

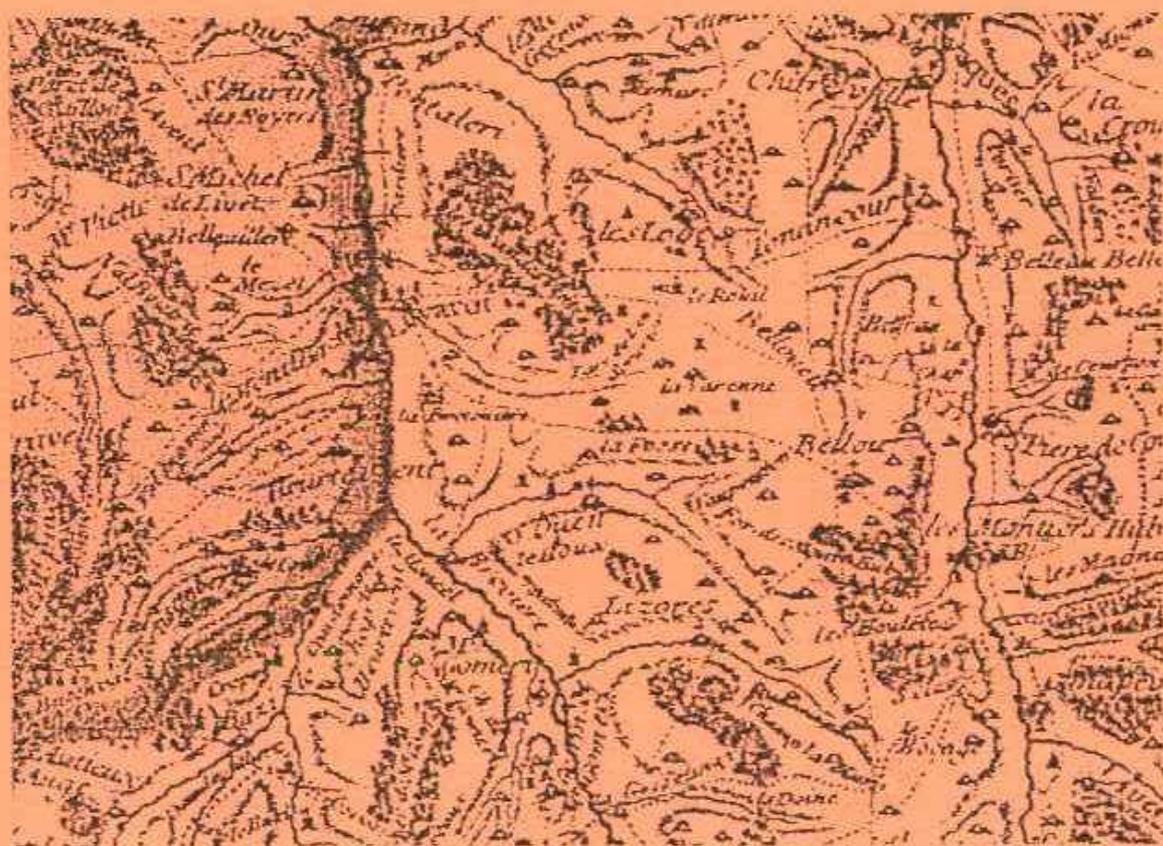
SOCIÉTÉ HISTORIQUE DU CANTON  
DE LIVAROT

Mairie – place Georges Bisson

14140 LIVAROT



BULLETIN n° 3



PRIX : 15 francs

# SOCIETE HISTORIQUE DU CANTON DE LIVAROT

Revue semestrielle publiée par l'Association

Juin 2000 – N° 3

## Sommaire

Claude Lechopier et Michel Deleu <i>La machine à vapeur des Etablissements G.Leroy</i> <i>Les Etablissements G.Leroy</i>	page 2
Marcel Canet raconte : « <i>La machine à vapeur ? un dada de 300 chevaux !</i> »	page 13
Jean-Claude Desblés <i>Le pain</i>	page 16
Madame Duval <i>La Fête Dieu et les Rogations</i>	page 19
Joël Coignard <i>Eglise de Sainte-Marguerite-des-Loges</i>	page 25
Extraits de « l'histoire de Louis Du Bois 1845 » <i>Faits divers</i>	page 29

# LIVAROT

## La machine à vapeur des Etablissements Leroy

La commune de Livarot possède un exemplaire unique de machine à vapeur. Cette machine dont l'énergie révolutionna le secteur industriel est inscrite à l'Inventaire supplémentaire des monuments historiques comme les bâtiments qui l'abritent. Elle a traversé un siècle sans subir de dommages irréversibles et le temps ne l'a dépossédée que de quelques dents, d'un purgeur et d'un robinet.

La fin du millénaire la voit endormie mais toujours prête à satisfaire quelque passionné désireux de la voir à nouveau fonctionner.

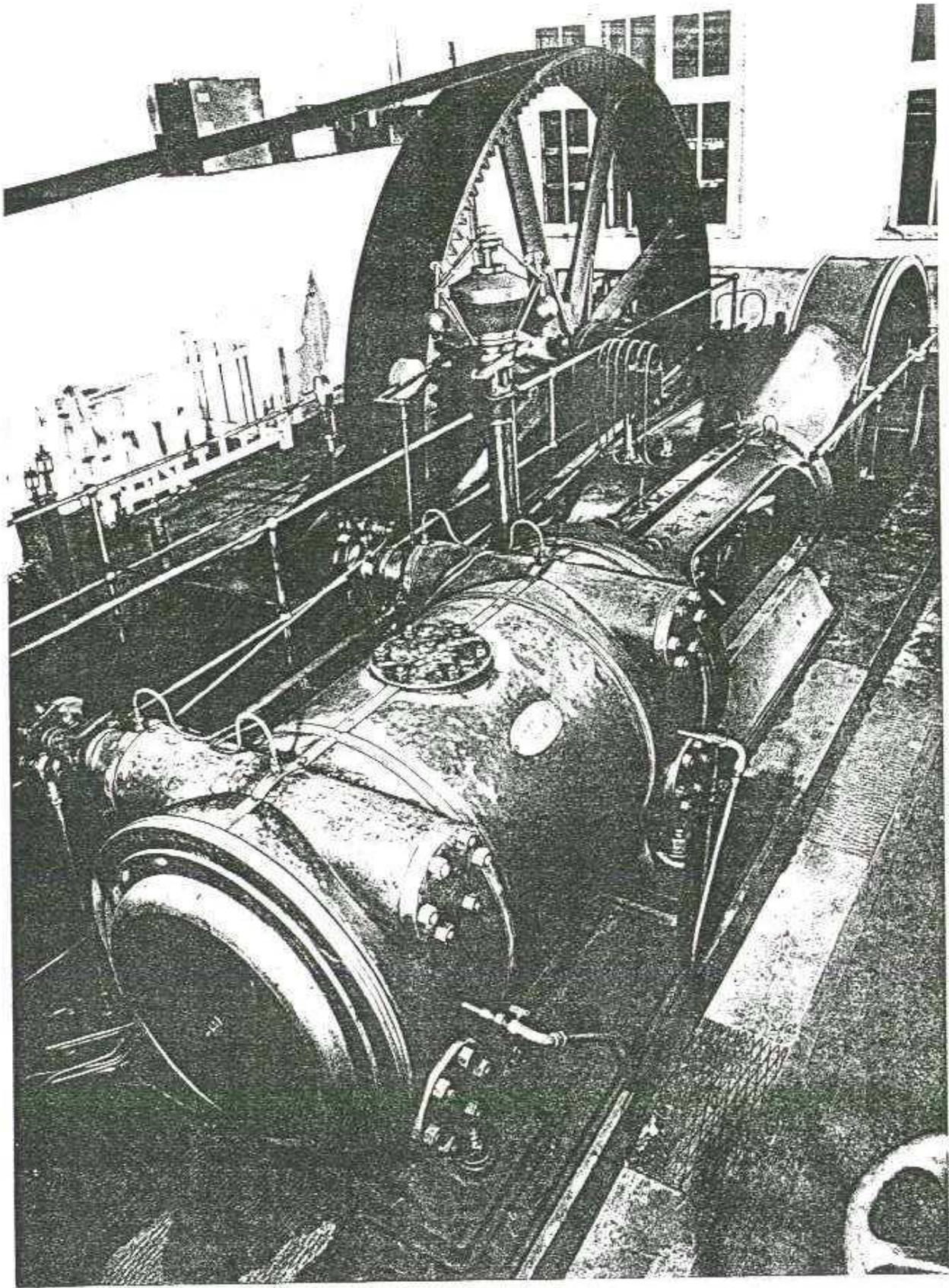
## HISTORIQUE

Cette machine est sortie vers 1885 des ateliers Crépelle et Cie de Lille qui étaient dépositaires du brevet Corliss, un ingénieur américain qui inventa le régulateur. Trois machines identiques furent alors construites. L'une d'elles fut détruite pendant la Seconde Guerre mondiale, une autre fut démontée

au sein des ateliers Crépelle car elle était devenue trop encombrante et la troisième -la seule qui soit encore en état de marche- est conservée dans les bâtiments de l'ancienne usine Leroy située en bordure de la Vie à Livarot. Elle fut achetée d'occasion en 1906 à la Société des mines de La Bellière dans l'Orne par M. Georges Leroy pour produire l'électricité nécessaire au fonctionnement de la scierie qu'il venait d'installer dans l'ancienne filature de lin de Jean-Lambert Fournet.

Lorsqu'elle arriva à Livarot, la puissance de la machine était décuplée car son cylindre d'origine avait été remplacé par un autre de diamètre plus grand. Sa mise en place dans la scierie livarotaise fut assurée par M. Crépelle en personne assisté des mécaniciens très compétents de l'usine. Elle fut installée avec la génératrice d'origine et ses deux collecteurs et n'a jamais été déplacée depuis. Elle fut seulement soulevée à l'aide de vérins, qui se trouvaient au-dessous et ont disparu depuis, lorsque certaines réparations s'imposèrent. Les pièces étaient **refaites** et figolées à la main pour éviter le jeu et l'échauffement.





La machine à vapeur produisit de l'électricité pour l'usine de 1906 jusqu'à la fin des années 50. Elle alimentait l'usine (équipée de machines en 110 volts en courant continu) de 7h du matin jusqu'au soir autant pour l'éclairage que pour la force motrice. La grue sur rails d'une force de 7 tonnes et de construction anglaise que possédait l'usine avait ses propres chaudière et machine à vapeur. Cette grue Bedford soulevait jusqu'à 3 ou 4 troncs d'arbre dont le poids la faisait parfois dangereusement pencher en avant.

Dans les années 40, avant l'arrêt de la machine à 6h1/2, une turbine sur la rivière était mise en marche pour éclairer la sortie d'usine des ouvriers. Par la suite, le courant fut fourni par E.D.F. car l'entretien de la turbine était devenu trop coûteux. Il y eut une époque où, par contre, l'usine vendait du courant à la centrale électrique du Littoral Normand, société d'exploitation livarotaise d'électricité. En 1945, après la nationalisation de la société, l'usine continua d'envoyer du courant jusqu'à ce qu'elle s'aperçoive que ce service lui était facturé par E.D.F. !!

