald; d'où tant de noms de lieux surnommés en gault, tels que Saint-Cyr-en-Gault, Marcilly-en-Gault - En outre, Favin nous apprend qu'on appelait gautiers les gens de factions ou brigues, les brigands qui faisaient leur retraite dans les bois, et de là ravageaient les campagnes."

55e note sur le Prologue de Gargantua, de Rabelais, p. 33 du tome I, des Oeuvres de Rabelais, édit. Variorum (1823), publiées par Dalibon.

Voyez aussi le Glossaire de Du Cange, V° GUALDUS."

Laurence Fligny, Mobilier picard. Musée départemental de l'Oise. Beauvais. 1991. 23 octobre 1991-13 janvier 1992, s.l.s.d. (Paris, Imp. les Presses Artistiques, 1991), 210 x 210, 119 p., ill. couv. ill.

* dessins panneaux plissés, stalles avec représentations métiers: peaussier, forgeron, orfèvre arbalétrier, tailleur d'images .figuration maison à pans de bois, porte intérieure à montants moulurés et traverses chanfreinées

Jean de GOURMONT, "Notre excursion de printemps", PA , 14, N° 6, Juin 1984, pp. 25-27

*

LAJOYE Patrice : notes archéologiques d'Arthème PANNIER , BSHL n°48, mai 2001-

MANEUVRIER Christophe : La chapelle Saint Mathieu à Saint Germain de Montgommery. Bulletin du Foyer rural du Billot, n° 35, page 32.

PANNIER Arthème : voir Archives SHL, NE12, 2° carton.

Gustave SAIGE, Cartulaire de la seigneurie de Fontenay-le-Marmion provenant des archives des Matignon publié par ordre de S.A. le Prince de Monaco , Monaco , Imprimerie de Monaco , 1885 , in-4° , XXXIX-230 p.; pp. 165 sq.

L'ostel du Vivier Mittois-Berville.

Une bien étrange Maison

Pierre PFLIEGER

A cheval sur Mittois et Berville, les moines de l'abbaye de St Pierre sur Dives possédaient un important domaine. Sur cette terre, ils avaient aménagé un important vivier. Aujourd'hui on en retrouve des traces dans la toponymie locale. Les labours s'appellent : le vivier, le petit vivier, la bergerie du vivier.

Là où se trouvait l'exutoire des étangs, de part et d'autre du ruisseau, on peut voir encore les anciennes digues. Leur nom cadastral est «les mottes » ; la ferme qui se trouve de l'autre côté de la route s'appelle «la bonde ».

Trouvant l'endroit plaisant et agréable, les moines y avaient fait construire un «ostel », l'ostel du vivier. « Il s'agit d'un type de construction postérieur à celui auquel appartiennent les habitats du XIIe siècle étudiés récemment par E. Impey (23).

A cette génération d'habitats aristocratiques édifiés en pierre mais peu fortifiés se rattache par exemple le manoir du Rumesnil, édifié en 1170. L'ostel du vivier a donc été édifié vraisemblablement dans les dernières années du XIIe siècle ou plutôt au cours du premier tiers du XIIIe pour servir de résidence secondaire à l'abbé de St Pierre sur Dives » (C.Maneuvrier 1994 notes).

A cette maison de campagne devaient être adjoints des bâtiments de ferme. Vers 1399, la chronique décrivait ainsi le château : «Un ostel que ils (les moines) ont au bailliage de Caen nommé le vivier assis en la bonne paroisse de Berville, qui est fossoié de toutes parts de bons fossés tout plains d'eau et où il y a bonne muraille de maisons y celui ostel est assis en bon païs et bien aisé d'eaues, de foings, avoïnes et autres vivres . »



Nous pouvons lire cela dans une des grandes lettres patentes autorisant l'abbé et les religieux de St Pierre sur Dives à fortifier leur château du vivier, situé à Berville. (Archives du calvados, h 7137, V.Hunter 1914).

Ainsi « Pour obvier aux dommages que les gens d'armes tant anglois que navarrais ou gascons ou encore tout plein d'autres gens de plusieurs nations, meuz de mauvaise voulante quand ils viennent sur le païs, font à eux (les moines) et à plusieurs bons villages qui sont environ le dit ostel, pour ce que celui ostel est assis en bon païs bien aisé de vivres, s'y venaient logiez et demeurer pour cause de ce très long temps et les détroussent et mettent en pauvreté ». Et après enquête favorable par le bailliage de Caen :

« Nous (Charles VI de France) leur voulessions, donner congié et licence de faire emparer et fortifier le dit ostel, ce qui serait très expédient et profitable pour le païs d'environ pour ce qu'il est loing de toutes forteresses royales de trois ou quatre lieux ».

Ayant obtenu ce qu'il voulait, l'abbé Jean de Renoisson (abbé de l'abbaye de 1395 à 1410) s'empessa de construire une tour et de consolider ses défenses extérieures. A partir de ce moment le lieu changea de nom. On ne parla plus que de la tour du vivier ou de la forteresse sise à Mittois.

Ces précautions ne furent pas vaines car en 1412, lorsque les troupes du Duc d'Orléans mirent à sac les alentours de St Pierre, le nouvel abbé, Jean le Verrier et ses religieux y trouvèrent refuge.

Non contents d'avoir fortifié leur ostel, les religieux demandent en 1412 après les incursions du Duc, l'autorisation au Roi de France d'avoir un capitaine et une garnison dans leur forteresse.

Charles VI, dans un courrier daté du 26 novembre 1412 les satisfait. Le premier capitaine se nomme Raoul Guérin et stationne dans la forteresse dès 1413.

La paix n'est pas retrouvée pour autant car comme on l'avait déjà craint en 1415, le Roi Henri V d'Angleterre débarque à Touques en 1417, le premier août, et fait la conquête de toute la Normandie avec une rapidité foudroyante. St Pierre ne résiste pas à l'ennemi, la ville est épargnée. Cependant ses quelques fortifications sont abattues, seule la tour du vivier reste intacte.

Le 4 octobre, le Roi Henri V fait confisquer les revenus du bourg de St Pierre mais prend sous sa protection l'abbaye et ses religieux et confirme dans leurs biens les moins par lette datée du 7 mai 1418. St Pierre n'ayant plus de fortifications de plus occupé par les Anglais, il était évident que la charge de capitaine, si lourde financièrement pour les habitants de St Pierre, devenait inutile. D'ailleurs Henri VI d'Angleterre supprime la charge le 11 octobre 1424.

Cependant cela n'empêcha pas un certain Mondonnet de Vuade et un chevalier gallois du nom de Robert James de se présenter à l'abbé comme capitaine de la place et

d'exiger les gages alloués à cette charge. Les religieux refusèrent et leur fermèrent la porte du couvent. Furieux, Robert James alla de son autorité s'établir dans la tour du vivier avec ses gens. De là, ils se mirent à rançonner les habitants des paroisses environnantes, leur causant toutes sortes de vexations, les obligeant même à payer chaque année 9 deniers tournois par « feu ».

Cette situation fit élever un concert de plaintes tant de la part des moines que des habitants d'alentour. Pour pouvoir l'expulser de la tour du vivier, ils asséchèrent le vivier et démantelèrent la tour du vivier, à tel point qu'en 1450 (nous sommes aux environs de 1434) un habitant de Carel, Jacques Poullart, âgé de 60 ans, et ses amis déclarèrent :

« l'eau d'environ fut mis hors tellement que présentement il n'y a plus que prairies et rosières »

et un autre habitant de Lieury, Jean Osmont, de dire :

« Depuis la venue des Anglais qui s'y (dans la tour) sont boutés de leur autorité et depuis, il y a environ 15 à 16 ans, a été la dite tour démolie et désemparée du tout et de présent n'y a aucune eau où était le dit étang mais que prairies et rosières. » (procès verbal de l'information faite sur mandement royal du 3 septembre 14520 par Thomas de Lorraine, bailli de Caen sur l'existence de la charge de capitaine du fort de St Pierre sur Dives. (Archives du calvados h 7137 V. Hunter 1914).

Mais les malheurs de St Pierre ne s'arrêtèrent pas là. Peu de temps après, Jean II d'Alençon, pilla le pays à plusieurs reprises et s'y installa. Il ne restait dans le pays nul habitant si ce n'est ceux qui avaient pu trouver refuge dans la forteresse avec les moines.

C'est dans cet état de pauvreté et de délabrement que le Roi de France Charles VII trouva l'abbaye et ses environs en 1450.

La libération du joug anglais et le retour aux temps de paix permirent à toute la région de se remettre de ces temps de guerre qui duraient depuis trop d'années.

Les moines se hâtèrent de l'ordre dans l'abbaye et ses dépendances.

Leur ostel du vivier n'offrait le spectacle que de la désolation : murs démantelés et calcinés, tour abattue, étangs vidés, bois des alentours coupés.

