

N° 32
2016

CHRONIQUES



NONTRONNAISES

Présentées par le GRHIN
Groupe de Recherches Historiques du Nontronnais



SOMMAIRE

Chroniques n° 32 - 2016

Éditorial	P. 3
L'architecte Catoire, ses mystères, son œuvre. <i>Nelly Buisson</i>	P. 4
La poste en Nontronnais des origines à 1900, à travers les marques postales. <i>Josette Chaperon-Gay</i>	P. 21
Le Moyen Âge à table. <i>Sonia Breux-Pouxviel</i>	P. 60
Histoire du « Claud » à Saint-Martial-de-Valette (1581-2016). <i>Marie-José Baglione</i>	P. 90
L'agriculture en Dordogne pendant la première guerre mondiale. <i>Jean-Pierre Rudeaux</i>	P. 107
Ephéméride	P. 120

Responsable d'édition : GERARD Francis
Bernardières
24340 CHAMPEAUX
frgerard24@orange.fr

Lecture : Christiane Le Deley ; Sortie organisée par Jacques Jarry .

N. B. : Les articles publiés dans le présent bulletin n'engagent que la responsabilité de leurs auteurs.

ÉDITORIAL

Des Chroniques nontronnaises fournies qui, nous l'espérons, seront passionnantes à parcourir.

De Catoire aux marques postales, du Moyen Âge à la guerre de 14-18 en passant par les quatre siècles, fouillés avec précision, du domaine du Claud, la variété agrémentera votre lecture.

Qu'un grand merci soit ici exprimé pour ces courageux membres du **GRHIN** qui cherchent, trouvent, rédigent et nous encouragent à les imiter.

C'est par ses publications qu'une société savante peut exister. Nos Chroniques sont lues dans un large domaine, souvent ignoré.

Nos conférences mensuelles sont bien sûr passionnantes et bien fréquentées, mais ce qui fera notre avenir, ce sont nos Chroniques :

Trois cette année :

- Les Chroniques 31 bis revenant sur les forges de notre Nontronnais,
- Les Chroniques 31 ter sur la seconde partie des associations de Nontron,
- et ces Chroniques ordinaires n° 32.

C'est une preuve de bonne santé de l'Association qui malgré tout reste fragile.

Les publications ne se font pas sans financement, il faut y veiller. Tout en ayant une grande confiance en notre Trésorier, nous devons l'aider à trouver les subsides nécessaires.

Souhaitons donc longue vie au **GRHIN** et courage à ses membres dans leurs recherches et trouvailles.

Bonne lecture, bonnes recherches,

Le président,

L'ARCHITECTE CATOIRE, SES MYSTÈRES, SON ŒUVRE.



Conférence donnée au GRHIN
Par Nelly Buisson
Le 4 février 2016

L'Architecte Catoire. Ses mystères, sa vie, son œuvre.



La Mairie de Thiviers. (sauf cartes postales : photos Nelly Buisson)

Cet édifice est la mairie de Thiviers, un des ouvrages de l'architecte Louis Catoire. Elle a été bâtie dans les années 1830 (nous n'avons pas de date précise) pour être l'habitation de la famille Theulier.

Nous pouvons y reconnaître les « marques » Catoire : construction en pierre très régulière, fronton triangulaire, colonnes, frise sous le toit, chaîne d'angle alignée, impostes en demi-cercles. Le style néo-classique de cette maison est très à la mode au début du 19^{ème} siècle.

Jean-Baptiste Louis Catoire est né à Paris en 1804 ou 1805 ; on trouve même parfois 1806 (les archives d'état civil ont brûlé en 1871, pendant la Commune, ce qui explique cette imprécision). Son nom est d'origine lilloise ; c'est celui de sa mère, car il est né de père inconnu et a été recueilli par l'Assistance Publique. Cependant, il a fait de brillantes études supérieures. On ne sait pas par qui elles ont été payées. Peut-être par son père naturel... Il sort diplômé en 1824 ou 26 des Beaux-Arts, section architecture.

Il n'existe aucune photo de lui. On ne sait pas quel était son aspect physique et cela constitue le premier des mystères entourant le personnage. Il a été fait un portrait de lui sur son lit de mort, mais celui-ci n'a pas été retrouvé.

A cette même époque à Périgueux, on a demandé à l'architecte local, Roché, des propositions pour rénover la ville : il faut un palais de justice, un palais épiscopal, un grand séminaire ; on a besoin d'une halle-marché au grain. La restauration de la cathédrale St Front est assez urgente également. Au niveau départemental, Ribérac a besoin d'une sous-préfecture et d'un tribunal, Nontron et Montignac d'une gendarmerie. Roché s'estime trop vieux et propose Catoire, qu'on lui a recommandé. Le préfet est d'accord. Qui l'a recommandé ? Pourquoi Périgueux ? Nous ne le savons pas.

Périgueux tel que le découvre L. Catoire.

L'architecte arrive donc en diligence, un jour de 1826. Il a 21 ans environ. Il découvre la ville en arrivant au bas de la route de Paris et imagine tout de suite ce qu'il va pouvoir faire.



Rue Georges Pompidou.

En face de lui s'étend le Cours des Princes (notre Cours Montaigne), une rue en terre battue ombragée de beaux arbres qui sert de promenade aux Périgourdins le dimanche. A gauche, la ville est encore partiellement enclose dans son enceinte médiévale. À droite, il n'existe pratiquement aucune construction ; on ne voit que des jardins et la campagne. Plus loin, il atteint la place du Triangle (Place Bugeaud) avec, à droite, l'hôpital général et, derrière, le couvent des Ursulines. Plus bas s'étendent les places de Prusse et Michelet, séparées par une rue. Elles formeront ensuite la place Francheville.



Place Francheville.

A l'emplacement de l'hôtel Mercure sera construite la gendarmerie dans les années 1840. De l'autre côté de la rue, à la place de l'actuelle pharmacie, se trouvait le café « chez la Blonde », en réalité, chez Blondeau, dont Catoire et ses amis seront des habitués.

Le Puy St Front est encore dans ses remparts. C'est le cœur de la ville. La Cité n'est qu'une banlieue sans importance, les quartiers St Martin et St Georges, des hameaux. La préfecture se trouve dans l'ancien collège des Jésuites (espace F. Mitterand).

Le maire est le marquis de Moneys d'Ordière et l'évêque Mgr de Lostanges. Catoire décide que Périgueux sera « sa » ville. Il va l'agrandir en prenant le Cours des Princes comme axe médian, créer une cité-jardin. Ce n'est pas un innovateur : il va reproduire ce qu'il connaît, ce qu'on lui a appris, certainement, dans une époque où le néo-classicisme est roi.

Il rend visite au préfet : le comte Huché de Cintré. Il demande 1800 francs annuels ; il en aura 1500 et la ville donnera le complément.

Le Palais de Justice.

Il est en projet depuis 1823. Le tribunal est installé 10, place du Coderc, mais on en veut un digne de ce nom. Le conseil municipal l'a prévu près de l'ancien couvent des Augustins (le musée actuel), face aux allées Tourny. L'emplacement déplaît à Catoire, qui, lui, le voit sur le cours des Princes, face à l'ancienne ville. Il sera en forme de croix et aura le tympan du temple de Thémis (déesse de la justice) et des colonnes ioniennes.



Le Palais de Justice.

Le devis est de 215 259 francs et ses honoraires sont de 5250 francs. Le conseil municipal n'est pas d'accord sur l'emplacement: la promenade du dimanche va être gâchée et on sera obligé d'abattre de beaux arbres ; de plus, les prévenus devront traverser une partie de la ville, et ce ne sera pas un beau spectacle, pense-t-on. Le préfet tient bon et, malgré tout, on achète les terrains nécessaires. La pose de la première pierre a lieu en 1829 : Mgr de Lostanges la bénit. On donne un grand festin le soir pour les ouvriers. Le chantier va durer 10 ans, ce qui n'était pas prévu. De fait, on vend trop tôt l'ancien tribunal.



L'ancien tribunal.

Les nouveaux acquéreurs, qui ont été très patients, veulent prendre enfin possession de leur bien au 1^{er} janvier 1839. Mais le Palais de Justice n'est pas achevé. Les magistrats et tout le personnel, obligés de déménager, s'installent donc inconfortablement. Les travaux seront terminés l'année suivante, peut-être trop rapidement, car on déplore des infiltrations d'eau de pluie. Un gardien est nommé : c'est un ami de Catoire, Paul Denis, ancien ouvrier du chantier. Pendant la période des travaux, Catoire poursuit son œuvre avec l'édification de la place arrondie à l'arrière et de plusieurs immeubles sur le boulevard tel que celui-ci :



Ancien immeuble « Sud-Ouest »



autre maison

On retrouvera le motif de la console qui soutient ce balcon dans un autre bâtiment Catoire de la ville : les Nouvelles Galeries.

Il a établi pour le secteur un plan précis et on ne peut construire que conformément à celui-ci. Les terrains situés près du Palais de Justice triplent de valeur en peu de temps, car le quartier devient très prisé.

La halle du Coderc.

L'ancien Hôtel de Ville, bâti sur la place du Coderc, est démoli en octobre 1829, car trop vétuste. (On achètera la maison Lagrange-Chancel en 1831). À sa place, sera édifié un marché couvert, qui servira de halle au blé. L'adjudication est attribuée au maçon Delmas pour un peu moins de 20 000 francs. Catoire place deux dauphins sur la façade, sculptés par Moréno. Ceux de la photo sont récents, plus stylisés que les anciens. Il est à noter qu'un ouvrage édité par l'Office de Tourisme en 1972 situe la démolition de l'Hôtel de Ville en 1831, et précise que les dauphins de la halle provenaient d'une fontaine antique, probablement gallo-romaine.

On ajoute au projet initial des grilles de fer et des trottoirs sur le pourtour. Le total est supérieur aux prévisions, cependant le conseil municipal est satisfait. On voudrait élargir la rue des Chaînes, mais la municipalité manque d'argent pour acheter les immeubles qu'il faudrait démolir. On renonce, mais Catoire crée une association « Pour l'aménagement de la rue des Chaînes », afin de récolter les fonds nécessaires. Il ne réussira pas, et le projet devra attendre 1860 et un autre architecte de la ville.



La halle du Coderc..

Le théâtre.

À cette époque, le théâtre se trouve rue Notre-Dame (derrière le musée). Il est trop petit et il appartient à un particulier, Pautard, qui loue la salle à la municipalité. Celui-ci exige régulièrement que des travaux soient effectués. Il a demandé que la toiture soit refaite et que la salle soit repeinte. Ce sera fait, mais toujours pas payé 20 ans plus tard. La ville veut son théâtre. Catoire le voit en face du Palais de Justice avec, entre les deux, une place ronde. Les élus, encore une fois, sont défavorables. Le projet est trop ambitieux pour la ville, trop cher. On ne doit pas dépasser 90 000 francs. Lorsqu'il s'agira de construire un nouveau théâtre, on prévoira de le faire, en 1943, en face du Palais de justice ! Mais, comme pour celui de Catoire, ce projet sera abandonné. On choisit donc comme emplacement un pré à côté de la place du Triangle. (Ce pré deviendra la Place André-Maurois). Pour finir de convaincre de la nécessité d'une salle de spectacles Catoire crée une troupe de comédiens amateurs, qui, de plus, collecte des fonds pour l'achat des terrains. L'adjudication est lancée en 1836. Le devis de Catoire est de 130 000 francs. Le marché est attribué à Defougère, dit la Tendresse, du Change.

L'édifice a 15 m de façade et 30 m de profondeur, un fronton triangulaire, des chapiteaux corinthiens. Il est composé d'un vestibule d'entrée, de trois loges pour les autorités avec chaises recouvertes de velours vert, d'une vaste salle de spectacles éclairée par un grand lustre de cristal à huile, qui sera changé en éclairage au gaz en 1845. La décoration, très riche, est réalisée par Émile Coutant. Trois décors de scène sont disponibles : une cité du Moyen Âge, les jardins d'un palais, un salon grand siècle. Le chantier est achevé en septembre 1838. Pour la soirée inaugurale, une troupe bordelaise joue « la fiancée ». Ce théâtre sera démoli en 1954.



On peut mesurer l'enthousiasme puis le désintérêt qu'il a suscité en prenant connaissance des articles de journaux écrits à son sujet. À l'occasion de l'inauguration, on pouvait lire :

« Un jeune magicien, brillant des insignes maçonniques du grade le plus élevé, était apparu, un crayon à la main. Il avait tracé quelques lignes noires et rouges et tout à coup, fraîche, coquette et parée, une salle de spectacles s'était élevée, marquant la place du nouveau Périgueux ».

En 1933, on lisait dans la presse locale : *« il faut démolir ce théâtricule ».*

La rénovation de l'hôpital de la manufacture ou hôpital général.

Cet hôpital, construit en 1664 hors des murs, se trouve en triste état en ce début de 19^e siècle. Il se situe près du couvent des Ursulines, et longe, d'un côté, ce qui est notre Place Bugeaud, de l'autre la rue Wilson, appelée alors route de Bordeaux et sur laquelle se trouve l'entrée de l'hôpital. C'est un établissement civil et militaire. On demande à Catoire de l'agrandir, et il propose un plan en 1829. Le devis est de 78 000 francs, pour 4 nouvelles salles, dans la partie militaire. La livraison s'effectue en 1833 et 1834 et constitue deux ailes nouvelles. On lui demande ensuite la même chose pour l'hôpital civil en 1834. Ce projet est tout à fait en cohérence avec la ville nouvelle que veut créer l'architecte. Le plan montre un ensemble s'organisant autour de deux cours intérieures, séparées par une chapelle et le bâtiment administratif. Mais ces plans sont critiqués : Catoire a commencé à se faire des ennemis. En 1840, une aile de l'hôpital civil est terminée. Catoire construit également 5 pavillons « pour les fous », au fond du jardin, qui sont achevés, eux, en 1847. La suite des travaux sera assurée par Auguste-Louis Bouillon, qui devient architecte du département de 1848 à 1863.

Ces bâtiments seront détruits en 1955, l'hôpital actuel ayant pris ses fonctions l'année précédente.

Les nouvelles galeries.

C'est un projet personnel de Catoire. Il veut construire, sur le haut de la place de Prusse, un grand bâtiment à vocation commerciale que l'on partagera en 10 lots. Les baraques en bois abritant des buvettes, situées à cet endroit, doivent disparaître. Le premier édifice construit est celui des « Nouvelles Galeries », puis, à côté, un magasin de mercerie verra le jour. Les entrées sont protégées par de grandes verrières, qui n'existent plus.



Le grand séminaire.

Mgr de Lostanges veut un grand séminaire à Périgueux, celui-ci se trouvant pour l'instant à Sarlat. Le conseil général lui cède des terrains près du couvent de Sainte Claire (actuel centre de secours des pompiers).

Catoire propose un autre lieu, près de la route Paris -Barèges où son œuvre sera plus visible. L'évêque restituerait alors le terrain de Ste Claire pour construire les abattoirs, également prévus. Le terrain convoité est celui de la pépinière départementale (c'est le jardin public face au lycée Bertran de Born, ce dernier étant alors un collège). Catoire établit les plans, comportant potager, cour, jardin. Il trace deux nouvelles voies dans le quartier : les actuels boulevards Bertran de Born et Lakanal, ce dernier devant conduire à l'abattoir. Hélas, la municipalité ne peut pas vendre cette parcelle, celle-ci ayant été donnée par le gouvernement pour un usage précis. On propose alors des terrains route d'Angoulême, appartenant au docteur Galy. L'évêque accepte. L'architecte travaille sur le plan d'un nouveau bâtiment comportant des colonnes doriques.

Encore une fois, le chantier traîne en longueur, à cause, notamment de la Révolution de 1830. L'argent manque. Catoire, ne perdant pas de temps, urbanise les alentours : il crée une place en demi-lune (à l'angle des rues V. Hugo et des Jacobins) plus quelques constructions.

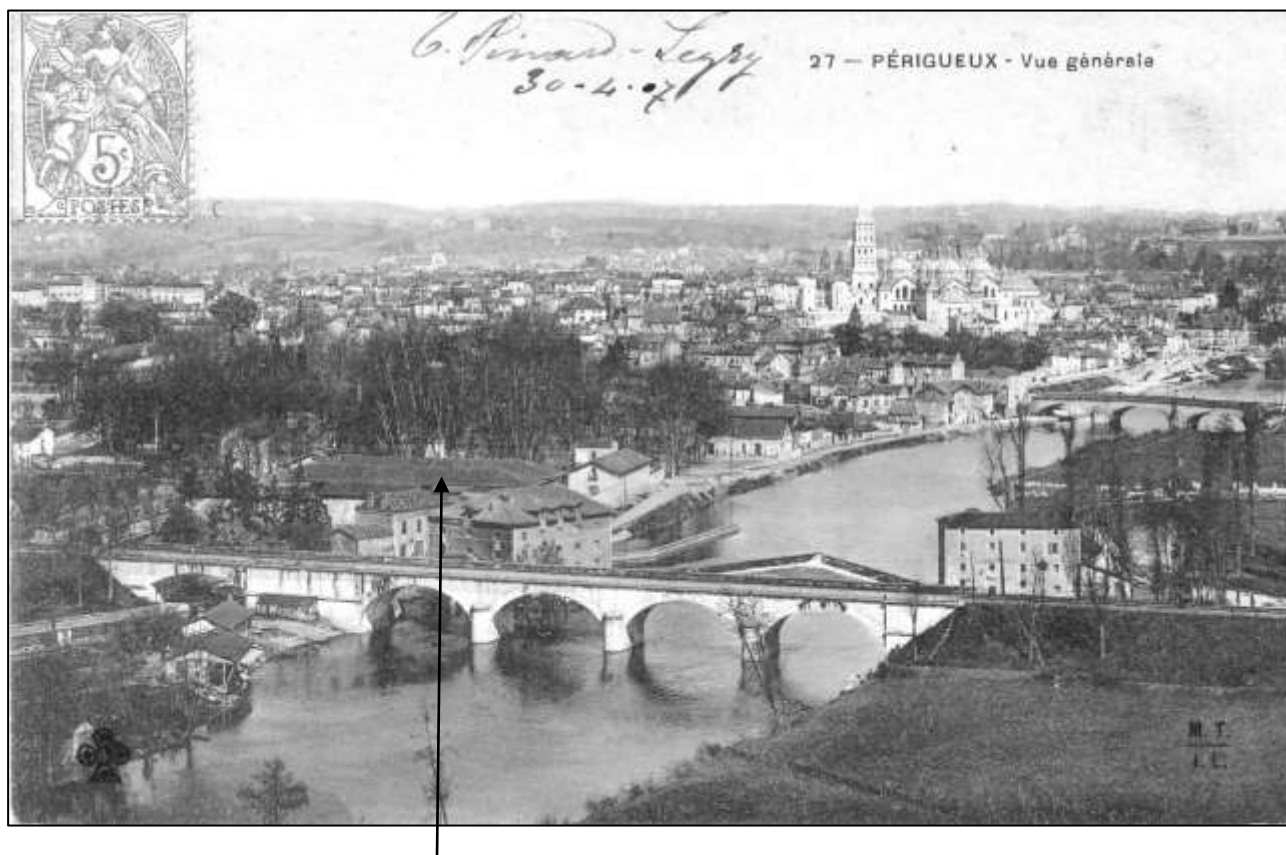
L'évêque meurt en 1835. Le nouveau est Mgr Gousset, qui ne se montre pas satisfait. Catoire corrige. En 1839, les deux hommes vont ensemble à Paris pour obtenir des crédits, qui leur seront accordés, avec, en plus, la légion d'honneur pour l'évêque. Mais la même année, le ministre des cultes trouve le projet trop innovant, trop somptueux. Il regrette l'absence de cloître. On pose tout de même la première pierre en 1840, avant le départ de Mgr Gousset, remplacé par Mgr George. Celui-ci trouve les travaux trop lents, les crédits n'arrivant que parcimonieusement. En 1848, l'édifice n'est toujours pas achevé. L'évêque demande à changer d'architecte. En 1849, Catoire renonce à ses fonctions et il est remplacé par Bouillon; le bâtiment est terminé la même année. La chapelle sera détruite par un incendie en 1865 et le bâtiment entier brûlera en 1886. Il sera reconstruit à l'identique.



Lycée Albert Claveille (ancien séminaire).

Les abattoirs.

On démolit le couvent de Sainte -Claire pour construire les abattoirs. On utilise pour la première fois des poutres métalliques. Ils seront achevés en 1836 et bénéficieront de l'eau courante. Ils seront démolis en 1972.



Les abattoirs.

L'arrivée de l'eau.

L'eau utilisée provient jusqu'alors de la Fontaine des malades, à St Georges ou de puits privés et elle est distribuée par des porteurs d'eau. Catoire décide de l'amener en ville depuis la source de l'abîme, au Toulon, par un aqueduc inspiré de ceux de la Rome antique. Il sera connu sous le nom de « grandes arcades » et il est tellement solide qu'on aura beaucoup de mal à le démolir, à la fin du 19^e siècle. Il faut noter que l'eau est stockée dans une ancienne fosse à purin, au niveau de l'actuelle Avenue G. Pompidou, appelée réservoir du Pourradier. L'arrivée de l'eau, à laquelle les habitants ne croyaient guère, est saluée par une grande fête. Catoire a installé la vasque de la fontaine de la Clautre, qui prend le nom de Fontaine Marcillac, du nom du maire de l'époque. Elle sera remplacée en 1855 par une autre en bronze, qui déménagera place Faidherbe, puis Place Roosevelt, après un passage chez un particulier !

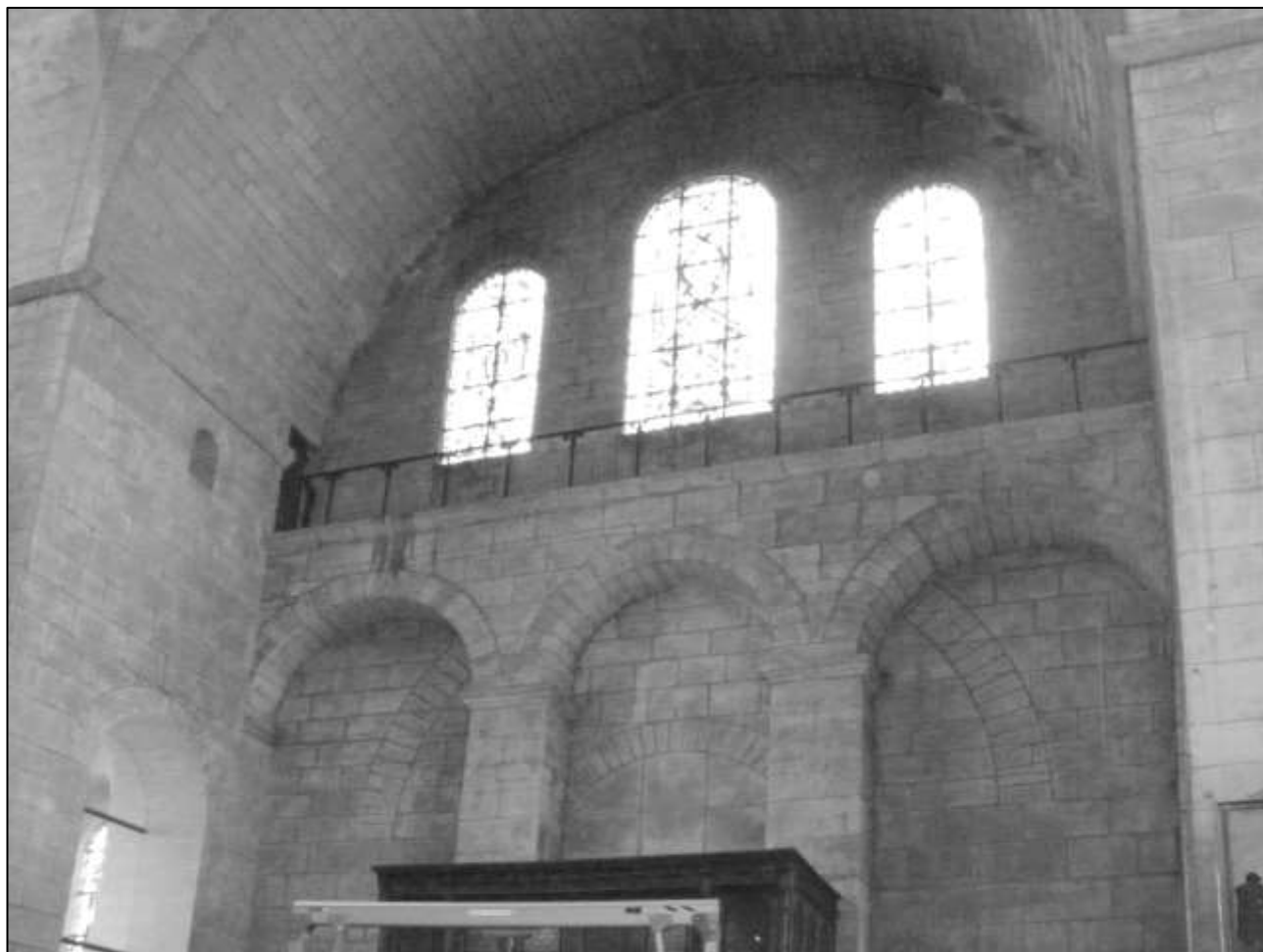
Saint-Front.

Dès 1826, le préfet a demandé à Catoire de poursuivre les travaux déjà entrepris par son prédécesseur, M. Roché. Il souhaite aller plus loin : démolir les petites maisons construites si près qu'elles masquent l'édifice. Pour cela, il faut en faire l'acquisition, ce qui explique peut-être que les travaux n'aient commencé que tardivement. (Les acquisitions se poursuivront jusqu'en 1884... En 1840 le ministre des cultes, qui est aussi Garde des Sceaux, avertit le préfet Romieu que la cathédrale St Front a été retenue pour être restaurée. Il précise qu'« il faut lui rendre son toit primitif en dalles des coupes » et ajoute que M. Catoire devra présenter son étude à M. Mérimée, en septembre. Ce dernier n'a rien à redire au projet, semble-t-il. L'année suivante, le préfet reçoit de

Mrs Verneilh et Didron des lettres rageuses qui parlent de « massacre commis dans la cathédrale et d'actes de vandalisme ». Il ne peut s'agir que de Félix de Verneilh, archéologue, âgé de 21 ans, Jules n'ayant alors que 17 ans. M. Didron est le maître verrier chargé des vitraux de la cathédrale, qui doivent être installés par Catoire.

Ces messieurs déclarent qu'il aurait retouché des sculptures médiévales, qu'il aurait abattu une tribune et enduit de blanc des piliers et une absidiole. La lettre est remontée jusqu'au ministre des cultes qui demande des explications à l'évêque, Mgr Gousset, avec qui Catoire ne s'entend pas et au préfet. Le préfet Romieu répond que c'est très exagéré, que jamais Catoire n'aurait touché à des sculptures vieilles de huit siècles, et que le badigeon au lait de chaux se substitue à un autre, très vilain, dans les tons de rouge. Il a abattu une tribune « construite en 1772 dans le mauvais goût de l'époque ».

En 1841, Prosper Mérimée est en visite à Périgueux. D'après J. Secret, il aurait dit : « Hélas, on ne peut rien pour cette belle église ». D'après J. Lagrange : il aurait été satisfait des travaux. En 1842, la ville reçoit la visite de Viollet-le-Duc qui ne fait aucun commentaire sur les travaux. J. Lagrange, dans un article intitulé « justice pour L. Catoire », signale que l'architecte s'est contenté de rejointoyer les pierres de l'absidiole sud en respectant scrupuleusement leur disposition initiale.



Il semblerait qu'il se soit agi d'une cabale menée par l'abbé Audierne, inspecteur des monuments historiques de la Dordogne juste avant Catoire. Celui-ci arrête les travaux. Ils seront repris par Abadie en 1851, qui reconstruira totalement l'édifice ! Catoire ne conserve que la pose des vitraux.

En 1848, elle est en cours et certains s'étonnent qu'il soit encore en activité dans la cathédrale.

En 1848, il entame un chantier qui lui tient à cœur : **la rue cité-jardin Feletz** (rue Antoine-Gadaud).

Pour être au plus près des travaux, il construit une maison dans cette rue : la Cérés, détruite aujourd'hui.

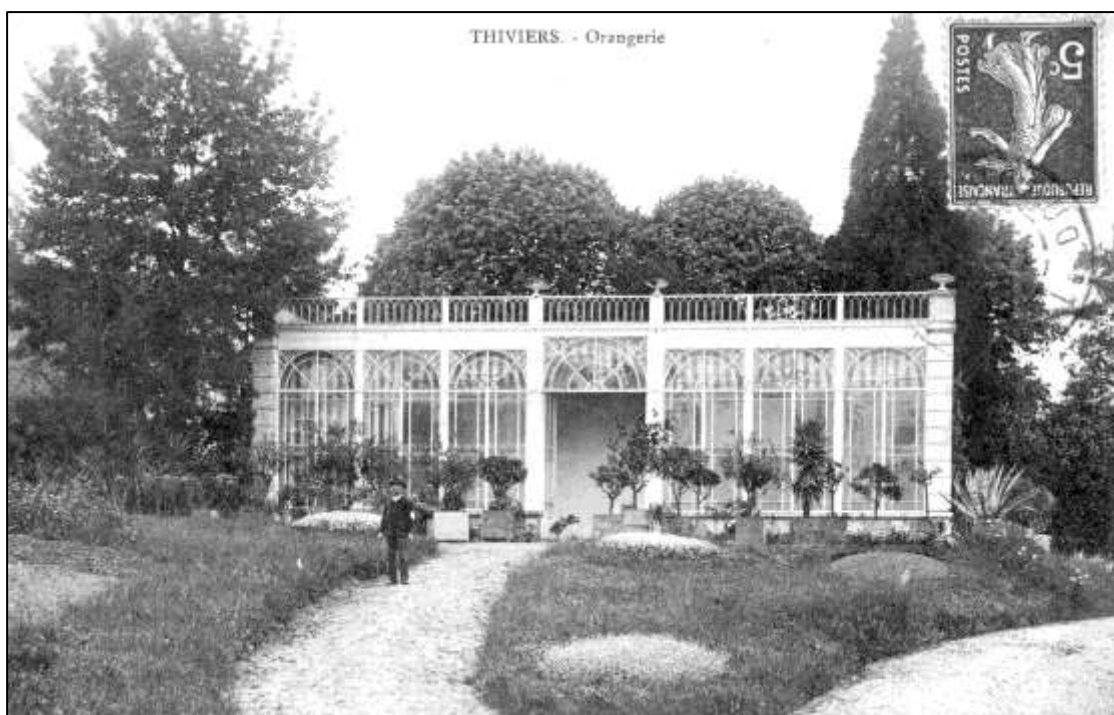


Il serait à l'origine de la place Plumancy, alors appelée Place St-Martin, en forme d'étoile à six branches, mais Cruveilhaier en sera l'architecte.



Travaux départementaux, parallèlement aux travaux de Périgueux.

Il bâtit la caserne de gendarmerie et la prison de Ribérac, achevées en 1836 (rasées par la suite) et l'hospice. Nous avons déjà parlé de la Maison Theulier à Thiviers, dont l'orangerie a laissé la place à la perception.



L'orangerie.

Il a failli restaurer Cadoin, mais le devis étant trop élevé, les travaux ne se feront pas.

L'homme.

Il fréquente assidûment le café « chez la Blonde », où il retrouve Pierre Magne, pour qui il restaurera le petit château de Trélistac, Calvimont... et un certain Faure, horloger-bijoutier, qui deviendra son ami. Catoire sera l'architecte de sa maison, à l'angle de la Clautre et de la rue du Calvaire.



Nous l'avons déjà dit : on ne sait rien de l'aspect physique de l'homme ; aucun portrait, aucun détail physique, aucune description ne sont parvenus jusqu'à nous. Il s'est beaucoup impliqué dans la vie de Périgueux : il est membre de la commission de la fête agricole de Sallegourde. Il dirige une troupe de théâtre amateur, il est membre de la société d'agriculture, sciences et arts de la Dordogne, en 1847, il est nommé lieutenant du 2^{ème} chasseur. En 1848, (2^{ème} république) il se présente aux municipales sur la liste « Action municipale ». Mais les élections seront suspendues. La même année, il est nommé membre du conseil d'administration de la garde nationale à Périgueux et il est capitaine commandant des sapeurs-pompiers de la ville.

Dans toutes les opérations qu'il a menées, il n'a jamais oublié ses intérêts. Sa première acquisition est faite en 1836, près de la Halle du Coderc. Il se construit une maison à l'angle S-O de la rue des Chaînes pour y installer son cabinet d'architecte. Il la revend en 1856. Il achète des terrains en 1840 à Agonac, Marsac, Razac et les revend en 1855 avec de bons bénéfices. C'est donc un spéculateur. Il fait de même avec un terrain derrière le Palais de Justice, sur lequel il bâtit une belle maison, puis il revend l'ensemble. En 20 ans, on compte plus de 30 transactions à son actif. Il acquiert, à Agonac, le domaine de Borie-Vieille, de plus de 110 ha comportant un château du 16^{ème} siècle. Le voilà donc propriétaire terrien et châtelain. Plus de trente personnes vivent sur le domaine. Catoire revient vivre, finalement, à Périgueux, dans sa maison du quartier Feletz, la Cérés. Il continue à spéculer tant que sa santé le lui permet.

Jusqu'en 1854 il habitait Rue Louis-Mie, au n° 33. (Rue St Martin à l'époque.)



Si on sait peu de choses sur lui, deux sont cependant certaines : il s'adonnait à la boisson et il n'a jamais été marié. Pourtant, un curieux article paraît en 1843, où il est dit « qu'un enfant nommé Louis Catoire, âgé de 9 ans, a été trouvé, le jour de Noël, divaguant dans les rues. Il n'a pas pu indiquer le domicile de ses parents et il a été arrêté ». Qui était cet enfant ? Qu'est-il devenu après son arrestation ? J. Lagrange pense qu'il peut s'agir de Catoire lui-même dont le journal a voulu se moquer...

Il est vrai que l'état mental de Catoire se détériore. En 1861, le Tribunal civil le déclare « en état habituel de fureur, d'imbécilité et de démence ». On lui assigne un tuteur : son ami J.B. Faure. On fait l'inventaire de ses biens, en commençant par Borie Vieille (on y trouve 50 bouteilles de rhum), puis à la Cérés. Catoire meurt le 20 nov. 1864, près de son ami Faure, toujours présent, dans l'indifférence générale. Il est enterré au cimetière de l'ouest, où il avait acheté une concession. Ses héritiers sont Faure, bien sûr, et un autre ami : Paul Levicomte.

Mais l'histoire n'est pas finie...

Le notaire est en possession d'un deuxième testament, signé L. Catoire et déposé la veille de sa mort. Dans celui-ci, il lègue Borie-Vieille à sa servante, Mathilde-Marguerite Mathieu, « à condition qu'elle habite avec lui jusqu'à sa mort ». Il est daté du 16 janvier 1861, donc trois ans auparavant. Mademoiselle Mathieu réclame son bien. Un compromis est finalement trouvé et les deux héritiers (du 1^{er} testament) versent une somme de 30 000 francs à la servante. Mathilde Marguerite a été la lingère de Catoire, tant à Agonac qu'à Périgueux et elle l'a assisté jusqu'au bout sans qu'on prête attention à elle.

En 1859, cette demoiselle a confié à l'hospice de Périgueux son enfant, né de père inconnu à Bordeaux. C'est une fille, prénommée Marie-Mathide.

L'histoire de Catoire se répète...

A-t-il eu un ou deux enfants naturels ? Que sont-ils devenus ?

Le domaine de Borie-Vieille sera détruit intégralement en 1918, de sorte qu'on ne connaît même pas cette demeure.