En 1957, les Etablissements Leroy de Saint-Pierre-sur-Dives ouvrirent un atelier de fabrication de novopan vers lequel étaient acheminés les déchets neufs destinés à être broyés. L'usine de Livarot perdit alors le combustible nécessaire au fonctionnement de la machine à vapeur. La machine continua à tourner encore quelque temps pendant les heures de pointe avant que ne soient installés à côté des transformateurs à haute tension. Les 15 000 V reçus étaient transformés en 127 et 220 V. Toutes les machines de l'usine furent modifiées et les moteurs en continu furent remplacés par de petits moteurs alternatifs.

En 1968, les débrayages des employés E.D.F. retardant la fabrication des boîtes à fromage, la machine à vapeur fut remise en service par Marcel Canet et Alain Averty, électriciens, aidés d'un chauffeur. La machine produisit l'énergie nécessaire au fonctionnement de l'usine pendant toute la période des événements jusqu'aux accords de Grenelle.

## **FONCTIONNEMENT**

Cette machine de 300 chevaux est un moteur qui marche à la vapeur. A l'intérieur se trouve un piston avec un arbre et la pression de la vapeur pousse ce piston. Le volant tourne à 106 tours/minute, fait 4m10 de diamètre et pèse 7 t. Il entraîne une génératrice qui fait 2 000 ampères en courant continu de 125 V, tourne à 500 tours/minute et, par transmission, entraîne un alternateur qui tourne à 1 000 tours/minute et fournit du courant de 127/220V triphasé alternatif en 60 kilowattampère. La transmission se fait par une courroie de 46 m de long en poil de chameau tressé. Celle-ci remplace la courroie de cuir d'origine qui se détendait lorsqu'elle était exposée à d'importants écarts de température. La machine est à simple expansion et à double effet, c'est-à-dire que la vapeur pousse le piston avant d'être chassée dans un condenseur en dessous. La vapeur est refroidie, transformée en eau chaude et ensuite renvoyée dans les chaudières par une pompe.

Cette machine n'est pas à tiroirs ni à soupapes comme le matériel S.N.C.F. mais à

obturateurs: deux pour l'arrivée de la vapeur et deux pour l'échappement. L'obturateur est un cylindre en forme de foret hélicoïdal. Une rampe continue fait un quart de tour quand la vapeur passe. En un quart de tour, elle est fermée et inversement de l'autre côté. Ce mouvement alternatif rectiligne du piston passe sur le maneton en mouvement circulaire continu et, comme l'arbre de transmission est pris directement dessus, le volant tourne à 106 tours/minute quand tout est en marche.

Un système de bielles forgées à la main commande l'ouverture et la fermeture des obturateurs, les amortisseurs et les soupapes. Le régulateur est entraîné par deux contrepoids. Quand la vitesse augmente, les deux contrepoids s'écartent et actionnent une bielle qui sert de régulateur. Un genre de clapet nommé **dashpot** et fonctionnant comme les amortisseurs de voiture servait à réguler et modérer les allers et retours de l'ouverture de vapeur. Le régulateur venait se poser sur le dashpot pour permettre le redémarrage qui était impossible sans cette manoeuvre.

La partie embiellage de la machine n'avait pas de graisseur et un machiniste devait passer tous les 3/4 d'heure environ pour remplir cette fonction.

Le matin, quand le machiniste arrivait en même temps que les chauffeurs, à 5 heures, il mettait le piston au point de départ à l'aide d'un système de traits qui servaient de repères. Le machiniste ouvrait délicatement la vanne et tapait de temps en temps pour savoir si la vapeur arrivait. Quand le volant se trouvait au point de départ, il ouvrait la vanne à fond pour que la vapeur arrive puissamment et le volant démarrait. La pression de la vapeur devait rester identique, ce que seule l'oreille habituée du machiniste pouvait vérifier en l'absence de manomètre. Lorsque la machine était lancée, il fallait manoeuvrer les vannes et faire le vide dans un condenseur au-dessous, une sorte de culasse à 5 trous dotée de clapets en caoutchouc. Un tuyau amenait l'eau de la rivière directement dans le condenseur où la vapeur était refroidie, transformée en eau chaude puis renvoyée vers la chaudière pour être réchauffée à nouveau et transformée en vapeur. Quand le niveau de la rivière était bas ou lorsque des matériaux bloquaient l'entrée de la tuyauterie suite à des inondations, l'eau de la rivière n'arrivait plus. La machine pompait alors de l'eau dans une réserve du sous-sol qui lui donnait une autonomie de 2 à 3 heures. Cette réserve d'eau était l'ancienne étuve de la filature Fournet dans laquelle le lin était mis à tremper et macérer. C'est dans cette cuve que furent dissimulées pendant la Seconde Guerre mondiale des réserves de cuivre et de bronze destinées à l'atelier de mécanique et qui permirent à l'usine de ne pas interrompre son activité.

Le système de graissage possédait deux parties mécaniques. Un graisseur était rempli d'huile verte particulièrement résistante à la chaleur qui était envoyée dans le cylindre. Un autre servait à graisser le mouvement des bielles, le sabot et l'articulation de la machine. Le sabot se déplaçait dans un mouvement de va-et-vient. Il possédait une encoche au milieu. Sur le graisseur se trouvent des crins desquels dégouttait l'huile. Quand le godet passait dessous, les crins léchaient l'huile et ainsi de suite. Pour vérifier la température de la bielle, il fallait mettre la main dessus et suivre le mouvement. L'expérience seule détectait le bon ou mauvais

fonctionnement.

L'arbre principal de la machine est maintenu par deux gros paliers. Le graissage se faisait par une chaîne avec une lanière de cuir qui trempaient dans le réservoir d'huile, dans le fond du palier, et par rotation graissaient l'arbre. Le même système assurait le graissage de la dynamo mais la chaîne était remplacée par des bagues en forme de gorge qui en tournant déposaient l'huile sur le palier.

Des centaines de litres d'huile étaient nécessaires au fonctionnement de la machine. L'huile utilisée tombait dans des gouttières et était récupérée au sous-sol dans des filtres en galvanisé à plusieurs étages. L'eau était séparée de l'huile qui servait ensuite à graisser toutes les machines de l'usine.

La génératrice, qui remplaça celle d'origine détruite en 1944, est dotée de câbles souples qui compensaient ses déplacements et les vibrations. Au-dessous, les câbles souples sont remplacés par des barres en cuivre par lesquelles le courant 110 V arrivait. Un discontacteur mécanique avait été réalisé pour la génératrice après la Seconde Guerre mondiale. Cette machine s'autorégulait avec un système de bobinage. Quand la tension était normale, le contacteur se collait au bobinage mais si la tension montait de façon excessive, il sautait et réglait ainsi la tension et le voltage en minimum et maximum. Au-dessous, des tresses en cuivre argenté formant une palette protégeaient la génératrice en recourant au même système. La vapeur était distribuée par une nourrice à la sortie des chaudières après être passée par de grosses tuyauteries à épurateurs qui éliminaient l'eau qui se formait. Il existait deux chaudières: une Veliet-Lescure et une Roser.

La machine était démarrée avec 7 kg de pression. En hiver, il fallait maintenir la pression pour chauffer les séchoirs et l'atelier d'agrafage. De la vapeur était également envoyée dans de grandes fosses où le bois était dégelé. Une journée d'hiver, les chaudières consommaient l'équivalent de 40 stères de bois. Elles étaient alimentées par les déchets des peupliers de 10 m de long et 60 cm de diamètre qui étaient débités. Au milieu de la scierie, un gros aspirateur récupérait le moindre copeau et même la sciure qui étaient envoyés aux chauffeurs. Ceux-ci poussaient tous ces déchets dans les foyers avec de grands râtaux. Quand du bois bloquait l'entrée du foyer, il arrivait qu'un chauffeur saute dessus pour le décoincer... jusqu'à ce que l'un d'eux tombe en partie avec le chargement et ait les jambes brûlées. A la suite de cet accident, des trapèzes furent installés au-dessus des foyers permettant aux chauffeurs de se suspendre et de prévenir la chute.

Pour que le chauffage fonctionne correctement, il fallait alterner bois sec et mouillé. Le directeur contrôlait de son bureau la bonne combustion en surveillant la fumée qui sortait de la cheminée...

L'eau et la vapeur des chaudières étaient régulièrement chassées dans la rivière qui longeait l'usine. Les eaux évacuées n'étaient pas polluées car elles avaient bouilli plusieurs fois. A cette époque, on pouvait voir de nombreuses anguilles et truites à la sortie de l'eau.

Les chaudières furent détruites en 1982.

# LES ETABLISSEMENTS LEROY

## HISTORIQUE

Dès 1901, Georges Leroy, mécanicien lexovien en faillite, fit construire en côté de la filature Duchesne-Fournet un bâtiment en poutrelles métalliques -aujourd'hui disparu- conçu par Eiffel et présenté à l'exposition universelle de 1900. Ce bâtiment boulonné et riveté abrita l'atelier d'agrafage des boîtes à fromage au sein duquel 80 femmes travaillaient.



Le bâtiment Eiffel

En 1905, Georges Leroy acheta l'ancienne filature de lin qu'avait fait construire Jean-Lambert Fournet, marchand de frocs lexovien, à l'emplacement d'un ancien moulin à blé détruit en 1841. Le bâtiment fut reconverti en scierie qui débitait du chêne pour la fabrication du parquet, du châtaignier pour celle de chaises et du peuplier.

A partir de 1906, la scierie s'orienta vers la fabrication de boîtes à fromage en peuplier. Les séchoirs à lin furent utilisés pour le séchage des copeaux et du placage destinés à la fabrication des boîtes.

En 1907, l'usine fut raccordée au réseau ferré.

Le bâtiment principal fut amputé d'un étage suite à un incendie survenu en 1919. En 1924, suite au sinistre, la roue à aubes qui jouxtait le bâtiment -et pour le fonctionnement de laquelle un bief avec une chute d'eau de 5 à 6 m avait été aménagé- fut remplacée par deux turbines

de 35CV qui fonctionnaient encore en 1956 et actionnaient une dynamo. Les piliers du bâtiment qui ont plus de 120 ans témoignent encore de la présence de cette roue à aubes car ils conservent en leur milieu le trou destiné au passage de l'arbre de transmission. Tous les piliers sont solidaires les uns des autres et lorsque certains d'entre eux furent surélevés avec des

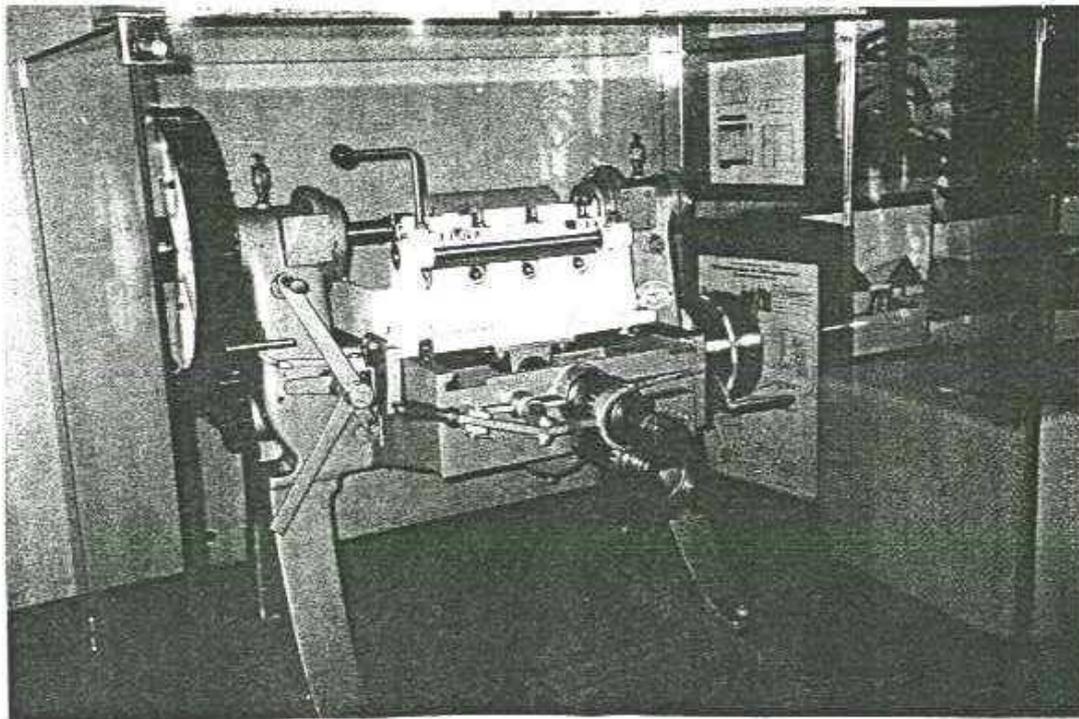
vérins pour l'installation des transformateurs, ce fut tout le bâtiment qui se souleva d'un bloc ! Devenue en 1908 "S.A. par actions des Etablissements Leroy", l'entreprise entama une expansion spectaculaire qui se prolongea jusqu'à la fin des années 60, époque de sa fusion avec la société Isorel et de la création d'Isoroy.