Loin d'être découragés, ils se mirent à rebâtir à l'emplacement de l'ancienne demeure, une habitation comprenant un rez-de-chaussée constitué d'une vaste pièce commune et un étage en colombage ou l'on ne trouvait également qu'une grande pièce, vaste chambre où devait se trouver face à la cheminée, lits clos, coffres et armoires. Cette maison, les moines la firent non pour eux mais pour le locataire qu'ils comptaient installer sur les terres asséchées de l'étang et celles essartées par les Anglais.

Ce manoir était accolé à une partie tout en pierre, comprenant une vaste salle, appelée encore aujourd'hui : salle des gardes, et au-dessus une chambre pour le père abbé. Cette chambre (de 47 mètres carrés) possède une grande cheminée portant l'écu de l'abbaye ainsi qu'un cabinet de toilette. D'étroites fenêtres aux sièges de pierre éclairent la pièce.

Par souci de défense, ils avaient conservé une tour à meurtrières à l'arrière de la bâtisse. Cette tour servait aussi de tout à l'égout pour le cabinet de toilette de la grande chambre, et en temps de guerre pouvait être échafaudée à l'intérieur.

A son sommet se trouve une pièce et un petit chemin de ronde. Un escalier à vis en bois avec sa cage d'escalier en colombages fut accolé aux deux bâtiments.

A dater de ce moment, on n'appela plus ce lieu que le «château de Mittois » jusqu'au début du XIXe siècle où il prit le nom : »le vieux château ».

Sur la ferme du vieux château fut cultivée blé, avoine, sarrasin et même de la vigne. En 1622, la terre en labour du château de Mittois est affermée à Jehan Follin d'Ecots.

Au cours du XVIIe siècle, le haut de la tour fut aménagé en volier : le volier était un pigeonnier installé dans un grenier, sous un toit de bâtiment ; contrairement au colombier qui est un bâtiment indépendant.

Le volier du vieux château fut fait en pierre de taille alors que dans d'autres manoirs, on les trouve en terre passée à la chaux (manoir d'Houlbec, Ecots).

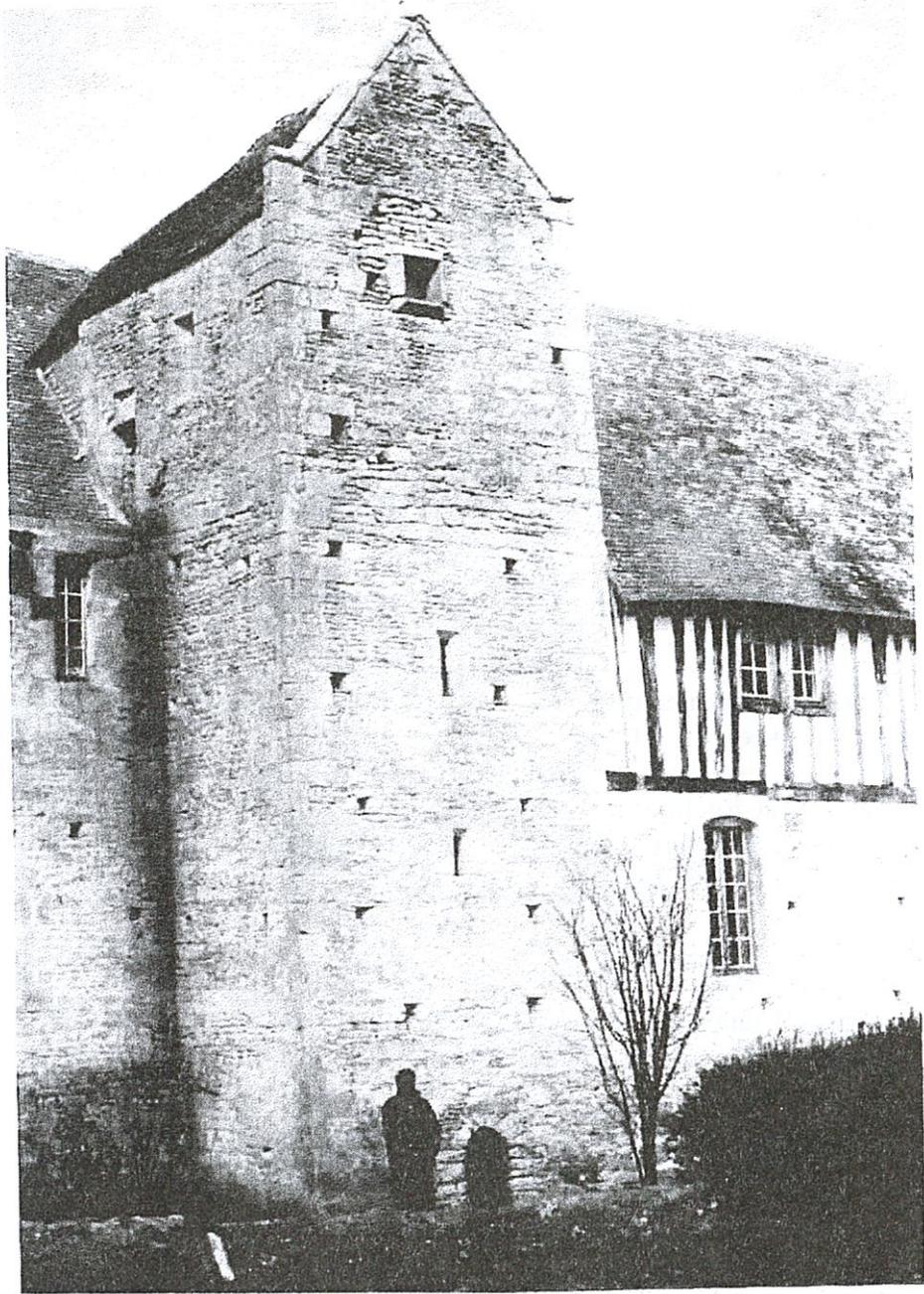
Il compte 240 trous. Un couple de pigeons occupe un trou qui est accordé pour 40 ares de terre en propriété. Le volier pouvait compter jusque 500 pigeons.

« Après quoi nous sommes transportés à une ferme nommée le château de Mittois ou estant et estant entrés dans la cour d'ycelle nous avons remarqué qu'il est propos de mettre du neuf à la grande porte d'entrée : une flèche (pièce de bois horizontale) de dix pieds et un ait (construction) de six pieds (1 pied = 33 cm) et la vieille flèche qui luy sera (nécessaire) à une barre qu'il faut au même panneau de ladite porte pour quoi faire et fournir, lesdits experts estiment qu'il faut la somme de cinquante sols.

Estant entrés au pressoir qui est à coté de ladite porte sur main droite en entrant nous avons trouvé qu'il faut réparer le terrassais de la costière sur la cour (la maçonnerie du côté) Item il faut reclore de terrassais en colombage qui font closture dudit pressoir et de la bergerie. Item dans l'entre-deux des deux granges (qui suivent) 20 pieds de terrassais entre les colombages. Item nous avons remarqué au pignon qui regarde la maison maniable (d'habitation) refaire 40 pieds de terrassais.

Item à l'autre bout de la grange du coté du couchant mettre un chevron de 13 pieds et un 100 de tuile et latte. Item nous avons trouvé qu'il convient à la couverture du pressoir et de la bergerie des deux coté un cartron de gleu. Item après avoir visité le bois de la maison maniable il s'est trouvé qu'il est nécessaire de rasoier quatre pièces de carreau (de pierre) d'un glamp d'un gros pilier boutant (contre fort) et resserrer quelques joint aux pièces de carreau. Item il faut un cent de tuile a réparer sur la dite maison dans l'escalier de la dite maison nous avons trouvé qu'il faut terrasser la fosse à la porte du grenier il est nécessaire d'y mettre une porte en bois.

Item dans ledit grenier nous avons trouvé qu'il est nécessaire de réparer une fuie (nom donné au pigeonnier) et au-dessus de la porte d'ycelle en réparer encore une demie toise dans lesquels espace, il sera fait des boulines (niches pour les pigeons).



Le Vieux Château en 2005

L'ensemble des terres que les moines possédaient autour du château n'étaient pas louées à la même personne : il y avait la ferme du vieux château proprement dit qui faisait environ une trentaine d'hectares ; puis venait le Vivier, 50 ha d'un seul tenant en herbage loué généralement à des bouchers ou des engraisseurs ; ensuite il y avait la pièce de Mense, 17 ha, réservé au revenu propre du père abbé et enfin deux autres appelées le Désert et le Brûlé.

On retrouve des baux dans les archives de l'abbaye pour le vieux château à partir de la fin du XVe jusque la révolution de 1789.