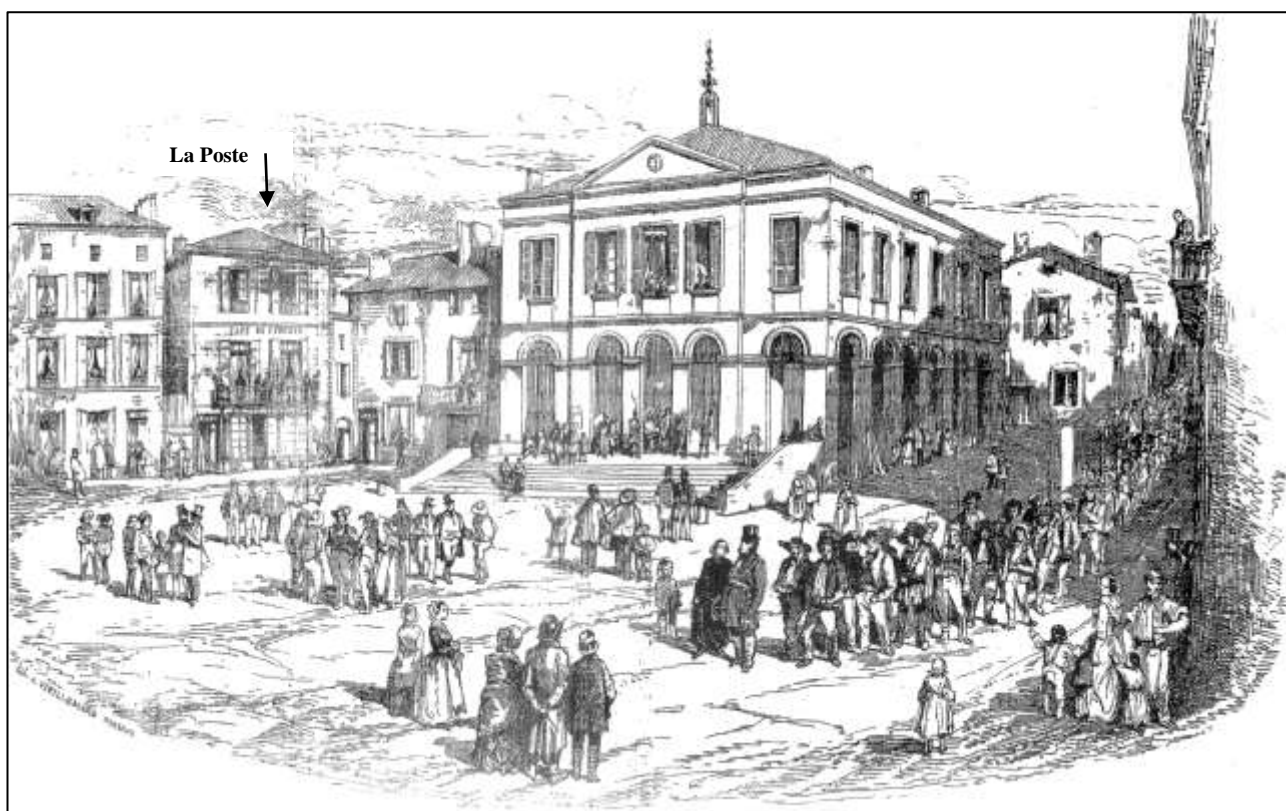
Sources.

- Jacques Lagrange : Catoire, urbaniste de Périgueux, dans le bulletin de la SHAP de 1980, p. 262 à 302.
- Jacques Lagrange : Justice pour Louis Catoire, dans le bulletin de la SHAP de 1989, p. 55 à 59.
- René Desbarrats : l'aqueduc de Catoire, dans le bulletin de la SHAP de 1987, p. 321 à 325.
- J.M. Cazauran : de Ste Ursule au Puy Abri ou la difficile mutation de l'hôpital-hospice de Périgueux, dans le bulletin de la SHAP 4^{ème} livraison de 2015, p. 449 à 477.
- Jean Secret : la restauration de Saint-Front de Périgueux au XIX^e siècle, dans le bulletin de la SHAP de 1975, p. 239 à 263.
- Guy Penaud : le Grand Livre de Périgueux, éditions de la Lauze, mars 2003.
- J.L. Galet : connaissance de Périgueux, éditions Fanlac, 1972.
- Promenade conférence de Madame Balout, de l'Office de Tourisme.

Dates.

Palais de Justice :	de 1829 à 1839
Halle :	de 1832 à 1833
Travaux à l'hôpital de la Manufacture :	1834
Théâtre :	de 1836 à 1838
Grand séminaire :	de 1840 à 1848
Abattoirs :	1833 à 1836
Arrivée de l'eau :	1836
Nelles Galeries :	1838
St Front :	1840 à 1848
Rue Feletz :	1848 - 1849

LA POSTE EN NONTRONNAIS DES ORIGINES À 1900 À TRAVERS LES MARQUES POSTALES.



Gravure de la Place de la Cahùe au XIXème siècle

Conférence donnée au GRHIN
Par Josette Chaperon
Le 3 mars 2016

Plan de l'étude

Introduction

Des origines à la Révolution Française

- Les routes de la Poste
- Les taxes et les revenus de la Poste
- Les marques de départ

De la Révolution à 1900

- Historique des marques postales de Nontron
- L'organisation du bureau de Nontron
- Faits divers : anecdotes et tragédies

Sources et Bibliographie



Introduction.

Cette étude est l'aboutissement du travail de mon père Gérard CHAPERON.

Nontronnais d'origine et de cœur, impliqué dans la vie commerciale de la ville par son activité artisanale de fabrication des « couteaux de Nontron », il a toute sa vie été passionné par la philatélie et la marcophilie, deux domaines dans lesquels il s'est, au fil du temps, de plus en plus spécialisé.

Ainsi, il en est arrivé à focaliser ses recherches sur les marques postales de la Dordogne, puis, plus particulièrement sur celles du Nontronnais, pour en inventorier la liste la plus exhaustive possible, en déterminer leur origine, leur chronologie, leurs caractéristiques et même leurs erreurs.

Ce travail, indissociable de l'histoire de la poste, a demandé à Gérard Chaperon, de nombreuses et longues recherches. Pour ce faire, il a collecté sans relâche et avec enthousiasme pendant des décennies : documents, lettres, vieux papiers, photos, sauvegardant ainsi des témoignages de notre histoire périgordine ; il s'est procuré ou a compulsé quantité d'ouvrages généralistes ou spécialisés. Dans les délibérations du conseil municipal de Nontron, les journaux locaux, les archives départementales ou paroissiales, il a cherché les décisions, les événements, les anecdotes, qui pouvaient se rapporter à son sujet.

Sa passion, son très fort attachement à Nontron, ses participations au Groupe de Recherches Historiques du Nontronnais (GRHIN) et à la Société Historique et Archéologique du Périgord (SHAP), l'ont conduit à préparer une « *Histoire de la Poste en Nontronnais* ».

Tous les textes, notes, extraits de délibérations et de journaux, cartes, copies des correspondances avec marques linéaires ou cachets postaux avec leurs commentaires, dormaient dans un classeur depuis 1998.

Pour mon père, pour sa mémoire, par respect et admiration pour ce travail de toute une vie, j'ai voulu achever son étude, en la mettant en forme tout en restant fidèle à l'esprit dans lequel elle avait été faite. Il en restera ainsi une trace, afin que ses recherches n'aient pas été vaines et qu'elles puissent être utiles à d'autres passionnés. Il en aurait été, j'en suis sûre, très heureux.



Portrait de Gérard Chaperon réalisé à l'encre de Chine par sa fille.

Des origines à la Révolution.

L'utilisation de messagers pour le transport de missives royales, administratives, commerciales ou privées existe au Moyen Âge, mais sans lien entre eux, avec un rayonnement qui reste très limité et rudimentaire. Il faut attendre l'Édit Royal d'Henri III, en novembre 1576, qui autorise pour la première fois le public à utiliser « la Poste ». C'est le Contrôleur général des Postes, Guillaume Fouquet de la Varane (Marquis de, 1560-1616), qui est chargé de monter des courriers spéciaux destinés au transport de la correspondance des particuliers.

Le premier Bureau de Poste aux Lettres (ou Bureau en Titre) est ouvert à Paris en 1576. C'est de là que partent les routes des messagers royaux desservant régulièrement les Parlements des Provinces. Des Bureaux de Poste aux Lettres se créent et s'échelonnent alors le long des trajets. Celui de Paris à Bayonne (1627), par Tours (1630), Poitiers (1627), Libourne (1625) et Bordeaux (1603) permet la création des deux premiers Bureaux en Périgord : **Le Chalaure** (1625) et **Périgueux** (1627).

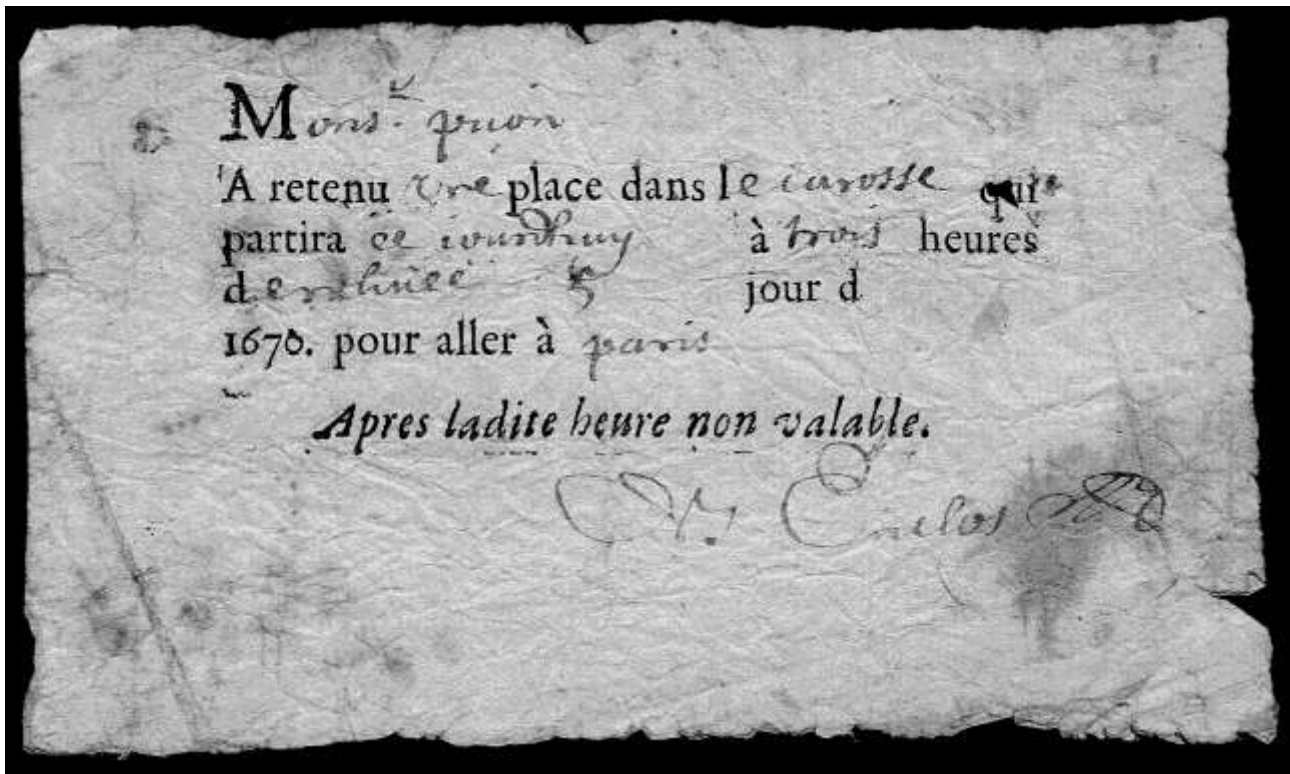
Richelieu crée par l'Édit de décembre 1629 (et additifs de janvier et mars 1630) la Surintendance des Postes. Cet office loue et sous-loue désormais deux grands Services :

1. La Poste aux Chevaux

Destinée aux voyageurs et aux marchandises, la Poste aux chevaux est dirigée par un Maître de Poste. Elle gère l'exploitation des routes de Poste (y compris le transport des sacs de courrier) mais ne prend pas de lettres individuelles. Elle peut sous-louer des transports pour les villes et villages par la route la plus proche et créer des liaisons inter-villes. Elle assure le Service des malles-poste (malle où se trouve le courrier de la Poste aux Lettres). Enfin, elle assure le ravitaillement, le choix des auberges, des écuries et des dépôts de chevaux.



La malle-poste



Billet de carrosse pour Paris en 1670 (pour Pécon-habitant de Saint Front de Champniers).

(Mons. Pécon
A retenu une place dans le carosse qui
partira ce jourdhuy à trois heures
de matinée ce jour d
1670. pour aller à paris
Après ladite heure non valable
Signature ... Enclos ...)

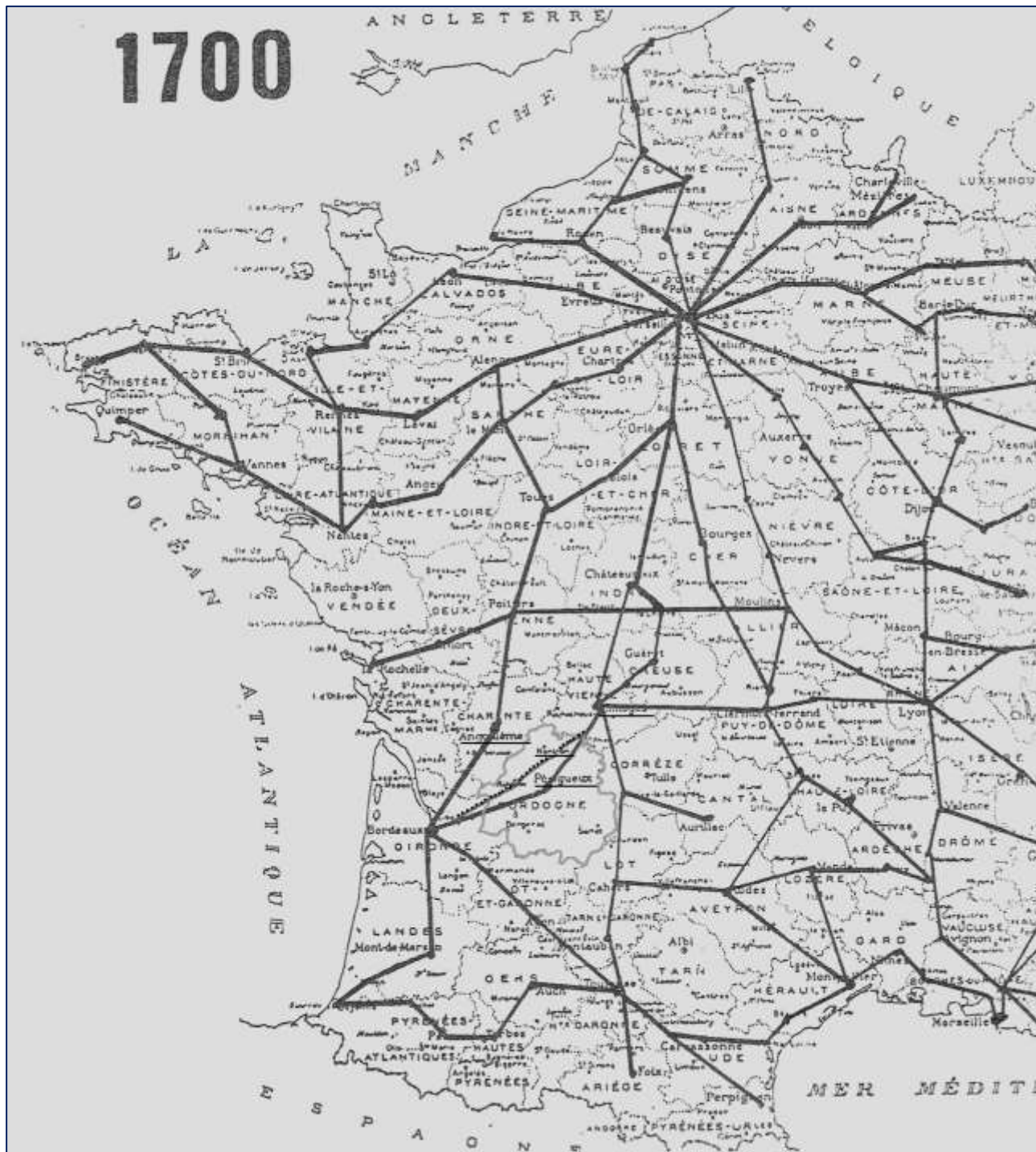
2. La Poste aux Lettres

La Poste aux lettres gère le travail du courrier avec, à sa tête, un Maître des Courriers. Au départ, dix-neuf charges sont créées pour l'exploitation dans chaque Généralité. En 1668, Louvois, accédant à la Surintendance Générale des Postes, supprime le système des Offices pour instaurer la Ferme Générale des Postes dont l'exploitation est constituée de baux d'une durée de cinq à six ans consentis par le Roi, contre le versement d'une somme importante que la Ferme doit verser au trésor royal, ce qui va demander une gestion plus rigoureuse et mieux organisée. Mais le courrier reste dans le Bureau de Poste, le destinataire doit venir le chercher ou le faire prendre.

Les titulaires d'Offices doivent être « *sujets du Roi et de religion catholique* ». Le Surintendant, quant à lui, fixe les taxes pour l'utilisation des chevaux des relais privés ainsi que ceux de la Poste aux Chevaux. Le transport des lettres en malle-poste ou en sacs, se fait par la Poste aux Chevaux ou par des entrepreneurs quand il ne passe pas de route à proximité. Jusqu'en 1789, tout le monde a le droit d'être titulaire de plusieurs Offices, ce qui donne des situations curieuses ! Il a pu être relevé : un directeur des postes et de l'hôpital, un directeur de poste aux chevaux et marchand de vin, un directeur de poste aux lettres et marchand de rubans, un directeur de poste aux chevaux et cabaretier, un directeur de poste aux chevaux, valet de chambre, bouffon du Roi. (1)

Les ROUTES de la POSTE en Périgord :

« Pour aller et venir tant dehors que dedans le Royaume », les routes de la Poste reprennent les itinéraires des routes des messagers royaux de 1576 qui desservait les Parlements, tandis que de nouvelles routes sont mises en service afin de couvrir plus largement le Royaume. En 1700, le réseau est déjà très avancé.

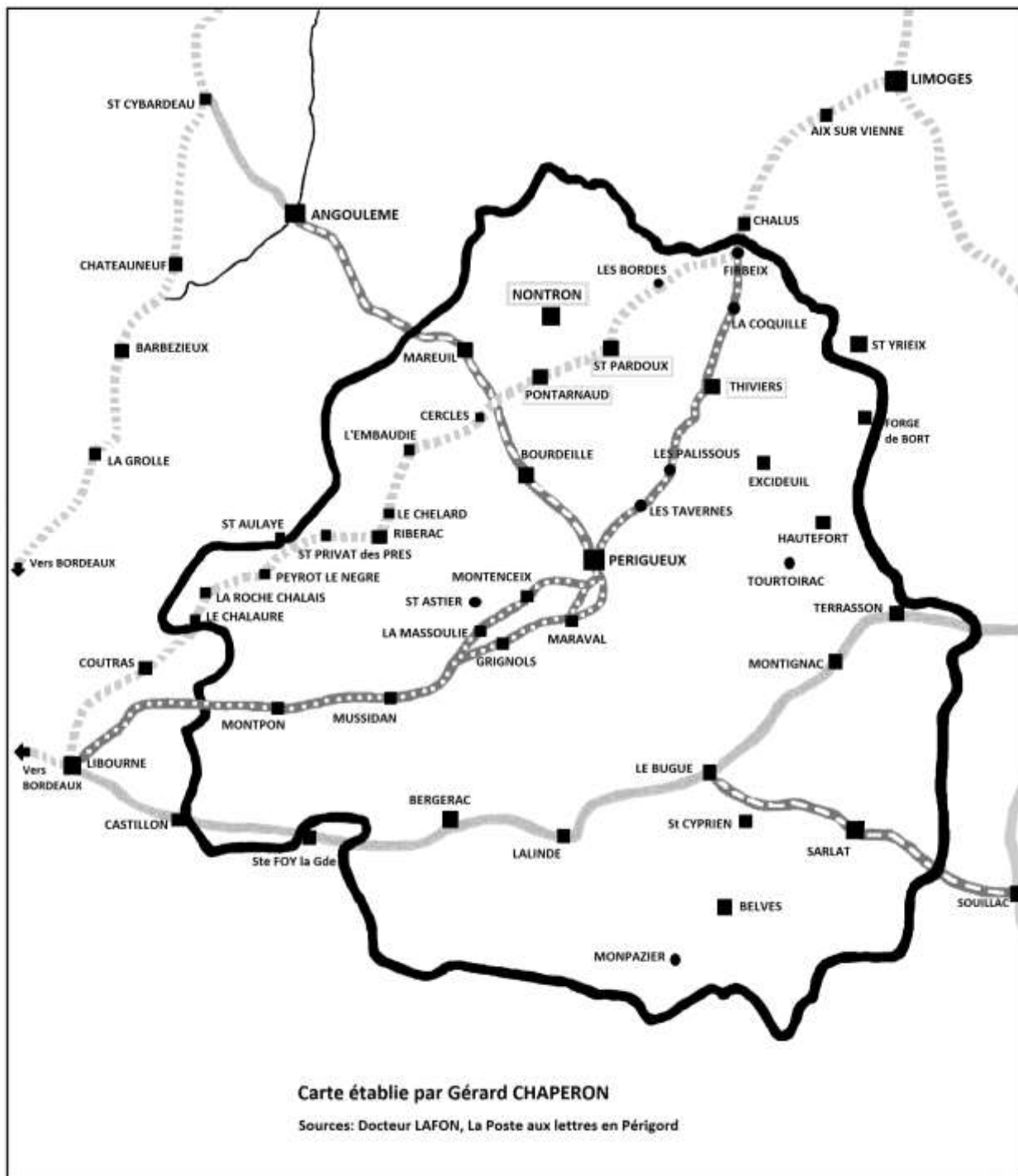


Le trajet rajouté en pointillés par G. Chaperon indique la première route de Limoges à Bordeaux existante en 1602. (2)

Jusqu'à la fin du XVIII^{ème} siècle, la Dordogne est parcourue pour l'acheminement du courrier dans les bureaux, par les routes des grands courriers, des courriers d'entreprises à cheval ou par des piétons payés par la Ferme.

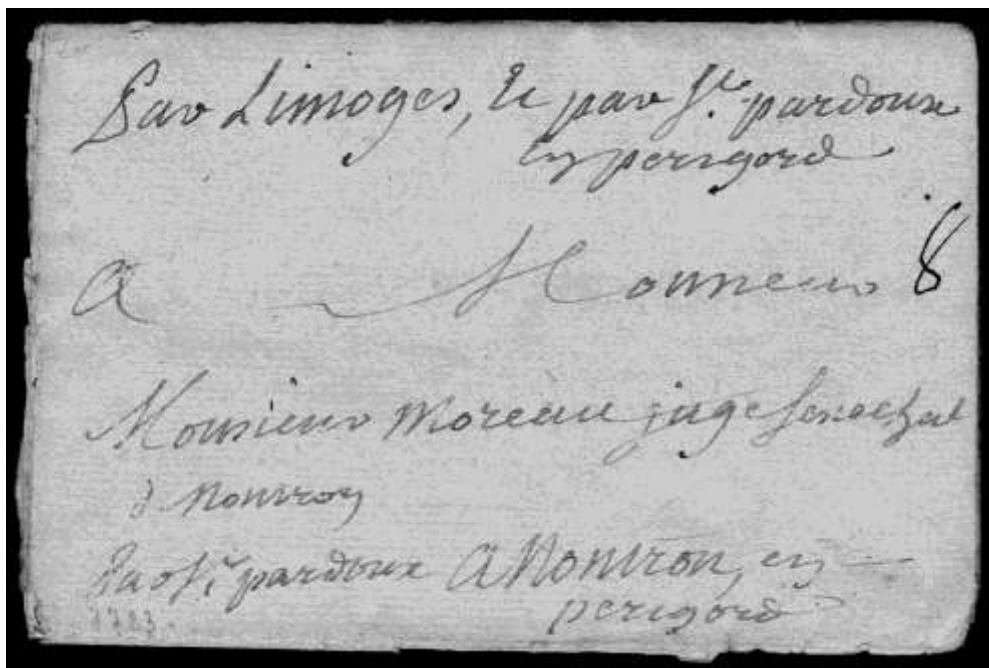
DORDOGNE:

- ▬▬▬▬▬▬▬ Routes des grands courriers XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècle
- ▬▬▬▬▬▬▬ Routes des grands courriers (2^{ème} moitié du XVIII^{ème} siècle)
- ▬▬▬▬▬▬▬ Courrier d'entreprise à cheval
- ▬▬▬▬▬▬▬ Piéton payé par la Ferme
- Bureau de Poste



En 1602, une seule route postale parcourt le Périgord du nord au sud-ouest : celle de Limoges à Bordeaux (venant de Paris pour Toulouse). Passé le relais de Châlus, elle entre en Périgord à Firbeix, obliquant vers le sud-ouest pour passer par les relais des Bordes, des Farges, de **Saint Pardoux-la-Rivière**, **Pontarnaud**, Cercles, l'Embaudie.

Puis, prenant la direction nord-sud jusqu'à la Dronne qu'elle franchit au relais du Chalard, elle continue vers le sud-ouest après la traversée de Ribérac, en passant par les relais de Saint-Privat-des-Prés, Peyrot-le-Nègre et Chalaure, pour entrer en Bordelais.

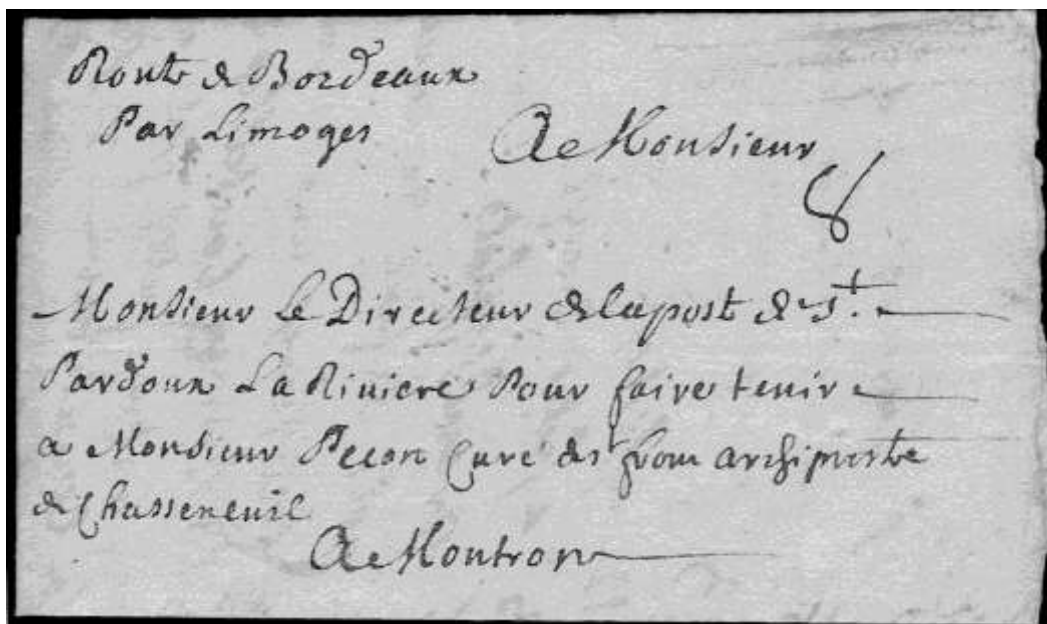


Par Limoges, et par St Pardoux
En Périgord

A Monsieur (8)

Monsieur Moreau juge sénéchal
À Nontron
Par St Pardoux A Nontron en
Périgord

Lettre partie de Paris en 1723 adressée à « Monsieur Moreau Juge Sénéchal à Nontron » avec mention manuscrite de l'expéditeur : « Par Limoges et par St Pardoux en Périgord ». Taxée 8 sols.



Route de Bordeaux
Par Limoges
A Monsieur
8

Monsieur Le Directeur
de la poste de St-
Pardoux La Rivière
pour faire tenir
A Monsieur Pecon curé
de St From archipretré
de Chasseneuil
A Nontron

Lettre partie de Paris en 1729 adressée au « Directeur de la Poste de St Pardoux La Rivière pour faire tenir à Monsieur Pecon Curé de St from archipreste de Chasseneuil, à Nontron ». Mention manuscrite de l'expéditeur : « Route de Bordeaux par Limoges ». Taxée 8 sols.

Un relais-distribution sur la vieille route de Limoges à Bordeaux existe à Saint Pardoux-la-Rivière dès le 17^{ème} siècle. Il est transféré à Thiviers en 1750, mais un bureau de poste y est maintenu pendant une dizaine d'années.

On y relève, en 1606, un Vincent Fourichon, Maître de la Poste, qui dirige encore le relais en 1622. Ses descendants se transmettront la charge jusqu'au transfert, pour devenir postiers distributeurs. En 1640, Jean Fourichon se dit « *sieur de la poste* » ; il est condamné à 200 livres d'amende pour usurpation de titre de noblesse. Ses successeurs le porteront quand même en usant du titre attaché à leur fonction et non à une terre. (3)

A la même époque, il existe également un relais-distribution à Pontarnaud, fermé peu après 1759. On y trouve en 1650 un maître de poste dont le fils, Louis Versaveau, est avocat au parlement. En 1675, Jacques Versaveau, « *Sieur du Cluseau, qui habite au village de Pontarnaud par Monsec* », est chevaucheur pour le roi. En 1720, un autre Versaveau est Maître de la poste, distributeur de Pontarnaud. (3)

Cachet de Bordeaux

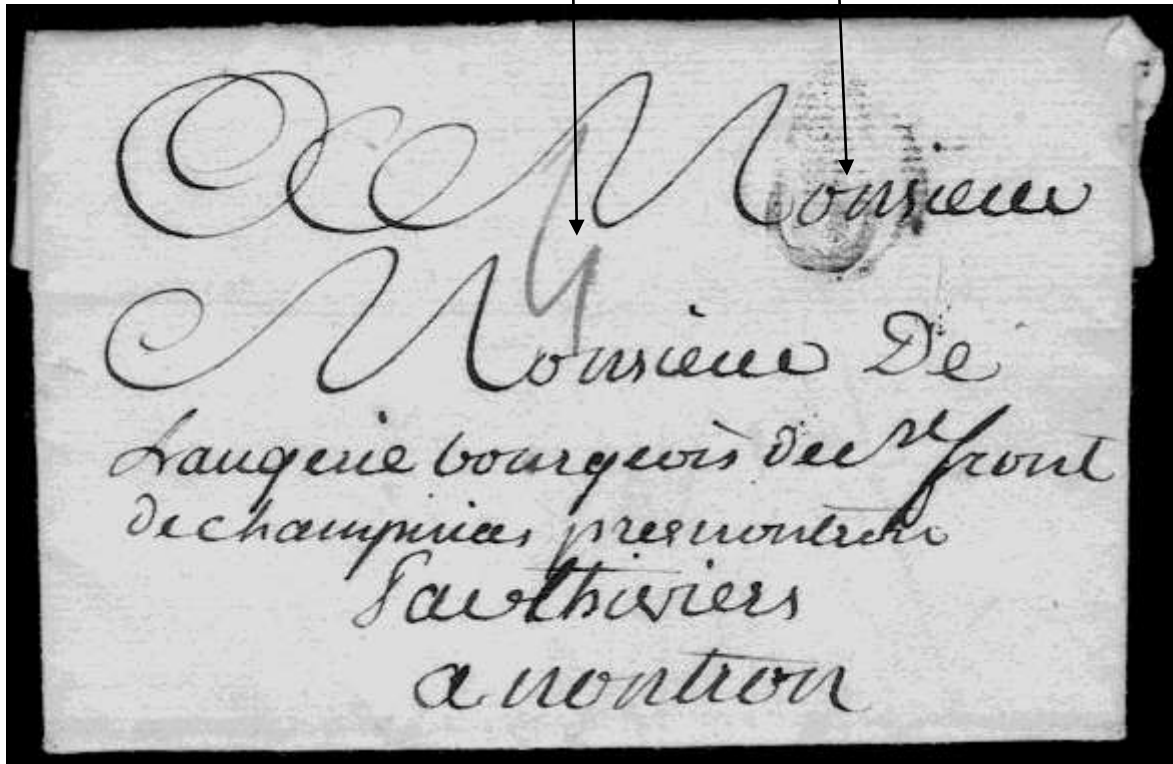
A Monsieur



Lettre partie de Bordeaux en 1714 adressée à « Monsieur Pecon à S. fron de champniers » avec mentions manuscrites du postier « pour pontarnaud par st pardx » et « a pontarnaux ». Taxée 3 sols.

En 1750, la vieille route de Limoges à Bordeaux est abandonnée. En sortant de Firbeix, elle prend la direction du sud vers Périgueux en passant par La Coquille, **Thiviers**, Les Palissous et Les Tavernes. Au sortir de Périgueux, on franchit l'Isle sur le vieux Pont de la Cité et on atteint Libourne par les relais de Maraval, Grignols (ou Montenceix, La Massoulie), Mussidan et Montpon. A Cousseau, on est en Bordelais.

Thiviers est un Bureau en titre ouvert en 1750. Plusieurs générations de Fourichon s'y sont succédées avec le titre de Directeur des Postes (après avoir exploité celui de Saint Pardoux).



Lettre partie de Bordeaux en 1770 adressée à « Monsieur De Laugier bourgeois de St front de champniers pres nontron » avec mention manuscrite de l'expéditeur « par Thiviers a Nontron ». Taxée 4 sols.



Lettre partie de Bordeaux en 1774 adressée à « Monsieur De Laugier a St front de champniers pres nontron » avec mention manuscrite de l'expéditeur « à Thiviers ».

(NB : Famille Pécon-Laugier)

Le lundi, la malle de Bordeaux quitte Paris transportant les dépêches du Périgord (et de l'Angoumois) jusqu'à Saint-Cybardeau (avec relais situé entre Aigre et Châteauneuf-sur-Charente d'où un courrier d'entreprise à cheval les amène à Angoulême. Là, un premier piéton les porte à Mareuil pour les confier à un second piéton qui les achemine à Périgueux.

Mareuil apparaît ainsi comme un relais humain pour assurer le service de la poste entre Angoulême et Périgueux. Une lettre du subdélégué de Nontron nous apprend qu'en 1767, le sieur René Rougier est chargé « *de porter et rapporter de Mareuil à Périgueux et de Périgueux à Mareuil les lettres et paquets pour le service du public* ».

Le vendredi, les dépêches du Périgord quittent la capitale pour Bordeaux où elles sont confiées au courrier qui réunit cette ville à Limoges. Celui-ci dessert directement les bureaux en titre et les relais-distribution échelonnés le long du parcours (Libourne, Coutras, Le Chalaure, Peyrot-le-Nègre, Saint Privat-des-Prés, Le Chalard, Cercles, **Pontarnaud** et **Saint Pardoux-la-Rivière**). En passant au lieu-dit « *Les Potences* » (au croisement de la route de Limoges à Bordeaux et du grand chemin de Périgueux à Angoulême), le courrier dépose les dépêches de Périgueux et des autres Bureaux qu'un piéton, venu de Mareuil, se charge de transporter à Périgueux.

En 1750, la route de Bordeaux à Limoges étant détournée par Périgueux, le service du vendredi est modifié : arrivées à Bordeaux, les dépêches transférées au courrier de Limoges desservent directement Montpon, Mussidan, Grignols, Périgueux et **Thiviers** ; quant au transport entre Les Potences et Périgueux, il est supprimé.

C'est en 1775 que, sur l'initiative de Charles-Gaspard de Chancel (1754-1801), garde du corps de Sa Majesté, le service postal du Périgord utilise alors la malle de Toulouse. **Le dimanche matin**, l'ordinaire de Toulouse quitte Paris emportant les dépêches à destination de **Thiviers**, Périgueux, Grignols, Mussidan, Montpon, Ribérac et Saint-Privat, le transfert s'opérant à Limoges. De son côté, l'ordinaire de Bordeaux part de Paris **le samedi** (au lieu du vendredi) et continue son service comme auparavant. Mais celui qui part de Paris **le mardi** (au lieu du lundi) ne charge plus que les dépêches destinées à Périgueux, Bourdeilles et Bergerac, avec transit à Angoulême, le transport par piétons se relayant toujours à Mareuil.

Périgueux reçoit donc trois courriers par semaine, les autres bureaux deux, à l'exception de Montignac, Le Bugue et Lalinde qui n'en ont plus qu'un. Quant aux bureaux de Terrasson et Sarlat, ils continuent à être desservis une fois par semaine par la malle de Toulouse.



Bouton d'uniforme

Nontron apparaît pour la première fois en 1754 dans le Dictionnaire des Postes de Guyot « contenant le nom de toutes les Villes, Bourgs, Paroisses, Abbayes... Les Provinces où ils sont situés, et le nom du plus prochain Bureau des Postes, où les Lettres doivent être adressées pour chacun desdits endroits ». Désignée comme bourg (B) situé en Périgord (Perig.) la ville dépend du bureau de Saint Pardoux-la Rivière (S. Pardoux.) « Lorsqu'on écrit dans une Ville peu considérable l'on doit avoir beaucoup d'attention à désigner la demeure et la qualité des personnes ».

Nongaret	P	B. Lan.	Mende.
Nongent	P	Picard.	Senlis.
la Nonna	P	Rouer.	Milhan.
Nonnat	P	Ango.	Barbesieux.
Nonnieres	P	Vivar.	Viviers.
Nontron	B	Perig.	S. Pardoux.
Nontroneau	P	Perig.	S. Pardoux.
Nonville	P	Gatin.	Nemours.
Nonvillier	P	Norm.	Champroul.
Noortberguin.	P	Flandr.	Cassel.
Noortpelsne	P	Flandr.	Cassel.

Dictionnaire des Postes de Guyot 1754 (4).

Il faut attendre l'Almanach National de l'an II (1793-1794) « contenant les jours et les heures du départ et les jours d'arrivée des Courriers de la Poste aux lettres, tant pour les principales Villes de France que pour les Pays étrangers » pour que le bureau de poste de Nontron soit signalé.