L'usine cessa de fonctionner en 1986. L'atelier de mécanique quitta le site pour la zone industrielle de Livarot suite à un échange de locaux avec la ville qui devint alors propriétaire de la machine à vapeur.

## LES CONDITIONS DE TRAVAIL

A l'origine, les troncs d'arbre arrivaient entiers. Jusqu'en 1926, date d'arrivée de la grue à vapeur, les grumes étaient déchargées des wagons à la main et transportées par des chevaux jusqu'à la scierie. Dans l'usine le travail était alors interrompu car la participation de tous les employés était requise pour cette rude tâche.

La première étape du travail consistait à écorcer les arbres manuellement avec une hache en veillant à ne pas faire de trop grosses chutes de bois. Ensuite les troncs étaient coupés pour passer à la **dérouleuse**. Cette machine avait une lame très tranchante qui découpait des feuilles de placage sur la bille de bois qui tournait sur elle-même. Les dérouleuses étaient actionnées avec des leviers et volants à main. Il y avait 4 dérouleuses dont une inventée par Georges Leroy qui est encore exposée dans les locaux de l'usine de Lisieux.



La dérouleuse de Lisieux

Le placage dont l'épaisseur variait selon son utilisation était coupé en plaques par un massicot

et mis à sécher soit dehors empilé sur des claies, soit dans les séchoirs à côté de la machine à vapeur, soit dans des tunnels chauffés. Au sein de l'usine le placage était transporté dans des wagonnets qui circulaient sur des rails.

Près des dérouleuses, des scies à ruban et des scies circulaires sur lesquelles travaillaient les femmes débitaient des arbres en planches.

L'atelier d'agrafage fonctionnait par équipes de cinq personnes : deux d'entre elles faisaient les dessus des boîtes à fromage, deux autres les dessous et la cinquième les couvrait. Pour deux ou trois équipes, une personne supplémentaire était chargée de passer les copeaux destinés à faire le tour des boîtes dans une machine appelée **calende** pour leur donner une forme arrondie .



L'atelier d'agrafage avant 1939

Les équipes étaient composées d'une faiseuse d'anneaux qui agrafait un copeau de bois en y insérant une rondelle et passait le tout à sa voisine de gauche qui fixait avec cinq agrafes le fond ou le dessus de boîte à l'anneau. Les machines n'étaient pas arrêtées pendant cette manipulation qui nécessitait une grande dextérité. Pour améliorer l'adhérence des doigts à la boîte, les ouvrières enrobaient leur pouce gauche d'un morceau de caoutchouc qui, souvent, avait été découpé dans une chambre à air de vélo.

Les boîtes agrafées étaient ensuite jetées dans un grand bac à gauche avec d'un côté les couvercles et de l'autre les fonds. Enfin, un **couvreur**, le plus souvent un jeune, emboîtait les deux parties et posait les boîtes soit dans des caissettes soit dans des emballages ou **harasses** qui pouvaient en contenir jusqu'à 500.

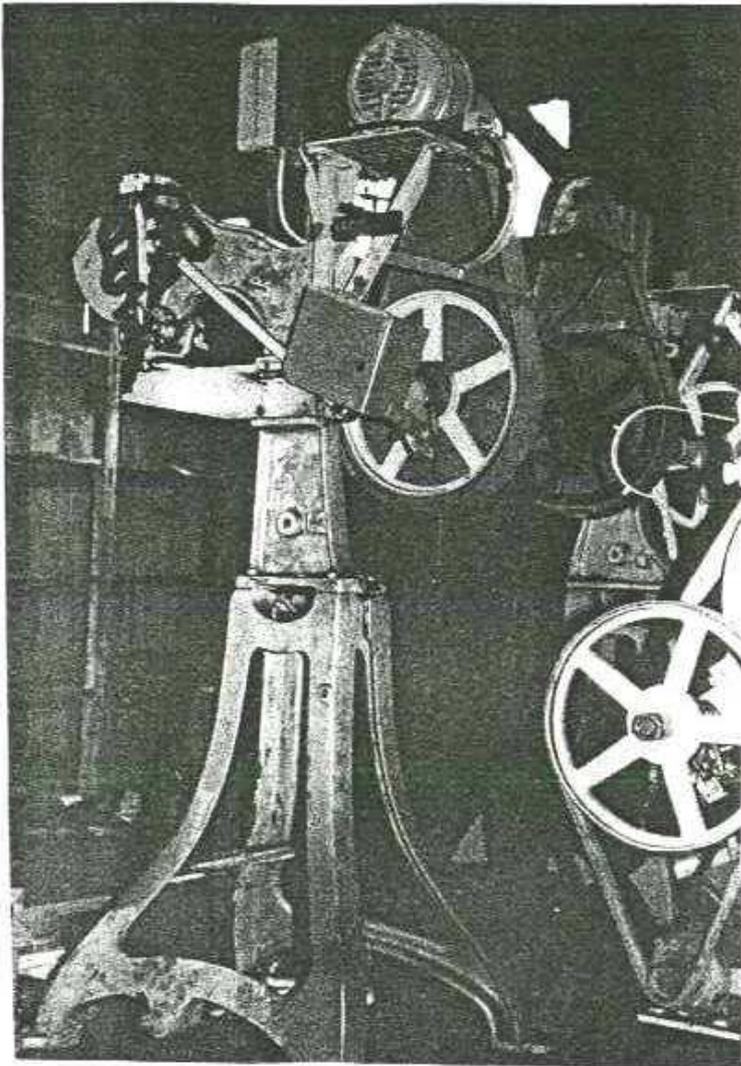
Une équipe fabriquait environ 1 500 boîtes à l'heure.

Un employé approvisionnait en matériaux les ouvriers qui fabriquaient les boîtes. Il transportait

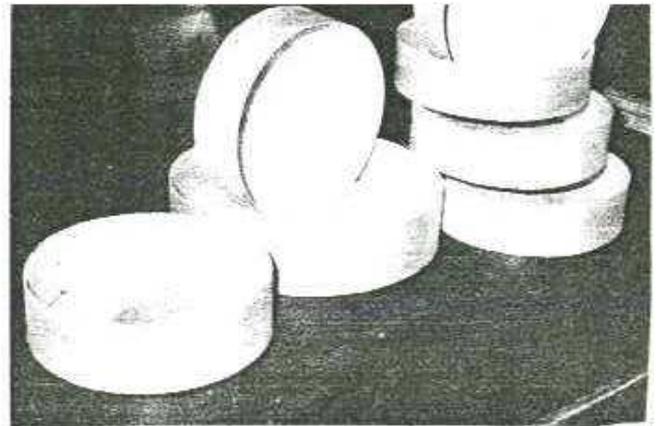
## L'invention de la boîte à fromage

*Avant la création de la boîte destinée à faciliter leur transport, les fromages étaient enveloppés individuellement dans du papier blanc puis regroupés par 5 dans du papier d'emballage. Ils étaient ensuite expédiés dans des plaques de bois ou posés sur des pailots (petits matelas de paille).*

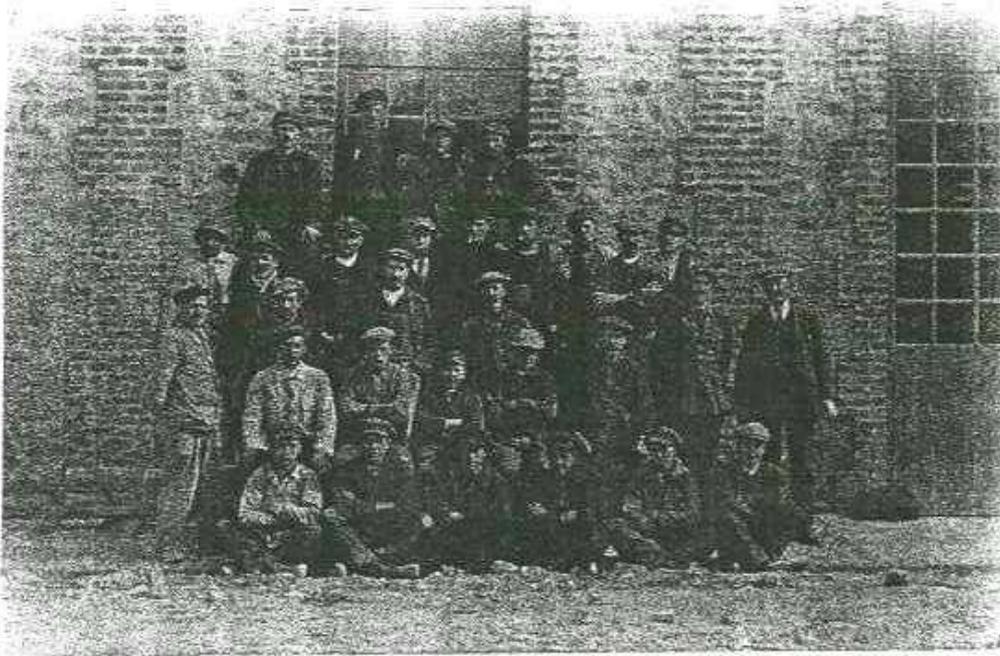
*Plusieurs personnes s'approprièrent l'invention de la boîte à fromage. Un exportateur havrais, M. Rousset, se serait inspiré des boîtes à pharmacie du Jura pour créer en 1887 un emballage adapté au fromage. M. Auguste Lepetit, fromager, aurait le premier imaginé la boîte à fromage à moins que ce ne soit l'ingénieur Ridet de Vimoutiers et Georges Leroy ou encore M. Ledru, propriétaire d'une scierie à Sainte-Marguerite-de-Viette, qui rapporta de Suisse un modèle de boîte à vaseline destinée à graisser le pis des vaches...*



Une machine à agrafier



Boîtes à fromages



Le personnel de l'usine Leroy



aussi les boîtes terminées dans un local où elles étaient stockées avant d'être expédiées. Ce poste fut occupé pendant des années par le même homme que sa petitesse obligeait à utiliser un marchepied pour travailler. Cet homme avait été surnommé "petit père".