Les abbés se faisaient payer leurs fermages en monnaies, en nature, et en journées de travail. Dans des baux de 1657 et 1683, on peut lire :

« La ferme est louée 725 livres tournois, 12 chapons et quatre poules d'Inde. Les termes seront à Noël et à la St Jean Baptiste. Les chapons seront donnés à Noël et à carême. Le preneur se doit d'entretenir des bœufs de harnois et il promet de faire quatre journées lorsqu'il aura besoin. Le fermier se doit encore d'étaupiner, d'herser, d'essarter, et de bien clore l'herbage aux bœufs de harnois, d'entretenir les haies et fossés. Il n'a pas le droit de labourer ce qui n'y est pas ainsi que de désaisonner les dites terres. Les arbres fruitiers morts seront au fermier mais il devra replanter par an 24 arbres nouveaux aux endroits les plus nécessaires. De plus charge est à lui d'entretenir le manoir, maisons et autres bâtiments de la dite ferme, le Sieur abbé fournissant la chaux et la tuile. »

Le preneur avait en contre partie un privilège : il était dispensé de la dîme sur les grains dans le fief du Père Abbé.

Un procès verbal des réparations à faire par les héritiers de l'abbé Georges Dunot datant de 1699-1700 nous renseigne bien sur la disposition, et l'utilisation des bâtiments de la ferme.(H.Paumier 1994 archives du Calvados) comme au reste de la fuie à pierre de taille. De là nous sommes entrés dans le fournil nous avons remarqué qui n'est point doute depuis l'incendie qu'il y arriva il y a quelques temps et qu'il y est absolument nécessaire d'y faire un plancher nous avons trouvé qu'il faut refaire la voûte du four avec tuileau il faut au dit fournil deux fenestragés.

Ensuite de quoi nous sommes allés sous la chatterie. De là, nous avons fait visite de l'estable aux bœufs qui est sur la ligne du maistre tenante à la grande porte et a cette estable sur laquelle nous avons trouvé qu'il est nécessaire de relever est découvrir de neuf a la costis (sortie ?) du jardin potager en gleu 29 pieds de longueur sur 13 a 14 pieds de hauteur. Item nous avons remarqué qu'il faut refaire de neuf l'avant mur du mur tenant à la dite estable et a la grande porte. »

Cet ensemble conséquent de travaux fait un total non négligeable de 140 livres 10 sols. Cette expertise montre bien que la cour était quasiment identique à la disposition des bâtiments d'aujourd'hui, même si ceux-ci ont chargé de destination ou d'aspect extérieur. Seule l'entrée a disparu, ainsi que l'accès qui était au nord et qui est maintenant à l'est, sur l'emplacement de ce qui aurait été le potager.

Les douves côté nord semblent avoir déjà disparues. Les bâtiments importants sont en pierre et couverts de tuiles : grange, maison, chartrie. Le pressoir et la bergerie sont en

colombages et chaume. Seule l'étable à bœufs est en pierre et chaume. Il est à noter cependant que le mur nord de celle ci est prolongement du mur de la porte d'entrée.

Plus tard en 1742, une note du couvreur Jean Cornet envoyée au Sieur Abbé indique : « sur la maison demeurant, sur les bâtiments en paillis, sur la halle au crochet tant que sur celle aux grains, il n'y a rien à faire. Pour la grange couverte en tuiles, 10 pieds de manque. Pour tout cela 12 sols. »

En 1791 les terres et le manoir sont classés «biens nationaux ». Ils sont vendus à un marchand de biens de Lisieux nommé Jean-Baptiste Brière le 16 juin 1791. Le 23 septembre de la même année, il les revend à M.Mme Leroy de St Martin de Fresnay. Leur petite fille, Mme Olypiade du Buisson , née Fauvel-Leroy Beaulieu, revend le 5 février 1887 pour 40 000 F à Mme Clémentine Julienne-Demay de Berville. Elle revendra le vieux château le 23 octobre 1903 pour 27 000 F à la famille Moutier, propriétaire actuel. La ferme ne sera jamais habitée par son propriétaire mais seulement par des fermiers successifs. Par exemple de 1903, date de l'achat de la ferme par la famille Moutier à 1983, il eût cinq fermiers différents.

Vers le milieu du 19e le vieux pressoir et la bergerie en colombages et chaume brûlent. Ils sont reconstruits en pierre et brique, couverts en ardoise. Le bas de la cage d'escalier en mauvais état fut remonté non plus en colombages mais en briques. Une nouvelle fois le four à pain brûla. Il fut rebâti en 1849 et augmenté dans le grenier d'un demi-étage, le rendant habitable pour des domestiques. Pour y accéder, on flanqua la façade d'un escalier métallique.

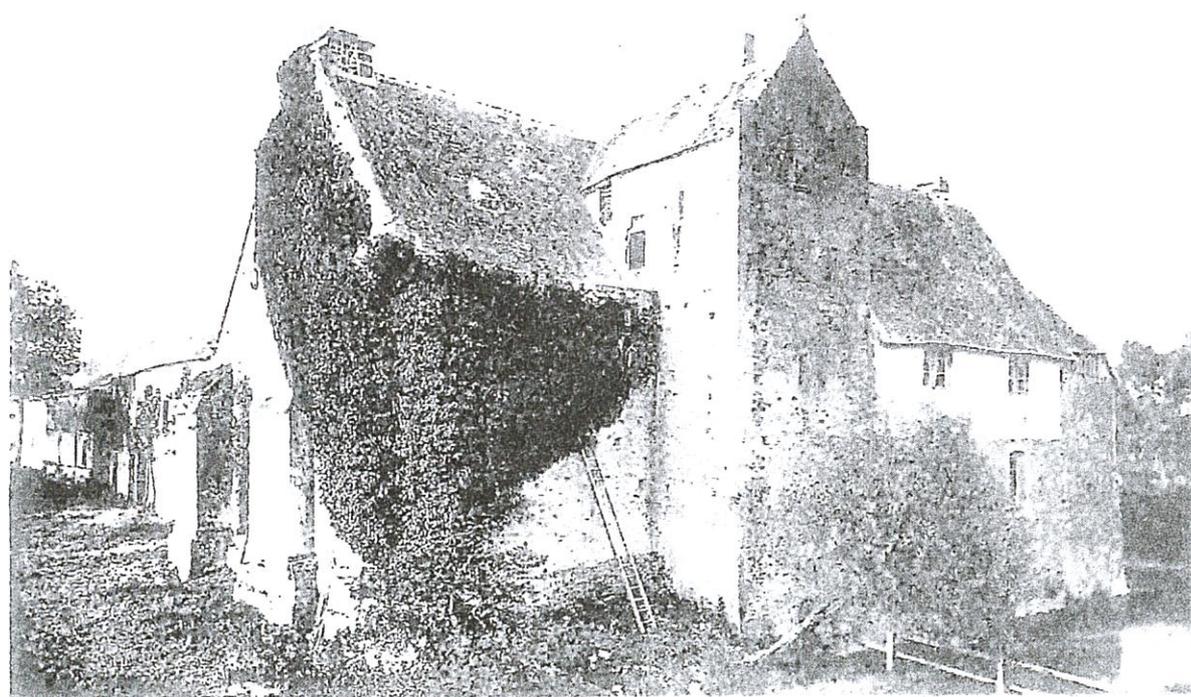
En 1868 le Docteur J.Pépin décrit le manoir : « Il est formé d'un corps de bâtiment à un étage, à angle rentrant dans la cour. La partie la plus ancienne présente des murs de 2 m d'épaisseur au moins. La porte est surmontée d'un écusson. L'entablement présente cette particularité très remarquable que l'on voit ordinairement au église, ce sont des modillons à têtes grotesques ceux-ci représentent des têtes ornées de moustaches, dont une a des oreilles de chat. Un des gables est soutenu par trois larges contreforts à ressauts. Du côté de l'herbage du vivier, on remarque une tour carrée en saillie renfermant un colombier à sa partie supérieure et inférieurement un grand espace vide, présentant une disposition assez insolite, deux murs se terminant chacun par une arcade, divisent la partie supérieure de cette pièce en trois parties ; on y accède par une petite porte ogivale. Une croix en pierre surmontait le toit ; une autre en fer forgé se voit à une des extrémités de ce bâtiment. Ces croix nous rappellent les anciens possesseurs de ces domaines. Une vaste salle occupe le premier étage de l'ancien bâtiment, dont le manteau de la cheminée est orné d'un écu, et deux petites pièces obscures sont regardées comme des cachots. Le touriste ne devra pas manquer de visiter cette antique construction, il trouvera dans le fermier un guide très obligeant ». Si M.Pépin semble passionné par la bâtisse Arcisse de Caumont n'y consacre que quelques lignes dans sa statique monumentale.