504 P O S T E S A U X L E T T R E S.			
	Départemens.	Dép. de Paris. 1 h. après midi.	Arrivées à Paris.
Neuville-les-Dames.	L'Ain.	l. me. v.	l. j. f.
Neuvy-Roy, . . .	Indre & Loire. . .	l. j.	j. d.
Neuvy-sur-Loire, .	La Nyèvre. . . .	ma. j. f.	ma. v. d.
Niort,	Les Deux-Sèvres.	ma. j. f.	l. me. f.
Nîmes,	Le Gard.	l. m. m. j. v. f.	tous les jours.
Noé	Haute-Garonne.	me. d.	j. d.
Nogaro,	Le Gers.	me. d.	l. f. d.
Nogent-le-Roy, .	Eure & Loir. . . .	t. l. j.	tous les jours.
Nogent-le-Rotrou,	Eure & Loir. . . .	ma. j. d.	l. me. v.
Nogent-sur-Seine,	L'Aube.	t. l. j.	tous les jours.
Nogent-sur-Ver-			
niffon,	Le Loirer.	ma. j. f.	ma. v. d.
Nonant,	L'Orne.	l. me. f.	me. v. d.
Nonancourt, . . .	L'Enre	l. m. f.	ma. v. d.
Nontron,	La Dordogne. . .	me. v. d.	
Noyers en Bourgogne	L'Yonne.	l. me. v.	l. j. l.
Noyon,	L'Oise.	t. l. j.	tous les jours.
Nozay,	Loire-Inférieure.	ma. j. d.	l. me. d.
Nuaille,	Charente-Infér.	ma. j. f.	l. me. f.

Almanach National An II (4).

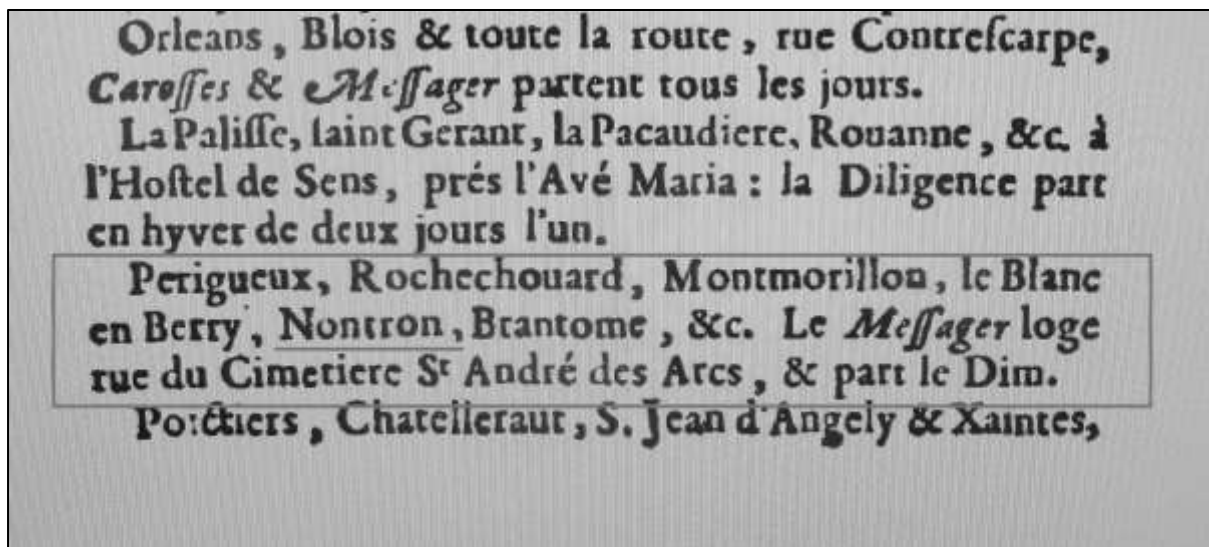
Jusqu'à la parution de l'Almanach, Nontron, desservie par Saint-Pardoux puis par Thiviers, n'aurait donc possédé qu'une simple distribution. Cependant, le Docteur Lafon émet l'hypothèse de l'existence d'un bureau en titre bien avant cette date. « *En 1751, les habitants refusent de consentir une imposition pour l'augmentation des gages des piétons de la poste aux lettres de Thiviers, préférant payer, en sus de l'imposition ordinaire, 2 sols par lettre venant de ce Bureau. Puisqu'il s'agit des piétons de la poste de Thiviers, ce n'étaient donc pas des messagers de la communauté de Nontron et leur existence présume celle d'un bureau dans cette dernière ville* ».

En outre, dans un registre paroissial de 1757, un nommé Desvergues est directeur de la poste de Nontron, ainsi qu'en 1765 Mathurin Couvrat des Vergnes. En 1788, on relève le nom de Godefroy Couvrat, bourgeois et directeur du bureau de la poste aux lettres de Nontron qui doit être apparenté au premier et qui, quelque temps auparavant, est qualifié d'avocat en la Cour. (3)

La ville prenant de l'importance, on y nomme vers le milieu du XVIII^{ème} siècle un subdélégué de l'Intendant et on y installe un entrepôt de tabac. Il paraît donc normal d'y avoir ouvert un bureau de poste. Cependant, on ne connaît aucune marque de départ avant la Révolution.

Si ce sont des piétons qui relient Nontron à Saint Pardoux ou Thiviers pour le transport du courrier, il est quasiment certain, en parallèle, que des messagers porteurs d'ordres (écrits ou oraux) pour le Roi (messagers royaux), pour la noblesse, les religieux, les Universités ou le service des villes, transportent également du courrier privé contre rétribution clandestine avec les abus que cette pratique peut engendrer ; aussi n'y en a-t-il aucune trace sur les lettres...

Les premières éditions de l'Almanach Royal de 1699, nous apprennent que Périgueux, Nontron et Brantôme sont desservis par un messenger qui loge à Paris, rue du cimetière Saint-André-des-Arcs et qui part le dimanche. Dans l'édition de 1702, ce messenger réside rue de la Contrescarpe.



Almanach Royal 1699 (4).

En 1750, le nommé Baptiste, messenger de Poitiers est trouvé mort dans le chemin joignant la terre appelée des Noyers (Les Noailles ?) qui conduit à Nontron. Il y est inhumé au cimetière des Mathurins. (5)

Les TAXES et les REVENUS de la Poste aux Lettres en Périgord

La déclaration royale du 11 avril 1676 institue le premier tarif complet, calculé selon la distance en ligne droite : 2 sols jusqu'à 25 lieues, 3 sols de 25 à 60 lieues, 4 sols de 60 à 80 lieues, 5 sols de 80 lieues et plus. (1 lieue = 4,45 kms). Mais la mise en application, confrontée à d'anciennes habitudes, est loin d'être uniforme ! Une lettre de Paris pour une localité du Périgord est taxée 5 sols, pour le Limousin 4 sols.

La déclaration royale du 8 décembre 1703 augmente les taxes et base leur calcul en fonction du nombre de postes réellement parcourues. Les erreurs, volontaires ou non de la part des chefs de bureaux sont fréquentes !

Périgueux à Paris (1739) 8 sols,

Périgueux à Bordeaux (1741) 4 sols pour le courrier scellé à la cire, 5 sols sous enveloppe, Périgueux à Thiviers (1755) 4 sols (la lettre n'aurait dû être taxée que 3 sols puisqu'il n'y avait que quatre postes de Thiviers à Périgueux ; son poids dépassait peut-être le maximum toléré qui variait d'un bureau à l'autre). (3)

Le 8 juillet 1759, une nouvelle déclaration royale relève le tarif et y ajoute le double port. Les protestations sont nombreuses, tant de la part des utilisateurs du service que de certains chefs de bureaux qui ne l'appliquent pas. Ce tarif restera pourtant en vigueur jusqu'au décret du 22 août 1791. On peut ainsi trouver :

Périgueux à Paris (1788) 10 sols,

Périgueux à Bordeaux (1769) 6 sols,

Périgueux à Blaye en double port (1774) 10 sols,

Thiviers à Toulouse (1789) 10 sols par Bordeaux, 9 sols par Limoges. (3)

Les modifications successives d'organisation et de tarification de la Poste, ont pour but, outre l'amélioration du service à la population, une meilleure rentabilité...

Eugène Vaillé (1875-1959), historien postal premier conservateur du Musée Postal de France, actuel Musée de la Poste, a établi pour l'année 1742, en s'appuyant sur les documents de l'Administration, le revenu net des bureaux existant à l'époque. Saint Pardoux-la-Rivière rapporte 1 899 livres, Pontarnaud 258 livres (à titre comparatif, Périgueux rapporte 7 451 livres). Au total, l'ensemble de la Province Périgord rapporte cette année là : 26 570 livres. Thiviers n'est pas mentionné puisque la route n'y passera qu'en 1750.

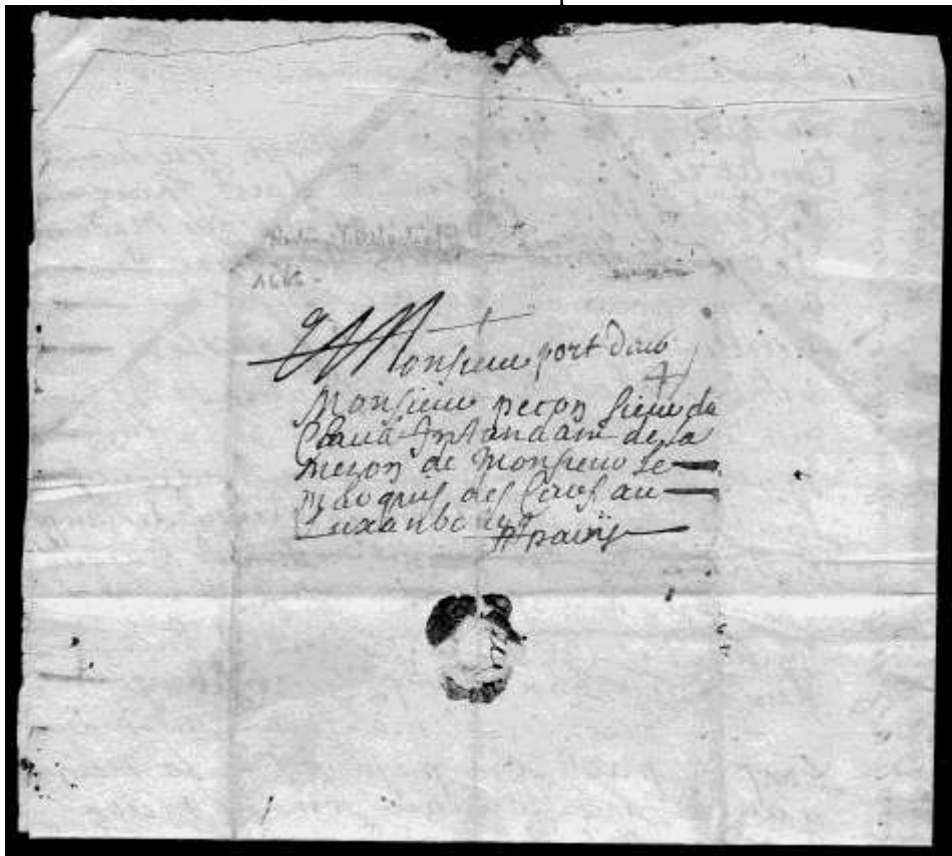


Eugène Vaillé, conservateur du Musée Postal de 1946 à 1955.

Les MARQUES de DÉPART en Périgord

Jusqu'en 1676, l'Administration des Postes ne s'est jamais souciée de connaître la ville d'origine de la lettre pour vérifier le montant de la taxe (variable géographiquement ou arbitraire !). Pour un meilleur rendement de l'entreprise, il devient indispensable d'indiquer le bureau d'origine afin de mieux taxer la correspondance et la vérifier en cours de route.

La première marque manuscrite est le **port dû** (port payé par le destinataire). Mais il peut y avoir confusion entre la marque de la main du postier et celle de l'expéditeur écrite à titre d'information et donc de la même écriture que l'adresse.



A Monsieur port du
 4
Monsieur Pecon Sieur du
Claud Intendant de la
Meson de Monsieur le
Marquis (du Laud ???) au
Luxembourg
A paris

Lettre partie de Saint-Martial-de-Valette en 1666 pour Paris en port dû
« port du 4 sols » mention manuscrite du postier.



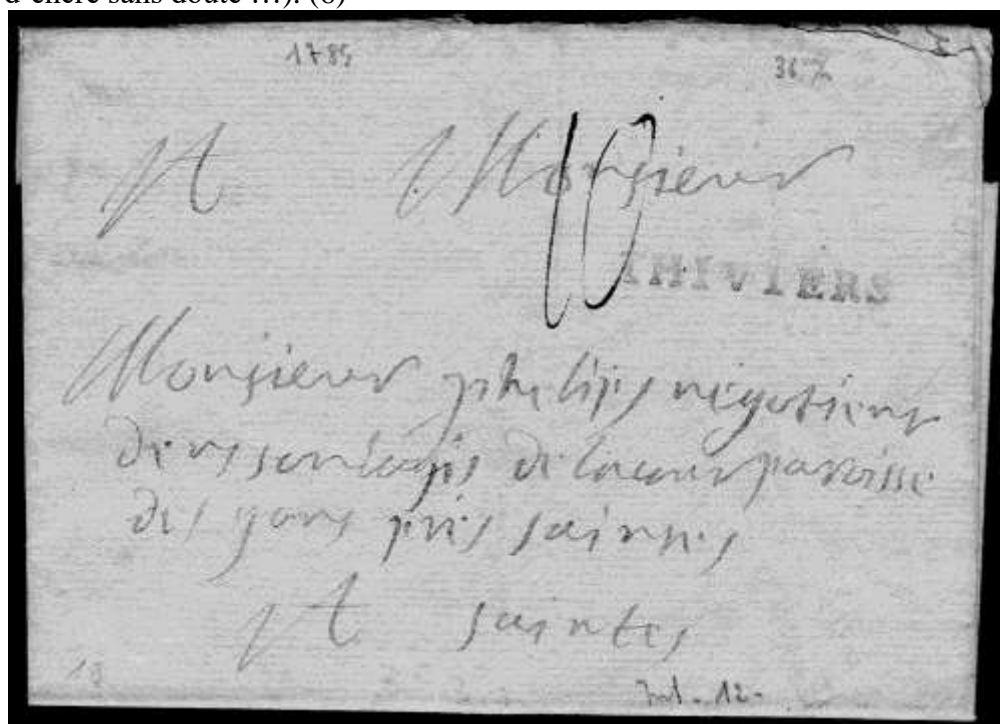
A Monsieur port payé
Monsieur Pécon
Logé à l'enseigne
du puissant Vin
Paris

Lettre partie de Nontron en 1671 pour
Paris en port payé
mention manuscrite de l'expéditeur.

Le type de pliage de ces deux lettres, cachetées de cire, est utilisé à partir de 1650 jusqu'au début du XVIII^{ème} siècle. Il va se simplifier au XIX^{ème} : en quatre, le grand rabat verso rentrant dans le petit, pour disparaître avec l'apparition de l'enveloppe fabriquée mécaniquement.

Ce n'est qu'en 1695 que commence l'usage d'une griffe de bois ou de métal, un tampon, pour les marques de départ en port dû. Mais, peu utilisé, des ordres sont donnés par circulaire du 3 mars 1749, pour que les directeurs fassent faire, à leurs frais, des griffes au nom de leur bureau ; ces instructions sont loin d'être suivies, aussi l'Administration décide-t-elle de les faire fabriquer et d'en approvisionner les bureaux (et pourtant, certains utiliseront la marque manuscrite jusqu'en 1791 !). (6)

Pour la desserte du courrier en Nontronnais, les bureaux de Saint Pardoux-la-Rivière et Pontarnaud n'ont pas eu de tampon ; Mareuil n'en possèdera qu'en 1795. Seul le Bureau de Thiviers utilise de 1743 à 1791 la griffe **THIVIERS** en port dû, (qui en 1789 est apposée à sec, faute d'encre sans doute ...). (6)



A Monsieur
10 THIVIERS
Monsieur philipi négociant
de son temps (?) de Lacour
paroisse de Yon près
saintes
A saintes

Lettre partie de Thiviers en 1785 pour Saintes.
Marque linéaire **THIVIERS**: 36 x 4 mm, noire.



Modèle de griffe en métal. (Coll. A.Garenne)

De la Révolution à 1900

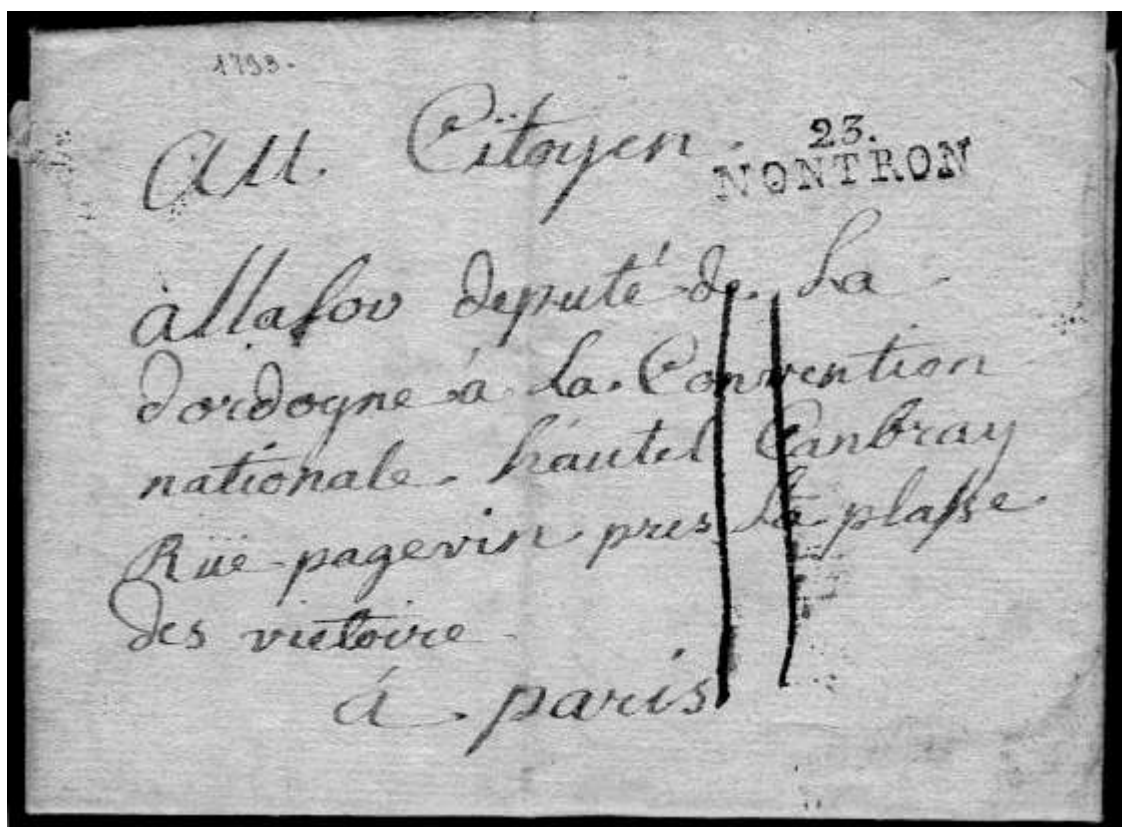
En 1791 commence pour la poste française une ère nouvelle. Désormais, la Ferme Générale des Postes cède son administration au Directoire des Postes. Après une période de tâtonnements, il crée la solide armature administrative qui persiste toujours.

Les marques de l'Ancien Régime disparaissent et sont remplacées par des timbres uniformes qui comportent le nom du bureau expéditeur surmonté du numéro du département. Chaque bureau de direction en reçoit une paire ; l'un pour les ports dus, qui continuent à être le mode d'expédition généralement employé, l'autre pour les ports payés. (7)

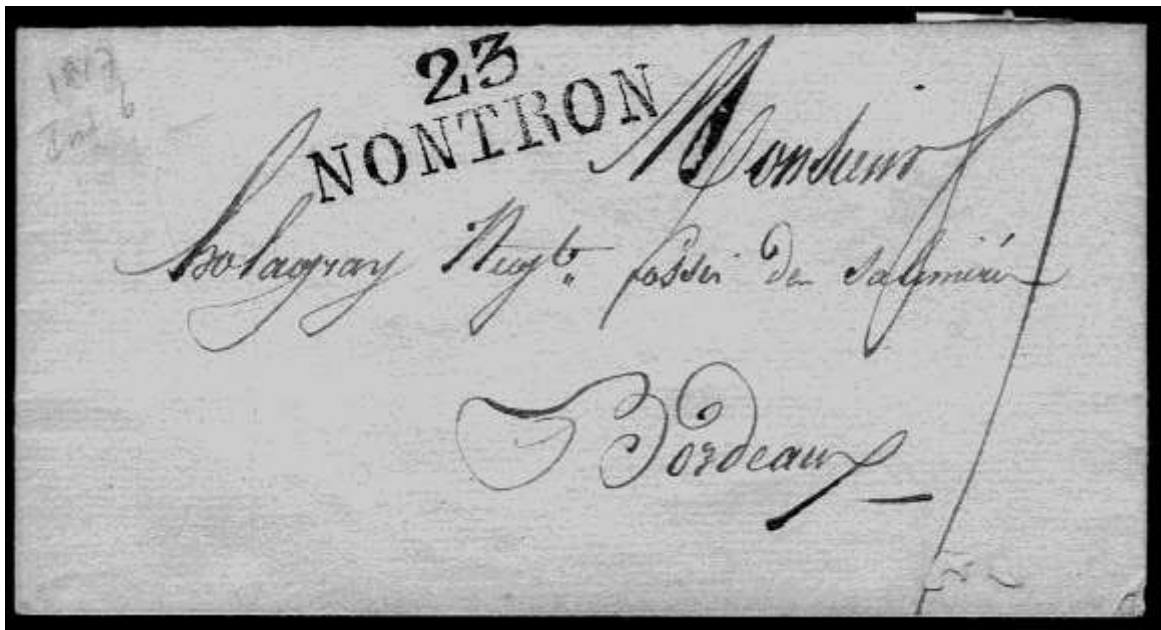
Historique des MARQUES POSTALES et CACHETS de Nontron.

Le bureau de Nontron, situé 14 rue des Arceaux (rue Camille Chabaneau à partir de 1908) a pour directeur, de 1793 à 1802, Félix Chabaneau (un ascendant du précédent ?). Ce bureau de direction est doté d'une première marque postale, pour port dû, en 1792 ; elle est utilisée jusqu'en 1802. On trouve trace (très rare) d'un modèle légèrement modifié, en usage en 1793-1794, mais c'est le troisième tampon, sorti en 1796, que l'on rencontre le plus souvent puisque utilisé jusqu'en 1830.

Ces marques sont noires et portent le numéro du département de la Dordogne : **23** (le décalage de numéro vient du département des Alpes-Maritimes qui existera une première fois de 1793 à 1814 avec le n° 85, après le rattachement du Comté de Nice à la France, puis en 1860 avec le n° 87, composé du Comté de Nice et de l'arrondissement de Grasse, détaché du Var).



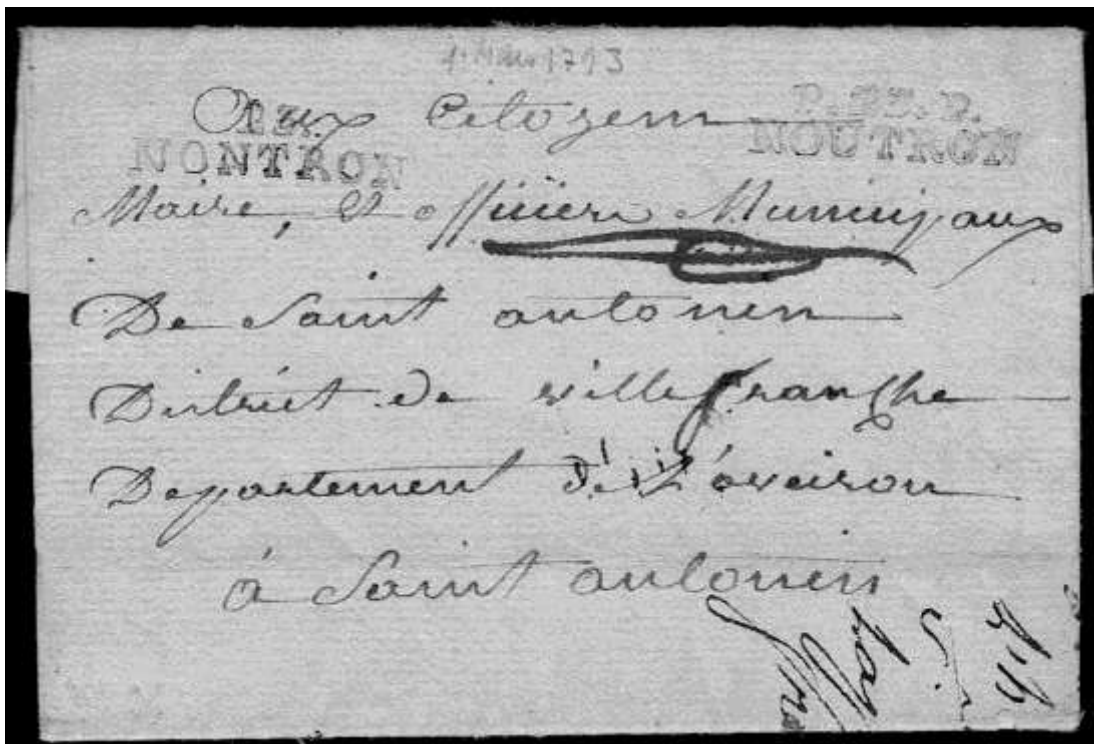
Lettre partie de Nontron en 1793 pour Paris.
Marque de départ en port dû **23. NONTRON** : 30 x 8 mm, noire.
Utilisée de 1792 à 1802.
(Au Citoyen
Allafort député de la
Dordogne à la Convention
nationale . hautel Canbray
Rue pagevin près la plasse
des victoire
à paris)



Lettre partie de Nontron pour Bordeaux en 1817.
 Marque de départ en port dû **23. NONTRON** : 35 x 11 mm, noire.
 Utilisée de 1796 à 1830.

Monsieur hologray nég' fossés de Salimiré
 Bordeaux

La marque de départ en port payé doit mentionner le paiement du port par l'expéditeur : deux **P** encadrent le numéro du département. Cet usage est surtout réservé aux correspondances administratives et juridiques (pour éviter un risque de refus du destinataire !).



Lettre partie de Nontron pour Saint Antonin en 1793.
 Marque de port payé **P.23.P. NOUTRON** : 26 x 7 mm.
 Erreur utilisée de 1792 à 1795.

Aux Citoyens
 Maire et officiers Municipaux
 De Saint antonin
 District de villefranche
 Département de l'aveiron
 À Saint antonin

Il en existe une variante légèrement plus grande, pour la même période et, comme on peut le constater, ces courriers sont adressés l'un à un Maire, l'autre à un Corps d'Armée.



Lettre partie de Nontron pour Maixant (Saint-Maixent) An III.
 Marque de port payé **P.23.P. NONTRON** : 31 x 8 mm, noire.

Au Citoyen
 Assier, gendarme national, au
 Camp de fichtet, Armée de l'Ouest
 Comp^e n° 9 (3 ?) à maixent

L'erreur ayant été rectifiée, plusieurs marques en port payé vont être en usage de 1795 à 1831 :



Lettre partie de Nontron pour Bordeaux en 1823.
 Marque de port payé **P.23.P. NONTRON** : 31 x 8 mm, noire.
 Utilisée de 1795 à 1826.

A Monsieur
 de Moncheuil Chevalier
 de St Louis, maire de la ville de
 Nontron, de présent rue porte
 Dijeaux n° 34 a Bordeaux



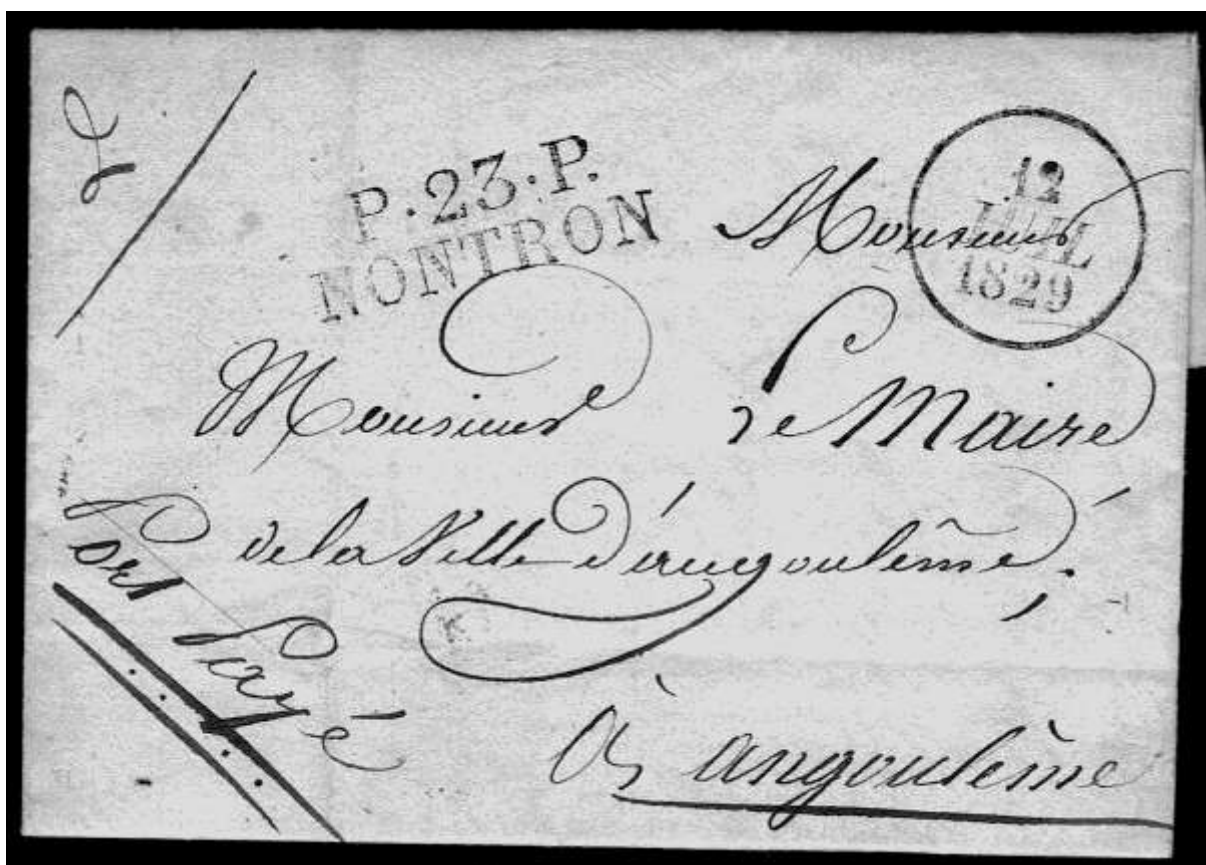
Lettre partie de Nontron pour Bordeaux en 1822.

Marque de port payé **P.23.P. NONTRON** : 31 x 8 mm, rouge.

Utilisée en 1822 et 1823.

Idem précédente

Sauf : chez mr bousquier marchand épicer



Lettre partie de Nontron pour Angoulême en 1829.

Marque de port payé **P.23.P. NONTRON** : 35 X 12 mm, noire.

Utilisée de 1826 à 1830.

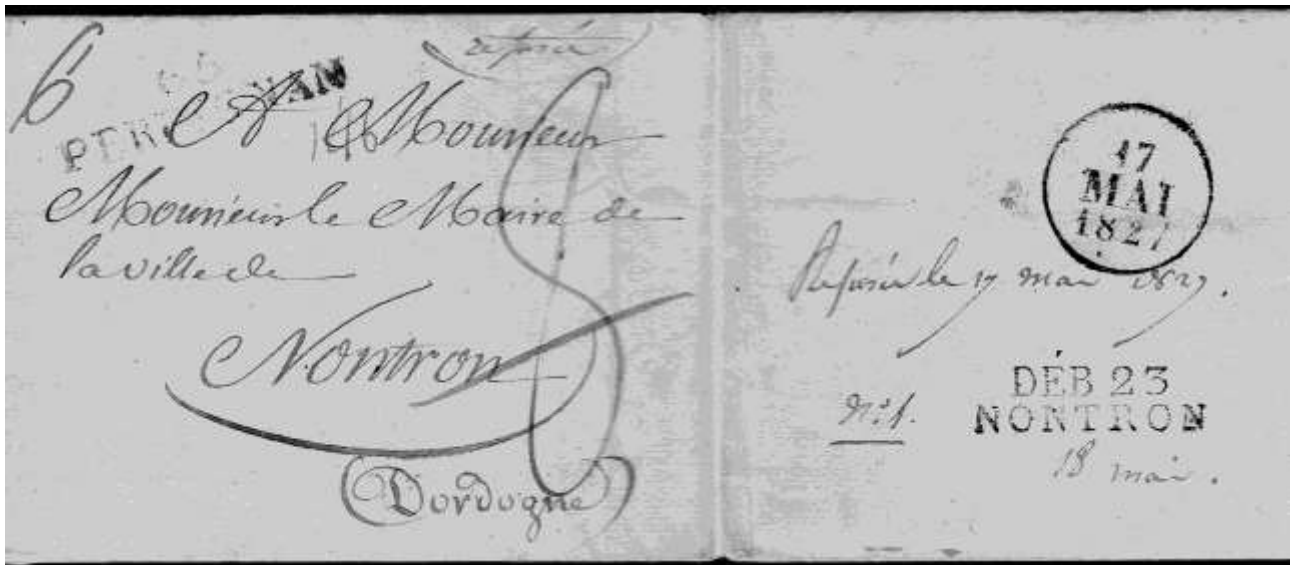
Monsieur
Monsieur Le maire
De la ville d'angoulême
à angoulême



Lettre partie de Nontron pour Angoulême en 1831.
 Marque de port payé **P.23.P. NONTRON** : 35 x 12 mm, rouge.
 Utilisée de 1822 à 1831.

A Madame
 Veuve pironneau
 A angoulême

Lorsque le distributeur ne trouve pas le destinataire de la lettre ou que celui-ci l'a refusée, il ne peut percevoir la taxe due ; il note donc au verso de la lettre la mention « déboursé » suivi du nom du bureau destinataire et la renvoie au bureau de départ. Après avoir été manuscrite, cette marque fait l'objet d'un tampon spécial (très recherché car assez rare). Le Bureau de Nontron en est pourvu en 1806.



Lettre partie de Perpignan pour Nontron le 10 mai 1827, adressée à Monsieur le Maire de la Ville, et refusée le 17 mai car expédiée en port dû

Marque de déboursé : **DEB 23 NONTRON** : 32 x 9 mm, noire, utilisée de 1806 à 1832. Il existe la même en rouge, introuvable !

L'amélioration du réseau routier va permettre l'accélération progressive des courriers. Mais il faut attendre les règnes de Charles X et Louis Philippe, pour que la poste prenne son essor : la

correspondance est devenue journalière pour tous les bureaux de direction. L'accroissement du trafic postal et le volume de courrier à traiter qui en découle nécessitent la création de services secondaires : ce sont les bureaux-distribution qui possèdent leur marque propre en italique, les **cursives**, utilisées de 1819 à 1858. (8)

Nontron dessert trois bureaux-distribution : Bussière-Badil ouvert 1845, Pluviers et Saint-Saud en 1846.



L'erreur **Bussière-Badel** est utilisée en avril et mai 1845.
La cursive rectifiée est en usage jusqu'en 1853.