Tous les employés travaillaient à la pièce mais les boîtes à pont-l'évêque étaient mieux rémunérées que les boîtes à camembert car elles étaient plus difficiles à réaliser.

Jusqu'en 1945 la semaine de travail s'achevait le samedi soir et après cette date dès le samedi midi. Le travail commençait à 7h30 et s'interrompait à midi pour les hommes et 11h30 pour les femmes. M. Vaugeois, directeur, avait accordé cette 1/2 h aux ouvrières pour leur permettre de faire leurs courses et de préparer le repas. Le travail reprenait à 13h30 pour s'achever à 18h30.

Certaines boîtes étaient faites à domicile. Les employés se présentaient à l'usine à 13h30 et ramenaient chez eux les fournitures nécessaires à la réalisation de 500 boîtes clouées sur un métier. Le soir, les parents faisaient les fonds et couvercles des boîtes que les enfants assemblaient. Le lendemain, les boîtes terminées étaient livrées à l'usine. Cette activité offrait un complément de salaire aux familles.

En dehors de l'activité d'agrafage, l'usine possédait un atelier où les rondelles de bois nécessaires à la fabrication des boîtes étaient découpées avec des scies; une caisserie où étaient réalisées les caissettes à fromages agrafées (ou cageots) et un atelier où étaient réparés les emballages ou harasses, activité le plus souvent réservée aux personnes âgées. Enfin, l'usine possédait un atelier de mécanique. Treize personnes étaient affectées à l'entretien.

Après la guerre, devant l'impossibilité de se procurer des pièces pour les agrafeuses Bremer acquises à Leipzig, ville appartenant désormais à la zone russe, un ajusteur de l'usine, Roger Daunay, refit toutes les pièces à la main ainsi que des gabarits pour les fraiseuses. L'entreprise développa cet usinage de pièces et fabriqua par la suite les machines elles-mêmes. Ainsi, les machines destinées à la fabrication des boîtes à fromage serties en carton furent construites à Livarot et Raoul Lemarchand créa une machine pour couvrir les boîtes. Cette automatisation augmenta considérablement le rendement. En 1954, une équipe de 13 personnes fabriquait quotidiennement 18 000 boîtes en carton. En 1986, 2 personnes produisaient 40 000 boîtes en 7h1/2...

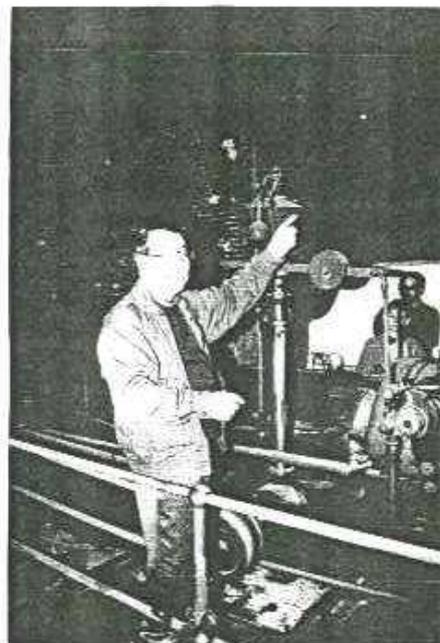
Témoignages de Marcel Canet et Michel Deleu recueillis par Claude Lechopier.

Source : article de Philippe Dupré, La Machine à vapeur de Livarot. Revue **Le Pays d'Auge**.

Marcel Canet raconte :

## "La machine à vapeur ? Un dada de 300 chevaux !"

"Je suis né à Livarot. Ma mère s'appelait Fauchaux et l'on peut dire qu'elle a été veuve trois fois. Son premier mari s'appelait Basnier, il a été tué à la guerre de 14. Elle s'est remariée avec Fauchaux et a eu trois enfants avant de devenir veuve une seconde fois. A la veille de se remarier, son futur époux se tua à moto sur la route de Lisieux. C'est pour cette raison que je ne porte pas le nom de Fauchaux même si j'étais déjà conçu. Sur ma première carte d'identité figurait le nom de ma mère et la mention "né de père inconnu". Je suis comme le petit Jésus, sauf qu'il eut plus de chance que moi car Joseph fut son père nourricier !



Le père Fauchaux, Baptiste, était transporteur et débardeur de bois pour les Etablissements Leroy. Il avait 8 à 10 chevaux et des attelages, des "diabes", pour sortir les grumes des bois et les amener jusqu'aux Etablissements Leroy. Roger Leroy, qui était jeune à cette époque, raconte que lorsque les diabes arrivaient par le centre ville avec 4 chevaux en ligne ils devaient passer à gauche du monument aux morts pour tourner vers la rue de Lisieux et la manoeuvre était spectaculaire. Quand le cheval de tête arrivait sur le trottoir de l'actuelle B.N.P., le bout des grumes frottait sur la vitrine du magasin Vautier devenu aujourd'hui le magasin d'électricité du carrefour. Le père Fauchaux ne se servait jamais de fouet ; il ne frappait pas ses chevaux qu'il guidait à la parole.

Ma mère travailla à l'usine de fabrication de boîtes à fromage. Pour obtenir un supplément de salaire, elle ramenait des boîtes à la maison et les faisait le soir aidée par mes frères.

Ma mère a été tuée en 1944 par les obus du bombardement. Ma soeur est morte à Lisieux en septembre de la même année, écrasée par un convoi militaire. Mon frère aîné se trouvait en Allemagne dans le cadre du travail obligatoire et mon deuxième frère, après avoir falsifié sa date de naissance, participa à la libération de Paris avec la Résistance puis s'engagea dans l'armée De Lattre de Tassigny. Ce fut la campagne d'Alsace, le Rhin et le Danube ainsi que l'occupation de l'Allemagne. Pendant trois ans, je fus sans nouvelles de lui.

En 1944, les voisins me prirent en charge jusqu'à ce qu'il soit de nouveau possible de communiquer. Par l'intermédiaire de la Croix Rouge, je pus contacter une soeur de ma mère qui habitait près de Falaise. Elle vint me chercher en septembre 44. J'avais 10 ans. Ma tante est devenue ma tutrice et j'ai terminé ma scolarité à Martigny-sur-l'Ante entre Falaise et Pont-

d'Ouilly.

Je me suis fait inscrire comme pupille de la nation. En 1949, j'ai rencontré un cousin par alliance de ma tutrice qui était professeur d'électricité dans un centre d'apprentissage d'Argenteuil dans la région parisienne. Je lui ai raconté mon histoire et il m'a obtenu une bourse pour préparer un C.A.P. de dépanneur-électricien que j'ai obtenu en 1952.

Le père d'un copain que je m'étais fait au centre d'apprentissage et qui était mécanicien-électricien industriel à Caen m'embaucha pour un temps. Ce monsieur était gentil, même trop gentil. Il s'occupait de radiesthésie et magnétisme et m'employait pour que je l'aide à ce sujet. L'un de mes amis caennais me conseilla alors : "Si tu veux apprendre à bosser, il ne faut pas que tu restes chez Lavinay". Alors j'ai cherché une autre place. J'avais 18 ans. Nous étions en octobre, mois de mon anniversaire. Pour trouver du boulot, il fallait avoir fait son service militaire. Or, un jour, je découvris une petite annonce dans le journal : l'armée de l'air recrutait des jeunes de plus de 18 ans au 1er janvier 1953 ayant un C.A.P. Il était possible de choisir son arme.

Le lundi suivant, j'étais au quartier Claude Decaen et le 16 janvier 1953, jour de la Saint-Marcel, j'arrivai à Compiègne où je devais faire mes classes. Comme j'étais pupille de la nation, j'avais le droit de choisir mon arme et une profession dans l'armée. J'optai pour le métier de mécanicien et j'allai au Bourget où je suis resté 8 mois. J'ai passé les examens et j'ai continué à travailler. J'étais dans mon élément et Dieu sait si, au Bourget, il y avait de quoi faire. J'ai fait mon service militaire. Il durait 18 mois quand on avait son diplôme.

Après mon service, M. Gironde, qui travaillait comme électricien chez Georges Leroy et était devenu mon subrogé tuteur après un conseil de famille, m'écrivit : "Si tu veux, j'ai du boulot pour toi. Viens le plus vite possible". Il avait en effet été victime d'un ennui cardiaque et son collègue électricien avait quitté l'usine pour une meilleure place. Je reçus la lettre le vendredi matin. Je travaillais alors à Paris au pont de Neuilly. Le lundi matin suivant je commençais à travailler à Livarot. J'avais fêté mes 20 ans le vendredi précédent.



Je fus embauché avec l'aide de M. Gironde par MM. Vaugeois, directeur, et Lemarchand, chef-mécanicien. Deux sacrés bonshommes que MM. Gironde et Lemarchand ! Ils avaient travaillé aux hauts fourneaux, l'un comme contrôleur des poids et mesures et l'autre comme électricien.

C'est à Livarot que j'ai appris mon métier d'électricien. Quand je suis arrivé, la première chose qu'on m'a montrée fut la machine à vapeur qui tournait à cette époque 8 heures par jour. J'ai d'abord occupé le poste d'électricien d'entretien et j'ai gravi petit à petit les échelons pour finir agent de maîtrise responsable de la fabrication tout en

restant à l'entretien. A l'époque, il n'était pas question des 39 heures ; on en faisait plutôt 60.  
J'ai travaillé 35 ans chez Leroy ; 33 à Livarot et 2 ans dans les différentes usines Leroy comme  
remplaçant commercial. Cela fait un bon règne !

Mon vœu le plus cher c'est de revoir un jour tourner la machine à vapeur..."

Marcel Canet n'a pas vu s'écouler tant d'heures auprès de la machine à vapeur sans qu'elle ne  
lui révèle ses secrets. Il la connaît par cœur et ne reste jamais longtemps sans aller la saluer.  
Souvent, il rend hommage à la puissance et à l'ingéniosité de la machine désormais réduite au  
silence en racontant son glorieux passé à quiconque est intéressé.

## Le pain

Il y a plus de deux mille ans, l'air, l'eau, les arbres, tout était pur.

Les civilisations ont fortement évolué, mais en dégradant leur univers. L'homme responsable de son environnement ne s'en est jamais soucié, et aux environs de l'an 2000 avec l'Europe qui se forme, on commence seulement à s'en préoccuper.

A l'origine, les peuples ont mangé les fruits, les plantes, les herbes, ils ont tué les animaux qu'ils ont d'abord mangé cru, puis cuit, puis ils ont transformé progressivement ce que la nature pouvait leur offrir.

Actuellement, nous vivons des deux produits naturels les plus pollués, l'air et l'eau, mais il existe toujours un produit qui ne s'est trouvé modifié que pour le bien des civilisations : **LE BLE** et d'un produit transformé en **PAIN**.

A la fin de l'ère glaciaire, le réchauffement du climat a permis l'extension des céréales sauvages (orge, seigle, blé), et ce vers l'Egypte, la Mésopotamie, Le Proche-Orient, berceaux de nos civilisations.

Dès le 10<sup>ème</sup> millénaire la cueillette des céréales est attestée. Ces céréales sont grignotées crues puis grillées, mais pas encore moulues.

Les fouilles archéologiques en Grèce, notamment, ont permis de retrouver les couteaux en silex dont le lustré caractéristique est dû aux chaumes tranchés.

Puis vers le 8<sup>ème</sup> millénaire, le blé est domestiqué dans la vallée du Jourdain et s'étend jusque dans le Proche-Orient.