Vers 1910 M.Bove, fermier de l'époque, installe l'éclairage au gaz dans toute la ferme. Dans les caves il aménage des hâloirs à fromages, la vieille grange est, elle aussi, transformée en fromagerie. Il sera fabriqué d'abord du camembert qui fut vite remplacé



L'Hôtel du Vivier ou Le Vieux Château

Dessin publié en 1867 dans la Statistique Monumentale



20 - SAINT-PIERRE-sur-DIVES - Le Vieux Château (N. H. 1867) - N. D. 1826

Le Vieux Château en 1910

par le livarot, et enfin du pont l'évêque par M et Mme A. Courteille jusque dans les années 1965.

En 1948, lors de la réfection la de toiture, les grandes lucarnes de la maison sont supprimées, le potager de la cuisine et de la chambre en mauvais état sont détruits. La salle des gardes reprend son rôle de pièce de vie.

En 1974 l'ancienne étable à bœufs brûle. En 1983 les douves sont bouchées et celles qui restent sont asséchées. Fin 1984 le mur arrière en colombages est restauré.

En 1995 un prix des Vieilles Maisons Française, permet de restaurer à l'identique la fenêtre et le mur sud de la salle des gardes.

Des fouilles dans la cour en 1996 permettent de retrouver le plan initial de la tour du vivier, ainsi que les fondations d'une tour escalier, le tout datant environ des XIe et XIIe siècles.

Malgré notre monde « moderne » et les blessures que lui a faites le temps, le Vieux Château intrigue encore les gens. Il n'est pas rare que les anciens du pays disent qu'ils savent où sont les oubliettes, qu'un souterrain relie le manoir à l'abbaye.

La légende se mêle à l'histoire ou l'histoire devient une légende ? On ne sait. Ce qui est certain, c'est que l'histoire de cette façon entre dans la tradition populaire et le devient.

Le vieux château le 14 septembre 1996

J.Pierre Pflieger.

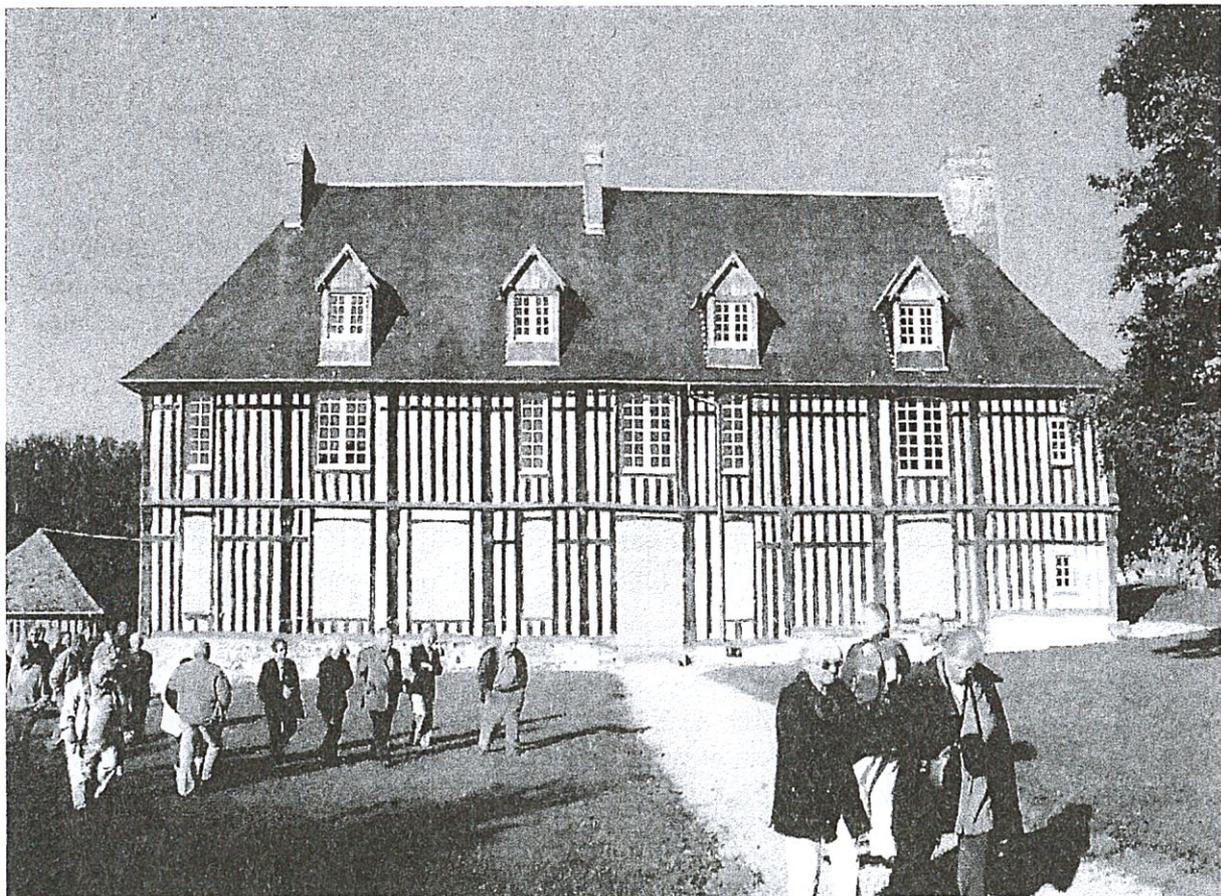
Le manoir de Cauvigny dit Manoir de Charlotte Corday

Le Renouard

Extrait de la brochure publiée par l'association «les Amis de la vallée de la Monne »

A l'occasion des journées du Patrimoine 16 et 17 septembre 2000

Nous remercions l'Association «les Amis de la vallée de la Monne et son Président M. Claude Lauzanne de nous avoir autorisé à publier cette étude.



Visite du manoir de Cauvigny par les adhérents d'Histoire et Traditions populaires, lors de la «sortie manoirs » du 14 septembre 2005

Ce monument en date du XVI^e siècle peut s'enorgueillir d'une longue histoire qui ne tient pas seulement au fait que Charlotte Corday y passa sa jeunesse jusqu'en 1793 et c'est de là qu'elle partit assassiner Marat, chef révolutionnaire à Paris.

La famille de Corday (aux Armes d'azur à trois chevrons d'or) est originaire de Saint-André-du-Bu, près de Falaise, aujourd'hui Corday. Elle est connue depuis le XI^e siècle et sa filiation chevaleresque est suivie depuis 1409. Au surplus, à travers les actes notariaux, ils s'avèrent que les Corday restèrent implantés ou firent souche au Mesnil-Imbert, Glatigny et au Renouard ; On notera que Jacques Adrien de Corday, écuyer, baptisé en 1704 à Alençon, fut le fils d'un capitaine aux gardes de Bourgogne et que sa grand-mère, Marie Corneille, était la fille du grand Corneille.

Jacques Adrien de Corday effectua au milieu du XVII^e siècle de grands travaux pour agrandir et moderniser Cauvigny qui abrita plusieurs ménages, en particulier, l'un de leur fils Jacques François de Corday, appelé le sieur d'Armont, qui épousa Charlotte Marie Jacqueline de Gautier des Authieux, famille voisine aux Autels. Ces derniers furent les parents de Charlotte Corday, née en 1768 au Ronceray, paroisse des Lignerits, aujourd'hui rattachée aux Champeaux.

Les Corday d'Armont se maintinrent à Cauvigny pendant la Révolution et jusqu'en 1875, à travers leurs descendants. A cette date, monsieur Arsène Lesueur, habitant Trun, s'en rendit acquéreur.

Les façades

La structure du pan de bois qui compose les façades est rythmée par des poteaux traités en pilastres qui, à chacun des deux niveaux, supportent des chapiteaux régnant sous les poutres formant linteau au droit des fenêtres. A hauteur du plancher, une corniche en larmier, marque la séparation entre rez-de-chaussée et premier étage.

La disposition verticale des poteaux constitue une des caractéristiques des constructions à pans de bois antérieures au XVIII^e siècle. Les écharpes obliques de la façade sud témoignent du remaniement au XVIII^e siècle. C'est probablement à cette époque que fut posé l'enduit sur les façades ouest et sud qui, dépiqué vers les années soixante, a subsisté sur la partie nord de la façade ouest encore quelques années mais qui a totalement disparu aujourd'hui.