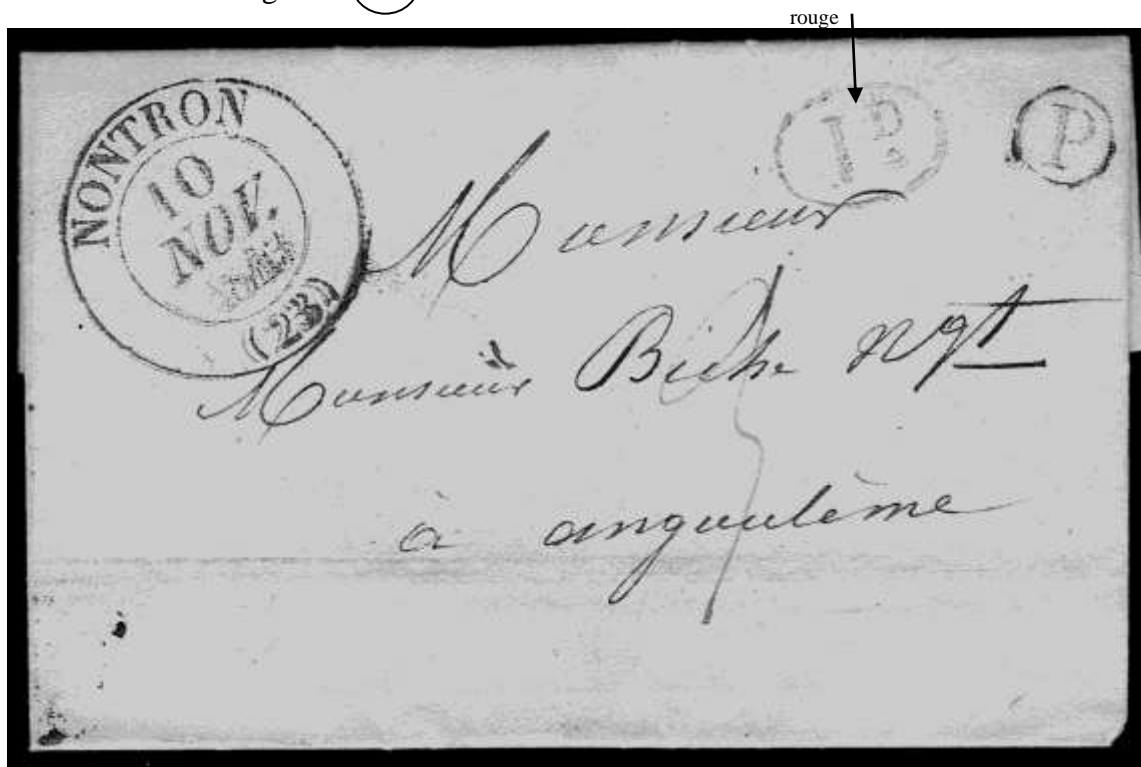


*La cursive Pluviers est utilisée de décembre 1846 à janvier 1855.
Celle de Saint-Saud de décembre 1846 à août 1853.*

En 1830 une loi décrète que dans toutes les communes ne possédant pas de bureau de poste, une boîte rurale sera mise à la disposition du public. Chaque boîte contient un timbre portant une lettre alphabétique qui lui est attribuée, dans l'ordre de la tournée du facteur ; celui-ci doit apposer le timbre sur le courrier, avec une « *nénette* », petit tampon encreur, ce qui permet à l'administration de vérifier si le facteur est passé par toutes les boîtes.

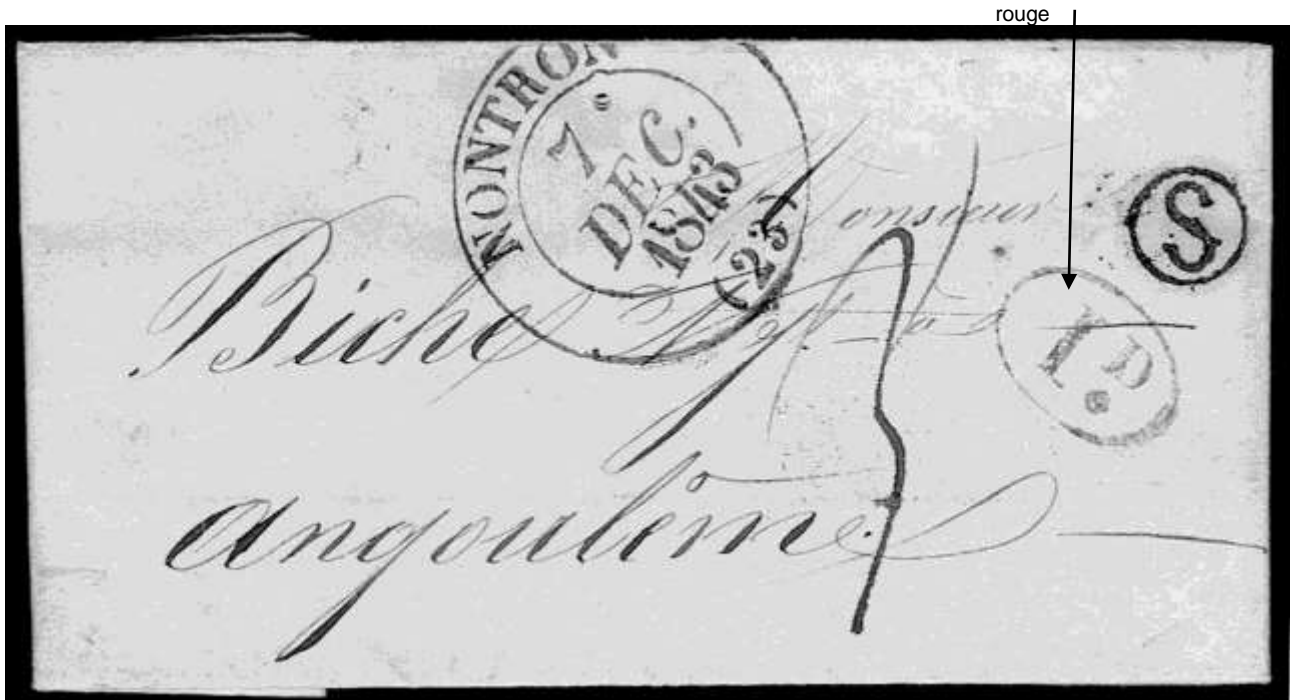
Voici deux exemples de boîtes rurales desservies par Nontron :

La première relevée à Piégut (P) en 1843



A remarquer toujours Monsieur ... et à la ligne ... Monsieur Biche etc.

La seconde relevée à Teyjat (S) en 1843 :



Ces deux lettres à destination d'Angoulême, passées par le bureau de Nontron, portent le cachet du 1 décime rural, taxe supplémentaire instituée le 3 juin 1829 afin de financer le service des facteurs ruraux. Cette taxe est rouge lorsque la lettre est d'origine rurale, noire lorsqu'elle est à destination rurale. Cette marque n'oblitére pas le timbre (s'il y en a un).

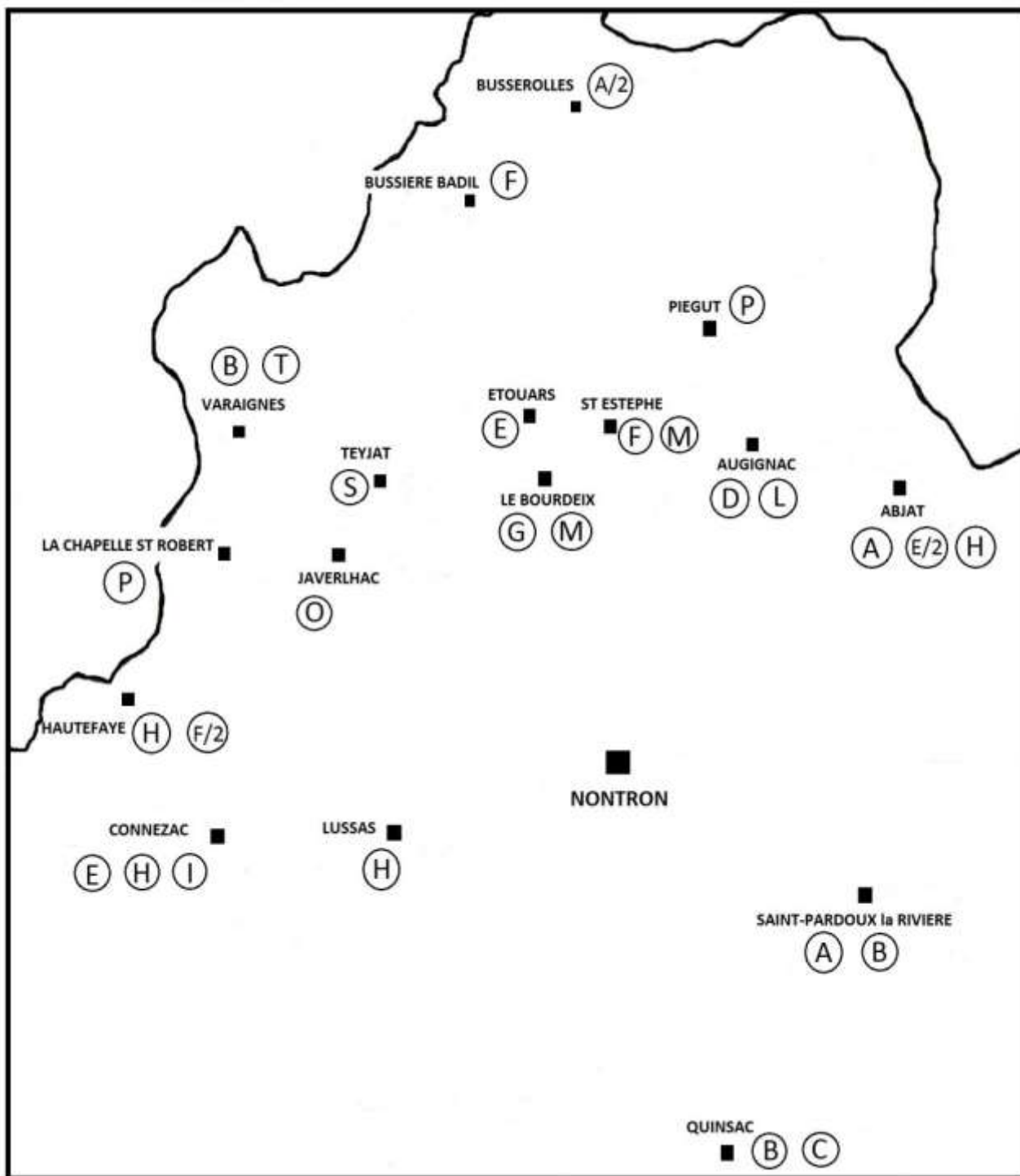


Uniformes de facteur rural et de facteur de ville en 1830.



Plaques de facteurs ruraux, signes distinctifs de la fonction.

Certains bourgs, comme on peut le constater sur la carte ci-dessous, ont changé plusieurs fois de lettre alphabétique compte tenu des modifications de la tournée des facteurs.



Carte des boîtes rurales en Nontronnais établie par Gérard Chaperon.

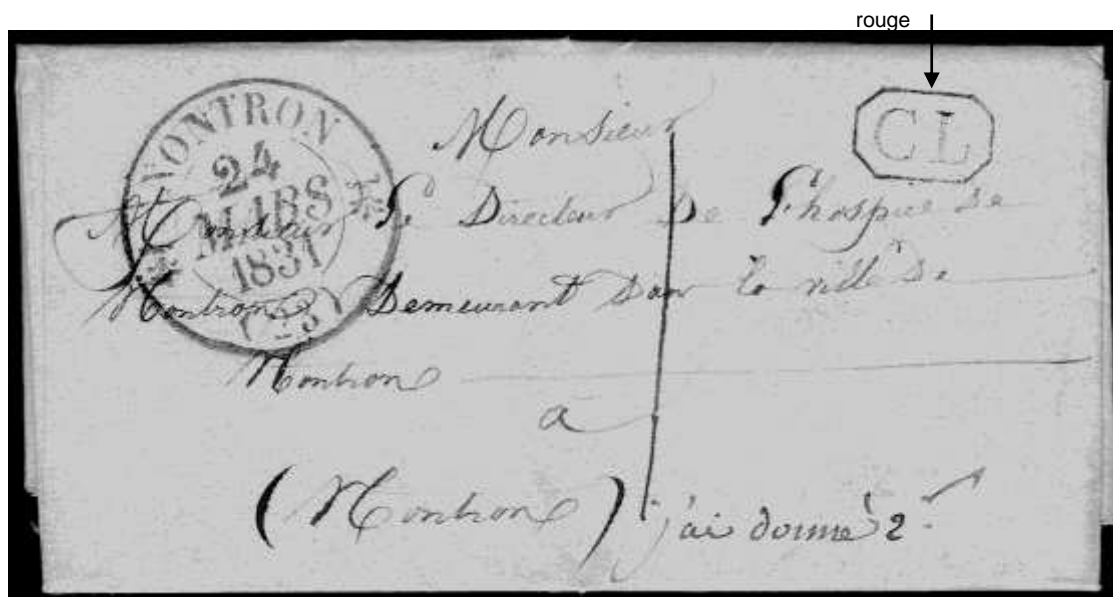
Le courrier est parfois remis en mains propres au facteur ; il utilise alors un cachet spécial : OR qui lui permet d'oblitérer le pli ou le timbre-poste, puisqu'il distribue directement ce courrier sans passer par le bureau de poste.



Lettre remise au facteur à Bussière et passée par le bureau de Nontron pour Saint Pardoux.

A partir de 1830, dans les bureaux de direction, les **cachets à date circulaires** remplacent les marques postales linéaires à numéro. Apposé sur la lettre, le cachet indique la date et le lieu de prise en charge ; au dos il indique le bureau qui assure la distribution et éventuellement les cachets des bureaux des différentes étapes du parcours de la lettre. (9)

Au cours des décennies qui vont suivre, plusieurs types de cachets à date sont en usage à Nontron :



Monsieur
Monsieur le
Directeur
de
l'hospice
de Nontron
Demeurant
dans la
ville de
Nontron
A
Nontron
J'ai donné
2 (sols ?)

Cachet à date de **type 12** aux simples fleurons (dit aussi demi-fleurons), 29 mm de diamètre. Utilisé de décembre 1830 à juin 1839. Le tampon rouge **CL** signifie « correspondance locale » : Nontron pour Nontron.



Monsieur
De St Martial au château
De Puychery comm^e de
champeaux

Cachet à date de **type 13** sans fleurons, 25 mm de diamètre. Utilisé d'août 1839 à mars 1844.
Au départ conçu pour les noms les plus longs, puis généralisé.

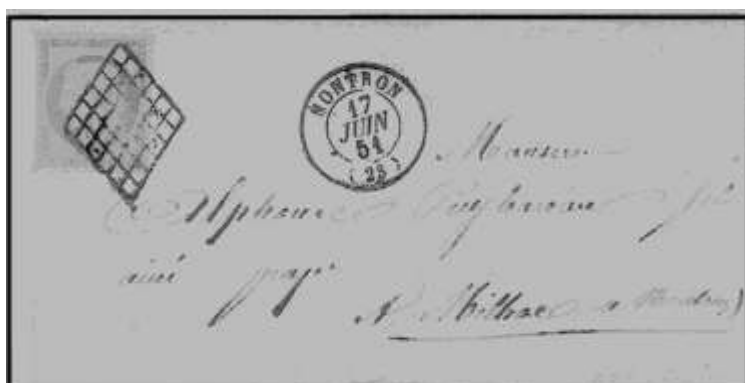


A Monsieur
Pichon Marchand de
grain a Beaulieu
près Mareuil

Cachet à date de **type 15**, 21 mm de diamètre. Utilisé de 1838 à la fin du siècle.
L'année ne comporte que deux chiffres.

Le 1^{er} janvier 1849 est la date d'émission en France du premier timbre-poste, au début simple marque de port payé (la pénalisation du port dû fait accepter peu à peu l'affranchissement par le public). La taxation selon la distance est donc remplacée par une taxe uniforme pour tout le territoire de la métropole et de l'Algérie.

Ce timbre, et les émissions qui vont suivre, est d'abord oblitéré par un **losange grillé**.

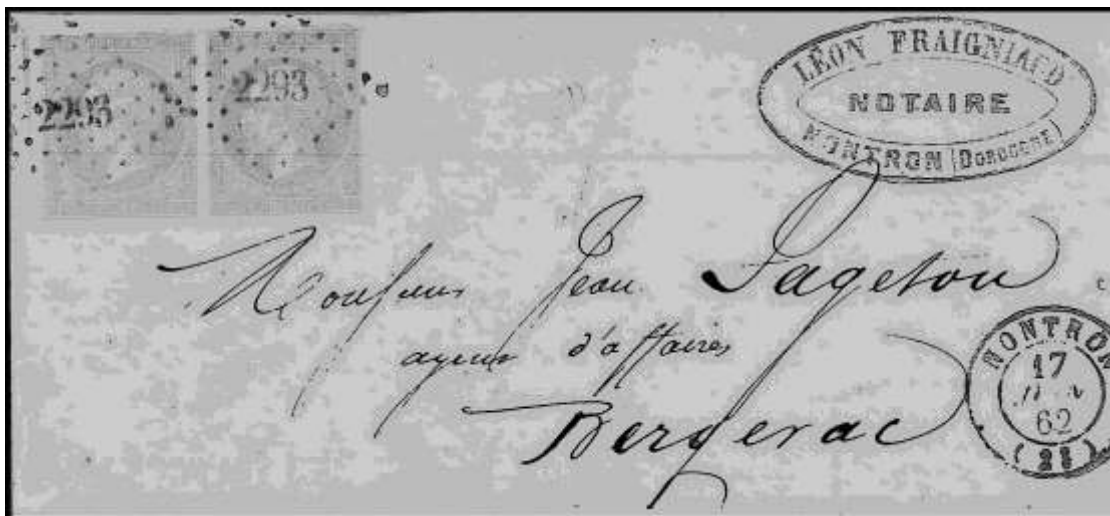


Monsieur
Alphonse Puybareau fils
Aîné par (?)
Milhac de Nontron

NB : couleur du timbre :
jaune.

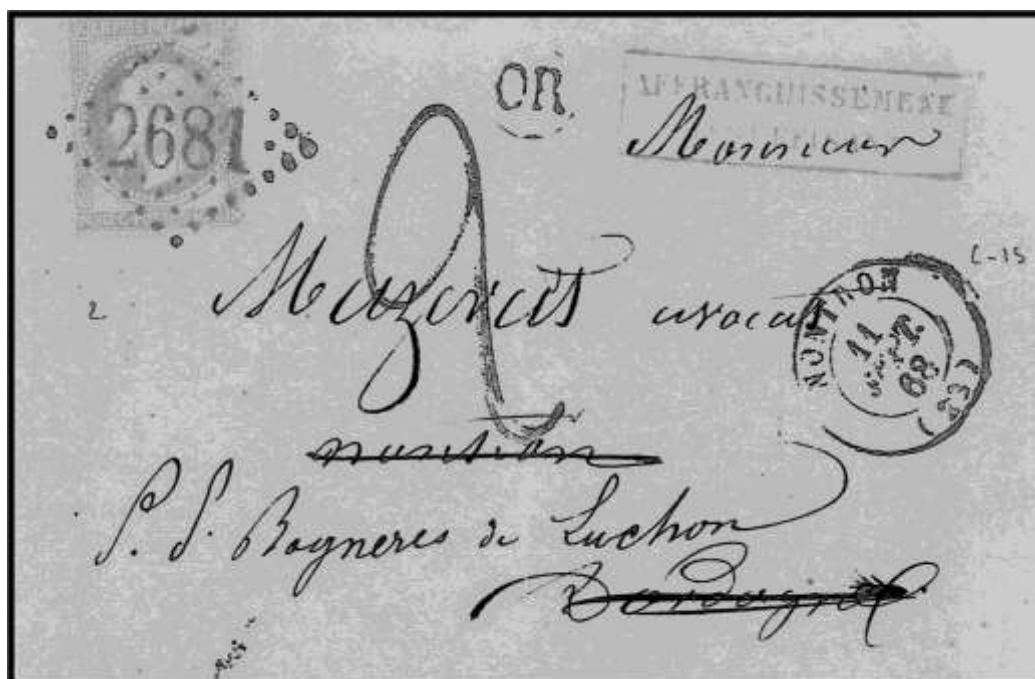
Lettre affranchie par un losange grillé utilisé de 1849 à 1852

Puis, l'Administration change cette grille en **losange de points** au centre duquel un chiffre de 4 mm de hauteur (dit: « *petit chiffre* ») désigne la localité du bureau de poste.
Nontron reçoit le n° **2293**.



Lettre affranchie par un losange de points avec le chiffre 2293.
Utilisé de janvier 1852 à janvier 1863. (timbres jaunes)

Les petits chiffres s'avèrent peu lisibles et s'encrassent souvent ; on augmente donc leur taille de 4 à 7 mm, et, l'ouverture de nombreux bureaux ayant rendu le classement alphabétique obsolète, l'Administration leur attribue de nouveaux numéros.
Nontron prend le numéro **2681** (dit « *gros chiffre* »).



Lettre affranchie par un losange de points avec le chiffre 2681.
Utilisé de décembre 1862 au 1^{er} avril 1876.

NB : Monsieur
Mazerat avocat,
Nontron, Dordogne (rayés)
remplacés simplement par S. S. Bagnères de Luchon
à remarquer aussi le cachet (rouge) AFFRANCHISSEMENT
INSUFFISANT

En 1868, l'Administration rend obligatoire l'indication du numéro de levée. Elle fait donc modifier les cachets 15 dont la réserve est très importante, en supprimant le cercle intérieur pour y inclure le numéro de levée.



Cachet à date de **type 16**, 21 mm de diamètre, utilisé en septembre 1868 (rencontré jusqu'en 1875).
(timbre jaune - Monsieur Lathière-Lavergne notaire, à Nontron)

La même année, une nouvelle modification est apportée : le cachet est plus grand avec double cercle pour plus de lisibilité.



Cachet à date de **type 17**, 23 mm de diamètre, utilisé de novembre 1868 à 1875. (timbre jaune)



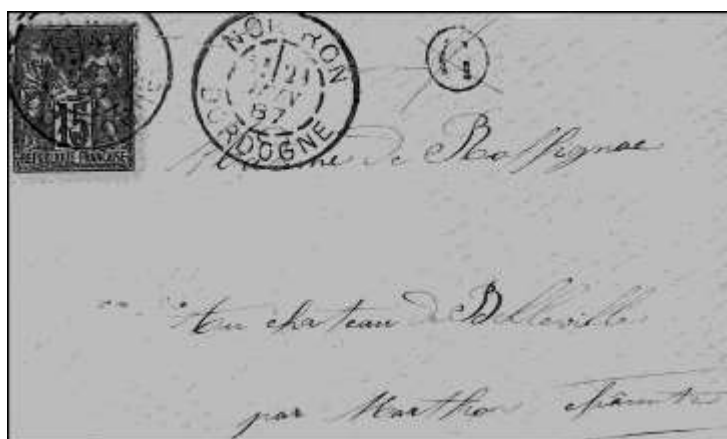
Modèle de cachet à date. (Coll. A. Garenne).

En juillet 1875, le département figure en toutes lettres sur le cachet à la demande de la Société Géographique qui voit en cela un avantage pour l’instruction du public.



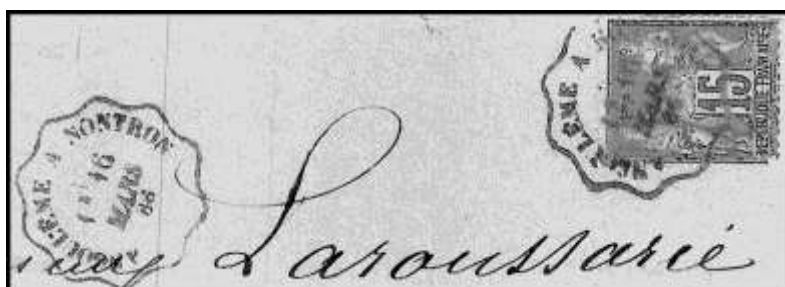
Cachet à date de **type 18**, 23 mm, utilisé de juillet 1875 à janvier 1886 (rencontré jusqu’en 1900).
(timbre bleu)

En 1884, un cachet est mis en service avec le cercle intérieur en pointillés. Il existe plusieurs variantes du bloc dateur pour la plus grande joie des collectionneurs !

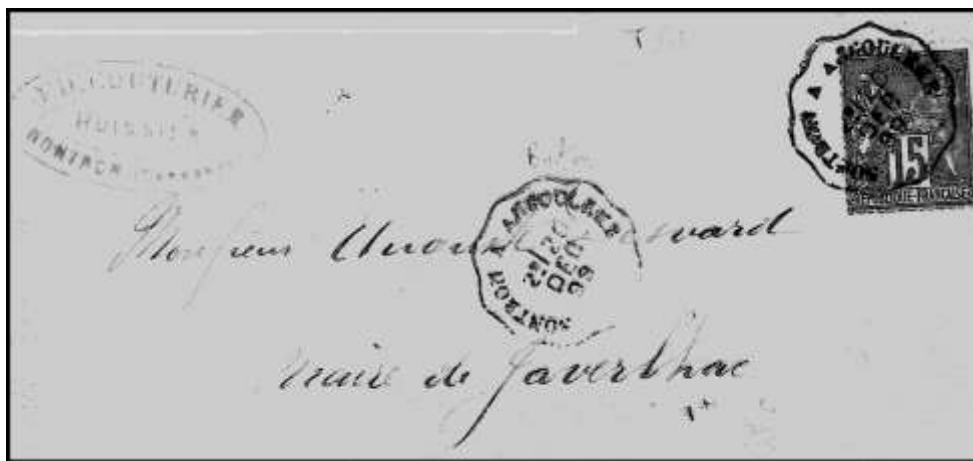


Cachet à date de type 84, 23 mm de diamètre, remplacé à partir de 1901. (timbre bleu)

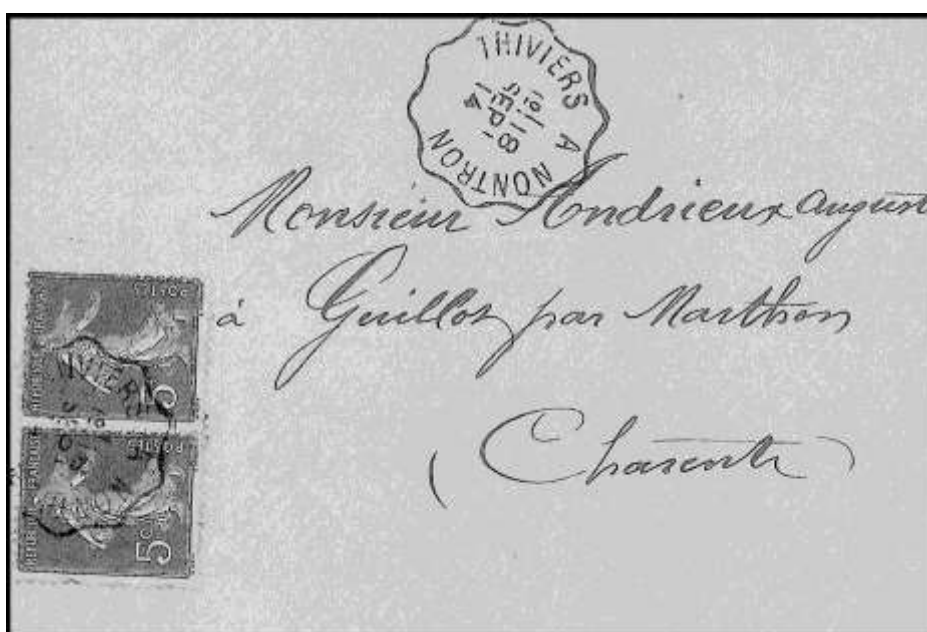
Le passage à Nontron de la ligne de chemin de fer a généré la création de timbres à dates spéciaux dits « **cachets convoyeurs de lignes** » (21 mm de diamètre). Les convoyeurs disposent dans les trains d’un compartiment de 2^{ème} classe avec pour mission d’assurer la garde des dépêches qui leur sont confiées. Ils prennent aussi en charge le courrier contenu dans la boîte aux lettres de la gare ainsi que celui remis directement par les particuliers, courriers sur lesquels ils apposent un cachet pour annuler le timbre.



Cachet convoyeur de 1886 : ANGOULÊME A NONTRON.(timbre bleu)



Cachet convoyeur de 1893 : NONTRON À ANGOULÊME
 (timbre bleu - Monsieur Auguste Desvard, maire de Javerlhac).



Cachet convoyeur de 1914 : THIVIERS À NONTRON.(timbres verts)



Cachet convoyeur de 1893 : NONTRON À THIVIERS.
 (timbres verts - Monsieur Beyneix - huissier - Jumilhac le grand)

L'organisation du Bureau de Nontron

Les délibérations du conseil municipal de Nontron témoignent du souci permanent des élus d'adapter les infrastructures locales au développement croissant des besoins commerciaux et privés de la population en matière de service postal. Avec le « *boom ferroviaire* » de la révolution industrielle qui affecte les transports traditionnels du courrier, l'Administration des Postes, quant à elle, cherche à la fois le développement du service et la rentabilité. Les intérêts communaux et nationaux ne sont pas toujours en adéquation !

Le **17 novembre 1850**, (10) Monsieur Lambert demande la création d'un relais de la poste aux chevaux à Nontron. La suite donnée se trouve dans un article du « *Nontronnais* » le 23 novembre de la même année sous la rubrique intitulée Poste aux chevaux :

« Le conseil, se préoccupant, dans l'intérêt de la ville qu'il représente, du fait révélé par la polémique engagée dans l'Écho entre MM. Paul Dupont et Gibiat, relativement à la création du relais de poste aux chevaux demandé depuis longues années, croit devoir réclamer avec la plus vive instance la réalisation d'un vœu formulé plusieurs fois par le conseil général de la Dordogne et le conseil d'arrondissement de Nontron. L'établissement sollicité aura pour effet immédiat la création d'un service de messageries entre Bordeaux et Limoges, passant par Ribérac, Nontron et Châlus, et procurera d'immenses avantages à ces localités

Il ose espérer que l'autorité supérieure voudra bien prendre en considération une demande renouvelée depuis de longues années, et dont l'intérêt d'un seul ne peut faire ajourner davantage la réalisation, au préjudice de l'intérêt général. Il ne peut, en conséquence, qu'appuyer la supplique de M. Lambert, qui mérite cette recommandation, et s'opposer de tout son pouvoir au maintien d'un statu quo qui favorise seulement une entreprise rivale.

Le conseil municipal, fort de son droit, et confiant dans la sollicitude éclairée de M. le directeur-général de l'administration des postes, supplie ce haut fonctionnaire de délivrer, dans le délai le plus rapproché possible, le brevet de poste aux chevaux de Nontron à M. Lambert et celui de la Chapelle-Verlaine, complètement indispensable du premier, soit à M. Lambert, soit à tout autre candidat qui offrirait les garanties nécessaires ».

Mais le **15 décembre 1852**, (11) le Conseil municipal constate que les relais de poste créés n'ont jamais été organisés.

Le **9 juillet 1856**, (12) le Conseil déplore que le service de diligence de Nontron à Périgueux par Brantôme « *est plus onéreux que lucratif* » ; aussi demande-t-il de faire le transport des dépêches en même temps que celui des voyageurs. L'horaire du départ de Nontron est fixé à 4 heures du matin pour une arrivée à Périgueux à 9 heures 30. Le retour au départ de Périgueux est à 3 heures de l'après-midi, pour une arrivée à Nontron à 8 heures du soir.

Une délibération du **21 août 1859** (13) prévoit l'ouverture d'un bureau télégraphique dans les derniers mois de l'année. Ouverture réalisée le 1^{er} octobre 1859. (14)

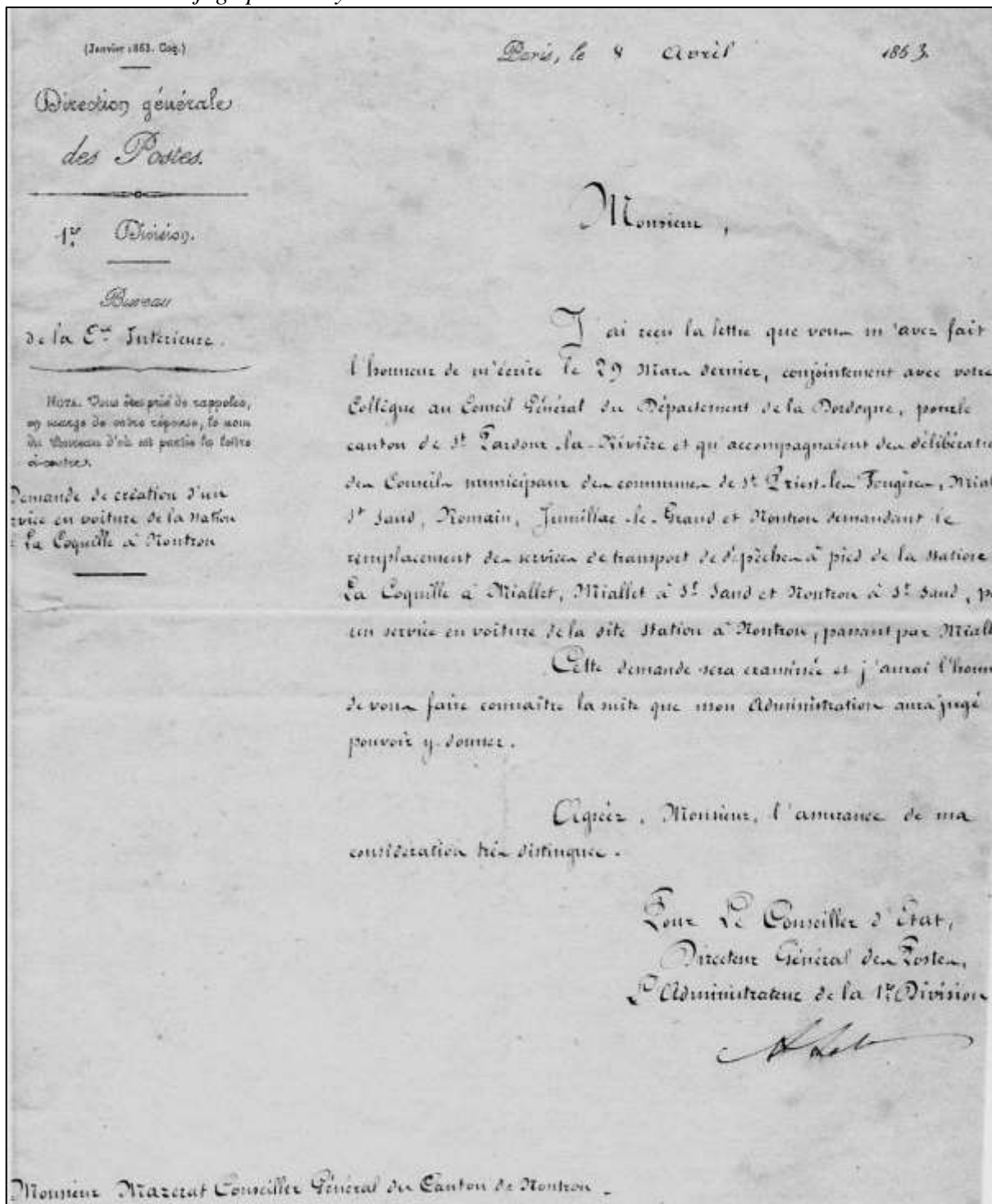
En 1860, on relève dans le journal « *l'Union* » du 27 mai, que l'Administration des Postes met à l'adjudication l'entreprise du transport des dépêches, à exécuter en voiture, de Limoges à Périgueux, par Aixe-sur-Vienne, Châlus, La Coquille, Thiviers et les Palissous (95 kms environ).

Le **11 mai 1862**, (15) constatation est faite que le service des dépêches entre Périgueux et Angoulême par Brantôme et Mareuil est menacé ; le Conseil « *émet des vœux pour son maintien en même temps que le service des voyageurs à grande vitesse* ».

La délibération du **15 mars 1863** (16), fait état de la demande du conseil ainsi que celle, conjointe, de monsieur Mazerat, conseiller général du canton de Nontron, auprès de la direction

générale des Postes, concernant le « service des messageries établi entre Nontron et La Coquille, pour qu'on lui confie le transport des dépêches de la ligne, jusque-là assuré par des piétons qui ne peuvent plus répondre à toutes les exigences qu'on doit avoir pour l'organisation et la marche accélérée de la Poste ».

Ci-après, réponse de la Direction Générale des Postes, en date du 4 avril 1863, au maire de Nontron. L'Administration prend acte de la demande formulée également par « les conseils des communes de Saint Priest-les-Fougères, Miallet, Saint-Saud, Romain et Jumilhac-le-Grand demandant le remplacement des services de transport de dépêches à pied de la station de La Coquille à Miallet, Miallet à Saint-Saud et Nontron à Saint-Saud par un service en voiture de la dite station à Nontron passant par Miallet » et assure de « faire connaître la suite que mon Administration aura jugé pouvoir y donner ».



La réorganisation du service postal passe par des horaires fixes et précis de départ et d'arrivée des courriers. Le 2 juillet 1864, la Direction des Postes de Nontron signale par voie de presse dans « *le Nontronnais* » les nouveaux horaires à partir du 1^{er} juillet :

Courriers pour :	Heures de départ :	Heures d'arrivées :
La Coquille	3 h du soir	9 h du matin
Thiviers	1 h 30 du matin	11 h du soir
Brantôme	7 h 30 du matin	3 h du soir
Périgueux	10 h du matin	10 h du soir
Angoulême	3 h 30 du soir	9 h 15 du matin
Montbron	4 h du soir	11 h 15 du matin

Ces horaires sont modifiés le 18 février 1865 pour le courrier de Nontron à destination de Brantôme, qui partira à compter du 1^{er} mars, à 6h du matin en passant par Quinsac et Champagnac. Quant à la levée de la boîte, elle aura lieu à 9h du soir pour Angoulême, Bourdeilles, Brantôme, Mareuil, Périgueux et Villebois-Lavalette. Signé : « *le Receveur des Postes, Chevalier de la Légion d'Honneur, Duponchel* ».