Le chasseur devient sédentaire et commence à développer l'agriculture, au départ dans le Proche-Orient puis au fur et à mesure des migrations de populations vers la Méditerranée.

Il a fallu des ères pour que chaque civilisation découvre le moyen de réduire le blé en farine puis celui de la transformer en pâte et de faire fermenter la pâte en levain.

Dès le début du 5<sup>ème</sup> millénaire, les paysans cultivent plusieurs sortes de blé.

Les techniques sont au départ très rudimentaires, le grain est écrasé au pilon ; les techniques de mouture sont peu performantes, la pâte est pétrie sous forme de galette cuite sur une plaque à même la cendre ou dans un moule en terre cuite.

Le pain prend une importance dans la vie quotidienne des Egyptiens. Il est utilisé comme offrande aux Dieux, comme provision pour les voyages du de cujus, il devient un aliment essentiel mais aussi une monnaie. Ainsi les ouvriers agricoles étaient payés avec 3 pains par jour et un fonctionnaire avec 100 galettes et un pain de froment.

A l'époque, il existe une quinzaine de variétés de pain : les galettes plates avec un décor de cercles au milieu et sur les côtés et percées de huit trous en cercles, les galettes en triangles, les galettes pliées en deux, les pains de blé, les pains de céréales mélangées, les pains en disque, les pains bombés coniques, en spirales, en croissants, les pains au miel, les pains au levain, les pains à la levure de bière.

La fermentation est due aux Egyptiens au 5<sup>ème</sup> siècle avant J.C. Cependant certains historiens prétendent que le levain a été découvert à Babylone, d'autres que ce sont les Hébreux.

Si l'on en croit certains historiens, un Egyptien distraité, après avoir préparé la pâte de céréales, l'a oubliée au lieu de la faire cuire, et celle-ci a fermenté et a donné naissance au premier pain levé. Selon cette même théorie, les Egyptiens pétrissaient la pâte avec l'eau du Nil, or l'eau du Nil est riche en ferments saccharomyces : les mêmes que les composants de la levure.

En Egypte, où nous trouvons un des berceaux de la panification, selon Hérode, le pain et la bière sont à la base de l'alimentation.

La farine, ingrédient de base de ce pain, est le résultat d'un travail laborieux : après la moisson au cours de laquelle le blé est coupé haut vers l'épi, les ânes font le dépiquage, le grain est vanné, lancé en l'air et séparé de la balle que le vent emporte. Finalement le grain ainsi nettoyé est tamisé, stocké et compté dans des silos à grains et des geniers privés.

Les céréales ainsi conservées sont d'une grande variété.

Les inscriptions hiéroglyphiques nous livrent le nom de nombreuses espèces et sous espèces : orge, avoine, et au moins trois sous-espèces de blé ( froment, blé amidonnier et blé poulard)

La farine nécessaire à la panification est obtenue grâce au pilage qui fait éclater le grain ; le son est mis de côté et le reste est donné à moudre. Pour obtenir la mouture, on se sert d'une auge à deux compartiments et d'une grosse pierre, les grains sont mis dans le compartiment supérieur et quand la pierre frotte sur le grain la farine est chassée vers le compartiment inférieur. La farine est ensuite tamisée dans un tamis rond et assez profond en papyrus ou en roseau. Il faudra attendre l'époque gréco-romaine pour voir apparaître la meule tournante.

Dans le but d'obtenir une farine plus fine, les grains sont séchés au soleil puis torréfiés légèrement avec la mouture. Ainsi déjà à Abydos, durant le nagadien (époque pré-dynastique se terminant vers 3000 avant J.C) les fouilles ont mis à jour un ensemble élaboré de pots en terre cuite placés en lignes décalées et insérés dans un four à torréfaction en briques.

Pour la confection de la pâte, les Egyptiens ajoutent à la farine de l'eau, un peu de sel et du levain. La pâte est pétrie puis malaxée dans de grandes jarres en terre cuite. Le levain est obtenu par fermentation à partir de 1500 avant J.C et certains éléments sous forme liquide proviennent de la bière, laquelle est elle-même fabriquée par délayage de grains d'orges germés avec du jus de datte.

Le premier contact des Hébreux avec le pain eut lieu pendant leur esclavage en Egypte et ils y prirent goût à tel point que, la terre promise atteinte, Dieu leur promit « si vous suivez mes lois... vous aurez blé et pain en abondance ».

Une véritable culture du pain commence à naître entre le pain levé et le pain non levé (azyme). Le pain levé est aliment quotidien et le pain non levé est un objet d'offrande divine. Les Hébreux considéraient le pain levé comme impur et l'on retrouve dans Exode XIII «on mangera des azymes pendant sept jours et on ne verra pas chez toi de pain levé ni dans tout ton territoire ». Le procédé de fabrication du pain fonctionne comme un signe de reconnaissance sociale : les riches se nourrissent de pains levés à fine fleur de farine de froment et les pauvres de pains de farine d'orge.

A l'époque du christianisme, le pain devient de plus en plus important avec la naissance de Jésus à Bethléem, ville dont le nom signifierait en araméen «ville du pain », et d'ailleurs on retrouve dans la religion le pain dans la symbolique du Christ « prenez et mangez, ceci est mon corps » ou « je suis le pain de vie, celui qui vient vers moi n'aura pas faim ».

Le pain devint ainsi sacré jusqu'au vingtième siècle où il était de coutume de faire un signe de croix au couteau sur le pain avant de le couper.

Dans la Grèce antique au 2<sup>ème</sup> siècle avant J.C, on dénombre dans les boulangeries d'Athènes pas moins de soixante douze variétés de pains et gâteaux : pain d'orge pour les pauvres, ou pains de seigle importés d'Egypte, pains de farine d'épeautre ou de froment barbu, miches rondes de farine de blé, pains à l'huile, au lait et au poivre, pains au fromage, pain blanc de farine de froment bien tamisée, pains levés aromatisés aux herbes ou garnis d'olives. L'importance symbolique du pain crée ainsi le culte de Déméter « déesse des grands pains et des moissons » et devient la religion d'Athènes.

A Rome, il faudra attendre la fin du 2<sup>ème</sup> siècle avant J.C pour que les premiers boulangers apparaissent et que les techniques s'améliorent avec l'invention du pétrin mécanique (cuve cylindrique avec un bras artificiel animé par un mécanisme hippomobiles).

Le pain mis en forme était enfourné dans les fours maçonnés en briques à sol plat et à toit en voûte que l'on retrouve encore dans certaines maisons normandes.

A la fin du premier siècle, le peuple romain inactif ne réclame que le pain, alors que les emplois productifs sont occupés par des émigrés issus des provinces orientales.

Pour éviter des troubles, les empereurs romains distribuent le pain gratuitement aux chômeurs de plus en plus nombreux. Le pain gratuit devient un droit héréditaire se transmettant de père en fils...

Europe féodale, la technique s'améliore (colliers d'attelage, fléau à battre, moulins à vent au 9<sup>ème</sup> siècle en Angleterre et au 12<sup>ème</sup> siècle en France).

Avec la création des moulins, le régime féodal prend un important essor. Le grain et le pain appartiennent au seigneur qui possède les terres, les moulins et les fours banaux utilisables moyennant une redevance.

Du 11<sup>ème</sup> au 16<sup>ème</sup> siècle, les campagnes européennes connaissent de nombreuses famines et le pain devient plus que jamais un moyen de reconnaissance sociale à tel point qu'il y a alors des pains de cour, de pair, de pape, de chevalier, d'écuyer et de valet.

Au 18<sup>ème</sup> siècle, le pain ne manque pas mais le prix du pain devient prohibitif. Parmentier publie d'ailleurs un traité de la panification intitulé « le parfait boulanger ».

C'est en partie le besoin en pain qui favorisera la Révolution française.

Au 19<sup>ème</sup> et 20<sup>ème</sup> siècle, le pain est toujours présent, seules les techniques ont évolué dans les méthodes de fermentation, de pétrissage, et des fours.

Un boulanger polonais trouve le moyen de se passer de levain et permet d'obtenir un pain connu sous le nom de « pain Viennois ».

Le pétrins s'améliorent, les fours à bois sont progressivement transformés en four à gaz, à mazout, puis maintenant électriques.

Parallèlement, les techniques d'hybridations du blé ont permis d'obtenir un blé de qualité boulangère et les techniques de mouture du blé ont produit d'obtenir une farine de grande qualité.

Le pain, bien que moins consommé, subsiste depuis des millénaires à notre table.

Jean-Claude Desblés

## **La Fête Dieu et les Rogations** **Souvenirs d'enfance**

### **La Fête Dieu**

La «Fête-Dieu» transforme la petite ville de Livarot. Sur les murs des maisons sont tendus des draps blancs de méris ou de fil qui sont constellés de fleurs de toutes couleurs. L'ensemble est du plus heureux effet. Le sol des rues est couvert par les «jonchées», véritables tapis de sciure teintée, de différents tons, permettant de réaliser de très beaux motifs : fleurs, croix, anges, tête de vierge, dessins géométriques ...

On érige de nombreux «repositoires» dans les rues principales soit dans l'entrée d'une maison, soit sur une place...véritable reconstitution d'un autel. Rien ne manque : chandeliers et cierges, vases et bouquets, nappes brodées. Ces réalisations surélevées de quelques marches pour la plupart sont de vrais oratoires. Devant chacun la procession fera une halte.

Cette procession va donc d'un reposoir à l'autre précédée de la clique de la «Jeanne d'Arc», cette société sportive où chaque participant est vêtu de blanc avec seul un béret bleu marine. Suivent les messieurs de l'Harmonie Municipale en costume sombre et casquettes à galons dorés. Il y a également la fanfare des pompiers.

Des petites filles sont en robes blanches, couronnes de fleurs blanches bien posées sur des cheveux joliment coiffés pour la circonstance, chaussettes blanches et bien souvent chaussures noires vernies que l'on ne met que pour les fêtes carillonnées et qui font si mal aux pieds.

Mais le plus important c'est sans nul doute « la corbeille », la belle corbeille recouverte de mousseline ou d'organdi blanche, cela va de soi, garnie de volants, de plissés, de broderies. Un grand ruban de satin, blanc lui aussi, permet de porter ladite corbeille en bandoulière. Dans ce réceptacle on a mis des pétales de fleurs fraîches, de roses notamment, jusqu'à ras bord...hum ! que ça sent bon !

Un groupe de fillettes en uniforme : chasuble blanche, au bas crénelé bordé de bleu ; ce sont les « Croisés » ! Durant les jours qui ont précédé, elles ont dû cocher scrupuleusement les casés de la carte sur laquelle elles marquent, chaque fin de semaine, les sacrifices quotidiens effectués pour mériter de porter l'insigne et participer aujourd'hui à la procession dans le groupe d'élite. C'est un grand honneur d'être désignée pour précéder les autres avec en main « le drapeau » ! Je serai souvent volontaire pour remplir ce rôle, non pas par fierté, oh non ! pas du tout, mais seulement pour ne pas être obligée de me mettre à genoux dans le goudron mou, collant, gluant, fondant sous le soleil !

Des jeunes filles portent, à tour de rôle, la bannière des « Enfants de Marie » ; leur signe distinctif est un très large ruban de taffetas bleu ciel passant sur l'épaule, barrant en biais poitrine et dos, pour se croiser sur la hanche (comme un Grand-Croix de la Légion d'honneur ou un Immortel venant d'entrer à l'Académie Française...). Leur bannière étant très lourde je sais que je ne solliciterai jamais le privilège de la porter !