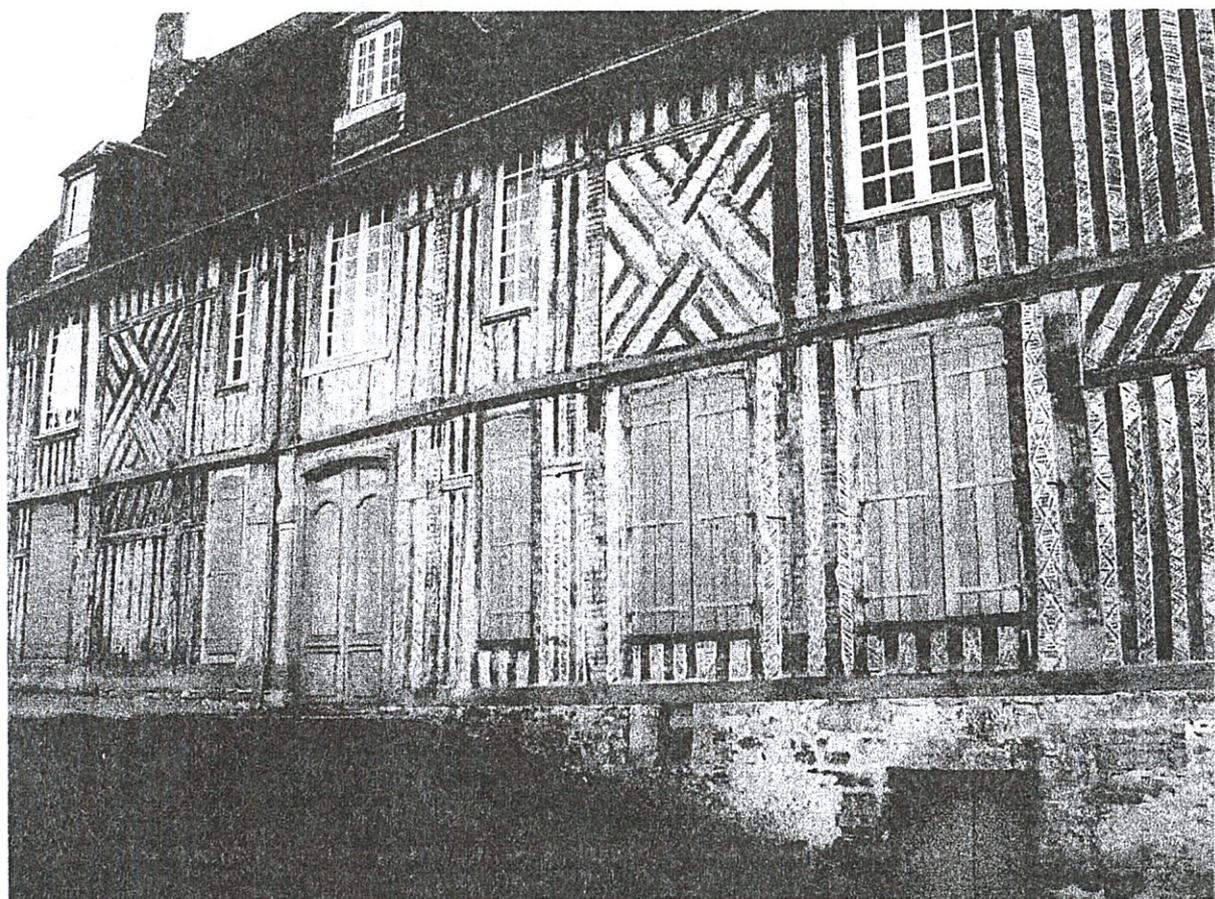
Si le volume originel n'a pas été sensiblement modifié, les façades, quant à elles, ont subi des modifications relativement importantes, notamment dans le rythme de percement des fenêtres ainsi que dans leurs proportions. En effet, au XVIII^e siècle, les linteaux furent remontés tandis que les appuis saillants et moulurés qui se prolongeaient extérieurement sur les potelets, masquant le trou des chevilles, étaient abaissés. Cette disposition originelle est encore observable sur les fenêtres nord et sud de la façade côté jardin.

Ces fenêtres, probablement pourvues d'un meneau lors de la construction du manoir, recevaient des menuiseries dont un exemplaire a été, par chance, conservé en réemploi lors du cloisonnement de la cheminée de la grande chambre du XIX^e siècle.

Ainsi la présence de ce châssis recevant des vitraux et fermant au moyen d'un volet dont le panneau à plate bande sur sa face externe conserve encore son loquet de fermeture, indique

que des menuiseries d'origine étaient encore en place lors des travaux de réaménagement du manoir. S'agissait-il d'une fenêtre à lucarne de la chambre du grenier dont les photos prises au début du siècle montrent qu'elles existaient encore, ou d'une baie d'un petit cabinet ?

Vissées dans la sablière haute du premier étage, des façades nord et ouest, treize anneaux de fer témoignent d'une fonction non encore élucidée.



Détail de la façade – Photographie D. Lalizel 2005

Charpente et couverture

La charpente, comme l'ensemble de la structure du manoir est en chêne et n'a pas subi de modification substantielle depuis sa construction. Réalisée à chevrons formant fermes, elle possède, néanmoins, la particularité d'avoir des fermes principales reposant sur des blochets, eux-mêmes portant sur des poutres de l'étage inférieur. Cette disposition instable n'a pas été sans causer des désordres importants à la charpente par le glissement des blochets mal fixés sur les poutres provoquant une déformation telle de la couverture qu'il fallut, par endroits, doubler le chevronnage trop fléchi.

Originellement en tuiles plates, ainsi que le confirme la présence de débris encore visibles dans les combles et conforme en cela à l'ensemble des ouvertures des manoirs du Pays d'Auge, la couverture actuelle en ardoises, déjà décrite par Dallet en 1892, fut remplacée vers

le milieu du XIXe siècle lorsque les coûts de fabrication et surtout d'acheminement eurent notablement baissé, grâce à la création et à l'extraordinaire extension du chemin de fer. La carte postale du début du siècle montre une couverture probablement âgée d'une cinquantaine d'années. Cette dernière, si elle a contribué à alléger la pression sur les blochets, n'a en rien réglé le problème structurel tout en altérant profondément l'aspect originel.

Les quatre lucarnes du grenier et de la chambre nord étaient originellement plus larges comme l'indiquent les chevêtres encore en place et avaient la proportion massive des lucarnes de cette époque en pays d'Auge. La carte postale du début du siècle montre que la façade est encore sommée de trois des quatre lucarnes anciennes. La couverture de celle de la chambre nord ayant déjà été remplacée par une croupe, toutes furent modifiées lors de la réfection de la couverture au milieu du siècle par la pose de lucarnes à fronton, plus étroites que celles d'origine.

Les bâtiments annexes

Autour d'une cour plantée d'arbres séculaires, se dressent de nombreux corps de bâtiments en cours de restauration qui ont servi de remises agricoles.