POSTES.			
COURRIERS.	Dern. levée	Départ	Arrivée
	de la boîte.	de Nontron	à Nontron.
	h m	h m	h m
1 ^o Javerlhac, Marthon, Angoulême, Bordeaux, Paris.	5 00 s.	5 50 s.	9 50 m.
2 ^o Champagnac, Brantôme, Périgueux.	5 00 m.	6 00 m.	5 50 s.
3 ^o Saint-Pardoux, Thiviers, Périgueux.	7 00 s.	8 00 s.	4 45 m.
4 ^o Saint-Saud, Miallet, Lacoquille, Limoges.	2 50 s.	5 00 s.	9 50 m.
5 ^o Piégut, Bussière, Montbron.	5 50 s.	4 00 s.	1 00 s.
6 ^o Mareuil, Verteillac, Ribérac.	2 50 s.	5 00 s.	9 00 m.
7 ^o Saint-Pardoux.	9 50 m.	10 00 m.	9 00 m.

Le bureau de la poste de Nontron est ouvert de 7 h. à 11 h. du matin et de 1 h. à 6 h. du soir. — Les dimanches et jours fériés, de 7 à 11 h. du m. et de 1 à 4 h. du s.

Tableau des horaires du 28 novembre 1868

POSTES.			
COURRIERS.	Dern. levée	Départ	Arrivée
	de la boîte.	de Nontron	à Nontron.
	h m	h m	h m
1 ^o Javerlhac, Marthon, Angoulême, Bordeaux, Paris.	3 00 s.	5 50 s.	9 00 m.
2 ^o Champagnac, Brantôme, Périgueux.	5 50 m.	6 00 m.	5 50 s.
3 ^o Saint-Pardoux, Thiviers, Périgueux.	7 50 s.	8 50 s.	4 45 m.
4 ^o Saint-Saud, Miallet, Lacoquille, Limoges.	2 45 s.	5 15 s.	9 15 m.
5 ^o Piégut, Bussière, Montbron.	5 50 s.	4 00 s.	11 50 m.
6 ^o Mareuil, Verteillac, Ribérac.	5 00 s.	5 50 s.	9 00 m.
7 ^o Saint-Pardoux.	9 50 m.	10 00 m.	9 50 m.

Le bureau est ouvert de 6 h. du matin à midi et de 1 h. 50 à 6 h. du soir. Les dimanches et jours fériés, le bureau est fermé définitivement à 5 h. du soir.

Tableau des horaires du 24 avril 1869

Les aménagements d'horaires et de bureaux, on le constate, sont fréquents, compte tenu du développement croissant des communications et des besoins privés et commerciaux de la population, informée des changements par voie de presse.

Article du 5 mars 1870 : « *A partir du premier mars 1870, le bureau de la poste aux lettres de Nontron est ouvert de 7 heures du matin à 4 heures du soir, et de 7 heures du soir à 8 heures pour le départ de Thiviers* ».

Article du 30 juillet 1870 : « *le conseil d'arrondissement est heureux de constater les progrès réalisés par l'Administration des Postes dans l'arrondissement de Nontron, et désire que les nouvelles améliorations annoncées par monsieur le directeur des postes soient accomplies dans le plus bref délai.*

Le conseil, vu la délibération du conseil municipal de Saint-Pardoux, en date du 22 mai dernier, considérant que les bureaux de facteurs boîtiers ne sont plus en rapport avec les besoins de la population, ainsi d'ailleurs que le reconnaît monsieur le directeur des postes, émet le vœu que le facteur boîtier de Saint Pardoux soit remplacé par un bureau de distribution.

Le conseil considérant la situation exceptionnelle de Miallet, qui se trouve placé sur une route très fréquentée, reliant la gare de La Coquille au chef-lieu d'arrondissement, considérant également l'importance de la commune de Payzac et sa situation topographique, qui en fait le siège de nombreuses transactions commerciales, émet le vœu que les bureaux de distribution de Miallet et Payzac soient érigés en bureaux de direction ».

A partir du 3 juin 1872, le bureau de distribution de Saint-Pardoux est converti en bureau de recette de plein exercice. Les lettres de Nontron à Saint-Pardoux, Milhac et Saint Front-la-Rivière (et vice versa) devront être affranchies par un timbre-poste à 25 centimes au lieu de 15 centimes. Le mode d'expédition et les horaires restent inchangés pour ce bureau.

Les communications entre les bureaux vont bientôt prendre une autre dimension. Le 11 janvier 1879, le journal « *Le Nontronnais* » titre :

« Le téléphone fait son apparition à Nontron. Cette semaine ont eu lieu, au bureau télégraphique de Nontron, en présence d'un nombreux public, des expériences téléphoniques et microphoniques qui ont fort bien réussi. Les communications avaient lieu entre le bureau de Nontron et celui de Saint Pardoux, distant d'environ douze kilomètres. On entendait très distinctement et on reconnaissait la voix des personnes qui parlaient dans l'instrument. On a chanté ; on a joué de différents instruments, et toujours les résultats obtenus ont été excellents. Nous avons surtout entendu avec plaisir une valse (La Valse des Roses), fort bien exécutée par un cornet à piston, et dont on pouvait saisir toutes les nuances. Le téléphone, dont on a tant parlé, et le microphone, son complément, sont appelés certainement, après quelques perfectionnements qui en rendront l'usage aussi pratique que celui du télégraphe, à rendre d'immenses services ».



La malle-poste.

Faits divers : Anecdotes et tragédies.

Il arrivait assez souvent que le service de la malle-poste ne se déroule pas sans encombre ! Voici quelques exemples relevés dans le journal « *le Nontronnais* », parfois comiques, parfois tragiques, entre 1850 et 1896, qui témoignent de la vie quotidienne, souvent dangereuse, des conducteurs du courrier.

5 janvier 1850 :

« Mercredi dernier, à cinq heures du matin, un accident, dont les suites pouvaient être on ne peut plus fâcheuses, est arrivé à la voiture qui fait le service des dépêches de Mareuil à Nontron. Voici à quelle occasion : Arrivés à la côte de Rudeau, les chevaux qui menaient la voiture s'emportèrent ; le conducteur, tout en voulant les retenir, casse les rênes ; mais prévoyant un danger imminent, il eut le bonheur de sauter à terre sans se faire aucun mal. Se sentant totalement en liberté, les chevaux continuèrent leur course fougueuse, jusqu'à ce qu'ils firent la rencontre de quelques marchands de bœufs allant en sens inverse, et qui, voulant les arrêter, leur firent peur et furent cause que voiture et chevaux roulèrent pêle-mêle sur le talus de la route. Le conducteur étant arrivé sur ces entrefaites se fit aider par les marchands de bœufs pour remettre la voiture sur pied, et les dépêches sont arrivées à Nontron sans nouvel encombre ».

21 octobre 1865 :

« Mardi soir, le courrier de Nontron à Thiviers a éprouvé un accident assez grave et qui ne s'est terminé heureusement que par la mort d'un cheval. Parti de Nontron à 7 heures, le courrier, qui fait son service en tilbury, était arrivé près de la fontaine de Bord, où le chemin de chez Balassou vient couper le flanc du talus de la route départementale numéro 3 qui longe une vallée profonde. Le conducteur était-il endormi ? On l'ignore ; toujours est-il que le cheval se dirigea vers le chemin. En quittant la route, une des roues du tilbury prit le talus en écharpe et la voiture fut

précipitée dans la vallée. Le cheval fut tué du coup ; le conducteur eut bien quelques contusions, quelques écorchures, mais heureusement, comme nous le disions en commençant, il n'a eu aucune fracture, seulement il a été forcé de rester au village de Bord, et les dépêches ne sont parvenues à Saint-Pardoux qu'à minuit, au moment où un exprès allait partir pour Nontron, afin de s'informer des motifs d'un aussi long retard dans l'arrivée du courrier ».

27/28 novembre 1867 :

« Jeudi matin vers 5 heures, le courrier qui fait le service des dépêches de Thiviers à Nontron, trouvait le cadavre d'un individu gisant au milieu de la route entre le poteau de bifurcation de la route de Châlus et la Tuilerie de Bord ».

8 août 1868 :

« Il est certains lieux qui semblent maudits et où les accidents arrivent fatalement. Une partie de la route départementale n°3, la côte de Bord, à quelques kilomètres de notre ville, doit être classée parmi ces lieux marqués par la fatalité. Il y a deux ou trois ans, le courrier qui faisait le service de Nontron à Thiviers, fut précipité au fond d'une vallée profonde, vis-à-vis la fontaine de Bord, son cheval fut tué sur le coup et le courrier en fut pour quelques égratignures. Dimanche soir, vers les neuf heures, le successeur de ce même courrier a été précipité hors de la route, à quelques centaines de mètres de l'endroit où se passa l'évènement que nous rappelons plus haut ; malheureusement, ce n'est plus le cheval, c'est l'homme qui a été la victime. Le sieur Pierre Chaumette, âgé de 24 ans, qui faisait le service, était parti de Nontron à l'heure ordinaire, 8 heures du soir, avec les dépêches de Thiviers, dans un break attelé, dit-on, d'un cheval aveugle. Le relayeur de St-Pardoux-la-Rivière ne le voyant pas arriver à 10 heures crut devoir aller à son avance ; il chemina longtemps, l'accident ayant eu lieu à huit kilomètres environ de ce chef-lieu de canton, et il arriva sur le lieu de la catastrophe, à une faible distance de la tuilerie de M. Dusolier. Il trouva le cadavre du malheureux Chaumette près de la voiture renversée. Le pauvre garçon s'était nécessairement endormi, et le cheval, n'ayant plus de directeur, avait amené le véhicule sur la déclivité du talus de la route. Chaumette devait se marier le lendemain lundi ; il était parti le cœur gai et rêvait peut-être à la nouvelle existence qui devait suivre l'union projetée, lorsque la mort est venue le frapper. Sa mère et sa future, qui arrivaient à Nontron le lundi matin, ont été bien cruellement éprouvées. Les larmes ont remplacé les joies de ce que l'on est convenu d'appeler le plus beau jour de la vie ; des funérailles prenaient la place d'un mariage ».

18 juin 1870 :

« On nous signale le fait suivant qui vient d'être dénoncé par Monsieur le Maire de Marthon, l'un des adjudicateurs du service des dépêches d'Angoulême à Nontron. Dans la nuit du 9 au 10 de ce mois, un individu muni d'une clé anglaise a enlevé la goupille et l'écrou d'un essieu de la grande voiture qui fait le service des dépêches. Cette voiture, de même que plusieurs autres, est remise tous les soirs sur la grand place du Mûrier à Angoulême, sur un terrain réservé, derrière le corps de garde du Palais de Justice. L'auteur de cet acte coupable pouvait, non seulement porter un grave préjudice aux entrepreneurs ; mais ce qu'il y a de plus affreux, exposer la vie des voyageurs. Fort heureusement la roue n'a pas quitté l'essieu jusqu'à la station de Bouex, à 13 kms d'Angoulême. Le conducteur averti du danger, s'est empressé de faire forger une nouvelle clavette et de remplacer provisoirement l'écrou par plusieurs liens de corde ».

13 janvier 1872 :

« Dans la nuit du samedi au dimanche, le courrier de Nontron à Thiviers a été attaqué. Vers 9 heures, en montant une côte, il sommeillait sur le siège de sa voiture, quand il reçut sur la main un violent coup de bâton qui l'a obligé à lâcher les guides ; réveillé en sursaut, il a aperçu deux individus de chaque côté de son véhicule. Mais sans perdre de temps, sanglant deux vigoureux coups de fouet à la figure des assaillants, l'un à droite, l'autre à gauche, un troisième dans les jambes de son cheval, il est parti à toute bride. Jusqu'ici les investigations de la police ont été infructueuses ».

Le 18 mai 1872 :

« Après avoir relayé Miallet, la voiture de Nontron à La Coquille s'était mise en marche, pour continuer sa route, quand une explosion formidable, partie de l'intérieur du véhicule, fit voler en éclats les panneaux et les vitres. A la détonation succédèrent aussitôt des cris de douleur et d'effroi, accompagnés du galop des chevaux épouvantés que le conducteur ne pouvait parvenir à maîtriser. Enfin les chevaux s'arrêtèrent. Une fumée noirâtre s'échappait à flots de la voiture disloquée. On se précipita avec des seaux pour éteindre l'incendie et porter secours aux victimes. Dans l'intérieur on distinguait quatre ou cinq personnes entassées les unes sur les autres, les vêtements à demi brûlés, le visage et les mains carbonisés. On s'empressa de les tirer de cette fournaise et de noyer les flammes qui étaient attachées à leurs chairs. On compta trois femmes et deux hommes. Du coupé descendirent deux autres femmes, celles-ci à peu près intactes.

La première émotion passée, on se demanda quelle pouvait être la cause d'un événement aussi déplorable. Qu'une poudrière saute, qu'un caisson éclate, cela s'explique naturellement par la présence de la poudre mise en contact avec le feu, mais qu'une humble patache vienne à essuyer le même sort, on n'ose l'attribuer à la même cause, parce qu'on suppose les voituriers trop préoccupés de la sûreté des voyageurs pour les exposer aux chances d'un voisinage aussi périlleux que celui d'une matière explosible. Telle est cependant la cause de l'accident. A St-Saud une personne avait remis au conducteur un paquet contenant sept à huit kilogrammes de poudre de mine, avec recommandation de le déposer à Miallet. A ce moment la voiture était vide, et comme il pleuvait beaucoup, le conducteur, afin de mettre la poudre à l'abri de l'humidité, plaça le paquet sur une des banquettes de l'intérieur. A son arrivée à Miallet, préoccupé par les détails de son service, il ne songea point à se débarrasser de ce colis fatal.

C'était jour de foire. Pendant qu'on changeait de chevaux, des voyageurs envahirent la voiture, deux se placèrent dans le coupé, deux autres montèrent sur l'impériale, quatre autres s'installèrent dans l'intérieur. Parmi ces derniers se trouvaient trois couturières dont l'une avait un chauffe-pied. Celle-ci prit sur la banquette le paquet de poudre qui la gênait pour s'asseoir et, ignorant ce qu'il contenait, le plaça sous ses pieds, en contact avec la chaufferette.

Le conducteur avait totalement oublié sa commission. Il monta sur le siège et fouetta ses chevaux. Au moment où la voiture se mettait en marche une cinquième personne, un facteur, monta sur le marchepied et, sur l'invitation des voyageurs, pénétra dans l'intérieur. Il ne s'attendait pas au sort qui l'attendait, ainsi que ses compagnons. A peine était-il assis que la poudre suffisamment échauffée fit explosion, emportant la cloison du coupé, défonçant le plancher de l'intérieur et brûlant cruellement les voyageurs. Parmi les cinq personnes les plus gravement atteintes, il en est trois qui sont sérieusement en danger ».

Ce grave accident fut suivi d'un procès dont le jugement fut rendu le 2 août de la même année. Article du 3 août du *Nontronnais* :

« Le Tribunal correctionnel de Nontron a rendu hier, vendredi, son jugement dans l'accident de la voiture de La Coquille. Le conducteur a été condamné à 15 jours de prison et solidairement avec l'entrepreneur à des dommages-intérêts envers les parties civiles. Marie Coineaud, l'ouvrière qui au moment de l'explosion était tombée à cheval sur l'essieu et avait reçu les brûlures les plus graves, a obtenu 1.200 Fr. et le facteur Boiron 100 francs ».

Le 30 août 1896 :

« Ces jours derniers, le cheval du courrier faisant le service de Mareuil à Nontron, s'est emballé dans la descente de Rapevache. Un des voyageurs a été projeté au dehors de la voiture et s'est fait de graves contusions à la tête et aux jambes ; un autre voyageur ayant voulu sauter, en a été quitte pour quelques contusions sans gravité. Une dame qui se trouvait à l'intérieur de la voiture, prise de frayeur, s'est évanouie. Le conducteur est parvenu, aidé de quelques personnes, à maîtriser le cheval à ST Martial de Valette ».



Gravure de Jazet (Jean-Pierre Marie.1788-1871)

Cette étude s'achève à l'aube du 20^{ème} siècle. En 1912 a lieu le premier vol postal entre Nancy et Lunéville et en 1930, le réseau aérien intérieur de jour est mis en place avec la création de la Société AirBleu. S'ouvre désormais l'ère de l'Aéropostale qui va bouleverser et révolutionner les services de la poste. Mais ceci est une autre histoire.....

Sources et Bibliographie :

- (1) Jean Pothion : Histoire de la Poste des origines à 1703
- (2) Carte issue de l'ouvrage précédent
- (3) Docteur Lafon : La Poste aux Lettres en Périgord
- (4) Gallica BNF
- (5) Archives Départementales
- (6) Louis Lenain : La Poste de l'Ancienne France des origines à 1791
- (7) Jean & Vincent Pothion : Catalogue des marques postales linéaires France 1792-1832
- (8) Vincent Pothion : Catalogue des marques postales des bureaux de distribution de France « *Cursives* » 1819-1858
- (9) Armand Mathieu : Cachets à date de France
- (10) Délibération, feuillet 8
- (11) Délibération, feuillet 40
- (12) Délibération, feuillet 90
- (13) Délibération, feuillet 103
- (14) Délibération, feuillet 110
- (15) Délibération, feuillet 148
- (16) Délibération, feuillet 158
- (17) Journal « *Le Nontronnais* »

Mes remerciements à :

Hervé Lapouge, Dominique et Maguy Poupeau, Paulette Géreaud pour le temps qu'ils ont bien voulu me consacrer afin de m'apporter leurs précieux conseils tant historiques que techniques pour la mise en forme de cette étude.

André Garenne et Jean Bonnefond pour la mise à disposition de leurs documents.

Je vous remercie tous très chaleureusement, au nom de mon père, de l'intérêt que vous avez porté à cette étude et pour votre soutien dans ma démarche.



LE MOYEN ÂGE À TABLE



« Épître d'Othéa » Jean Miélot – vers 1460

Conférence donnée au GRHIN
Par Sonia Breux-Pouxviel
Le 4 août 2016

Le Moyen Âge à table.

Quel que soit le milieu social, la vie médiévale est rythmée par les repas et la cuisine représente un secteur d'activité majeur impliquant de nombreux métiers.



Boccaccio le Décameron Flandres 1432 - Bnf msc fçais 5070 fol 132

Si le Haut Moyen Âge conserve quelques habitudes alimentaires héritées des Romains, ces dernières évoluent bien vite :

- Les Francs et les Germains apportent le goût des viandes au détriment des légumes.
- Le lard et le saindoux remplacent l'huile d'olive.
- La palette des épices s'élargit, surtout au XV^{ème} siècle.
- Le goût pour le sucré et l'aigre-doux se développe dans toute l'Europe.
- Le garum disparaît au profit du verjus.
- On commence à lier les sauces au pain.

Si Clovis mange encore comme les Romains, Charlemagne commence à manger comme au Moyen Âge.

Cependant une constante va demeurer tout au long du millénaire : l'alimentation est un marqueur social et on mange différemment selon le milieu auquel on appartient. Ce sont les nobles (*bellatores*) qui mangent le plus et les aliments considérés comme les meilleurs, la viande étant l'aliment aristocratique par excellence alors que les légumes, frais ou secs, sont plutôt réservés au peuple (*laboratores*). Les religieux (*oratores*), quant à eux, doivent faire preuve d'une grande frugalité.

De même, les puissants vont privilégier le rôti alors que le bouilli caractérise l'alimentation paysanne.

Pourtant, dans la réalité, les choses sont beaucoup plus complexes.

Les sources.

On trouve de nombreux témoignages concernant la table au Moyen Âge dans des sources très variées. Toutefois, il faut être très prudent dans certains cas car le texte ou l'image étudiés peuvent contenir des codes ou désirs de mise en valeur de certains éléments qui sont loin de la réalité (textes littéraires, iconographie, etc. ...). Elles sont de différentes natures :

Les sources textuelles.

Les ouvrages culinaires.

La littérature culinaire est inexistante entre le IV^{ème} et le XII^{ème} siècle, le cuisinier est plus ou moins considéré comme impur. Elle se développe ensuite avec la reconnaissance du cuisinier et de son savoir. Les premiers textes sont sommaires et incomplets (transmission orale), ce sont plutôt des « aide-mémoire » à l'usage des queux. Ensuite ils se développent et sont de plus en plus complets. Ils se diffusent dans toute l'Europe.

Les manuscrits culinaires.

Ce sont les plus à même de nous renseigner sur la consommation alimentaire et les façons de préparer les aliments, véritables livres de recettes compilées pour la plupart par des maîtres-queux réputés.

Une cinquantaine sont connus en Europe, écrits entre le XII^{ème} et le XV^{ème} siècle.

Les plus anciens sont deux manuscrits anglo-normands du XII^{ème} siècle contenant chacun 20 recettes.

Il faut attendre le début du XIV^{ème} siècle pour avoir des recueils plus complets, la plupart en latin.

C'est aussi de cette époque que date le premier manuscrit en français : « *Les enseingnemenz qui enseingnent a appareillier toutes manières de viandes* » (1306 ?) qui comprend une soixantaine de recettes.

Ces manuscrits s'inspirent les uns des autres et éclosent dans différents pays d'Europe. On y retrouve un fond commun de cuisine avec quelques différences liées à chaque pays : saveurs acides en France mais saveurs plus sucrées en Angleterre ou encore en Espagne et en Italie où l'influence orientale est plus grande.

Ce sont pour la plupart des ouvrages de maîtres-queux, cuisiniers de rois, princes ou nobles seigneurs (queux est dérivé du latin *cocus* - cuisinier).



« Viandier de Taillevent » Sion vers 1300. Bibliothèque cantonale du Valais.

Le plus utilisé est le « *Viandier* » attribué à Guillaume Tirel dit Taillevent, maître-queux de Charles V (1330)

Ces ouvrages proposent des menus pour les jours gras mais aussi pour les jours maigres car la religion conditionne l'alimentation : 140 jours de l'année sont considérés comme maigres. Le carême dure 46 jours, il est précédé par l'abondance de Carnaval.

Autres types de textes.

On trouve aussi des recettes et des informations sur les aliments et la cuisine dans d'autres types de textes.

Textes privés : le « *Ménagier de Paris* » - XV^{ème} siècle.

Textes législatifs : le « *Capitulaire de Villis* » - Fin VIII^{ème} - déb. IX^{ème} siècle - Édité par Charlemagne.

Les ouvrages scientifiques.

Ouvrages médicaux.

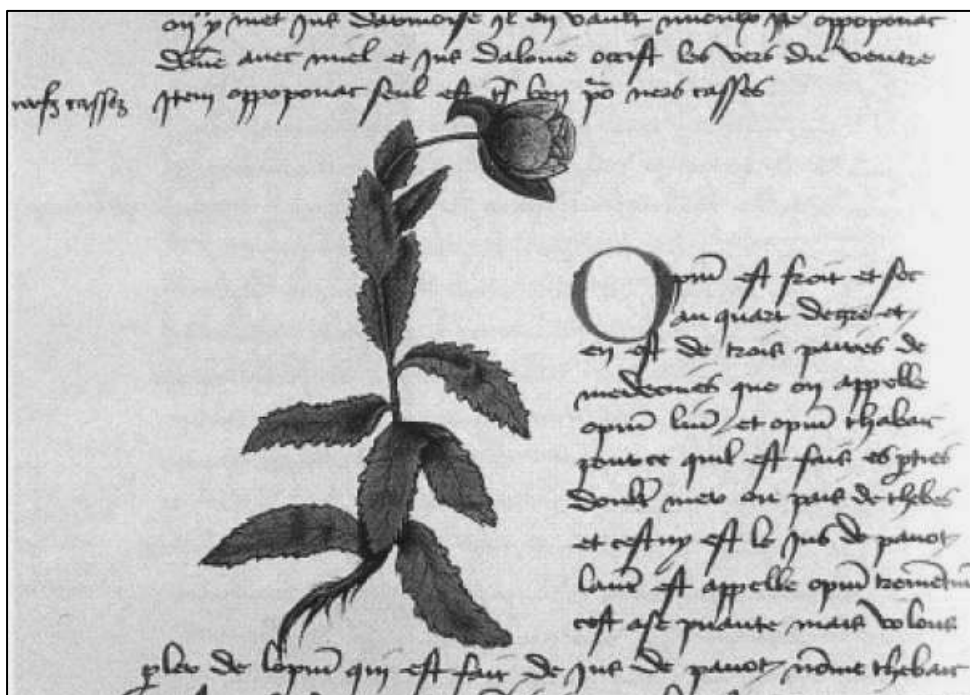
On trouve également des renseignements dans des ouvrages d'inspiration médicale, voire de véritables traités médicaux et cela très tôt.

Ex. : - *Manuscrits de l'école de Salerne* - XI^{ème}-XII^{ème} siècle

- *Hildegarde Von Bingen* - *Bénédictine* du XII^{ème} siècle.

- « *Tacuinum sanitatis* » - XV^{ème} siècle.

- « *Livre des simples médecines* » - *Mattheus Platéarius* - XV^{ème} s.



« *Livre des simples médecines* » - Platéarius - 1401-1500

Ouvrages agronomiques.

Ce sont le plus souvent des « herbiers ». Les premiers traités d'agriculture viennent du monde musulman (XII^{ème} siècle) et sont traduits en latin.

Ouvrages à visée encyclopédique.

Ex. : « *Livre des propriétés des choses* » *Barthélémy l'Anglais* - moine franciscain du XIII^{ème} siècle (vers 1230-1240).

Les textes littéraires.

Ils donnent quelques descriptions et sont souvent illustrés, mais de par leur nature, ils sont à utiliser avec précaution car leur objectif n'est pas forcément la réalité.

- Romans,
- Fabliaux,
- Chroniques,
- Mystères ...
- Livres de raison des laïcs.
- Livres d'Heures des laïcs.



« Livre des Merveilles » Marco polo

Les ouvrages religieux.



Ils apportent des renseignements surtout à travers l'iconographie. Si la Bible reste l'ouvrage de référence, d'autres sont abondamment illustrés :

- Bréviaires,
- Psautiers,
- Lectionnaires,
- Antiphonaires.

Triptyque de Lunenburg vers 1418.

L'iconographie.

Toute représentation, quel que soit son support, peut apporter des renseignements. Mais, là encore, il faut utiliser les images avec prudence.

Manuscrits.

- Enluminures,
- Gravures ...

Peintures.

- Tableaux,
- Fresques ...

Broderies et tapisseries.

Vitraux.

Mosaïques.

Sculptures.



Broderie dite « tapisserie » de Bayeux

Elle permet de visualiser les ustensiles, les mets ou le déroulement des repas. Malheureusement, elle concerne le plus souvent les hautes classes de la société.

L'archéologie.

Elle permet d'étudier des éléments concrets :

Objets conservés depuis l'époque médiévale dans des collections privées, religieuses ou publiques (trésors).

Matériels trouvés au cours de fouilles. Ils concernent tous les milieux : ville, campagne, milieu paysan ou aristocratique. Ils apportent des compléments d'information mais parfois aussi des questions.

- Céramiques et objets culinaires,
- Détritus culinaires : ossements, écailles de poisson, coquilles, graines ...
- Ossements humains dont l'analyse renseigne sur les maladies mais aussi

l'alimentation (parasites dus à la consommation de viande insuffisamment bouillie ...).

Les denrées alimentaires.

Les aliments.

Le pain et les céréales.

Les céréales.

Elles demeurent la base de l'alimentation et entrent dans la composition de nombreux aliments : bouillies, boissons (bière et cervoise), gâteaux ou plats salés (pâtés, tourtes ou galettes et pâtes en Italie).

Elles sont cultivées hors les murs et il en existe un grand nombre d'espèces :

- Épeautre,
- Millet (spécialité du Sud-ouest),
- Blé froment (la plus recherchée),
- Orge,
- Seigle (dans les terroirs les plus rudes),
- Avoine,
- Sarrasin (dont la culture commence en Bretagne).
- Riz venant d'Espagne ou d'Italie (provenant de Chine) il a été introduit en France au XI^{ème} siècle, mais c'est un produit de luxe.

Elles sont consommées bouillies ou panifiées et accompagnent en général les « potherbes » au quotidien.

Elles sont apportées au meunier dont le moulin, à vent ou à eau, est souvent isolé ce qui lui vaut sa mauvaise réputation. Le meunier réside en général sur place et fait tourner son moulin du lever au coucher du soleil. Il est parfois engagé par la municipalité.



Froment
« Livre des simples
médecines »

Le pain.

C'est le dénominateur commun de toutes les classes sociales. Il en existe de plusieurs qualités et de différentes formes : miches rondes en France et en Flandres, pain navette et bretzels dans les pays germaniques ...

Le pain n'est pas salé. Son poids est calculé sur la base de la livre (500 g) et va d'une demi-livre à 1 kg.

Le *fournier* cuit le pain dans le four banal, il sera ensuite remplacé par le *talmelier* ou boulanger (corporation) qui en aura l'exclusivité surtout dans les villes. Comme le pain a une valeur symbolique en Europe, le boulanger a la réputation d'être généreux. Il cuit le pain dans une boulangerie, dans un four en plein air ou parfois dans des fours mobiles et il signe son pain (croix, étoile ...). C'est aussi le boulanger qui cuit les pâtés et les gâteaux.



Échoppe de boulanger, « Tacuinum sanitatis » XV^{ème} siècle.

Le pain est beaucoup utilisé, pas seulement pour la consommation mais aussi pour la cuisine : pour « tremper » les soupes (pain de mauvaise qualité), épaissir les sauces, lier les préparations et comme tranchoir (pain non levé et souvent rassis) sur les tables, ces derniers seront ensuite donnés aux pauvres ou aux chiens. Dans les tavernes, il est servi en casse-croûte avec du lard.

Le pain blanc (froment) est réservé aux gens aisés, les autres mangent du seigle ou du méteil (seigle et froment).

On consomme entre 0,5 et 1 kg par jour et par personne.

En période de famine, on fait du pain avec des glands, des fèves ou des châtaignes.

Les pâtes.

Leur consommation en Italie est bien antérieure aux voyages de Marco Polo et elles sont connues depuis 4000 ans en Mésopotamie mais c'est tout de même en Chine que les pâtes à la vapeur sont populaires depuis le III^{ème} siècle. Via l'Iran, elles atteignent le monde arabe au XI^{ème} siècle sous la forme de vermicelles puis la cuisine andalouse qui se développe dans tout le bassin méditerranéen les propage en Italie et en Provence. Elles restent chères jusqu'au XV^{ème} et leur consommation demeure marginale.

Elles sont servies en second met et accompagnent viandes rôties et poissons.

Exemples : raviolis frits ou bouillis, crozets, macaronis plats puis creux et roulés à la main (spécialité sicilienne) au XV^{ème}

Les viandes.

L'approvisionnement en viande provient pour la plupart de l'élevage et non de la chasse, le gibier étant réservé aux festins. En ville, on consomme du bœuf (longe, surlonge, poitrine et jarret) alors que dans les campagnes il est surtout utilisé comme animal de trait. On consomme également du porc, les ovicaprins sont appréciés par les gens aisés. On consomme de la viande dans tous les milieux mais les morceaux sont différents : les plus pauvres se contentent des abats et de la charcuterie (préparée par le « *char-cuitier* »), ils consomment du bœuf et du mouton alors que les nobles préfèrent les volatiles et mangent du veau, du chevreau et de l'agneau dont la viande est plus fine. Il en va de même pour le gibier : les pauvres chassent le lapin et le lièvre alors que les nobles chassent le gros gibier (chevreuil, cerf, sanglier et même l'ours).



L'étal du boucher, « Tacuinum sanitatis » XV^{ème} siècle.

On suit les saisons : le porc en novembre et en décembre (A la campagne, on mangera sa viande pendant presque tout le reste de l'année), l'agneau est consommé de mars à juin.

Le boucher découpe les animaux et en revend les morceaux : viande mais aussi cornes (peignes ...) cuir (tanneurs), laine, carcasse (par quartiers après découpe) et certains morceaux au tripier (on consomme des tripes depuis l'Antiquité). Il a un devoir d'aumône.

Boucher et charcutier sont des professions très représentées en Europe en raison d'une grande consommation de viande.

Il est difficile de connaître la consommation des plus pauvres mais la fin du Moyen Âge atteint de hauts niveaux de consommation de viande.

Exemples : - A Carpentras, 26 kg par an et par personne.

- En Auvergne, les petits seigneurs vont parfois jusqu'à 100 kg par an.

On consomme de nombreux volatiles, hormis ceux de la basse-cour (poulardes, oies, canards et chapons) les gens du peuple mangent perdrix, pigeons, bécasses alors que les riches chassent le faisan, la grue ... et même l'aigle. Les oiseaux d'eau sont également appréciés.

Pour les jours gras on prépare un blanc manger avec de la chair blanche : poule, perdrix, poussin, chapon, chevreau et parfois chèvre ou brebis avec du lait d'amande. Ce plat est conseillé aux malades car peu épicé.

Pour les jours maigres, on a trouvé un artifice : on mange du castor, considéré comme viande **ET** poisson car il vit une partie de son temps dans l'eau.

Autre « viande » que l'on ne consomme pas mais qui fait partie des fantasmes concernant les contrées lointaines et inconnues : la chair humaine !

Les poissons.

L'Église prescrit qu'un jour sur trois doit être maigre (mercredi, vendredi et samedi mais aussi Carême) ce qui entraîne une forte consommation de produits de la mer ou de rivière (et étangs). Le poisson est un symbole fort pour les Chrétiens.

On pêche anguilles, lamproies, esturgeons, ablettes, gardon, brème, brochet, perche, sole, loup, congre, rouget, carrelet, maquereau (Languedoc ou océan), limande, turbot, morue, thon, sardine, raie, espadon, carpe (plat de roi) ou encore marsouin ou dauphin.

L'anguille est le poisson le plus représentatif du Moyen Âge et le plus vulgarisé dans la littérature.



Pêcheurs – Mois de février – British Library

On parlait au Moyen Âge de réputations régionales :

Exemples :

- *St Michel en l'Herm (Vendée) pour les huîtres et les coquillages.*
- *Bordeaux pour les aloses et les saumons.*
- *La Marne pour les brochets ...*

Les poissons de mer sont considérés comme plus salubres que ceux de rivière. Leur vente est soumise à une réglementation stricte tant pour la qualité que pour le prix fixé. Le « Ménagier » classe les poissons de mer en deux catégories : les ronds que l'on mange en hiver et les plats que l'on mange en été.

Les populations côtières consomment les poissons sur place. Le reste est séché, fumés ou salé et mis en baril pour alimenter l'intérieur des terres. On conserve ainsi la morue, le hareng, le maquereau et la baleine.

Le saurissage est une véritable industrie en bord de mer : salé légèrement, dessalé et exposé à la fumée de hêtre ou de chêne.

On utilise aussi l'escabèche (sauce à base de vinaigre, anchois, épices, vin et oignon) pour conserver le poisson (et les viandes).

Les seigneurs (privilege de nobles) et les établissements religieux construisent des viviers pour l'élevage de truites et de saumons.

Le poisson est cuisiné frit, rôti dans un jus ou grillé, on le mange accompagné d'une sauce aigre-douce à base de fruits secs les jours de fête.

On consomme aussi des coquillages, des écrevisses et des grenouilles.

Les coquillages se vendaient souvent sans la coquille et les recettes mentionnent de les « refaire en eau » (réhydrater). Froids et humides, ils sont dangereux si consommés crus, on va leur faire subir 3 cuissons pour les réchauffer.

Les œufs de poissons sont également très recherchés (luxe) : la « boutargue » est une spécialité de Martigues (13) c'est la poche d'œufs de mullet qui se déguste salée et séchée.

L'escargot, animal à coquille, est difficile à classer ; chez les riches, il sert d'entremets, frit ou en dorure et est « chassés » **avec des chiens**.

Œufs et laitages.

Les œufs.



Noble dame achetant des œufs
Vieil rentier d'Audenarde vers 1275 - Bruxelles Bibliothèque Royale Albert 1er

Ils apparaissent dans de nombreuses recettes et dans tous les milieux sociaux.

Exemples : Œufs farcis, frits, pochés, mollets, à la moutarde, à la broche, en potage, en omelette, civet d'œufs ...

C'est un produit de base que tout le monde sait cuisiner, c'est aussi un des aliments les plus consommés les jours maigres, sauf pendant le Carême où tout élément animal est interdit. Paradoxalement, on lui accorde un côté festif. Ses qualités nutritives sont reconnues très tôt et les médecins le recommandent aux enfants et aux malades (tempéré par l'équilibre du blanc et du jaune), légèrement chaud et humide donc proche de la nature de l'homme.

Il sert de liaison à de nombreuses préparations et sauces et donne leur dorure aux pâtisseries. Associé au lait, il se transforme en crème, crêpes, beignets, flans ...



Traite – XIIIème siècle
Bodleian Library - Oxford

Le lait.

On en trouve peu de trace dans les documents sinon pour les fromages ou les bouillies de céréales.

Gras, de conservation difficile, il est considéré comme indigeste par les médecins qui conseillent plutôt le lait de chèvre et de brebis consommé frais. On le remplace souvent par du lait d'amande.