La procession déroule son long cortège, doucement, de rues en rues à partir de l'église Saint Ouen, en début d'après-midi du dimanche.

Monsieur le curé-doyen revêtu de sa chape toute brodée d'or est accompagné de son vicaire. Avec eux c'est la fin du long ruban de fidèles en rang par trois.

L'un ou l'autre de ces deux ecclésiastiques porte respectueusement l'ostensoir, abrité par le « dais » soutenu par six hommes, pendant que dévotes et bigotes prient en récitant le chapelet, en chantant « Ave, Ave, Ave Maria... » ou en chantonnant les litanies des Saints, avec, en fond musical, l'harmonie.

A chaque reposoir tout s'arrête. Les thuriféraires en surplis blanc agitent leurs encensoirs comme un balancier d'horloge et la fumée se répand en volutes bleutées ; autour d'eux les clercs en robes rouges et surplis blancs bordés d'une large dentelle, calotte rouge perchée sur le haut du crâne, forment une haie d'honneur. Le chantre entame le « Tantum Ergo » que l'assistance reprend un chœur ; la clique fait éclater le célèbre « ouvrez le ban » alors que Monsieur le Curé, face aux fidèles, lève très haut la monstrance et procède à la bénédiction du Saint Sacrement.

Les petites filles jettent leurs fleurs à pleines poignées ; les thuriféraires encensent à toute volée ; la foule (sauf les hommes et celles qui tiennent drapeau ou bannière !...) a mis genoux à terre.

Tout le monde se relève en entendant le « fermez le ban ». La colonne va s'ébranler à nouveau et partir vers un autre reposoir.

Ainsi, à chaque station, même mise en scène, même rituel, décor à peu près semblable, même réactions, mêmes attitudes : méditation, dévotion (ou simulation), invocation, incantation, génuflexion, bénédiction... vrai recueillement ou simagrées, réelle ferveur ou indifférence masquée, qui sait ?

Des reposoirs, il y en avait dans tous les quartiers, ce qui représente un long chemin à parcourir pour nos petites jambes, et nos pauvres pieds nous font bien souffrir dans nos belles chaussures vernies !

Il est un de ces reposoirs pour lequel j'ai une préférence, c'est celui de notre école. Adossée contre la façade, la statue de notre bonne vierge le domine, c'est le plus grand, le plus beau. Ici, on chante en plus le Magnificat pour honorer celle qui nous protège tout au long des jours.

Entre chaque halte les « Ave, Ave, Maria » fusent un peu dans tous les tons, se bousculent avec les « Pater » et les « Ave » de ceux qui récitent le chapelet, se mélangent aux « sancte Jacobe, via pro nobis... sancti Fabiane et Sébastiane, orate pro nobis... Per crucem et passionem tuam, libera nos Domine... Ut nobis indulgeas, te rogamus audi nos ... » de la litanie des saints, pendant qu'Harmonie, clique et fanfare exécutent une marche lente en tête de file !!!

Avez-vous déjà entendu le bruit d'un essaim d'abeilles en quête de sa ruche, ou le « Vol du Bourdon » joué par un grand orchestre ? eh bien, c'est à peu près ce que l'on perçoit ici ! Certes, ni brouhaha, ni cacophonie outrancière ne semblent gêner ceux qui sont plongés dans un profond recueillement (encore moins ceux qui jacassent et pérorent en disant, peut-être, du mal de leur voisin ou qui discutent du prix de leur vache ou des prochaines élections ? ...).

Nos vénérables religieuses « Humbles servantes du Christ-Roi » nous ont-elles assez préparés à cette « Fête-Dieu » ? Nous ont-elles dit que nous avons droit à 400 jours d'indulgence si nous assistions à la Messe ou Vêpres ? Nous ont-elles expliqué l'origine de cette manifestation ?

Je vais pallier cette possible omission : « Pour résister aux attaques des hérésies sans cesse renouvelées et pour ranimer la ferveur des fidèles envers l'Eucharistie, le Saint-Esprit suscita l'institution de la Fête - Dieu. En 1208 la bienheureuse Julienne de Mont - Cornillon eut une vision où la lune lui apparut dans son plein, avec une échancrure qui désignait l'absence d'une fête dans le Cycle liturgique, celle du Corps du Christ. C'est pourquoi, en 1264, le pape Urbain IV institua cette fête ». Tout cela est écrit dans mon missel !

En fin de parcours et revenus à l'église voici qu'éclate un « TE DEUM » retentissant qui ferait presque vibrer les beaux vitraux : « Te Deum laudamus te dominum confitemur... » (« Dieu nous louons : Seigneur, nous vous glorifions »...) et moi j'ai envie de dire : « Vite, dépêchez-vous, je veux rentrer chez moi pour me déchausser ! ... »

Le chantre poursuit avec le « Lauda Sion... », nous en sommes au 21ème verset : « Ecce panis Angelorum, factus cibus viatorum : vere panis filiorum, non mittendus canibus » (« Voici le pain des anges, devenu l'aliment de l'homme pèlerin : c'est vraiment le pain des enfants, qu'il ne faut pas jeter aux chiens... » )  
Je me dis « ah non ! par pitié mon Dieu qu'on ne jette pas le pain des enfants aux chiens car j'ai faim, c'est l'heure de goûter et en plus j'ai très, très mal aux pieds... »

Le célébrant est devant l'autel, après un dernier « Tantum ergo » et une dernière bénédiction donnée par le prêtre la cérémonie est terminée.

Je ne vois plus rien, je ne vois plus personne... je suis fatiguée...j'ai faim... j'ai soif...j'ai mal à mes petits pieds...

Je traverse vite la rue et j'arrive chez ma grand-mère, je suis pieds nus...ouf ! Je dévore une belle tartine de confiture...hum !

Ce fut une très belle journée - Merci mon Dieu. L'année prochaine je reviendrai - Amen.

### ***Les Rogations***

Chaque année, les lundi, mardi et mercredi précédant la fête de l'Ascension on célèbre « les Rogations ».

Dès six heures, les fidèles se retrouvent à l'église.

Monsieur l'abbé Hamel a revêtu étole et écharpe. En signe de pénitence il les a choisies de couleur violette.

La messe est célébrée selon un certain rite : on n'allume pas le cierge pascal, on ne récite pas le Gloria ( ne me demandez pas pourquoi, je n'en sais rien )

Avant toute autre chose, je vais vous commenter, à ma façon bien sûr, l'Evangile de ce jour-là :

« En ce temps là, Jésus dit à ses disciples...

déjà, je pense à ce que m'a dit mon grand-père : ceux qui n'ont pas de tabac, n'ont pas besoin de pipe, ce n'est pas bien n'est ce pas !

...demandez et on vous donnera ...

ça ce n'est pas sûr, quand je demande des sous pour aller acheter des bonbons on ne me les donne pas toujours.

...cherchez et vous trouverez...

on me l'a souvent répété et pourtant, je vous assure, que lorsque j'ai égaré quelque chose, même en cherchant bien...rien.

...frappez et on vous ouvrira...

oui, d'accord mais à condition qu'il y ait quelqu'un pour répondre et ouvrir !

...car celui qui demande reçoit

hum !...pas toujours

...qui cherche trouve

non, décidément je ne suis pas d'accord !

...et à celui qui frappe à la porte, on ouvrira.

Peut-être !!! pour la raison invoquée plus haut.

Alléluia. »

A la fin de la messe, l'assistance, debout, chante l'antienne « Exürge » : Levez-vous.

Puis tout le monde s'agenouille et le chantre, Monsieur Joseph, commence les « Litanies des Saints », le chœur répond ainsi que les fidèles et chaque invocation est répétée deux fois.

A « Santa Maria » on se lève et la procession se met en marche, la croix en tête, puis le clergé, le célébrant et ensuite la foule.

En quittant l'église, la cohorte des fidèles se rend aux croix que l'on trouve tout au long de nos petites routes de campagne, implantées très souvent à la croisée des chemins.

Nos calvaires sont, en général, de grandes croix de bois supportant le Christ, cependant on rencontre également des croix en fer forgé posées sur de hauts socles en pierre.

Tous ces lieux sont bien entretenus, certes, mais pour la circonstance ils se retrouvent fleuris et décorés avec une pieuse et toute particulière attention.

Depuis deux ou trois années je regardais le départ de cette procession depuis la fenêtre de ma chambre mais, cette fois-ci, j'accompagne grand-mère et grand-père.

Tout en montant, cahin-càha, la « côte d'Orbec », la longue file chante la litanie des saints.

En fin de procession on entend :

«... sancte Martine, ora pro nobis

sancte Nicolae, ora pro nobis. »

Omnes santi Pontifices et Confessiores, orate pro nobis...alors qu'en tête on clame :

« ...Ut Ecclesiam tuam sanctam regne et conservare digneris, te rogamus, audi nos... »

le moins qu'on puisse dire, c'est qu'il y a un décalage certain ou alors c'est l'écho ?

Il en sera de même jusqu'au rassemblement de tous, devant le premier calvaire.

Aujourd'hui, nous avons pris la direction d'Orbec, puis tourné à gauche juste après le cimetière.

A la première intersection, il y a le calvaire devant lequel je passe souvent. Il se trouve en haut d'un grand talus que j'aime bien escalader. De grands arbres, trois ou quatre, l'abritent.

Tout le monde est regroupé pour se recueillir et réciter diverses oraisons, notamment «pour les fruits de la terre » .

« O, seigneur notre Dieu, répandez votre bénédiction sur votre peuple et sur tous les fruits de la terre, afin qu'à la récolte ils soient miséricordieusement dispensés ; jetez un regard sur nous, afin que les fruits de la terre sans lesquels nous ne pouvons vivre ici-bas nous soient répartis par vous pour notre bien et qu'en s'en nourrissant en cette vie temporelle, vos fidèles croissent en grâce et en vertu pour parvenir à la possession des biens éternels – Amen »: ( heureusement que c'est écrit dans le Missel, sinon je ne m'en souviendrais pas ! )

Puis, la procession s'ébranle à nouveau, en direction de la Lisière, en reprenant la sempiternelle litanie des saints. Heureusement que de temps en temps un Magnificat vient entrecouper cette lancinante énumération de tous ces saints : sancte Jacobe...sancte Vincenti...Sancte frigori ou bien « A fūlgure et tempestāte, libera nos Domine... (là, je prie, car je n'aime pas l'orage ! ). Certains ne chantent pas et récitent le chapelet, à haute voix, ce qui donne à peu près ceci :

« ...Ave Maria Gratia,...et benedictus fructus...ora pro nobis...mortis nostrae...dominus tecum...Amen... » et moi qui ne sait pas très bien l'Ave Maria en latin, je ne comprends plus rien, alors, je me contente d'essayer de chanter « ora pro nobis » mais je ne suis pas toujours à l'unisson, j'oserais même dire que je suis à contretemps !

Nous arrivons (enfin) à un autre carrefour. Là, il y a une croix, presque en face de la «pierre tournante ».

Nouvel arrêt, nouvelles prières...je n'écoute plus, je n'entends plus rien, je suis fatiguée, j'ai mal aux pieds...il me tarde de retrouver « Nénette », ma jument, qui est au pré à quelques pas de là. C'est d'ailleurs sur son dos que je rentrerai à la maison car je suis épuisée...mais heureuse d'avoir participé à cette cérémonie.