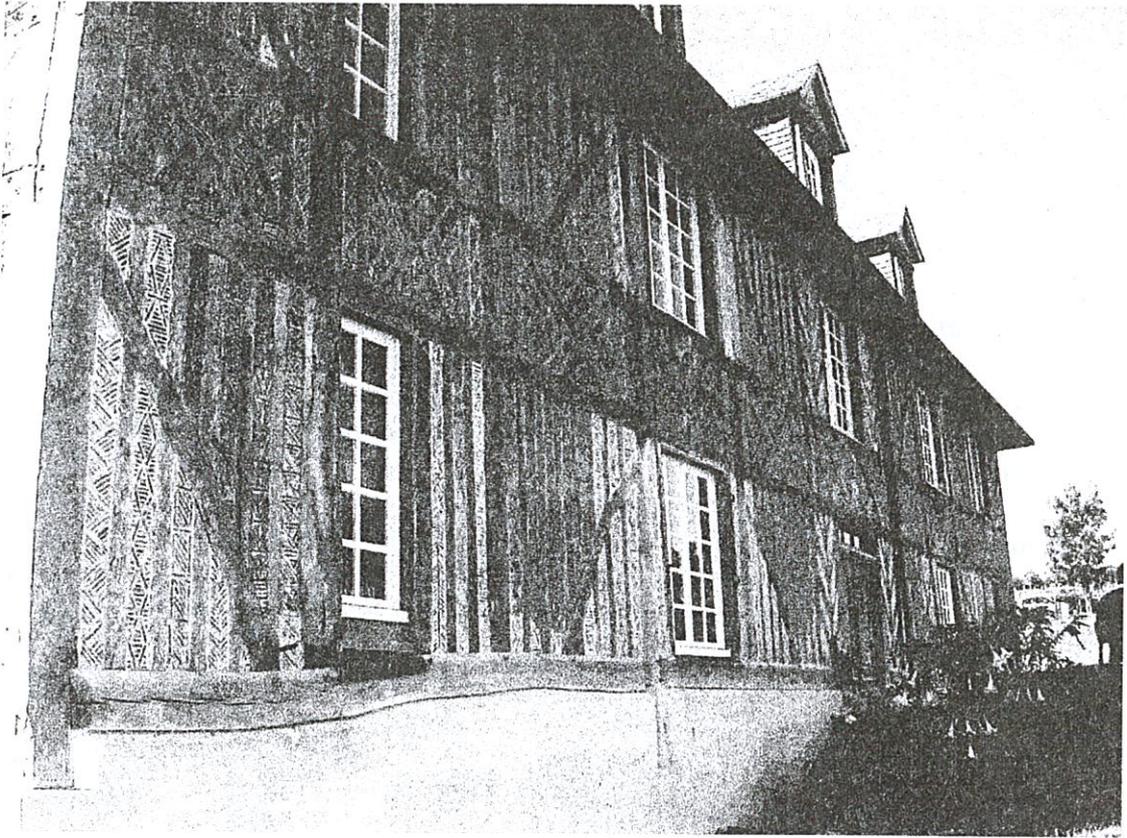
Bâtiments avant leur restauration

Les jardins

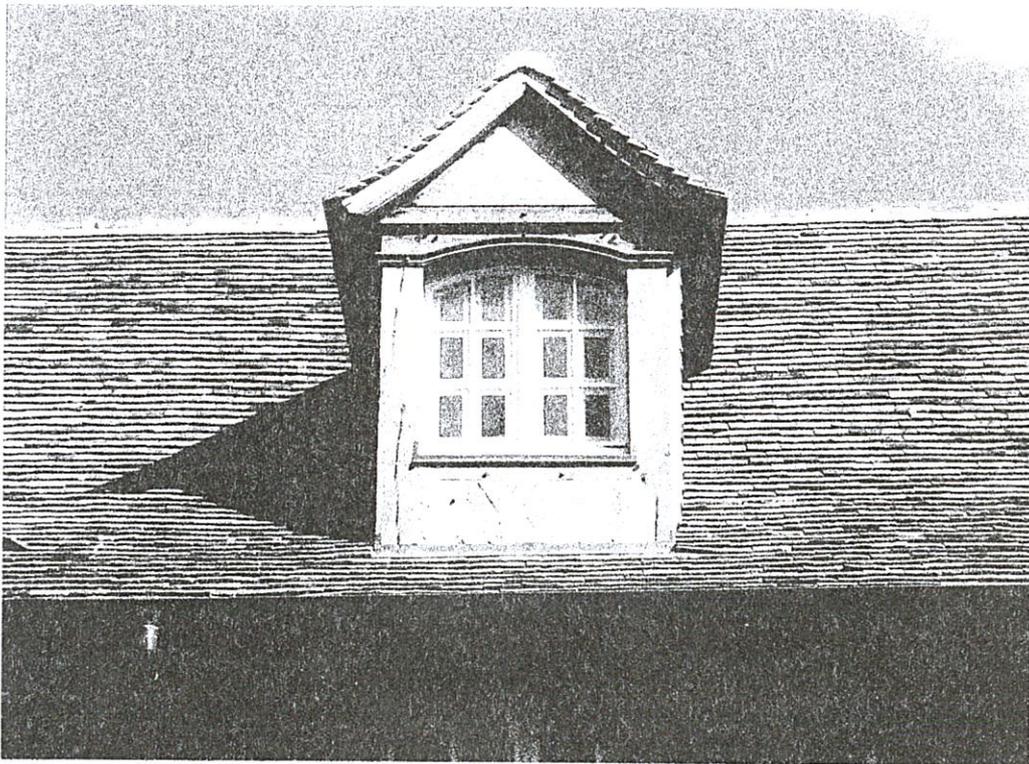
Aujourd'hui réduits à un simple carré de pelouse au devant de la façade est du manoir, les jardins étaient, au début du XIXe siècle, prolongés vers l'est par deux autres carrés de dimensions sensiblement identiques. S'agissait-il d'une création de Jacques François Alexis de Corday ou d'une disposition plus ancienne héritée du manoir originel ?

Au regard de l'histoire des jardins, cette disposition se rapproche de celle observée au château de Flers pour la partie du XVIIe siècle où, conformément à la hiérarchie qui se met en place dès la première moitié de ce siècle, le jardin se subdivise en trois secteurs aux fonctions bien définies : le premier à usage de jardin d'agrément, recoupé en quatre carrés séparés par des allées sablées, le deuxième comme potager et le troisième en verger planté de pommiers et de poiriers de plein vent.

Deux de ces trois parcelles sont encore notées sous l'appellation de jardin en 1825. Le fait que le troisième soit noté prairie n'est pas contradictoire avec son statut de verger. L'abandon de ces parcelles au seul usage agricole ne doit pas être antérieur à la fin du XIXe siècle, car la relation écrite en 1895 et la carte ancienne représentent un jardin potager parfaitement entretenu.



Le manoir de la Cour Thomas, façade arrière



Le Manoir de La Cour Thomas, lucarne.

Le manoir de la Cour Thomas à Heurtevent

Jack Maneuvrier

Photographies : Daniel Lalizel

Dans l'article consacré à Heurtevent dans la Statistique monumentale d'Arcisse de Caumont, l'érudit livarotais Louis de Neuville écrit : « Cette commune (Heurtevent), une des plus riches du canton de Livarot était comprise autrefois dans les limites de l'élection d'Argentan. Les plus anciens seigneurs furent les d'Ouilly, famille originaire d'Ouilly-le-Tesson, près Falaise et qui portaient pour armes : d'argent à bandes de gueules. Nigel d'Ouilly donna la dîme de la paroisse d'Heurtevent à l'abbaye de Saint-Pierre-sur-Dives vers la fin du XIe siècle. Il était le frère de Robert d'Ouilly qui suivit Guillaume le Conquérant en Angleterre où il fut fait connétable d'Oxford. Cette famille illustre qui s'est éteinte en France dans le cours du XIVe siècle subsiste encore en Angleterre dans les maisons d'Oiley de Chislehampton et d'Oiley de Shottisham.

La richesse de la commune d'Heurtevent aux XVIIIe et XIXe siècles, est due à la mise en herbe pratiquée depuis le XVIIe siècle. Cette transformation agricole, production de l'herbe au détriment des céréales a permis le développement de l'élevage d'animaux gras vendus aux marchés parisiens et la production du cidre et de calvados. Cette richesse est matérialisée par l'importance du bâti dans la vallée de la Vie. Plusieurs manoirs, de nombreuses fermes témoignent de cette prospérité et tout particulièrement le manoir de La Cour Thomas.

Cette belle demeure construite en 1737 par Pierre Thomas sieur de Beauprey, officier du roi, receveur du grenier à sel de Livarot, est un bel exemple de la réussite sociale de ces paysans du XVIIIe siècle à la fois cultivateurs, marchands de bœufs, producteurs de cidre et de calvados. Ces agriculteurs vont constituer une nouvelle aristocratie rurale qui prennent en mains les affaires de leur paroisse et que l'on retrouvera après la Révolution de 1789, Maires, Conseillers d'arrondissement ou Conseillers municipaux.

Une biographie de la famille Thomas sera évoquée à la fin de cet article.

La construction du logis obéit aux règles en usage au XVIII^e siècle, plans rectangulaire sur 2 niveaux, toiture à pans coupés, percée avec le souci d'une parfaite symétrie.



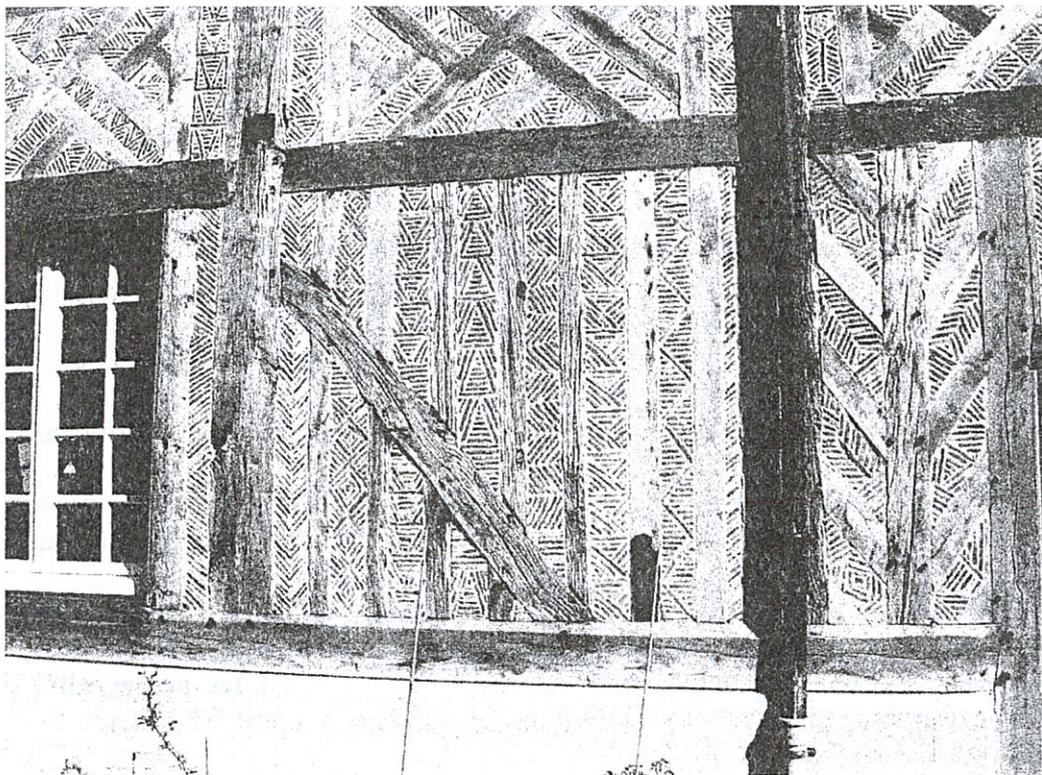
La façade du manoir est constituée de travées limitées par de hauts poteaux qui partent du solin (petit muret de fondation) et se terminent à la sablière de toiture. Chaque panneau comprend deux colombes verticales, une écharpe oblique pour maintenir la rigidité de l'ensemble et de quatre tournisses, pans de bois reliant l'écharpe à la sablière.