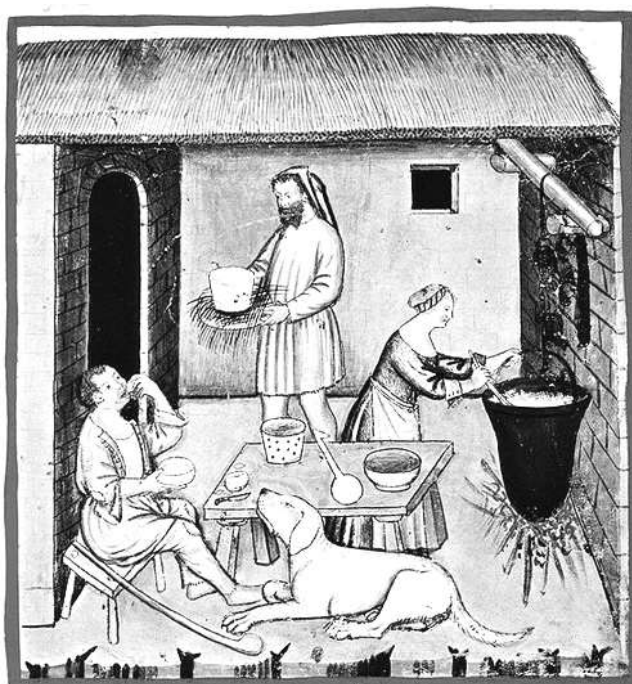
Il est conseillé de le faire bouillir avant de le consommer. On ne verra un revirement à son égard qu'au XVI^{ème} siècle.

Le beurre.

Ce n'est pas la graisse la plus appréciée sauf chez les Flamands et les Bretons, il est réservé aux paysans. Les Parisiens en usent à petite dose avec la porée de légumes ou dans un pain chaud pour les malades.

On utilise plutôt le saindoux, le lard ou l'huile d'olive.

Le fromage.



Ricota - « Tacuinum sanitatis »

Qu'il soit frais ou sec, râpé ou non, il entre dans la composition de nombreuses recettes surtout avec les pâtes et les légumes.

Exemples :

- *Beignets fourrés au fromage*
- *Fromage frais au lard et fruits secs.*
- *Pâté d'anguille (avec fromage)*

Les fromages de chèvre et de brebis arrivent en Provence depuis les Alpilles, la Sardaigne et l'Italie ; le Cantal et les Pyrénées fournissent le Languedoc et l'Aquitaine du Sud.

Certains fromages sont attestés dès le XIII^{ème} siècle : Brie, Maroilles. D'autres sont supposés connus : Gorgonzola, Parmesan, Fourme d'Ambert, Munster, Cheddar, Roquefort ... et dès 1458, les fromages de l'abbaye d'Abondance jouissent d'une grande renommée.

On les consomme frais, secs, râpés, caillés, égouttés. Le fromage seul est surtout mangé au petit déjeuner. Les fromages sont soumis à l'interdit de l'Église les jours maigres.

Les végétaux.

Cultivées dans le « *courtil* » (jardin) ou sauvages, les plantes entrent dans la majorité des compositions culinaires ou des boissons. Elles constituent la base de certains plats.

Exemples : - *Pois au lard*
- *Porée d'épinards ...*

Elles servent également d'aromates et enrichissent les sauces et les bouillons de cuisson.

Elles n'ont pas très bonne réputation auprès des médecins, jugées peu nourrissantes et restent nourriture du pauvre. Toutefois, ouvriers, artisans et bourgeois ne les dédaignent pas.

On consomme aussi des fleurs :

Exemples : - *Pétales de roses distillés dans des sauces de viande ou de poisson.*
- *Fleurs de pêcher, d'aubépine, de sureau, d'aspérule dans le vin.*
- *Feuilles de violettes dans les salades.*



Les « potherbes ».

Ce sont les plantes que l'on préparera cuites en pot (potage, potées ...). Elles sont cultivées

...

Exemples : *épinards (à partir du XIII^{ème} siècle), chou, bette/blette, moutarde, cresson alénois, laitue*

...

... ou cueillies dans la nature.

Exemples : *bourrache, chénopode, pimprenelle...*

Les plantes maraîchères à racines.

Ce sont les plantes cultivées dont la partie comestible est sous terre.

Exemples : *Panais, oignon, ail, poireau, chou-rave, carotte (blanche ou jaune)*

Les légumes.

Au Moyen Âge, on appelle légumes, les fruits et graines des légumineuses papilionacées (gousses). Ils constituent un complément alimentaire et sont ajoutés au potage d'herbes ou au brouet de céréales.

Exemples : *Fenugrec, mongette, pois chiche, fève, lentilles ...*

Les cucurbitacées.



Elles ont une place à part en raison de leur mode de développement grimpant et de la partie de la plante que l'on consomme.

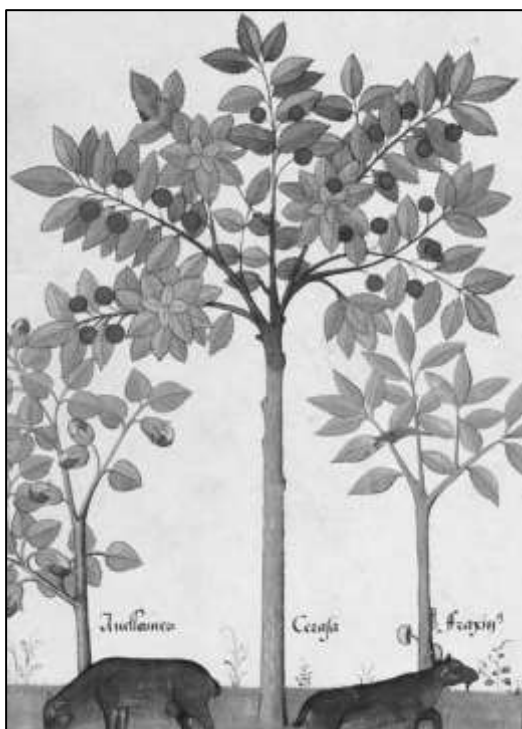
Exemples : Concombre, gourde (ou calebasse), melon, coloquinte.

N.B. : - citrouille, courgette et potiron sont arrivés d'Amérique au XVI^{ème} siècle.

- Les champignons sont jugés dangereux : on consomme le rosé des prés mais avec des épices pour combattre leur malice et du vinaigre ou du verjus pour les recuire (acidité).

Récolte des gourdes
« Tacuinum sanitatis »

Les fruits.



Cerisier
« Livre des simples médecines »
Platéarius - 1401-1500

Ils sont cultivés dans le verger ou dans le courtil ou cueillis dans « l'incultum » (espaces sauvages : forêts, landes et marécages).

Exemples : pommes, poires, prunes, cerises, figues, fraises ...

Ils sont rarement consommés crus, Ils suscitent la méfiance des médecins qui recommandent de les manger cuits.

On mange cerises, abricots, figues fraîches ou sèches, melons, nèfles, prunes, raisin pour ouvrir l'appétit et poires, coings, dattes fraîches ou confites, pomme et tous les fruits secs en fin de repas. Les fruits secs sont servis en dessert, au naturel ou en tourtes à étages (une couche de pâte, une couche de fruits). Ils sont vendus avec ou sans coque.

Exemples : noix, amandes, pignons, raisins ou dattes.

On les utilise avec du lait pour lier les sauces, les crèmes ou dans les farces des pâtés ou des gâteaux.

Exemples : - beignets de pommes servis en entremet après les rôts ou le poisson.

- Paires au vin.

- Compotes ...

Les fruits secs sont consommés en hiver. (noix, amandes ... mais aussi abricots, dattes...) La châtaigne est consommée cuite, elle a longtemps été la base de l'alimentation dans certaines régions (Auvergne ...).

On consomme également des fruits exotiques apportés par des voyageurs, (pèlerins, commerçants ou croisés ...).

Exemples : - Citron (Inde) rapporté par les croisés (Palestine, via l'Espagne ou l'Italie).
- Orange (Chine) par les marchands génois ou portugais. Longtemps réservée aux tables nobles, son écorce se confit bien.
- **Grenade** (Asie) entre tardivement en Europe et entre dans la composition de sauces et de potages.
- Abricot et pistaches (Orient).

Épices et aromates.

Les aromates.

Elles sont cultivées dans le potager ou dans le jardin des simples.

Exemples : persil, oseille, cerfeuil, marjolaine, serpolet (le thym sauvage est rarement utilisé), cumin, romarin, hysop, aneth, ciboule, sénévé (moutarde) fenouil

On les utilise dans les préparations culinaires (potages, sauces ...), elles relèvent les saveurs de la cuisine et colorent les plats (porée verte, omelette verte ...) et chez les pauvres, elles remplacent les épices. Elles sont utilisées en fonction des saisons.

Elles ont aussi des vertus médicinales, consommées en tisanes et servent également à parfumer l'air (un air sain est un air qui sent bon !) ou l'eau (pour se laver les mains ...)



Cueillette de l'aneth
« Tacuinum sanitatis » - XV^{ème} siècle



L'épicier
Stadtbibliothek Nürnberg - 1453

Les épices.

Connues depuis l'Antiquité, elles se sont diversifiées en cuisine dès l'époque carolingienne. On les consomme pour leur goût, leurs qualités nutritionnelles ou chimiques (La moutarde attendrit la viande), ou pour leurs vertus médicinales : digestion par exemple.

- Poivres noir, gris, vert ou blanc (Inde, Java, Iles de la Sonde ...) rares et chers au Moyen Âge à tel point que l'on s'en servait pour payer les impôts et les rançons.

- Coriandre (Orient et pays méditerranéens), elle est utilisée par les Hébreux et les Romains mais moins au Moyen Âge.

- Clou de girofle (Moluques) arrive en Europe au IV^{ème} siècle (bouton floral). Il est considéré comme une panacée au Moyen Âge, on utilise des « pommes d'ambre : oranges percées de clous de girofle, contre la peste.
- Cumin (Turkestan) relève potages, poissons et volailles. On nomme comminée un plat préparé avec lui.
- Safran colore les plats, il est utilisé à des fins culinaires, thérapeutiques et magiques. Il est introduit en Europe par les Arabes et sa culture se développe en Angoumois et dans le Gâtinais. Il faut 120 000 fleurs pour 1 kg d'épice, il est donc très cher.
- Muscade (Asie puis Amérique) sa noix est très employée au Moyen Âge.
- Cardamome (Asie) appelée aussi maniguette ou graine de Paradis.
- Cannelle (Ceylan et Chine) est aussi très répandue (écorce séchée).
- Gingembre (Inde et Malaisie) tubercule utilisé frais ou en poudre ou confit, très courant au Moyen Âge.



Marchand de sel
« Recueil de santé » - Ibn Butlân - Milan ou Pavie - Vers 1390-1400

Un cas particulier : le sel.

Marin ou gemme, il est utilisé en cuisine ou pour la conservation.

N.B. : le mot salaire vient de ce que les Romains recevaient une partie de leur solde en sel.

Le Moyen Âge voit naître les routes du sel qui tissent des liens entre les différentes régions de production et les pays d'Europe.

Denrée de conservation, il fait l'objet d'enjeux colossaux d'où la mainmise des pouvoirs successifs qui levèrent des impôts dont le plus célèbre est la gabelle créée au XIV^{ème} siècle et abolie en 1790.

Les gens modestes se contentent des herbes du jardin, de moutarde, de poivre rond et d'un peu de sel pour assaisonner leurs bouillies. Les nobles achètent des épices à grand frais, de préférence les plus rares venant de terres lointaines : poivre long des Indes, sucre d'Égypte (Le Caire, Alexandrie : « Babylone »)



Les sauces.

La cuisine médiévale utilise peu de matières grasses, les sauces vont donc jouer un rôle d'assaisonnement en même temps que de médicaments (herbes, épices).

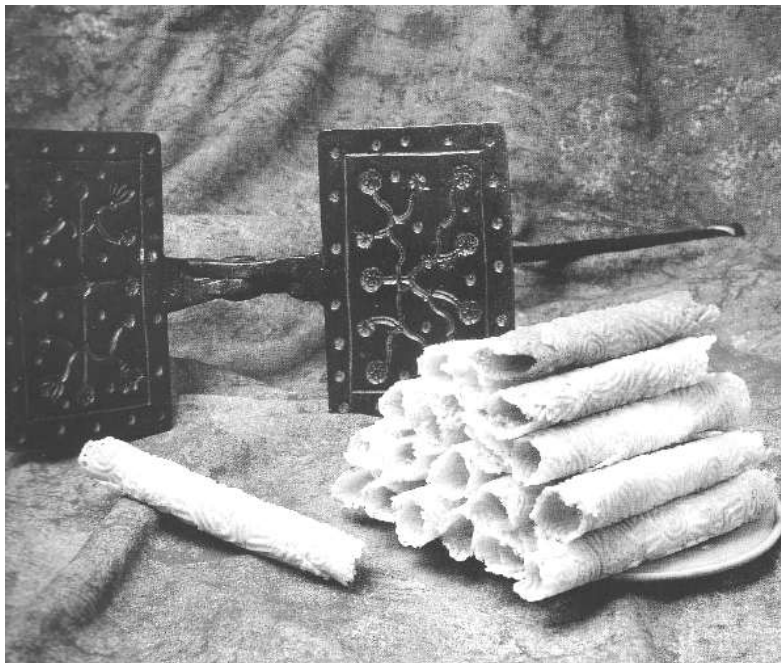
Leur gamme variée suit les saisons et s'adapte aux jours gras et maigres.

Elles stimulent les sens (texture, couleur...) et contiennent de nombreux ingrédients broyés dans un mortier (fruits ...).

La sauce cameline
Manuscrit italien

Pâtisseries et confiseries.

Au Moyen Âge, on ne parle pas encore de dessert car le sucre est une épice, le pâtissier fait des pâtés, ingrédients variés (fruits, compotes, viandes, poissons) préparés par un cuisinier, enrobés de pâte. Au départ, la croûte (farine et eau) sert de contenant et se mange rarement. Plus tard, on lui ajoute beurre et œufs. Le dessert comme on l'entend aujourd'hui n'existe pas encore bien que l'usage faisait parfois terminer le repas par des gaufres cuites entre deux fers et autres gourmandises.



N.B. : Miel, fruits secs, certains moûts naturels ou cuits tiennent lieu de sucre. En Occident, le sucre en provenance de Chypre, Sicile ou Andalousie reste pharmaceutique.

Flans, rissoles de fruits secs ou frais, tartes aux fruits ensafranées, compotes et différentes préparations sucrées étaient servis avec les fromages après les rôts mais pouvaient aussi accompagner venaisons ou poissons ou faire partie d'un autre temps du repas.

Sucré et salé sont intimement liés dans la chronologie du service mais aussi dans un même plat.

Exemples : beignets de poisson aromatisés à l'eau de rose, pâte de coing et moelle de bœuf au sucre.

Les confiseries sont à base de fruits secs du terroir parfumés à l'eau de rose, à l'anis ou au gingembre (calisson, nougat ...).

La médecine gréco-romaine en a posé les bases : fruits cuits dans du miel (confitures), et les Arabes en font progresser la technique en utilisant le sucre de canne (sel indien venant du Moyen-Orient) implanté dans le sud de l'Espagne. Elles sont d'abord à usage pharmaceutique au X^{ème} siècle (Avicenne ...). Par la suite elles servent de cadeaux offerts aux visiteurs de marque.

Il était d'usage, une fois le repas terminé et les mains lavées de prendre confiseries, confitures et « épices de chambre » dans une « chambre de parement », on les appellera « laituires » ou « lectuaires », elles regroupent toutes sortes de produits : dragées, fruits frais, secs ou confits, massépains, nougats, pâtes de fruits, zestes d'agrumes ... présentés dans des drageoirs.

Ces sucreries étaient réputées pour leurs vertus médicinales (digestives, laxatives, respiratoires ...) On les trouvait chez les apothicaires ou les épiciers.

Les boissons.

Au Moyen Âge l'eau est sans doute la boisson principale, même s'il n'est pas facile de l'obtenir exempt de souillure.

« L'eau de vie » est apportée par la civilisation arabe (distillation des alcools) mais elle est réservée à des usages médicaux et encore peu répandue.

Les boissons alcoolisées obtenues par fermentation sont par contre nombreuses et très répandues : cidre ou autres alcools de fruits, hydromel à base de miel, cervoise (grains maltés : orge ou épeautre) bière (houblon) les brasseries sont fréquentes dans les monastères bénédictins.

On consomme aussi beaucoup de vin. Le vin est classé par oppositions : vin doux ou fort, aigre ou amers (faible teneur d'alcool), et on en recense une étonnante diversité. Il est de qualité médiocre et ne se conserve pas plus d'un an.

Jusqu'au XIII^{ème} siècle, le vin blanc a la préférence puis on assiste à une montée des vins rouges (Beaune ...) à côté du « *vinum rubeum purum* » (vin rouge), apparaît en 1459 le « *cleret* » « *vinum clarum* » (rosé) dont le triomphe sera assuré par Bordeaux. À la fin du Moyen Âge, on apprécie aussi les vins liquoreux comme le malvoisie ou le muscat.

A cette époque, il n'y a pas de législation en matière d'élaboration des vins, ils sont obtenus indifféremment avec du raisin blanc ou noir.

Le choix du vin est dicté par l'âge du buveur ou l'époque de l'année : en été on boit un vin faible avec beaucoup d'eau et en hiver un vin plus fort surtout le matin avant de sortir.

On boit du vin à la maison additionné d'eau mais on boit aussi dans les tavernes où le vin est plus souvent consommé pur.



Buveurs dans une auberge
« Tacuinum sanitatis »



« Dioscoride » - France XV^{ème} siècle

On boit aussi du vin additionné d'épices ou d'aromates comme l'hypocras ou le vin de sauge...

La consommation de vin augmente vers la fin du Moyen Âge.

Exemples : Au XV^{ème} siècle, un soldat ou un seigneur boit plus de 2 l. par jour, seuls les malades hospitalisés, les étudiants et les moniales boivent moins d'1 l. par jour.

On utilise aussi le vin pour les préparations culinaires : sauces, potages, poissons, entremets... On utilise aussi le verjus (jus de raisin vert) dans la cuisine.

Substance chaude et humide, il agit sur les affections de nature froide.

L'approvisionnement.



Vie et miracles de St
Denis et de ses
compagnons
Atelier du Maître de la
vie – Paris – 1317

Les ressources alimentaires proviennent de l'agriculture et de l'élevage, mais aussi des produits de « l'*incultum* » : poissons, oiseaux sauvages et gibier, mais aussi compléments alimentaires tels que fruits, baies et plantes sauvages ou miel.

Les villes sont entourées d'une « ceinture verte » alimentaire avec des cultures maraîchères (raves, navets ...) et des vignes pour la vente aux habitants sur les marchés ou au porte à porte. Les plus riches disposent d'un jardin vivrier.



Le marché. Thomas de Saluce « Le chevalier errant »
Atelier du Maître de la Cité des Dames – Paris vers 1403-1405

On élève aussi du bétail en ville et les bêtes sont abattues et détaillées sur place par les bouchers.

Exemple : A Paris en 1393 on abat 3080 moutons, 512 bœufs, 538 porcs et 210 veaux par semaine.

Les troupeaux des paysans sont médiocres jusqu'à la fin du Moyen Âge, les animaux sont élevés pour la production de viande ou de lait mais aussi pour la laine, le cuir, le parchemin, etc. ...

Les paysans élèvent des porcs (glandée, conservation ...). La viande de cheval est interdite par l'Église.

Les denrées venant de l'extérieur sont acheminées en ville par charrois ou par bateau lorsque cela est possible. Elles sont ensuite disséminées dans les boutiques ou sur les marchés ou vendues lors de grandes foires dont certaines sont renommées (foires de Champagne ...)

Stockage et conservation.

La peur de manquer est une réalité médiévale : un épisode militaire, une famine ou une épidémie entraînent une hausse des prix pouvant aller jusqu'à 16 fois le prix des denrées, il faut donc avoir des provisions pour résister à ces aléas. L'espace de stockage dépasse parfois celui réservé au logement et on trouve dans chaque maison une ou plusieurs pièces servant de cellier, de resserre dans lesquelles on conserve les céréales, l'huile et les fruits et légumes dans des sacs, des jarres (amphores) ou des tonneaux. Elles se trouvent parfois dans des caves ou des souterrains.

Dans une maison forte ou une forteresse, la totalité du rez-de-chaussée peut être dévolu à l'espace culinaire.

Les difficultés de conservation des denrées pendant le transport impliquent l'utilisation de nombreux modes de conservation : vinaigre, miel, sel, séchage, fumage.

L'art culinaire.

L'antre du cuisinier.

Les cuisines monastiques.

Elles sont toujours très bien aménagées : évier, puits, eau courante souvent, immenses cheminées (murales ou à foyer central). Elles sont isolées des bâtiments conventuels (Fontevault) ou édifiées dans un angle du cloître et dotées d'un passe-plat donnant dans le réfectoire. Elles sont souvent attenantes au vivier et au cellier.

D'autre part, les monastères disposent de granges, silos, jardins, pêcheries, moulin, brasserie, étables, poulaillers ... leur permettant de vivre en autarcie.

Parfois une seconde cuisine est réservée pour les hôtes.

Dans l'idéal, la nourriture monastique devrait être austère : pain, vin, légumineuses et poisson mais les textes comme l'archéologie ont montré que la réalité est souvent différente.

Les moines ne font pas toujours maigre, ils ont 80 jours de festivité et les rations atteignent parfois 6 voire 8000 calories par jour.

Les cuisines paysannes.

Elles sont souvent sommaires, un foyer (central ou installé contre un mur) est souvent le seul point aménagé dans la maison. Les ustensiles de cuisine sont en nombre réduit : pots en terre, poêle, petit chaudron ...



Pots et poêles
« Comédie de Térence » - Début XVème siècle - Paris BNF

En ville.

Tout le monde n'a pas une cuisine, les pauvres vivent dans des appartements trop petits, les veufs renoncent souvent à la cuisine tout comme les jeunes célibataires qui, mal équipés, n'ont pas le temps de rentrer à midi, les pèlerins et les marchands de passage sont nombreux et vivent à l'auberge. Tous se nourrissent donc hors de chez eux dans des estaminets ou achetant des plats cuisinés chez le traiteur qui vend sur le pas de sa porte ou directement dans la rue à l'aide de fours mobiles posés sur des charrettes à bras.

D'autres professionnels proposent leurs victuailles dans leurs boutiques où ils ont installé quelques tables : tripiers, *char-cuitiers*, gaufriers, *gasteliers* ...

Les cuisines aristocratiques et bourgeoises.

Dans les maisons bourgeoises ou dans les châteaux, on dispose d'une cuisine et de personnel pour y travailler.

Dans un château princier, une brigade peut comporter jusqu'à 70 personnes sous l'autorité d'un maître d'hôtel, gentilhomme de haut rang chargé de l'approvisionnement et de la police intérieure des cuisines. Ce sont tous des hommes, sauf quelques femmes qui trient et lavent herbes et plantes.

En cuisine, règne le maître-queux qui a de grandes responsabilités et un gros salaire. Il planifie et procède aux achats, compose les menus, répartit les tâches de chacun et surveille les réalisations. Il gourmande les enfants de cuisine ou « happe-lopins » (galopins). Certains sont célèbres comme Taillevent, cuisinier de Charles V et Charles VI.

L'eau est très présente dans les cuisines (puits, évier de pierre ou seaux) car l'hygiène est de règle : on rince les aliments (salaisons, légumes ...) on récuré les plats et les ustensiles...

Les cuisines peuvent être carrelées ou pavées. Cependant les débris alimentaires ne sont balayés qu'en fin de journée et chiens et chats en profitent.

Elles sont bien équipées, le maître-queux dispose d'une palette complète d'instruments en terre cuite, fer, cuivre, bronze, pierre, bois et même tissu.

Le four demeure rare dans les cuisines médiévales.



Cuisson à la broche
Boccace « Décaméron »
Flandres 1432

La chimie culinaire.

Le combustible.

On utilise du petit bois ou du charbon de bois plus facile à doser et qui ne fait pas de fumée, de plus il permet de calculer la température de cuisson et ne gâche pas le goût.

On choisit l'essence en fonction de la préparation :

- Le genévrier pour rôtir les volailles,
- Le noisetier pour les boulettes de viande,
- Le foin mouillé pour cuire le poisson ...

Les récipients.



Ils peuvent être nombreux et choisis en fonction du plat et de l'aliment à cuisiner.

- Les chaudières et chaudrons sont de formes variées (tripodes, fond plat ...), en fer ou bronze pour cuire les viandes.

- Les pots de terre conviennent mieux aux bouillons et laitages et sont posés sur la cendre chaude. La terre passe pour bonne à la santé et pour donner meilleur goût aux aliments.

- Le bois peut changer le goût et l'aspect du contenu (eau) ou l'améliorer (vin).
- Les épices sont conservées dans un récipient en if.
- Le lait est dosé dans des mesures en bois,
- les prunes sont conservées dans des barils.
- Les cailles salées et les harengs saurs sont mis en barriques.

On trouve aussi des mortiers et des pilons, des écumeuses, passoirs, filtres et tamis. On utilise des grilles, crémaillères, broches pour la cuisson. Le jus est récupéré dans des lèchefrites et l'on utilise déjà des gaufriers.

Les modes de cuisson.

Le secret de la cuisine médiévale réside dans une succession de cuissons et le nombre des ingrédients. La cuisson est en général double voire triple. Les aliments sont souvent ébouillantés dans un pot de terre ou un chaudron avant d'être grillés ou, plus rarement, frits (saucisses, lapin ...). D'autres viandes sont mises à la broche avant d'être bouillies.



Cuisinier – Barthélémy l'Anglais

Le temps de cuisson.

Le temps de cuisson est calculé en temps de prières : « de vêpres jusqu'au soir », « le temps de trois ave » ... il devait y avoir un bruit permanent dans les cuisines.

Un vocabulaire spécifique.

Quelques exemples :

Le potage : tout ce qui est cuit en pot.

« Papa » : bouillie d'enfant.

Mistembec : beignets avec sirop de sucre.

Oublie : hostie non consacrée.

Pipefarce : beignet.

La présentation des plats.

Au Moyen Âge, on aime les couleurs (sauce verte, civet rosé ...) on utilise pour ça du jus de cerise, du pain brûlé, du safran (jaune d'or) et les mets déguisés.

Rituels et usages de table.

Au Moyen Âge, on fait deux repas par jour.

Cf. le proverbe : « Manger une fois est vie d'ange, manger deux fois est vie humaine et manger trois, quatre ou plusieurs fois est vie de bête et non pas de créature humaine. »

Les malades et les enfants ont droit à un petit déjeuner de même que ceux qui devaient accomplir de gros efforts physiques dans la journée (vin plus tripes, viande ou harengs, selon les jours).

Le dîner se prenait entre 10 et 11 heures, il est copieux et dure longtemps, et le souper entre 16 et 19 heures.

Les jours de fête permettent de rompre la monotonie des repas par un banquet.

Manger dans la nature n'est pas réservé aux paysans, les aristocrates pique-niquent aussi (amoureux, chasseurs ...).

La table.

A partir du XII^{ème} siècle, il devient courant de « dresser » la table (planche sur des tréteaux), manger devant une table est une marque de savoir-vivre.

Cf. Le guide de St Jacques qui se moque des Gascons et des Navarrais au mode de vie « rustique » :

« Après avoir traversé ce pays (les Landes), on trouve la Gascogne, riche en pain blanc et en excellent vin rouge, elle est couverte de bois et de prés, de rivières et de sources pures. Les Gascons sont légers en paroles, bavards, moqueurs, débauchés, mal vêtus de haillons et dépourvus d'argent ; pourtant ils sont entraînés au combat et remarquables par leur hospitalité envers les pauvres. Assis autour du feu, ils ont l'habitude de manger sans table et de boire au même gobelet. Ils mangent beaucoup, boivent sec et sont mal vêtus ; ils n'ont pas honte de coucher tous ensemble sur une mince litière de paille pourrie, les serviteurs avec le maître et la maîtresse.

Ces gens sont mal habillés et mangent et boivent mal ; chez les Navarrais, toute la maisonnée, le serviteur comme le maître, la servante comme la maîtresse, tous ensemble, mangent à la même marmite, les aliments qui y ont été mélangés, et cela avec leurs mains, sans se servir de cuillers et ils boivent dans le même gobelet. »

La table est ensuite recouverte d'une nappe qui laisse apparaître les pieds des convives et d'un second tissu (la *longière*) qui servira à s'essuyer les mains au cours du repas.

Elle est dépouillée, jusqu'aux XIII-XIV^{ème} siècles, la vaisselle de table courante est en bois, puis la terre cuite se généralise mais les couverts sont rares :

- Tranchoir de pain, bois, étain ...
- Couteau : d'usage courant, parfois un pour deux personnes. Cependant souvent, les convives se servent de celui qu'ils portent à la ceinture.
- Cuillère : pour *porées*, *brouets* et potages.
- Bols en terre ou en bois pour les mets liquides.
- Gobelets, chopes ou, plus rarement verres.



N.B. : la fourchette est absente de la table médiévale, elle arrive d'Italie avec Catherine de Médicis mais ne sera vraiment adoptée en France que deux siècles plus tard. Il existe des fourchettes à deux dents mais seulement pour se servir, c'est Henri III qui l'exige à sa table.

Sur la table des puissants, on voit aussi apparaître différents objets : fontaine (eau ou vin), salière, aiguière, drageoir ... et, vers la fin du Moyen Âge, la « nef » contenant sel, épices ou couverts.



« Épreuve »
Vers 1400 - Vienne

Parfois certains éléments ont une utilité qui, aujourd'hui nous paraît toute relative comme la « *proba* » (dents de requin ou pierres précieuses censées changer de couleur en présence de poison), arbre test permettant d'évaluer si la nourriture est empoisonnée. De même, la nef peut contenir une corne de licorne (mythique contrepoison).

Les manières de table.

Pour les grandes assemblées, plusieurs tables sont disposées en « U », le couple seigneurial et les invités de choix s'installent à la table centrale exhaussée. Les convives sont placés par ordre de préséance, les mets les plus raffinés sont posés devant les hôtes de marque : la table est le reflet de la hiérarchie nobiliaire. Les convives s'assoient en général sur un banc, d'un seul côté du plateau.

Être courtois c'est aussi se garder de manger avidement et gloutonnement en prenant de trop grosses bouchées.

Chez les chevaliers, il est de bon ton de tenir table ouverte et bien garnie.



« Vœu du paon »

« Histoire du grand Alexandre » XV^{ème} siècle – Paris Petit Palais.

Le repas est précédé et terminé par des ablutions, parfois aussi entre les plats et dans les banquets. Le début du repas est annoncé par un ou plusieurs hérauts qui « cornent l'assiette (ou l'eau) ». On se lave alors les mains avant de dire le Bénédicité puis le personnage principal s'assoit et les autres suivent.

La salle de réception est souvent ornée d'un meuble d'apparat, le dresseur qui renferme la vaisselle précieuse et les pièces d'orfèvrerie. Il est recouvert d'une nappe.

Un manuscrit du XV^{ème} siècle préconise des « manières de table » (écrit pour un enfant).

*« Ne boys pas la bouche baveuse,
Car la costume en est honteuse.
Ne parle point la bouche pleine,
Car c'est laide chose et vileine. »* « Les contenance de table »

Les modes alimentaires.

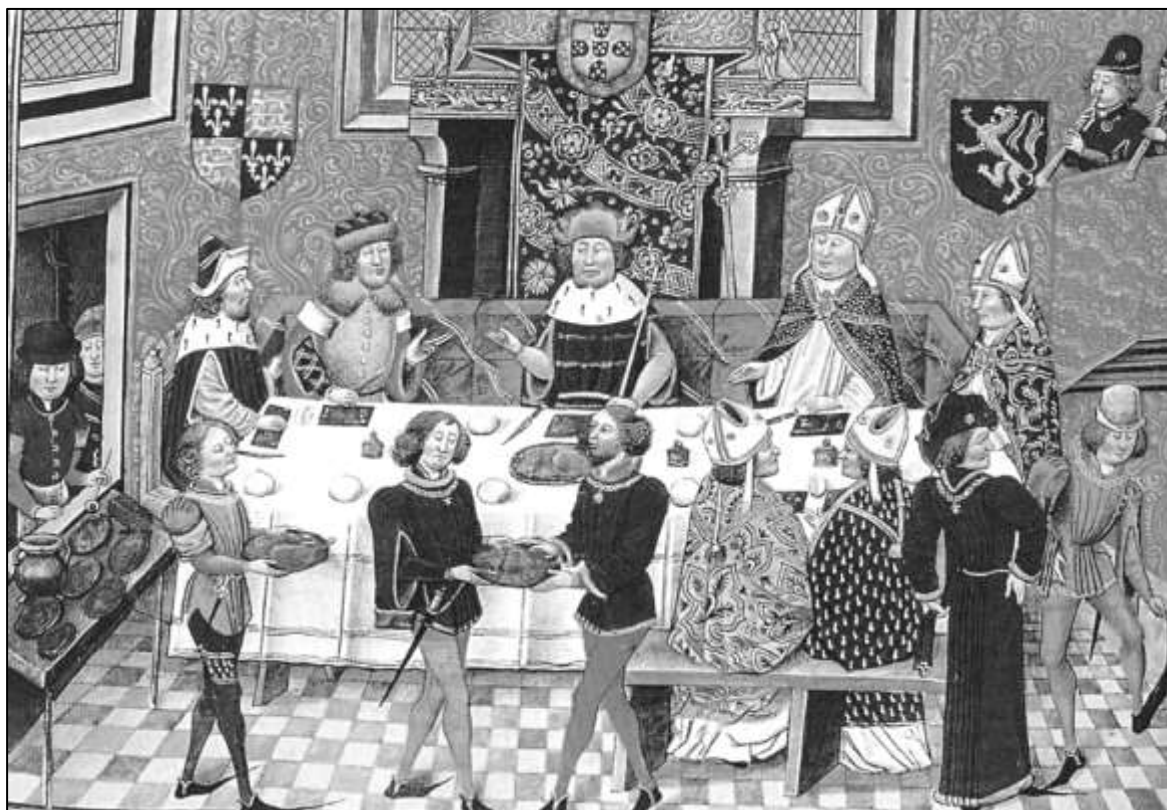
L'alimentation se fait au rythme des saisons.

Il existe des réticences alimentaires obéissant à la sensibilité du temps, sauf exception (famine ...) on ne consomme pas les animaux familiers : chat, chien, cheval, ce dernier étant un aliment interdit par l'Église.

De même, l'église impose des privations à certains moments de l'année : jours maigres (pas de viande) pour au minimum une centaine de jours par an. Le « *crapois* » de baleine remplace alors le lard de cochon. En fait, la privation (abstinence) porte sur les mets jugés les plus délectables.

La règle connaît toutefois des dispenses : enfants, malades, travailleurs ... et les cuisiniers se décarcassent pour améliorer l'ordinaire en créant des recettes comme le civet d'huîtres, la fromentée de marron ... ou en contrefaisant l'aspect des plats (esturgeons contrefaits de veau etc. ...)

Le repas.



Banquet à la cour d'Angleterre – British Library

La trilogie potage plus pâté, rôti et entremet représente le repas médiéval type, que ce soit un festin à la cour ou un repas moyen.

Il comprenait plusieurs services, chacun de différents plats posés en même temps sur la table mais qui ne circulaient pas : chaque convive goûtait celui qui était à sa portée.

Le service « à la française » est composé de 5 à 6 « assiettes » ou services :

- Premier service (apéritif) : fruits frais de saison ou salades apportant une composante acide préparant l'estomac à recevoir des aliments à digestion lente. Hypocras ou « *Garnache* » (vin de grenache).

- Deuxième service : potages (mets mijotés dans un pot) et pâtés.

- Troisième service : rôts de viande ou de poisson (clé de voûte du repas) et leurs sauces. Épices et aromates exotiques font la réputation d'une table ! Dans ce service, voisinent le sucré, le salé et l'aigre-doux apporté par le vinaigre ou le verjus (suc de raisin vert), des feuilles d'oseille ou du jus d'agrumes.

- Quatrième service : la « dessert », assortiment de douceurs.

- Cinquième service : « l'ysse de table » composé de fromages, fruits confits et gâteaux légers, aliments « fermant » l'estomac.

- « Boute hors » : ce n'est pas vraiment un service car il se passe hors de table, on consomme alors des dragées, du gingembre confit aidant à la digestion et parfumant l'haleine. Il n'est souvent réservé qu'à quelques convives.

Les plats arrivent couverts pour ne pas refroidir car les cuisines sont souvent loin, de plus, cela évite les risques d'empoisonnement.

L'écuyer tranchant dispose les mets sur les tranchoirs (tranche de pain dur sur un tranchoir de bois ou de métal) et l'échanson sert à boire à la demande de chacun. Le panetier est un grand officier à la cour.

Le repas est accompagné de vin parfois pur, d'hypocras, de vin infusé au thym ou de *Malvoisie* (vin liquoreux venu de Crête ou de Grèce).

Les services sont parfois séparés par des « entre mets », plats divers, sucrés comme salés, accompagnés d'attractions : jongleurs, ménestrels, montreurs d'ours ... voire véritables scènes historiées, les convives chantaient, dansaient au son d'un orchestre ou de leurs propres chants (caroles, bransles ...).