Quand je serai plus grande on m'apprendra, qu'à la suite de calamités publiques qui s'abattirent au V<sup>ème</sup> siècle sur le diocèse de Vienne en Dauphiné, saint Mamert établit une procession solennelle de pénitence les trois jours qui précédaient la fête de l'Ascension.

Par une prescription du Concile d'Orléans (511) cet usage se répandit dans le reste de la France. En 816, Léon III l'adopta pour Rome et, bientôt, il fut étendu à l'Eglise entière.

« Rogation » veut dire «supplication » . Le but de cette dévotion est d'éloigner de nous les fléaux de la justice de Dieu et, à la campagne, d'attirer les bénédictions de sa miséricordieuse bonté sur les fruits de la Terre.

Demain et après-demain, dès six heures, Monsieur le Doyen remettra étole et chape violettes, les fidèles assisteront à la messe ; Monsieur Joseph, le chantre, entonnera la litanie des Saints qui accompagnera à nouveau la procession vers d'autre croix, d'autres calvaires.

L'an prochain le lundi, le mardi et le mercredi qui précéderont la fête de l'Ascension, le même rituel sera repris.

Et cela se renouvellera d'année en année.

## ***Deux autres cérémonies se déroulaient sur la place de l'église.***

1- Dans le domaine du rituel chrétien il ne faut pas oublier le pèlerinage à Notre Dame du Val Boutry.

Cette procession se déroulait le lundi de Pentecôte, c'est-à-dire le lendemain de la Communion Solennelle à Livarot.

La Chapelle du Val Boutry avait dans son enclos une fontaine, une source miraculeuse dont l'eau guérissait en faisant cesser la fièvre. On en ramportait à la maison dans de petites bouteilles comme à Lourdes .

A la fin de la messe, la croyance voulait également qu'en lisant des évangiles en tenant l'évangélaire sur la tête de certains enfants on puisse les guérir du «mal de sein», autrement dit de l'impétigo. Ce cérémonial pouvait se faire aussi avec d'autres petits pour les protéger de tout mal.

J'ai moi-même connu cela avec les franges du manipule du curé qui me chatouillaient le nez !

Pendant toute l'année on venait de partout, même de loin, individuellement ou en groupe pour obtenir quelques guérisons, quelques indulgences, pour se recueillir ou seulement pour se promener.

Un jour, peut-être, reprendrai-je mes brouillons pour raconter la procession de ma communion.

2- Au printemps, probablement pour la fête de Saint Marc, en avril, il y avait la bénédiction des animaux : chevaux, vaches, moutons, ânes...

Mes grands-parents ne manquaient pas d'y amener ma jument Nénette et une vache. Je me souviens que les parents de Guy Renoult venaient avec cheval et âne. Bien d'autres encore comme Monsieur Philippin (Yolande connaît cette famille), Madame Potier, (des Valots), Monsieur Hamelin, Charles et Henry Vallée (père de Gilberte et Jacques) mais aussi des gardiens d'herbages : Madame Guillemot par exemple et tant d'autres qu'il serait trop long d'énumérer. Mes grands parents avaient, ce jour-là, l'habitude d'offrir le café à ceux de leurs clients qui étaient présents.

A l'automne, je ne sais plus si c'était pour la Saint-Hubert ou pour l'ouverture de la chasse, les deux coïncidant peut-être il y avait la bénédiction des chiens avec trompes de chasse, il me semble qu'il devait y avoir une bonne centaine de chiens (à moins que mes yeux d'enfant n'aient vu un peu grand !)

Je revois encore mon grand-père et mon père avec leurs pointers bien sûr, mais aussi le marquis Paul de Neuville qu'accompagnait Monsieur Thierce avec cinq ou six bêtes, Monsieur Anfrie et surtout le grand-père de Yolande avec ses bassets. Il jouait un grand rôle ce jour là. Yolande s'en souvient peut-être ( bien qu'elle n'ait pas eu la chance d'habiter en face de l'église, comme moi qui pouvait tout suivre depuis la fenêtre de ma chambre chez mes grands-parents).

Ce n'est sans doute pas utile de vous dire qu'il y avait deux concerts, celui des cors et celui des aboiements qu'on ne peut oublier !

Madame Duval

## EGLISE DE SAINTE-MARGUERITE-DES-LOGES

Bienvenue à l'église de SAINTE-MARGUERITE-DES-LOGES que nous sommes fiers de vous présenter.

D'ores et déjà vous avez pu admirer en approchant du « bourg » son site exceptionnel au fond du vallon et vous avez perçu combien, par son clocher élancé et sa taille importante, elle domine le village.

Mais son intérêt ne réside pas uniquement dans son insertion harmonieuse dans le paysage. Outre sa beauté intrinsèque, elle est porteuse d'une histoire longue, dense et parfois mouvementée. Elle est très profondément marquée par quatre époques :

- Romane
- Renaissance
- Baroque
- Contemporaine

### L'extérieur de l'église

Orientée d'est en ouest, elle mesure 40 mètres de longueur sur 10 mètres de largeur. Deux époques prédominent : romane et renaissance.

De la première construction, qui correspond à la nef actuelle, ne subsistent que les murs en cailloutis et côté sud, une fenêtre en plein cintre bouchée.

Au 16<sup>ème</sup> siècle, l'édifice fut agrandi et rehaussé. Le mur de la nef en cailloutis a été surmonté d'un mur en pierre de grand appareil. Le chœur et la sacristie, accolée contre son mur nord, ainsi que la tour occidentale carrée de trois étages ont également été érigés à cette époque, en pierre de grand appareil provenant vraisemblablement de la carrière voisine dont on voit les vestiges, au nord.

La solidité du bâtiment fut assurée grâce à des contreforts placés de façon dissymétrique, compte tenu de la pente du terrain.

Le mur septentrional est renforcé par cinq contreforts à deux glacis alors que celui du midi n'en a que deux. Trois contreforts soutiennent le chevet du chœur. Celui du centre est surmonté d'une double haie de style flamboyant, presque entièrement condamnée à cause du retable adossé, à l'intérieur, du mur du sanctuaire.

La tour est flanquée à ses angles, de face, de deux contreforts jumelés prismatiques, cinq glacis étant reliés entre eux par un cordon. Elle est accostée au midi d'une tourelle en encorbellement avec un escalier à l'intérieur. Elle est surmontée d'un clocher en forme de pyramide octogonale, très élancé, dont la pointe de croix portant un coq (1) culmine à plus de 40 mètres du sol. Ce clocher est prévu pour abriter deux cloches ; il n'y en a actuellement qu'une seule, nommée Alphonsine, bénie en 1869 ( elle a elle-même remplacé en son temps, Marie, bénie en 1816 et dont la destination finale qui semble être le clocher de Livarot a longtemps alimenté des polémiques entre les deux paroisses).

La porte sud du chœur est surmontée d'une statue de sainte Marguerite, d'un seul bloc de pierre et d'une douceur d'expression remarquable, datant du 16<sup>ème</sup> siècle. Son emplacement initial était vraisemblablement au-dessus du portail, face à l'ouest.

(1) Restauré en 1998

Toutes les ouvertures portent la marque de nombreuses modifications.

Dans la nef existent actuellement du côté nord deux fenêtres cintrées et, du côté sud, trois fenêtres flamboyantes.

Le chœur est éclairé par deux fenêtres en plein cintre percées sur les murs latéraux.

Le mur de chevet du chœur comporte à sa base une particularité : la pierre tombale du Chevalier François, Charles, Gabriel de Marguerye (1720-1818). Enfant du pays il est décédé, en son manoir de la Bie tout proche, à l'âge de 97ans. Il est possible qu'il ait été enterré sous l'église, à partir de l'extérieur, afin de contourner ainsi, compte tenu de sa lignée et des mérites qui lui étaient attribués (1), l'édit royal de 1776 ayant interdit les inhumations à l'intérieur des lieux de culte ouverts au public.

### L'intérieur de l'église

Le seuil de l'église franchi, le regard est particulièrement attiré par la richesse artistique des trois autels, avec leur magnifique retable en bois sculpté, à colonnes et frontons, de la fin du 17<sup>ème</sup> siècle.

Le maître-autel organise l'ensemble avec ses quatre grandes colonnes torsées où des escargots rampent sur des cepes de vigne enchevêtrés tandis que des oiseaux becquettent des grains de raisin. S'y ajoutent de gracieux chapiteaux où l'ordre corinthien, qui prédomine dans l'ensemble, voisine avec le composite. Le tabernacle exprime un parti pris de richesse et de puissance par sa structure à pans coupés et la présence aux angles, de colonnettes accouplées, reproduction en miniature des quatre grandes colonnes. Il est en outre orné de trois petites statuettes parmi lesquelles on distingue, sur la droite, celle du Christ et à gauche celle de l'apôtre Saint Jean avec l'aigle à ses pieds.

Au-dessus du dôme du tabernacle, dans un riche cadre Louis XVI, la Cène où le peintre s'est très largement inspiré de l'œuvre de Léonard de Vinci. Ce tableau a remplacé au 19<sup>ème</sup> siècle une nativité du 16<sup>ème</sup> siècle, accrochée à l'heure actuelle sur le mur nord, au fond de la nef et dans un fort mauvais état.

De part et d'autre du tabernacle, deux reliquaires où sont déposés, avec les documents religieux en attestant l'authenticité (?) des morceaux de vêtements de sainte Marguerite et de saint Sébastien.

De chaque côté du maître-autel, entre les colonnes, se trouvent les statues en bois de sainte Marguerite et de saint Pierre. La signification des symboles maçonniques et des caractères hébraïques sous chaque statue n'a pu être élucidée.

L'attique enfin, contrecarré par deux ailerons à volutes, supporte un tableau de la Trinité.

Des retables d'inspiration semblable (mais parfois de proportions différentes) peuvent être admirés dans de grandes cathédrales du sud de l'Europe telles que celles d'Ajaccio, de Porto ou de Barcelone (où ils sont au nombre de douze, disséminés dans les chapelles latérales et dans le cloître). L'auteur de ces lignes a même eu la surprise d'en découvrir un dans l'église de Saint-François-de-Santiago de Cuba. Il s'agit donc d'un véritable phénomène de mode baroque espagnol à cheval sur les 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles. La question qui se pose est de savoir pourquoi et comment cette mode est parvenue jusqu'à Sainte-Marguerite-des-Loges. Elle n'est pas résolue pour l'instant.

(1) Chevalier de l'Ordre Royal et Militaire de Saint Louis, Capitaine de Cavalerie, Grade du corps du Roi Louis XV, il avait traversé sans encombre la Révolution et l'Empire en demeurant aux Loges.

Le retable est équilibré et allégé par l'existence des deux autels, de part et d'autre de la nef avant d'entrer dans le chœur.

A droite est situé l'autel de saint Sébastien, protecteur traditionnel contre la peste, dans le style Louis XVI. De chaque côté, sur des culs-de-lampe, des statues en bois dont l'une, à gauche représente un pape tenant une croix de Lorraine.

A gauche, l'autel de la Vierge a été réalisé dans un style Louis XV ; il comporte des pilastres aux cannelures rudementées et chapiteaux d'ordre ionique.

Près de cet autel, la chaire est également de style Louis XV.

Entre ces deux autels, au-dessus de l'entrée du chœur, se dresse un arc triomphal du 16<sup>ème</sup> siècle supportant au centre, un grand Christ en bois.

La richesse des lustres de la nef contribue également à équilibrer le maître-autel et les deux autels latéraux dans la perspective de l'ensemble.