Les allèges des fenêtres sont formées de petits pans de bois, disposés en croisillons, qui courent tout au long de la façade et provoquent une rupture nette entre le rez-de-chaussée et l'étage. Cette disposition est comparable à celle que l'on retrouve au manoir de Coupesarte.

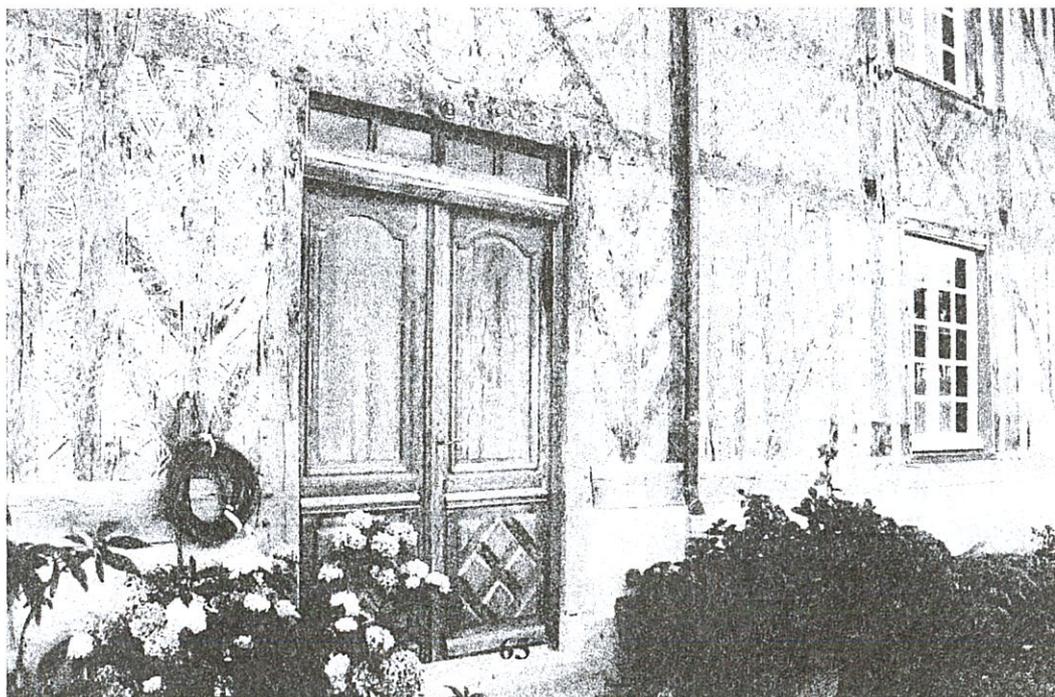
Le panneau central comprend la porte d'entrée et une fenêtre encadrées de panneaux à brins de fougères.

Un superbe hourdis de tuileaux, aux motifs très variés constituent l'entre-colombage. Les lettres T, H, O, M, A, S se lisent dans le hourdis de la première travée. Sur le mur ouest, apparaît discrètement, en chiffres de terre cuite sur un fond de mortier ocre clair la date de construction : 1737, suivie des initiales du maçon ou de l'architecte.

Détail du hourdis de tuileaux



Porte d'entrée avec son décor en brins de fougères



Biographie simplifiée de la famille Thomas

Cette biographie simplifiée s'appuie sur le dépouillement des archives paroissiales de la commune d'Heurtevent réalisées par M. René Delanoë, membre de la Société historique de Lisieux et sur les Insinuations ecclésiastiques de l'Abbé Piel, de 1692 à 1790, publiées par l'imprimerie typographique et lithographique E. Lerebour de Lisieux en 1892.

Les plus anciens membres de la famille qui apparaissent dans les actes sont :

Jean Thomas décédé le 29 avril 1664, époux de **Marie Hérout**

Ils auront, au moins, trois enfants :

1) **Marguerite** Thomas, baptisée à Heurtevent le 7 novembre 1653

2) **Marie** Thomas, baptisée à Heurtevent le 19 mars 1655

3) **Jean** Thomas, baptisé à Heurtevent le 25 mai 1657, décédé à Heurtevent le 8 octobre 1735

Le 22 août 1709, Jean Thomas sieur du lieu, marchand demeurant à Heurtevent, constitue 150 livres de rente en faveur de son fils Me Jean Thomas, acolyte, afin qu'il puisse parvenir aux ordres sacrés.

Le 17 février 1712, Me Jean Thomas, prêtre du diocèse de Lisieux, reçoit les lettres de quinquennium du recteur de l'Académie de Caen. Le même jour le dit Thomas, âgé de vingt-cinq ans environ est nommé par l'Université de Caen sur les archevêchés et chapitres de Bayeux, Lisieux, Sées et Evreux, et sur bon nombre d'abbayes et de prieurés de ces divers diocèses.

Le 19 mars 1712, le dit sieur Thomas, demeurant en la paroisse d'Heurtevent, fait signifier ses noms et grades au seigneur Evêque et au Chapitre de Lisieux.

Le 22 avril 1712, nomination à la cure de Sainte-Marguerite-des-Loges de Me Jean Thomas, prêtre gradué de l'Université de Caen.

Le 9 mai 1712, le sieur Thomas, demeurant à Heurtevent, prend possession de la cure de Sainte-Marguerite-des-Loges.

Le 9 janvier 1745, décès de Me Jean Thomas.

Pierre Thomas, sieur de Beauprey, officier du roi, receveur du grenier à sel de Livarot, né vers 1700, époux de Madeleine Binet née en 1702, inhumée le 11 juillet 1758. Il s'agit, très vraisemblablement du constructeur du manoir. D'ailleurs les initiales de son nom figurent dans le hourdis de la façade du logis. C'est lui aussi qui, le premier de la famille, acheta la charge d'officier du roi, receveur du grenier à sel de Livarot.

Il eut, au moins, sept enfants :

1) **François Pierre** Thomas, baptisé le 18 mars 1738

2) **Marie Adélaïde** Thomas, baptisée le 14 juin 1739

3) **Marie Catherine** Thomas, baptisée le 11 février 1741

4) **Louis Joseph** Thomas, baptisé le 19 mars 1742

5) **Madeleine** Charlotte Thomas, mariée le 7 novembre 1752 à Jean Charles Chatel, sieur des Douaires, marchand.

6) **Charlotte** Thomas, mariée le 7 octobre 1755 à Robert Lautour fils de Jean et de Elisabeth Fortin de Vimoutiers.

7) **Charles** Gilles Thomas, marié le 28 janvier 1749 à Renée Jacqueline Françoise Remon de Saint-Evroult : « Le 28 janvier 1749, dispense de bans pour le mariage de Charles Gilles Thomas, fils de feu Pierre Thomas, conseiller du roi, grainetier au grenier à sel de Livarot et de Madeleine Binet de la paroisse d'Heurtevent, d'une part et Renée Jacqueline Françoise Rémond-Saint Evoult, fille de Gratien Rémond Saint Evroult, de la paroisse Saint Germain d'Argentan ». (Piel, Insinuations ecclésiastiques)

Le 23 janvier 1753, Marie Anne Thomas épouse Jacques Robillard, marchand de bœufs, fils de Jacques et de Catherine Jobey, du Menil-Bacley, en présence de Michel Thomas, sieur de la Couture, Pierre Thomas, père de la dite mariée, Simon Thomas, sieur des Cours, frère, Françoise Thomas, sœur.

En 1785, Jacques Robillard est conseiller du roi, grainetier au grenier à sel de Livarot. « Le 3 mars 1785, Me Jacques Thomas Robillard, conseiller du roi, grainetier au grenier à sel de Livarot et dam Marie Anne Thomas son épouse, demeurant à Heurtevent, constituent 150 livres de rente, en faveur de leur fils Me Simon Robillard, acolyte afin qu'il puisse parvenir aux ordres sacrés. Cette rente est hypothéquée sur u herbage appartenant à la dite dame, nommé le pré de la couture, sis à Heurtevent, près du chemin tendant à l'église de cette paroisse à la forêt de Montpinçon.