La couleur et le décor ont également une grande importance dans les repas médiévaux : sauces colorées, dorures, mets déguisés (monstres, redistribution du plumage, mises en scène ... ex. coq heumé !) décoration héraldiques ...

Le cas particulier des moines.

Les repas sont réglés par des coutumes ... La plus grande partie de l'année, ils ne font qu'un repas par jour, en général le soir. De Pâques au 13 septembre ils ont droit à un second repas à midi.

Ils doivent jeûner régulièrement mais peuvent être dispensés en cas de travaux des champs, cela a parfois pu entraîner certaines tricheries.

« Puisque notre faiblesse ne permet pas que nous jeûnions et fassions la procession tous les mercredis et vendredis jusqu'à l'Exaltation de la Sainte Croix, comme nous devrions le faire, comme il est indiqué le 1^{er} mercredi. Ensuite, au lieu du jeûne faisons quelque travail manuel, ou bien, selon l'ordre du prieur, un psaume à voix basse et en privé, ou bien à l'heure qui précède la messe nous chantons le verset Peccavimus avec la collecte Deus cui proprium est. »

Anselme Davril d'après un bréviaire manuscrit de Fleury de 1598

Leur repas principal se compose ainsi :

- Une ration de fèves (pois secs, lentilles ...) pour caler l'estomac.
- Un plat principal : poisson ou cinq œufs plus fromage et légumes de saison.
- Quelques fruits (pomme, poire, cerises, noix ...)
- Une livre de pain.

Exemple : A Fleury au X^{ème} siècle, on consomme un pain en forme de pièce de monnaie portant la mention « Ceci est le pain de St Benoît » et, au centre, une image du St Père.

La préparation des repas est assurée en alternance (Une semaine) par les frères, qui reçoivent chaque soir, des mains du cellérier, les fèves qu'ils mettront à tremper. Le lard sert d'assaisonnement.

Les poissons et les œufs sont préparés dans une deuxième cuisine par des professionnels qui savent les accommoder de « mille manières ».

Cuisine et santé.

En règle générale, la cuisine médiévale est bonne pour la santé : elle est légère (peu de graisses, sauces peu épaisses ...) et montre un goût prononcé pour les épices.

Il est recommandé de manger moins le soir que le midi mais la pratique voit souvent le contraire.

Sécurité alimentaire.

Au Moyen Âge, la conscience des risques alimentaires est très vive même si les motivations n'en sont pas toujours scientifiques.

La symbolique joue un rôle important : on se méfie des champignons et des fraises des bois qui poussent au ras du sol.

On exige des produits frais surtout d'origine animale : on reconnaît la fraîcheur du poisson à la couleur et au toucher pour vérifier qu'il provient d'une « bonne eau » (traçabilité !).

On recommande de ne pas utiliser d'eau polluée pour la cuisson des aliments pourtant on n'est pas toujours conscient des risques : on utilise l'eau de la Seine ou du Rhône ...

On conserve les aliments :

- Viandes et poissons sont séchés, fumés ou conservés en salaison.

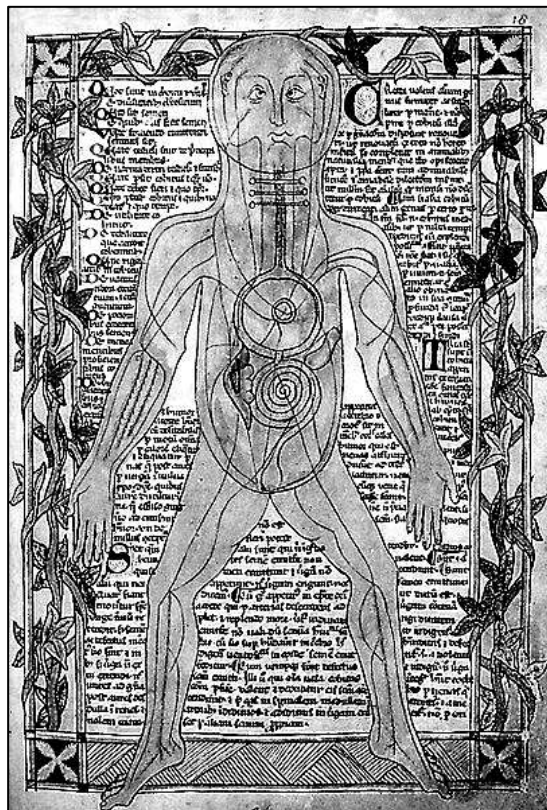
- Fruits et légumes sont stockés au naturel sur des planches dans des silos, des barils, des pots ou encore immergés dans du miel ou du vinaigre. Ainsi traités, les aliments sont dits de « longue garde ».

Exemples : morue séchée : 12 ans, fèves de 2 à 3 ans ...

Le sel, le vinaigre ou la fumée changent le goût, les aliments doivent alors subir un détrempage avant utilisation.

Nourriture et humeurs.

Le monde médiéval reste fidèle aux enseignements des médecins de l'Antiquité pour qui les aliments jouent un rôle clef dans l'alimentation en régulant les fluides (humeurs) dans le corps. On mise beaucoup sur la prévention.



Selon cette théorie « des humeurs », le monde est conçu comme la combinaison de 4 éléments : eau, feu, air, terre, chacun ayant des propriétés de chaleur et d'humidité bien définies.
Exemple : le feu est chaud et sec.

L'homme est un macrocosme qui concentre qualités et éléments, l'élément dominant permet de définir son tempérament.

Exemples :

- Colérique = humeur sèche et chaude
- Sanguin = humeur humide et chaude
- Flegmatique = humeur humide et froide
- Mélancolique = humeur sèche et froide

Les aliments sont eux aussi plus ou moins secs ou humides et chauds ou froids ... et ils vont jouer un rôle médicinal préventif pour maintenir l'équilibre des humeurs ou curatif pour en corriger les excès. Par exemple les épices neutralisent les excès, les acides et le sel compensent l'effet des graisses ...

Pour l'homme médiéval, la composition du sang résulte de la digestion des aliments. Il faut donc corriger les caractères de ces aliments par le type de cuisson et les condiments.

Exemple : le bœuf, viande chaude et sèche devra être bouillie.

Le cuisinier doit donc combiner les ingrédients selon le convive.

Exemple : à un vieillard au tempérament froid, on donnera des mets chauds (sucre, miel ...)

En préparant le repas, le cuisinier a toujours présent à l'esprit les bienfaits pour la santé des mets qu'il prépare.

*Cf. « Un bon cuisinier est à moitié médecin »
Andrew Boorde – médecin anglais - 1547*

Il utilise les épices pour rendre les aliments plus digestes et choisit des modes de cuisson différents selon le type de viande

Exemples : Le bœuf sera bouilli. Le mouton sera rôti ...

Des mets spécifiques seront donnés :

- Aux malades

Exemple : Du potage d'orge.

- Aux vieillards.

- Aux enfants.

Exemple : Au XV^{ème} siècle, les nobles soucieux d'élever convenablement leurs enfants demandent à des médecins de rédiger des « Régimes de santé » (menus types) pour les cuisiniers.

De plus, les aliments doivent être consommés selon un ordre facilitant la digestion : on commence par ouvrir l'appétit, puis on poursuit par des mets longs à digérer suivis par des plats plus légers et on termine par des mets pesants comme le fromage qui « enfonce » le repas au fond de l'estomac et par son poids aide à la digestion.



ibliographie sommaire

« **La cuisine au Moyen Âge** »

Dir Danièle ALEXANDRE-BIDON

Catalogue d'exposition - Tour Jean sans Peur Paris 2006

« **Le Moyen Âge à table** »

Bruno LAURIOUX

Adam Biro - 1989

« **La gastronomie au Moyen Âge. 150 recettes de France et d'Italie** »

REDON O., SABAN F., SERVENTI S.

Paris Stock – Moyen Âge - 1991

« **La cuisine au Moyen Âge** »

Julien THOMAS

Les chemins de la mémoire éditeur - 2004

« **Fêtes gourmandes au Moyen Âge** »

Jean-Louis FLANDRIN - Carole LAMBERT

Editions Imprimerie Nationale

« **Le festin médiéval** » »

Josy MARTY-DUFAUT

Editions Heimdal – Besançon 2005

« **La cuisine du Moyen Âge - Recettes pour aujourd'hui** »

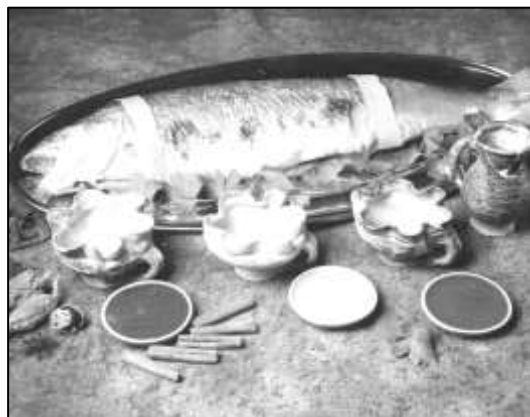
Fabienne CARME

Editions Sud Ouest - 2008

« **Les plantes du jardin médiéval** »

Michel BOTINEAU

Belin Eveil nature - 2001



HISTOIRE DU « CLAUD »

SAINT-MARTIAL-DE-VALETTE

(1581-2016).



Conférence donnée au GRHIN
Par Madame Marie-José Baglione
Le 3 novembre 2016.

Histoire du « Claud » à Saint-Martial-de-Valette (1581-2016).

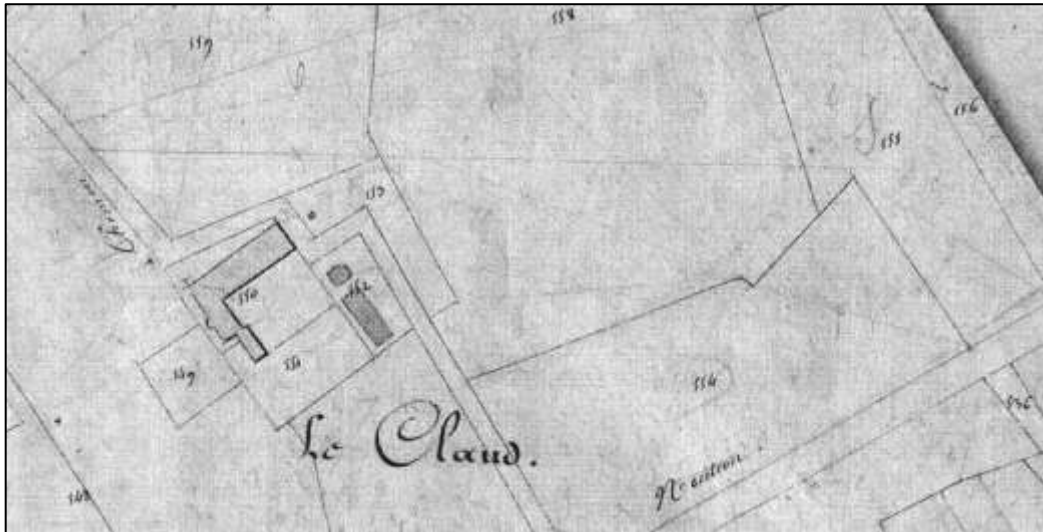
Évolution de la propriété au cours du temps à travers les différentes familles propriétaires du domaine.

- Famille Labrousse (1581-1710)
- Famille Vieillemard (1710-1802)
- Famille Ribadeau du Mas (1802-1845)
- Famille Debord Lamonerie (1845-1896)
- Famille Vieillemard (1896-1931)
- Famille Lathière Lavergne (1931-1961)
- Famille Foucaud Baglione (1961 à nos jours)



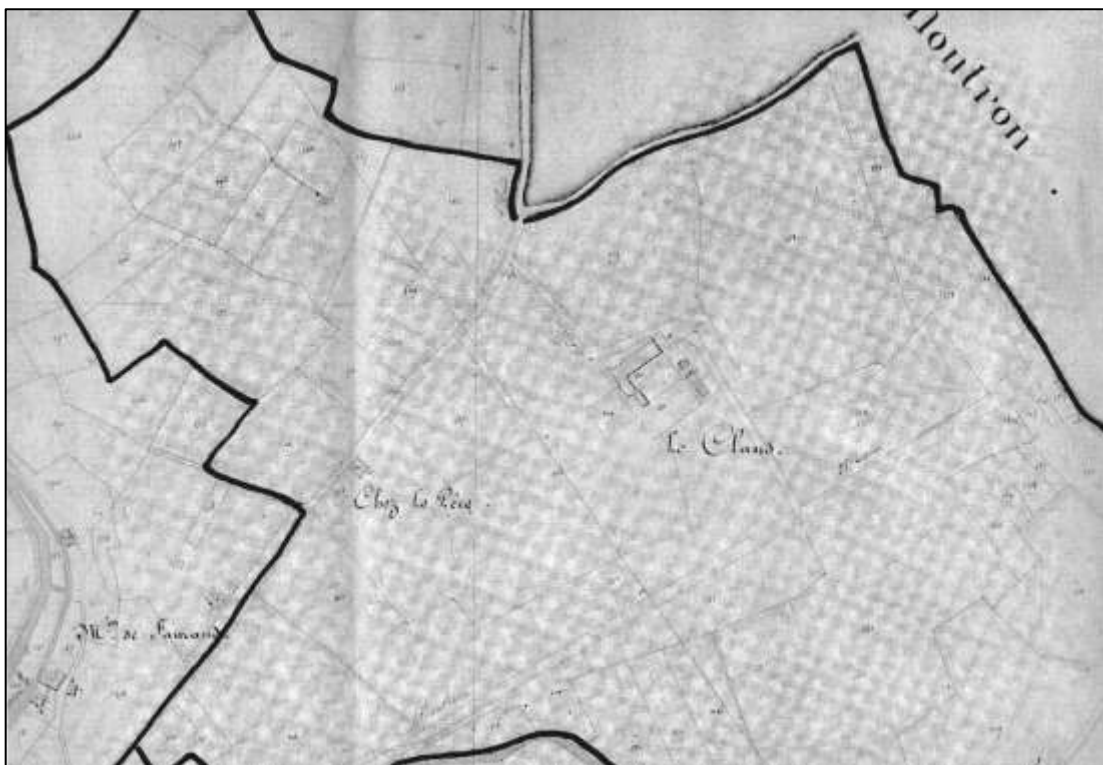
1) Famille Labrousse.

- 1581 ; François Labrousse.
- 1624 : Hélie de Labrousse.
- 1627 : Joseph de Labrousse.
- 1680 : Jean de Labrousse.
- 1710 : François de Labrousse.



Le Claud, situé sur une colline de schiste granitique, est un vaste domaine au sud-ouest de Nontron, au nord-est de St-Martial et limité au Sud par le Bandiat et au nord par la route de Javerlhac à Nontron et le lieu-dit « le Petit-Breuil ». Il dépend de la Vicomté de Limoges depuis 789. C'est par-devant le notaire Royal, détaché de justice de Nontron, que François Labrousse achète le Claud en 1581. L'intendant de la généralité de Bordeaux confirmera les lettres de noblesse en faveur de Louis de Labrousse, son fils, qui devient de ce fait Sieur du Claud et celui-ci repaire noble. C'est ainsi que le régime fiscal devient attaché au domaine et non au propriétaire du lieu. Dans la famille Labrousse se succèdent Hélie, Joseph, Louis, (ascendant de Mr Boissat de Mazerat), Jean lieutenant de Justice, François greffier.

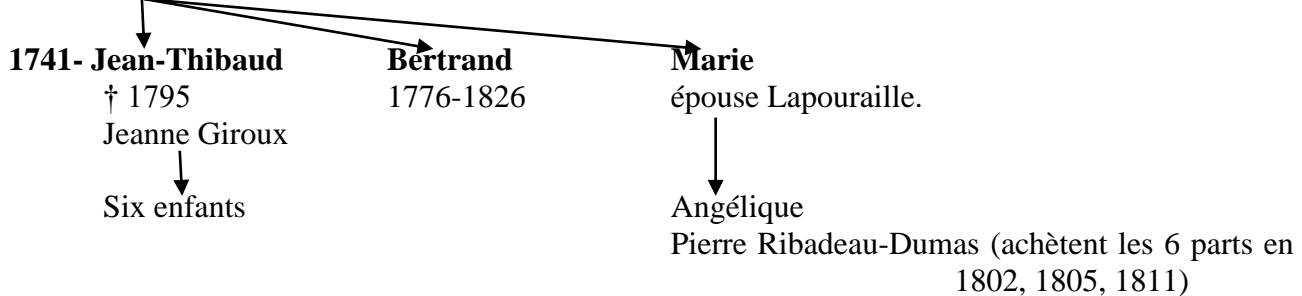
- Il est à noter que pour être Sieur de... il faut être propriétaire non exploitant, et mettre ses terres en emphytéose (du grec planter, améliorer la terre). Depuis le 13^e siècle les serfs du royaume de France sont devenus des tenanciers libres contre une redevance en nature ou financière. On retrouve un Sieur du Claud à la défense de Nontron qui valut une fleur de lys argenté sur fond d'azur, et une réduction temporaire d'impôt. -



Généalogie des Vieillemard.

1681 - **Élie** (Bourgeois, procureur de Nontron, drapier, loue le Claud aux Labrousse)

1705 - **Pierre** sieur du Claud en 1723.



2) Famille Vieillemard.

Élie Vieillemard est le premier à louer le Claud. Son fils Léonard, bourgeois, procureur d'office de Nontron, en 1714, loue le Claud. La surface paraît être de 28 ha 64 ares 88 ca. En 1723 Pierre Vieillemard, marchand 'drapier, drapant', achète le Claud avec l'aide de sa belle famille (14 enfants) et devient Sieur du Claud. L'originalité de son métier est que, non seulement il vend du drap, mais conseille pour son usage ; on peut l'assimiler à un décorateur d'intérieur.

1741, naissance de Jean-Thibaud son fils aîné, il épousera Jeanne Giroux, fille du Sieur de Bellegarde. Ils auront six enfants, Jean-Thibaud a un frère Bertrand qui choisit le métier des armes, une sœur Marie, mariée Lapouraille, dont la fille Angélique devient Madame Ribadeau du Mas de la Roche.

Généalogie des Ribadeau-Dumas.

Pierre Ribadeau-Dumas

Vend à son neveu en 1838

Pierre-Frédéric Ribadeau-Dumas

Virginia.

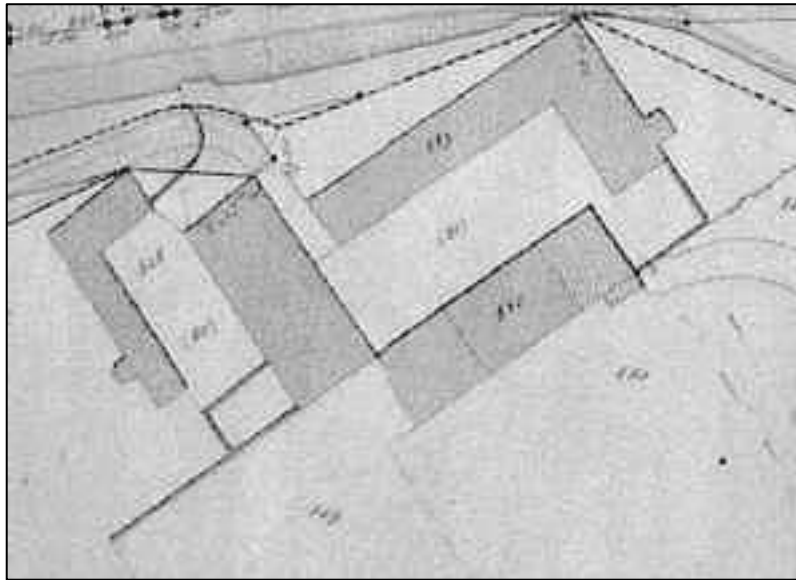


Le Claud est vendu en 1845.

3) Famille Ribadeau-Dumas.

Angélique possède 1/7 des parts offertes par le frère de sa mère, Jean-Thibaud. M. Pierre Ribadeau est chef de division à la préfecture de Limoges. Déjà propriétaire du Mas de la Roche, il rachète les parts des cousins de sa femme après le décès de Jean-Thibaud en 1795. Pierre acquiert la totalité du domaine entre 1802, 1805, 1811 (seul un enfant refuse). Cependant Jeanne Giroux garde l'usufruit d'une partie du domaine et des avantages en nature jusqu'à son décès en 1817.

Pierre prend alors le titre de Sieur du Claud et décide de faire de gros travaux d'amélioration en bâtissant, étable, pressoir, chai, grange et la maison de maître entre 1820 et 1833/35.



Plan des nouveaux bâtiments.



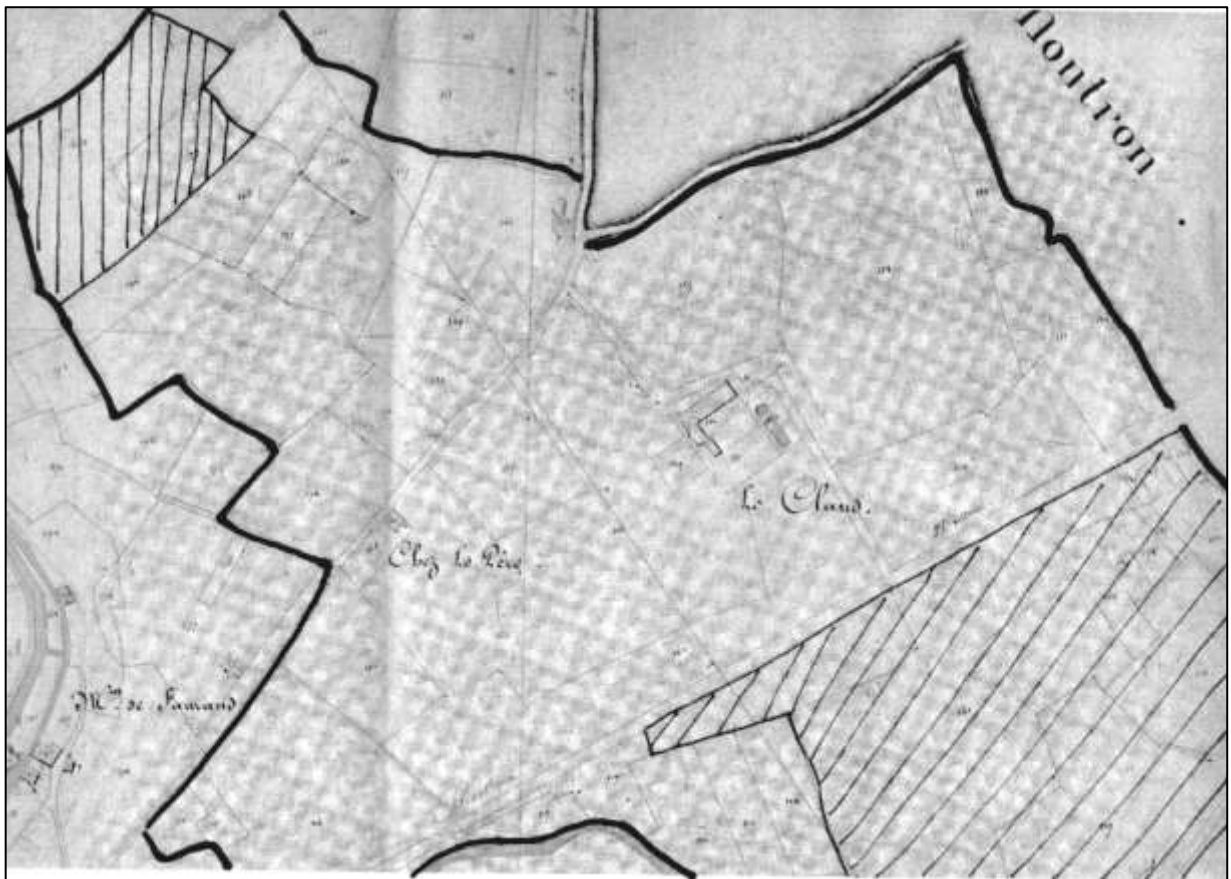


Cheminée de marbre rose.



Le verger de M. Ribadeau.

Pierre Ribadeau du Mas vend les terres du bas en limite du Bandiat et celles pour la route que le département veut construire. Il a des difficultés pour trouver de la main-d'œuvre car elle est occupée pour reloger les gens des 60 maisons démolies pour la route Brantôme-Nontron.

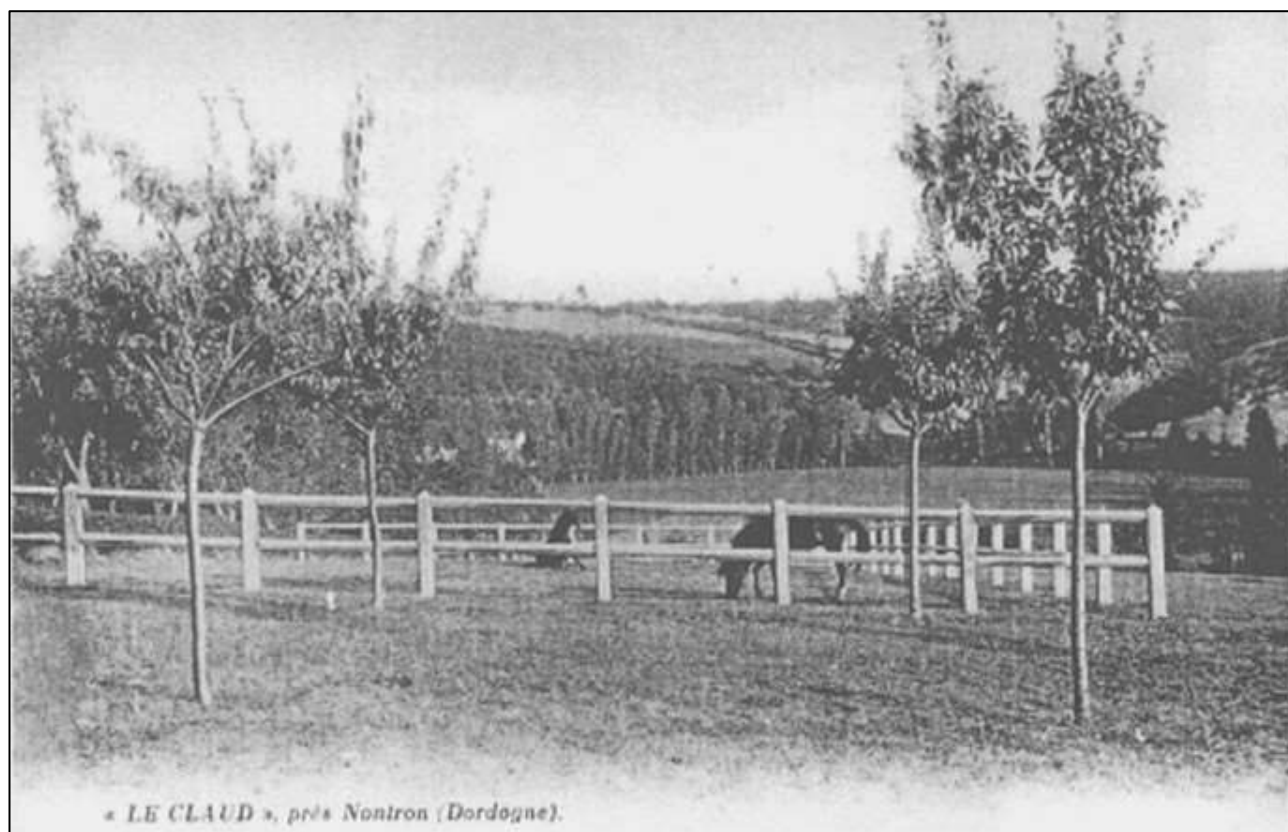


Pierre est alors chef du bureau particulier du préfet de Limoges. N'ayant pas d'héritier, en 1838, Pierre Ribadeau du Mas propose à son neveu Pierre-Frédéric Ribadeau de lui vendre le Claud de 24 ha 83 ares contre un fixe et une rente annuelle. À son neveu Emery Ribadeau il cède le Mas de la Roche dans les mêmes conditions.

Pierre-Frédéric est homme de loi à Limoges. Il se plaît au Claud qu'il meuble. Il plante des arbres fruitiers, fait bénir ce lieu pour ses trois enfants.

En 1845 Pierre-Frédéric meurt prématurément et Virginia son épouse, doit se résoudre à vendre ne pouvant subvenir à l'entretien de la propriété. Ce n'est qu'en 1848, à cause des difficultés dues au non-enregistrement des actes de vente par le notaire, qu'elle cède le Claud pour 34 000 frs à Madame Debord Lamonerie qui avait déjà la propriété en fermage depuis plusieurs années.





Généalogie des Debord Lamonerie.

Achat du Claud par Madame **Debord Lamonerie**.

Anne-Agathe Debord Lamonerie

Épouse Desplaces

Madeleine Desplaces

Épouse Pierre-Auguste Faurien.

Marguerite Alice Faurien

Épouse Bonaventure Girard de Pindray

Il achète les parts en 1882. Il est Sieur du Claud en 1896. Il vend à Pierre Auguste Vieillemard et à ses fils.

4) Famille Debord Lamonerie - Girard de Pindray.

S'en suit une succession de filles à marier dont les maris achèteront le Claud :

- Anne-Agathe Desplaces,
- Madeleine Faurien Desplaces,
- enfin Marguerite Desplaces Faurien qui épouse en 1881 Monsieur le Marquis Bonaventure Girard de Pindray.

Celui-ci achète les parts du Claud aux parents de sa femme pour la somme de 9 746,76 francs de l'époque.

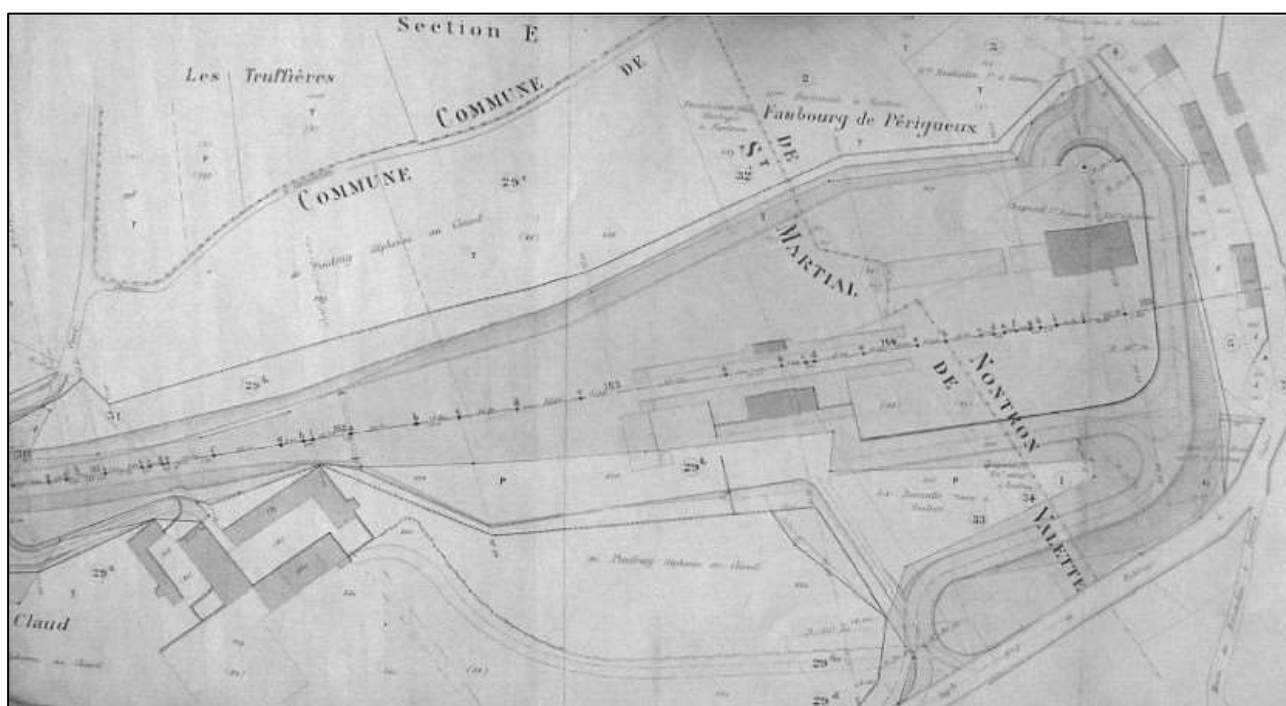
Les Pindray : nous trouvons des contes à Balleran, Connezac, Fontenille, Aucors, des Marquis Pindray d'Ambelle du côté de Barbezieux. Mais Girard de Pindray semble venir du Poitou (maîtres verriers).

Bonaventure Girard de Pindray, marquis Sieur du Claud vend entre 1882 et 1896 une grande partie des terres du domaine. Son beau-père, en 1882, vend 14 parcelles à l'état (d'utilité publique)

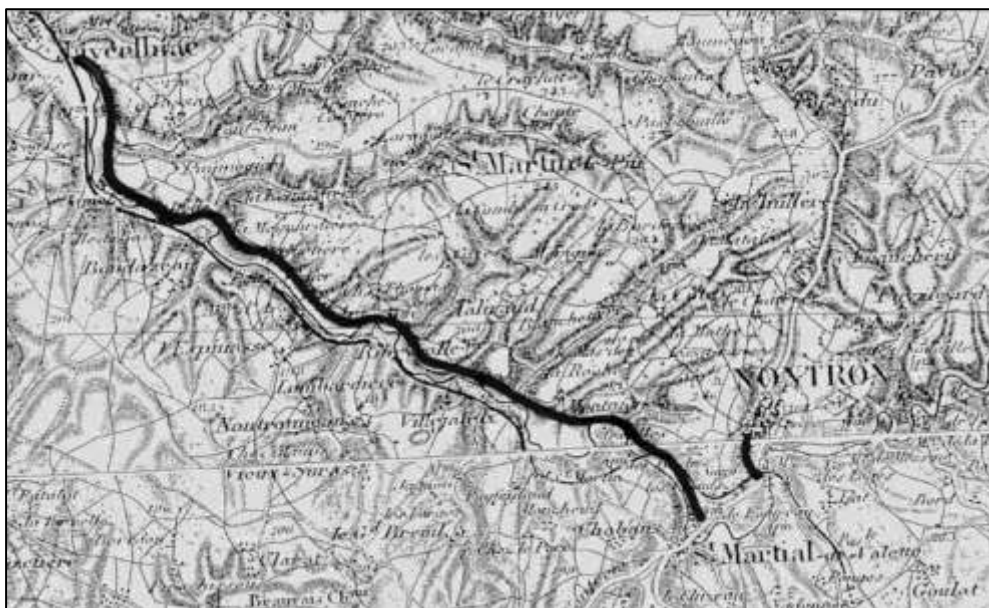
et lui 4 ha 25 ares 34 ca, plus 3 ares 35 ca de prés, vignes, bâti, ruines, jardins, pour la somme de 41.456,88 frs pour le chemin de fer, la bretelle de la route reliant la départementale sud au nouvel accès arrivant à la gare, et au futur pont d'entrée dans la ville de Nontron. L'entrée du domaine se trouve dorénavant dans le virage d'une déviation au nord, pour enjamber la voie ferrée. Une allée cavalière jusqu'au logis remplace le chemin perpendiculaire à la voie St Martial-Nontron,



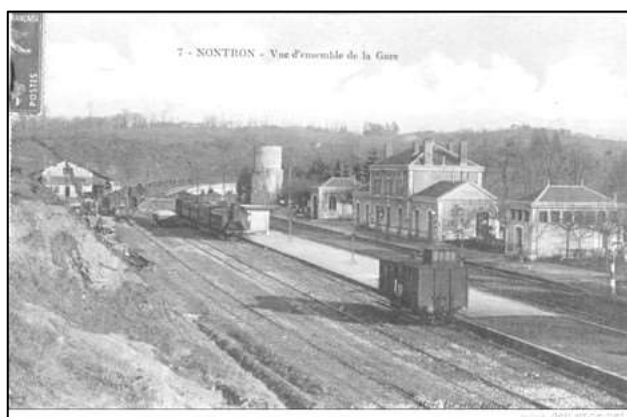
La réduction du domaine.



Établissement de la gare et des nouvelles routes pour y accéder.



La nouvelle route d'Angoulême.