Après avoir admiré cet ensemble, l'attention est attirée par la facture moderne des vitraux. Ceux-ci marquent bien l'effort permanent que font, depuis l'époque romane, les habitants du village pour entretenir et embellir leur église.

Le 27 juin 1944, pendant la bataille de Caen, un combat aérien se déroule au-dessus de la commune. Un appareil allié en difficulté décroche sa bombe qui s'abat sur une ferme située à 300 mètres de l'église. Douze victimes sont à déplorer (cf le monument aux morts), le souffle de la déflagration ébranle le clocher et brise les vitraux. Il faut attendre 1960 pour que le clocher soit consolidé et que les vitraux réalisés par Monsieur Pelletier, maître verrier à Bayeux, soient remplacés.

Ces importants travaux ont été financés pour 2/3 par les Services de la Reconstruction, pour 1/3 par un emprunt levé par le Conseil Municipal.

Avant de terminer la visite intérieure de l'église, on peut remarquer :

- la plaque commémorative des membres de la paroisse morts pour la France sur le mur de la nef ; elle peut paraître faire double emploi avec le monument aux morts situé près de l'entrée mais, dans un cas, on invite à se souvenir, dans l'autre, on exhorte à « prier pour eux »...

- à côté, le tableau représentant saint Michel terrassant le dragon, sur fond de Mont-Saint-Michel non encore surmonté de sa flèche (qui ne sera adjointe qu'en 1897 par un disciple de Viollet-le-Duc). Il s'agit d'une offrande de la Confrérie paroissiale des Charitons après un pèlerinage au Mont (1). En bas à droite les noms des pèlerins sont inscrits ; l'un a été effacé... pourquoi ?...

- les fonds baptismaux et le bénitier dont on peut admirer la richesse du matériau et de la décoration (1763).

- le chemin de croix, d'inspiration très « sulpicienne » qui avait été inauguré en grand pompe en 1873. Le tableau correspondant à la station « mise au tombeau » est bien antérieur (1839) ; il est d'ailleurs de bien meilleure facture que le reste.

- le lutrin finement sculpté mais non coté.

- parmi les pavés disparates de la nef, un (!) pavé décoré du Pré d'Auge provient très certainement d'une récupération dans une riche maison de la paroisse. Quelques autres (5) peuvent être repérés dans le petit escalier en colimaçon qui monte au clocher.

(1) Devenant par ce fait également Confrérie Saint-Michel

Au terme de cette visite, une interrogation subsiste : pourquoi et comment une paroisse, qui au plus fort de sa démographie n'a jamais compté plus de quelques centaines d'âmes, a-t-elle pu se doter d'une église aussi grande et aussi riche ?

A l'heure actuelle, on se perd en conjectures :

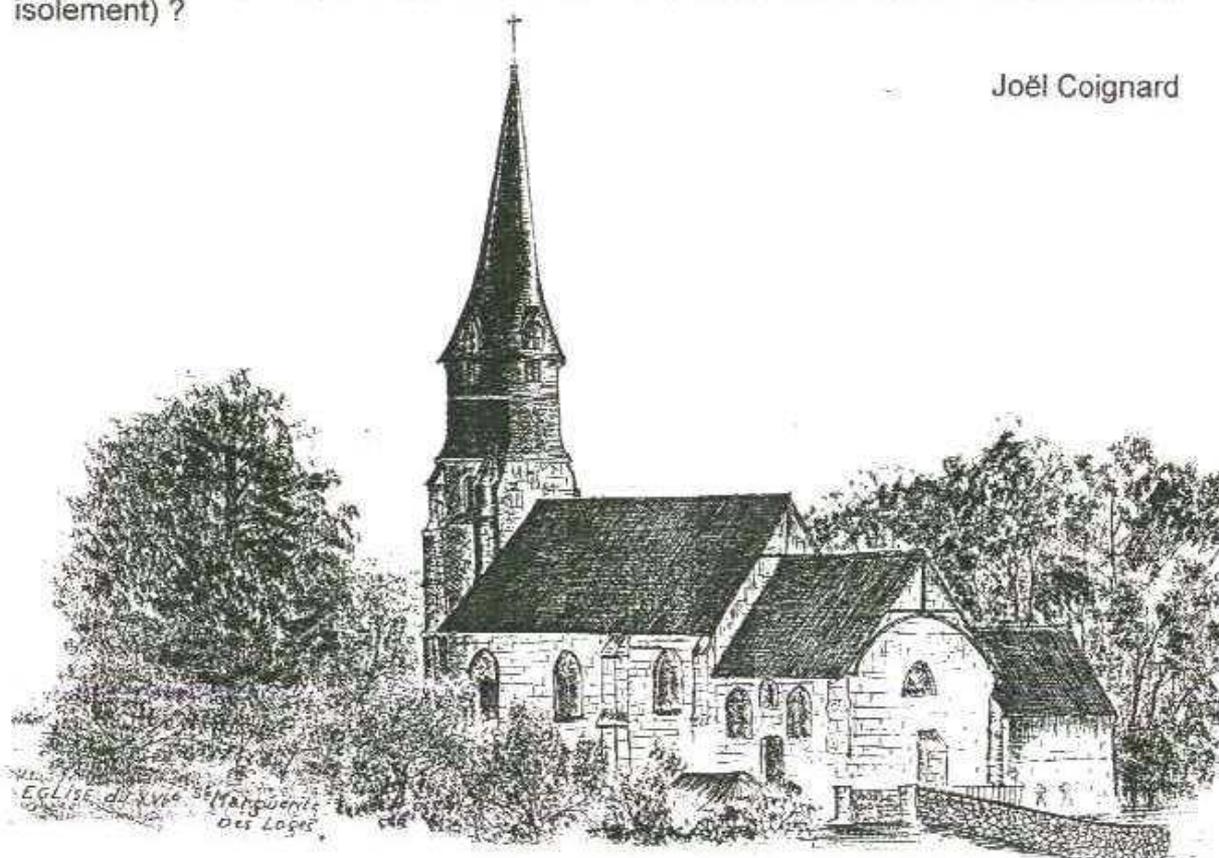
- dévotion particulière des habitants les conduisant à réaliser un effort exceptionnel pendant plusieurs siècles ?

- dotations de familles riches ayant exercé une influence sur la paroisse (famille de Neuville) ou y ayant habité ( familles Rouil – de Marguerye) ?

- attention exceptionnelle de la part de l'Evêque de Lisieux, mais pour quelle raison ?

- contrepartie des autres paroisses à de lourdes servitudes (selon certains, l'appellation « des Loges » trouverait son origine dans le fait qu'au Moyen Age, les loges en question étaient des huttes où les lépreux de la région étaient mis en isolement) ?

Joël Coignard



Source :

- Arcisse de Caumont : Statistiques monumentales du Calvados (1867)
- Abbé J.Boissière : Sainte-Marquerrite-des-Loges – Ses cimetières (1948)
- Le Mesnil-Germain au 18<sup>ème</sup> siècle (1951)

Remerciements :

- Monsieur et Madame Jean CAMUS pour leur assistance dans la découverte de l'église
- Monsieur (†) et Madame Joseph BARADU pour les documents confiés
- Monsieur Patrice BELLAIS, Maire, pour son soutien général, ses commentaires et les documents confiés.

## Faits divers

Tout le monde se souviendra de la terrible tempête qui dévasta la région le 26 décembre 1999. On peut voir encore les dégâts qu'elle a pu causer, surtout aux arbres qui furent détruits par milliers. De mémoire d'homme personne ne se souvient d'avoir vécu cela, à part les anciens qui connurent la guerre de 14/18.

Au fil des siècles il y eut des catastrophes et en consultant « **L'histoire de Louis Du Bois 1845** » on peut voir que cela arriva souvent. En voici quelques extraits :

Année 1095 - La France et la Normandie sont affligées par une grande mortalité qui vident d'habitants les maisons, tandis qu'une famine excessive met le comble à la misère.

Année 1135 - En juin chaleurs ardentes qui, pendant les quinze jours qu'elles durèrent, desséchèrent les ruisseaux et les étangs ; qui firent périr beaucoup d'hommes et d'animaux.

Le 9 août, il s'éleva un tourbillon qui fut suivi le soir de terribles coups de tonnerre avec une excessive inondation de pluie.

Année 1149 – Cette année est marquée par des tempêtes et des ouragans désastreux.

Année 1156 – Orages, tempêtes et pluies qui empêchent de moissonner et de faire les semailles d'automne, ainsi que les vendanges.

Année 1315 – Grande famine à la suite d'une sécheresse prolongée pendant l'été. Le prix du blé et des autres subsistances augmentèrent des neuf dixièmes. Une grande partie de la classe indigente mourut de l'excès de misère.

Année 1693 – La disette produisit dans la région de Lisieux des effets si désastreux qu'il y mourut plus de trois mille personnes. Certains jours on inhumait jusqu'à vingt cadavres dans la même fosse.

Année 1709 – Le thermomètre descendit jusqu'à moins seize et cet hiver fut, de tous ceux dont a gardé la mémoire, le plus désastreux. Il commença brusquement le 5 janvier à la suite de pluies considérables. Dans les lieux que la neige ne couvrit pas assez, parce que les vents l'emportaient dans les bas-fonds et qu'il survint un dégel momentané, les blés gelèrent et furent perdus. Les arbres fruitiers périrent en grande partie. Toutes communications cessèrent, les voyageurs tombaient morts de froid sur les routes. On signala le 2 février comme le jour le plus rigoureux. Le cidre, le pain et le froment furent hors de prix. Aussi, par l'effet de famine et de mauvais aliments, la mortalité sévit avec violence dans les classes indigentes.

Le prix du blé augmenta terriblement et le peuple attroupe enlevait de force tous les convois qu'on destinait aux lieux qui manquaient de subsistances, il les pillait et parfois en perdait une partie. Les cultivateurs n'osaient plus porter leurs grains aux marchés de peur d'être attaqués.

Année 1710 – La rareté et le prix du cidre détermina à établir à Lisieux deux brasseries de bière. C'est ce que plus anciennement on appelait la cervoise, boisson dont on faisait grand usage en Normandie.

Année 1713 – Le typhus épizootique, qui fit périr en France plus de cent cinquante mille bêtes à cornes, sévit en Normandie et dans la vallée d'auge.

Année 1717 – Février, pluies extraordinaires qui occasionnèrent beaucoup de désastres et ruinèrent les deux ponts du faubourg de Saint-Désir.

( Suite dans le prochain bulletin)

## COURRIER DES LECTEURS

Dans cette vous pourrez nous communiquer vos anecdotes ou vos demandes des recherches.

### CROYANCE

#### EPREUVE DU FROMAGE

Parmi les épreuves judiciaires du Moyen-Age (*période mérovingienne*) l'une des plus curieuse fut celle du pain et du fromage.

Quand un homme était soupçonné de vol, on l'amenait à l'église et on lui présentait ces aliments pendant que le prêtre faisait une invocation. En cas de culpabilité, le pain et le fromage ne passaient pas et leur rejet équivalait à un aveu.

#### BULLETIN D'ADHESION – ABONNEMENT

Nom.....  
Prénom.....  
Adresse.....  
.....

Adhésion : 100 francs y compris les 2 bulletins

Abonnement : 30 francs (2 bulletins) (joindre 10 francs en plus par bulletin pour frais de port)

Adresse : Société Historique du canton de Livarot – mairie-14140 LIVAROT – Tel : 02 31 63 58 69