Me Robillard, vicaire de Sainte-Marguerite des loges en 1791, prêta le serment constitutionnel le 6 février et le serment de liberté et Egalité le 7 octobre suivant. Mais touché de repentir, il se rétracta publiquement au prône, le 17 mars 1793 et partit en exil. Ses meubles furent confiés par la Municipalité à la garde du curé qui, lui, ne s'était pas rétracté et n'en fut pas mieux traité par la Révolution. Après le Concordat, Me Robillard rentra en France en 1803, fut nommé curé de Tortisambert. Il y mourut en 1815, à l'âge de 55 ans environ. (Piel, insinuations ecclésiastiques)

M. et Mme Toutain, les propriétaires actuels du manoir ont retrouvé, en faisant des travaux d'aménagement, derrière une poutre, un billet émis par le grenier à sel et concernant Pierre Thomas.

GRENIER A SEL de Livarot
N°1 Grosses et menues salaisons

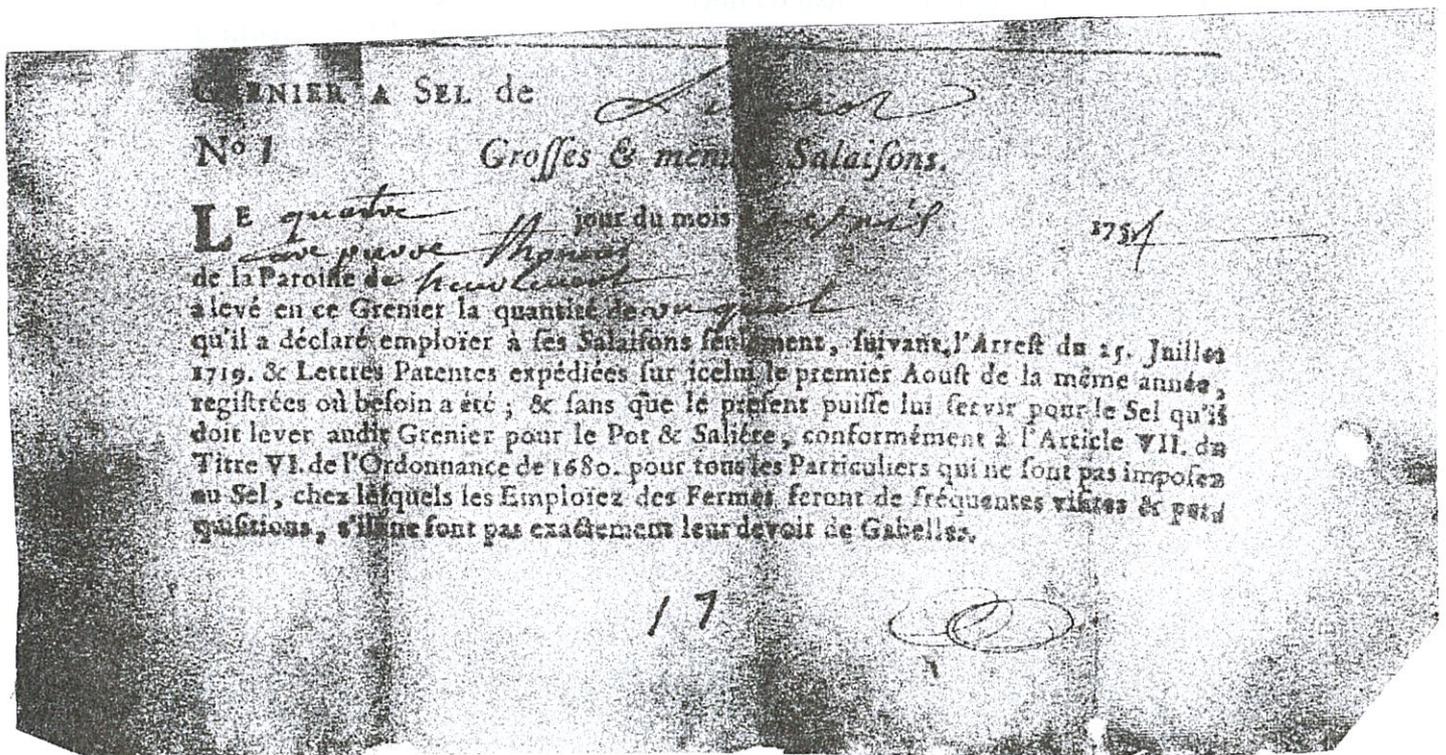
Le quatre jour d'avril 1751

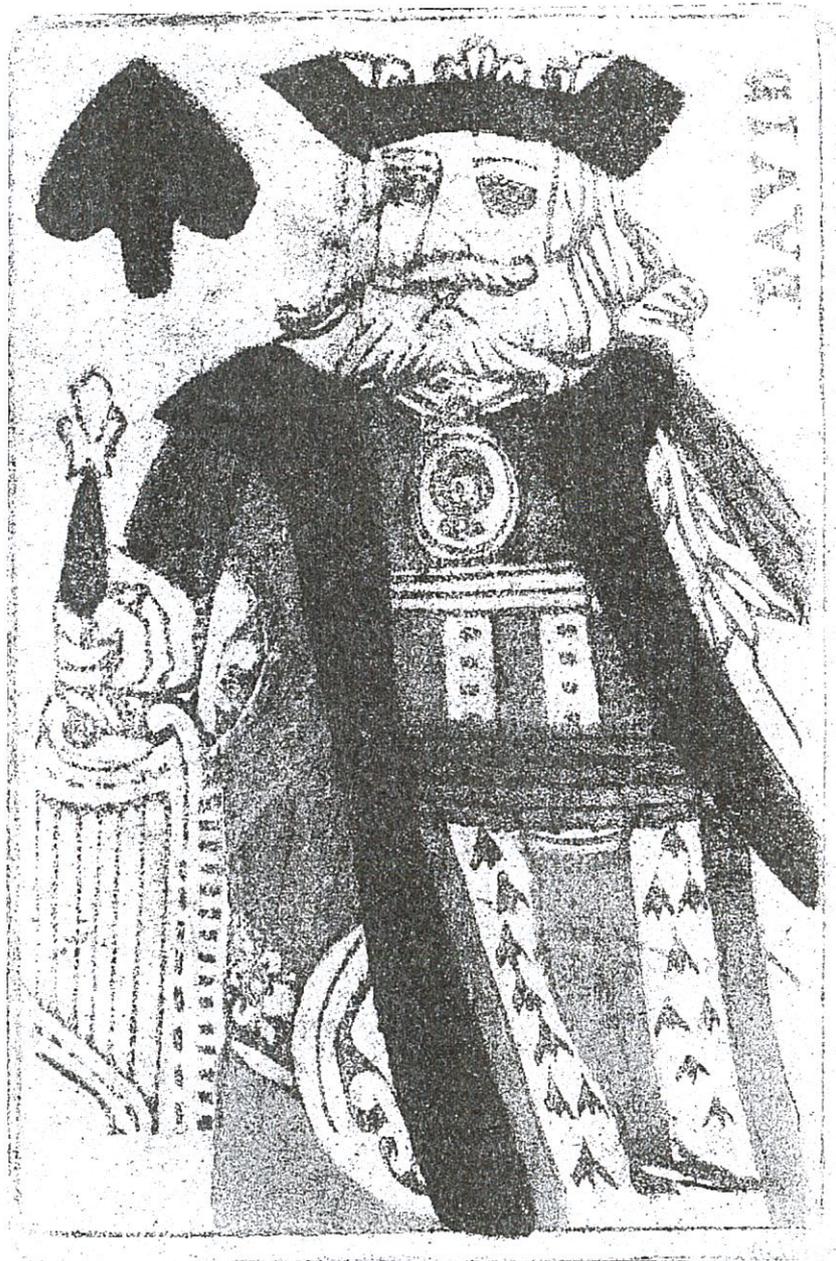
Pierre Thomas

De la Paroisse d'Heurtevent

A levé en ce grenier la quantité de un quart

Qu'il a déclaré employer à ses salaisons, suivant l'arrêt du 25 juillet 1719, & Lettres Patentes expédiées sur icelui le premier août de la même année, registrées où besoin a été ; et sans que le présent puisse lui servir pour le sel qu'il doit lever au dit Grenier pour le Pot et Salière, conformément à l'article VII, du Titre VI de l'Ordonnance de 1680, pour tous les Particuliers qui ne sont pas imposés au sel, chez lesquels les Emploiez des Fermes feront de fréquentes visites et perquisitions, s'ils ne font pas exactement leur devoir de Gabelles.





Carte à jouer XVIIIe siècle retrouvée par M. et Mme Toutain au même endroit que les billets du Grenier à sel