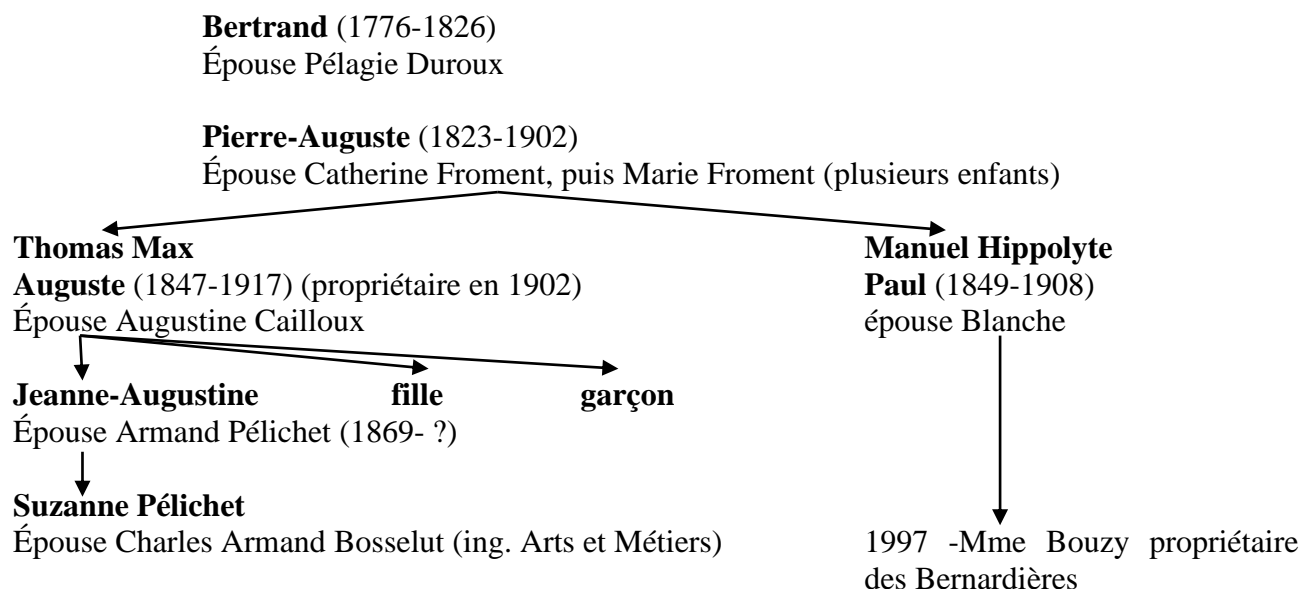


La gare de Nontron.



En 1896 le domaine se réduit en une parcelle homogène de 7 ha 83 ares 90 ca, et quelques parcelles disséminées sur Nontron. Bonaventure finit par vendre en septembre 1896 la nouvelle propriété, pour 50 000 frs plus 6 000 frs pour les meubles de sa femme (elle les détient de sa grand mère maternelle). Le bilan de l'opération rapporte 10 fois le prix d'achat. Il est à noter que le franc est stable entre 1803 et 1911. En 1803 le journal vaut 1 sou soit 5 centimes. En 1911 le journal vaut 10 centimes. En 1900, le livre « Notre Dame de Paris » vendu par la maison Baster et Vieillelard associés, vaut 1 f. (1 f ~3.26 euros)

Généalogie des Vieillemard (second volet)



5) Famille Vieillemard (second volet).

Bertrand Vieillemard (1710) frère de Jean Thibaud Vieillemard, militaire réformé, se marie sur le tard. Il est le père de Pierre-Auguste qui est né à Nontron.

Pierre-Auguste « monte à Paris » où il devient imprimeur-graveur associé à un certain M. Baster.

C'est à Pierre Auguste Vieillemard et à son fils Thomas Max, dit Auguste, que Bonaventure Girard de Pindray vend le Claud.

Avec son 2^{ème} fils, Manuel Hyppolite dit Paul, Pierre Auguste achète les Bernardières. Le château et moins bien entretenu que le Claud.

Le choix des « campagnes », est un peu la mode du temps. La facilité du chemin de fer et la connaissance des lieux privilégie leur choix.

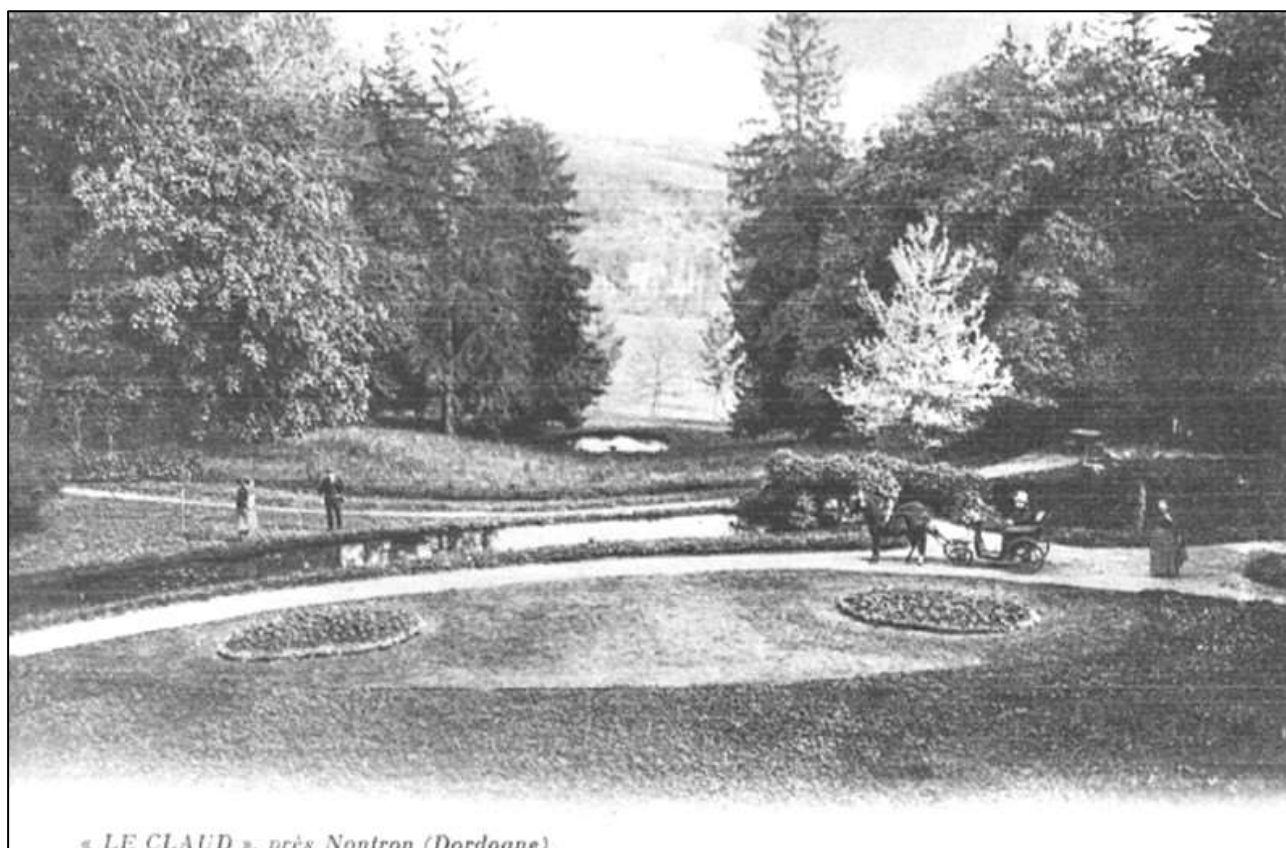
Paul ne vivra pas vraiment aux Bernardières. Il préfère la Côte d'Azur. Il décèdera au Canet, en 1908, sa petite-nièce Madame Bouzy est l'actuelle propriétaire des Bernardières.

Auguste rachète à son père le montant prêté en 1902. Il agrémente le parc, plante allées et sous-bois d'espèces rares, cèdres bleus, cèdres du Liban, noyers d'Amérique, séquoia, érables, fait construire une gloriette, un bassin pour la pêche, crée « une rivière anglaise » qui récupère les eaux de ruissellement de la colline en amont, transitant par la voie ferrée.

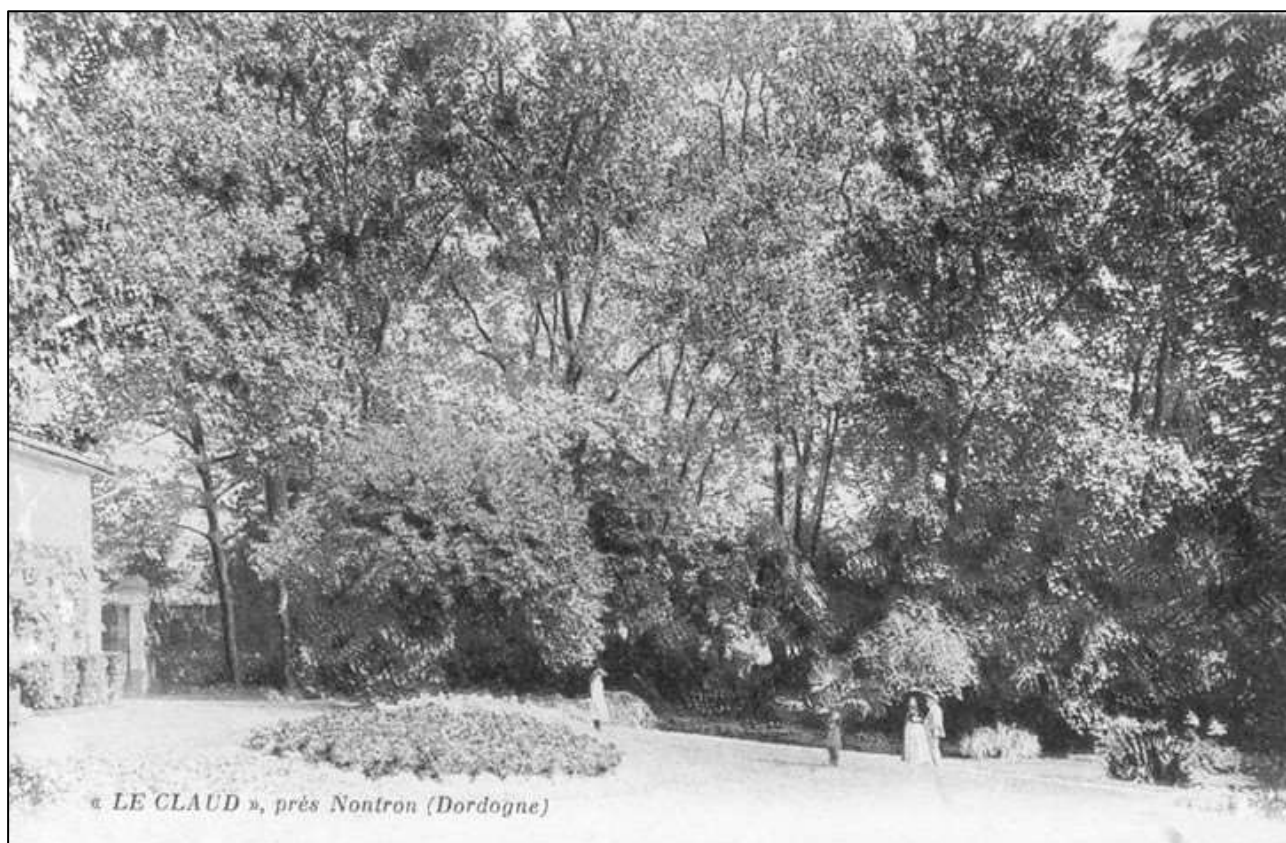


La gloriette.

La fille d'Auguste, Jeanne Augustine, épouse Mr Armand Pélichet. Leur fille Suzanne-Marie devient madame Armand Bosselut (ingénieur des Arts et Métiers). En 1930, une étude détaillée pour un médecin d'Angoulême est entamée pour transformer la propriété en maison de convalescence et de soins, mais le projet est abandonné.



« LE CLAUD », près Nontron (Dordogne).



« LE CLAUD », près Nontron (Dordogne)

6) les derniers propriétaires :

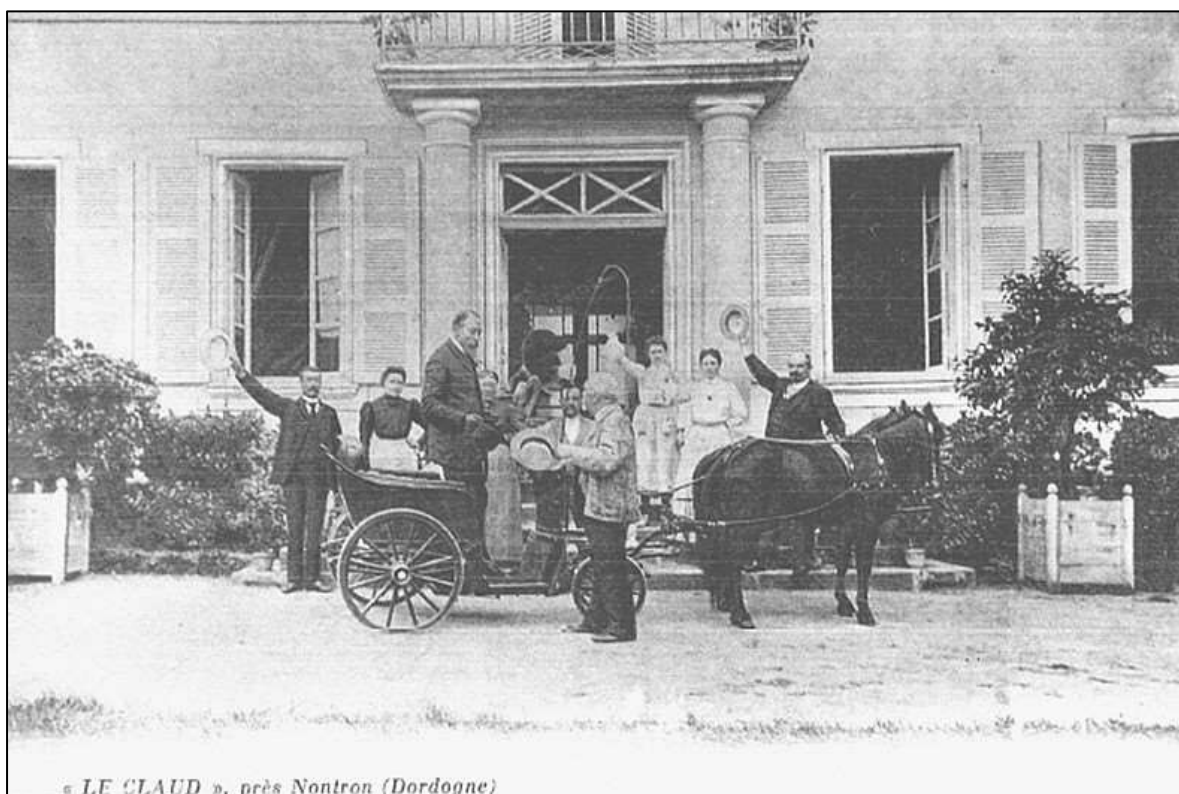
- **Le docteur Lathière Lavergne**
- **Monsieur Marcel Foucaud**
- **Famille Baglione.**

Vente du Claud en 1931 au docteur Lathière Lavergne (1889-1964)

Vente à M. **Marcel Foucaud** en 1961.

Marie-José Foucaud

Épouse Jean-Louis Baglione (rachat des parts en 2003).



En 1931, le Claud est vendu au Docteur Armand Lathière-Lavergne. Celui-ci vient d'hériter d'une tante de Haute-Vienne. Maire de Nontron, conseiller général, célibataire, né en 1889, il a 42 ans. Mais il fréquente assidument une jeune institutrice Marie-Louise Chaumont. Croyant passer inaperçu, il la promène à l'arrière de sa voiture, derrière des rideaux... Seulement, le temps passe, les lois de la nature étant immuables, en 1953, le docteur décide d'épouser Marie-Louise. Il a 64 ans, elle vingt ans de moins. Au Claud, il consulte. Elle s'occupe des fleurs.

Après avoir vendu leur maison du centre-bourg en 1961, il a 72 ans. Madame s'ennuie à la campagne et ils décident de racheter leur maison du centre-ville et de vendre le Claud en viager pour garantir à Madame un devenir.

Pour cela il propose à Mr Marcel Foucaud, 47 ans, l'achat. Marcel est pupille de la nation né en 1914, orphelin de père en 16 à Craonne, et de sa mère Madeleine Védrenne, en 18, de phtisie. Le Docteur apprécie Marcel : travailleur, entreprenant.

Avec l'aide d'un architecte avec qui il a travaillé, Marcel entreprend la rénovation de la maison principale : il ouvre en façade deux portes-fenêtres sur la nouvelle terrasse. Il restructure l'intérieur, rez-de-chaussée et étage.



Il est à noter qu'une parcelle de l'ancien Claud sur Nontron à été vendue à M. et Mme Gadeau par Mme Lathière-Lavergne en 1972. Sur la propriété il reste 3 vaches (Rosalie, Camille et...) un peu de volaille. Ce n'est plus vraiment une propriété de rapport ni de location par des exploitants ; exit les 'Sieur' d'antan.

Mon père est amoureux de ses arbres quasi centenaires. Après la tempête de 1982, il ne verra pas les dégâts de 1999. À 85 ans il décède à Paris en 2000. Ma mère, mon frère, ma sœur décident de vendre leur part du Claud. Ils acceptent la proposition de M. Jean-Louis Baglione, le mari de Marie-José. Enfant du pays, mon mari achète les parts de la fratrie Foucaud en juillet 2003.

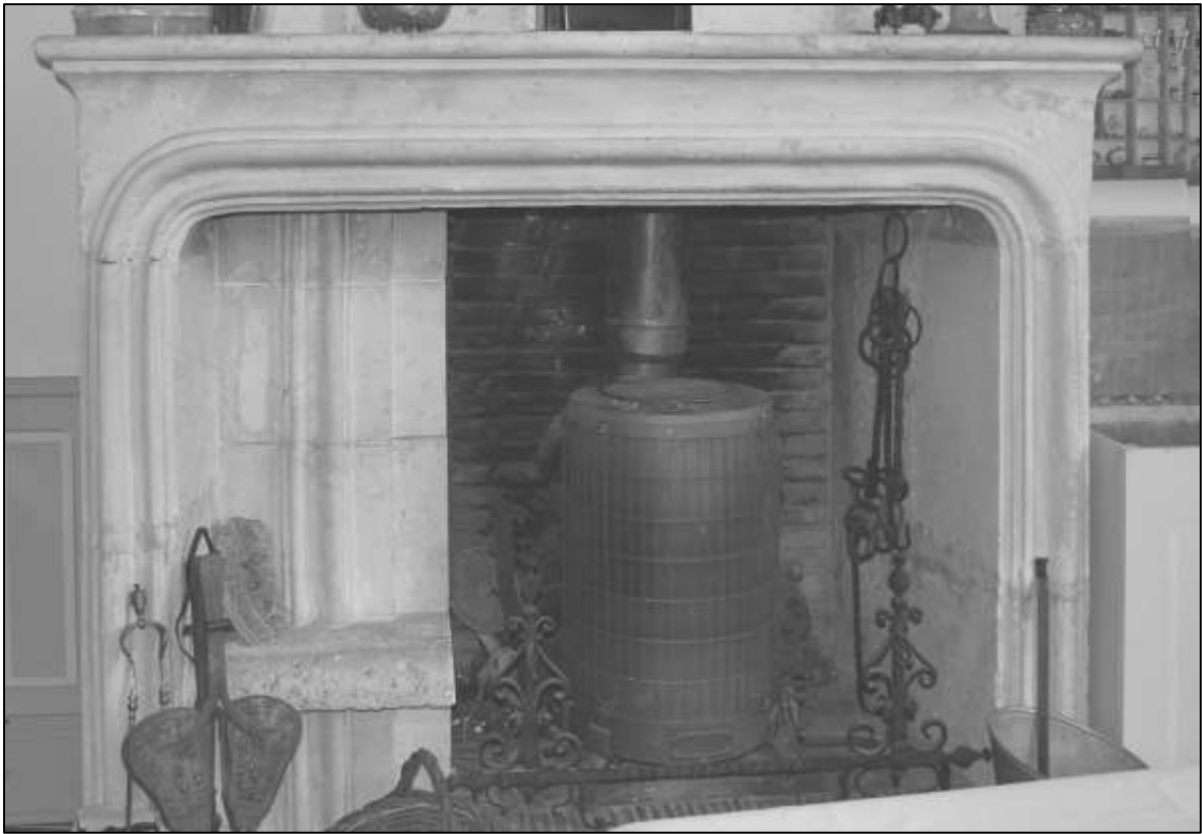
Cette même année, Jean-Louis Baglione fait une proposition de parc public à la municipalité de Saint-Martial sous forme de bail emphytéotique. Celle-ci refuse. Aussi pourquoi pas, quelle belle idée, faire un golf de 9 trous.

Remarques sur la transmission par les femmes :

- 1768 **Angélique Lapouraille** épouse Ribadeau du mas
- 1848 **Anne Agathe Debord Lamonerie** épouse Desplace
- 1853 **Madeleine Desplace** épouse Faurien
- 1880 **Marguerite Faurien Desplace** épouse Girard de Pindray
- 1902 **Jeanne Augustine Vieillemard** épouse Armand Pichelet
- 1930 **Suzanne Marie Pichelet** épouse Armand Bosselut
- 2003 **Marie-José Foucaud** épouse Baglione.

Conclusion.

En 235 années, ces Messieurs, par amour, par plaisir, ou par intérêt, ont acheté le bien de leurs épouses : sept fois... Merci Messieurs !



Cheminée venant du château de Lâge.





Le Petit-pont.



La « Rivière anglaise ».

Remerciements pour leur aide précieuse à :

Monsieur Pierre Ribadeau du Mas
Madame Bouzy
Madame Cathalifaud
Monsieur Reix
Monsieur Lapouge
Madame Véronique Schiffer.

L'AGRICULTURE EN DORDOGNE PENDANT LA PREMIÈRE GUERRE MONDIALE.



**Conférence donnée au GRHIN
Le 1^{er} décembre 2016
Par Jean-Pierre Rudeaux.**

L'agriculture en Dordogne pendant la première guerre mondiale.

1) L'agriculture française à la veille de la première guerre mondiale.

Au début de la guerre, l'agriculture est considérée comme la richesse principale de la France. Les personnes employées dans les travaux agricoles représentent plus de 40% de la population active totale (Allemagne : 16%).

L'agriculture française évolue lentement. Les terres labourables et particulièrement les surfaces consacrées aux céréales reculent régulièrement, au profit des superficies toujours en herbe et des cultures fourragères. On accorde peu à peu de plus en plus de place à l'élevage bovin. Les statistiques d'avant la guerre montrent que le nombre de bovins augmente de 7% en 20 ans, tandis que le troupeau porcin reste stationnaire, et que les ovins continuent à disparaître, devant la concurrence des producteurs de l'hémisphère sud. (On élevait surtout les moutons pour leur laine).

La réduction des surfaces cultivées en céréales s'accompagne d'une augmentation de la production de blé, céréale riche, au détriment des céréales plus pauvres (seigle) ou traditionnelles (sarrasin).

Comparativement à nos voisins, les rendements en France sont plus faibles : 14,8 q/ha de grains, 20,5 q/ha en Allemagne, 25,19 q/ha en Belgique. Pour les pommes de terre en 1909, 107,82 q/ha en France, 140,5 q/ha en Allemagne, 160,3 q/ha en Grande Bretagne, 175,45 q/ha en Belgique.

L'agriculture française est en retard. Elle n'utilise pas assez de moyens de production d'origine industrielle (engrais, machines). Ainsi la France achète pour 208 millions de francs d'engrais minéraux, alors que l'Allemagne en utilise pour 485 millions.

L'utilisation de machines ne se fait que lentement, pour compenser le manque de main d'œuvre agricole dû à l'exode rural. La France compte plus de 3 millions d'exploitations d'une superficie supérieure à un hectare. Mais les petits agriculteurs sont pauvres et n'ont pas les moyens financiers de se moderniser.

Globalement, la France est autosuffisante, mais n'exporte pratiquement aucun produit agricole. En outre pour le vin et les céréales, près de 10% de notre consommation vient de l'extérieur. En ce qui concerne les machines agricoles, 95% viennent de l'étranger : l'appareil industriel français n'est pas en mesure de subvenir aux besoins du pays.

2) L'agriculture française pendant la guerre : parer au plus pressé.

Dès la déclaration de guerre, près de 30% de la population masculine active est en quelques jours retirée des usines et des champs. Sur les 5 200 000 actifs agricoles masculins recensés en 1911, près de 2 millions sont ainsi enlevés à la production dès le début du conflit.

Le gouvernement ne juge pas cependant nécessaire de tenter d'adapter les structures de production à cette situation nouvelle car personne ne prévoit que la guerre puisse durer plus de 6 mois.

Les autorités pensaient qu'un recours temporaire aux marchés mondiaux résoudrait les problèmes d'alimentation de la nation en temps de guerre. Cela paraissait plausible car la liberté de mouvement semblait assurée sur les mers et la puissance financière de la France était très importante. D'après les statistiques douanières, les importations d'objets d'alimentation étaient voisines de 1800 millions de francs en 1912, 1913, 1914, alors qu'elles atteignaient 3 315 millions de francs en 1915. Mais la nécessité de poursuivre une politique d'importation massive pendant plusieurs années et l'ampleur des besoins nationaux ont abouti à des résultats désastreux pour notre position internationale.

Dès la première semaine de guerre, une douzaine de départements ont été envahis. Après la bataille de la Marne, 9 restent en partie aux mains de l'armée allemande. 2 500 000 hectares de territoire agricole, soit 6% de la superficie totale cultivée, sont soustraits de l'appareil productif national. La perte est d'autant plus sensible que les rendements atteints dans ces départements

étaient toujours supérieurs à la moyenne nationale. Dans les grandes plaines du nord et du nord-est, on produisait plus de 20% du blé, 25% de l'avoine, plus de la moitié du sucre et plus des 2/3 de l'alcool industriel. Pendant 5 ans au contraire cette zone devint incapable de nourrir les habitants qui ne s'étaient pas enfuis.

Cette amputation territoriale ne suffit pas à expliquer la réduction de la production agricole. La subite pénurie de moyens de production de tous types que connaissent alors les agriculteurs a joué un rôle important dans la réduction des rendements des principales cultures.

Sur les 3 200 000 chevaux et mulets recensés au début de la guerre, 950 000 seront réquisitionnés par l'intendance militaire. La guerre s'éternisant, il faudra même importer des chevaux d'Argentine et des États-Unis. Transportés dans de mauvaises conditions à fond de cale, 40% mouraient pendant le transport et les survivants étaient si affaiblis qu'on les dirigeait souvent vers les abattoirs.

Les fournitures d'engrais se réduisent considérablement. En outre, les moyens de transport font défaut, les wagons étant prioritairement affectés à un usage militaire. Certaines matières premières manquent, détournées vers les usines d'explosif. Comme la métallurgie donne la priorité à la fabrication des armements, l'outillage aussi manque, ainsi que les équipements mécaniques apparus dans la grande culture au début du XX^e siècle.

Cette pénurie de moyens de production et de transport affecte d'abord la minorité d'exploitations pratiquant une agriculture intensive. La majorité des petits exploitants, comme en Dordogne, ne sont guère concernés. Leur famille se repliera encore plus dans une économie de subsistance.

Toutes les exploitations vont souffrir de l'absence des forgerons, charrons, mécaniciens de village et surtout du départ des hommes en âge de travailler. En 1918, on évalue à plus de 3 millions le nombre d'agriculteurs mobilisés, soit plus de 60% des paysans recensés en 1911.

En leur absence, ce sont 3,2 millions de femmes qui ont dû prendre en main les travaux agricoles. Les dirigeants du pays ne proposeront que des palliatifs dérisoires à la formidable pénurie de main-d'œuvre dans les campagnes.

A partir de 1916 on fait appel à de la main-d'œuvre émigrée. En 1918 la France a accueilli près de 150 000 Espagnols et Portugais et 2 000 Italiens. Le commandement militaire de son côté a tenté d'établir un système de permissions agricoles. A la fin de la guerre, il y avait 50 000 prisonniers allemands travaillant dans l'agriculture. On a essayé aussi d'utiliser les enfants des écoles en créant des jardins scolaires.

Privée de main-d'œuvre, l'agriculture française devra passer, pendant les années de guerre, à une exploitation plus extensive du territoire national.



3) L'agriculture en Dordogne entre 1914 et 1918 :

Sources documentaires :

- *Archives départementales de la Dordogne* : Série 6 M 567 à 572 : statistiques agricoles de la Dordogne. Statistiques communales annuelles, puis regroupées par canton, par arrondissement et enfin départementales. Ces statistiques sont officielles mais d'une fiabilité relative, car il y avait une multitude de rubriques à renseigner avec précision. Beaucoup d'élus étaient à la guerre ou avaient été tués et ceux qui restaient avaient d'autres préoccupations que de vérifier le nombre de moutons ou la superficie des champs de pommes de terre.

Toutefois à la fin de chaque statistique cantonale figurait une synthèse (renseignée plus ou moins sommairement) qui donnait des informations générales sur les productions agricoles de l'année écoulée et les conditions climatiques. On y trouve aussi des anecdotes souvent très drôles :

Pour la commission cantonale de Terrasson, « dans la commune de Beauregard, il n'y a ni prairies naturelles ni noix ni fruits d'aucune sorte mentionnés. Il n'est pas vraisemblable que dans la commune de Bersac il n'y ait pas d'animaux. C'est étonnant que dans la commune de Lacassagne il y ait 170 agneaux ou agnelles et pas une brebis au-dessus d'un an. »

Pour Excideuil la commission cantonale s'étonne que « dans la commune d'Angoisse il y ait 20 hectares de cultures maraîchères. A Nanthiat figurent 45 hectares de féverolles tandis qu'il n'a été porté ni pois ni haricots. Dans cette même commune il n'y aurait ni mulet ni âne ni veau de moins d'un an. L'espèce ovine y serait totalement disparue ainsi que l'espèce caprine. ».

NOMINCLATURE DES COMMUNES du canton.	NOMBRE DE PROPRIETAIRES	RÉCAPITULATION GÉNÉRALE DE LA PRODUCTION DES DIFFÉRENTS PARTIES DU TERRETIRES.											CÉRÉALES	VITICULTURE	BOIS	MÉTALL.	SÉRIE	OULE	SANTALIN	AUTRES
		PRODUCTION DE LA CULTURE DES CÉRÉALES	PRODUCTION DE LA CULTURE DES VÉGÉTAUX	PRODUCTION DE LA CULTURE DES FRUITS	PRODUCTION DE LA CULTURE DES LÉGUMES	PRODUCTION DE LA CULTURE DES FLORES	PRODUCTION DE LA CULTURE DES PLANTES	PRODUCTION DE LA CULTURE DES ARBRES	PRODUCTION DE LA CULTURE DES BOIS	PRODUCTION DE LA CULTURE DES MÉTALL.	PRODUCTION DE LA CULTURE DES SÉRIE	PRODUCTION DE LA CULTURE DES OULE								
		hectares	hectares	hectares	hectares	hectares	hectares	hectares	hectares	hectares	hectares	hectares								
Monton	1	4100	135	-	60	15	3	3	604	350	50	2546	512	3	37	3	2	160		
Abjat	2	1230	500	50	70	-	-	48	600	30	300	4337	350	-	109	-	40	125		
Angignac	3	1120	215	20	40	3	21	-	126	215	218	2338	380	10	100	3	-	60		
Boudoir	4	420	110	25	35	10	4	20	290	102	47	1189	160	20	10	-	-	45		
Commezac	5	100	42	-	-	-	3	-	293	4	-	588	25	-	-	-	-	15		
Hautefaye	6	236	120	-	15	10	-	-	504	220	145	1250	100	-	1	1	-	70		
Javerlhac	7	1000	140	1	40	10	5	4	507	375	215	2925	300	-	108	10	-	125		
Lussas	8	413	200	30	250	15	-	-	100	1021	45	2291	200	3	3	-	-	30		
S' Estajac	9	1100	200	15	30	5	1	1	620	143	90	2172	290	10	150	-	-	120		
S' Front	10	371	64	-	100	25	-	-	370	371	58	1339	171	-	18	-	-	6		
S' Martial	11	650	324	-	54	-	-	27	370	376	45	1632	315	-	12	8	-	36		
S' Martignac	12	251	253	-	150	20	-	-	309	280	28	1543	270	-	4	-	-	120		
Savignac	13	255	150	20	30	3	-	5	130	83	207	994	170	2	15	-	5	24		
Teyjat	14	294	220	-	15	50	-	78	358	277	52	1746	270	-	1	1	-	170		
	15																			

- *Presse locale* (ADD et médiathèque de Périgueux) :

Indépendant du Périgord

Avenir de la Dordogne

Argus du Périgord

Combat périgourdin

Le Glaneur

Le Nontronnais

Les informations concernaient surtout le déroulement de la guerre, la propagande officielle, les deuils dans les communes mais ce sont les seules sources évoquant l'agriculture locale.

- Livres :

- Histoire de la France rurale (sous la direction de Georges Duby et Armand Wallon)
- Les femmes au temps de la guerre de 14 (Françoise Thébaud)
- Justin Descombes paysan du Périgord, poilu de 14-18 (Georges Labrousse)

Il serait très difficile de faire une synthèse de l'évolution de l'agriculture dans notre département au cours des années de guerre tant les informations sont peu nombreuses. Voici donc, dans l'ordre chronologique, quelques éléments significatifs recueillis dans les journaux précédemment mentionnés.

1914

Raymond Poincaré, président de la République, ordonne par décret la mobilisation générale. C'est le tocsin sonné dans toutes les églises de France le 1^{er} août à 16 heures qui l'annonce aux Français. Le lendemain cet ordre est confirmé par voie d'affichage sur les mairies et les bâtiments publics. Ainsi dès le 2 août près de 3 millions d'hommes rejoignent les 800 000 hommes de l'armée d'active, c'est à dire les conscrits effectuant leur service militaire. Il faudra 16 500 trains militaires pour acheminer ces 3 millions de soldats en une quinzaine de jours. Sur l'ensemble de la guerre, ce sont 8 millions d'hommes qui seront mobilisés en France (39 millions d'habitants en 1914.)

Le 7 août 1914, le président du Conseil, René Viviani, qui songe à une guerre courte, lance un appel aux femmes françaises, en fait aux paysannes, les seules dont il pense avoir un besoin urgent dans les campagnes désertées par les hommes.

Aux femmes françaises

... Le départ pour l'armée de tous ceux qui peuvent prendre les armes laisse les travaux des champs interrompus : la moisson est inachevée, le temps des vendanges est proche. Au nom du Gouvernement de la République, je fais appel à votre vaillance, à celle des enfants que leur âge seul et non leur courage dérobe au combat. Je vous demande de maintenir l'activité des champs, de terminer les récoltes de l'année et de préparer celles de l'année prochaine : vous ne pourrez pas rendre à la Patrie un plus grand service. Il faut sauvegarder votre subsistance, l'approvisionnement des populations urbaines et surtout l'approvisionnement de ceux qui défendent à la frontière, avec l'indépendance du pays, la civilisation et le droit.

Debout femmes françaises, jeunes enfants, fils et filles de la Patrie. Remplacez sur le champ du travail ceux qui sont sur le champ de bataille. Préparez-vous à leur montrer, demain, la terre cultivée, les récoltes rentrées, les champs ensemencés ! Il n'y a pas dans ces heures graves de labeur infime. Tout est grand qui sert le pays.

Debout ! À l'action ! Au labeur ! Il y aura demain de la gloire pour tout le monde.

Quelques jours plus tard, le préfet de la Dordogne, Joseph Canal, adresse à tous les maires du département une circulaire pour organiser les travaux agricoles.

La bonne exécution des travaux agricoles qui, même en temps ordinaire, constitue l'un des facteurs les plus importants de la vie de notre pays, vient de prendre, à la suite des graves événements de l'heure présente, une importance exceptionnelle. Il convient en effet de subvenir non seulement au ravitaillement régulier de nos armées mais encore à celui de la population civile. Or la pénurie extrême de main-d'œuvre qui va résulter de la mobilisation, jointe aux retards causés par les intempéries de ces dernières semaines, vont rendre difficile en temps normal l'exécution des travaux de saison. Si cependant les enfants et jeunes gens de moins de 20 ans, les femmes et jeunes filles, les hommes exemptés ou réformés et ceux âgés de plus de 48 ans qui restent encore sur notre territoire, veulent bien collaborer unanimement, avec ordre et méthode, au ramassage des récoltes pendantes et à la préparation des principales récoltes futures, nous arriverons à surmonter les difficultés. Et ce succès économique sera une victoire réelle qui facilitera celle de nos troupes dans un autre ordre d'idées et sur d'autres territoires. C'est pourquoi, sur l'invitation du gouvernement de la république, je viens vous prier, monsieur le maire, de vouloir bien faire appel au patriotisme

de vos administrés pour que chacun fasse tout ce qui sera en son pouvoir, afin d'assurer, tout d'abord, la fin de la moisson, et les battages de blé et d'avoine, dans un délai aussi court que possible.

Aux éléments de populations agricoles restés disponibles devront se joindre, dans ce but, tous ceux dont les forces et l'activité pourront être de quelque secours.

Vous aurez également à insister auprès des propriétaires de moissonneuses simples ou de moissonneuses-lieuses, afin de les décider à prêter ces instruments à ceux de leurs voisins qui pourraient avoir intérêt à s'en servir. La machine, ainsi qu'un homme expérimenté pour la conduire, seraient loués à des conditions pécuniaires à fixer par vous.

En vue de l'utilisation immédiate des blés rentrés avant le 16 juillet et généralement suffisamment secs pour être livrés prochainement à la mouture, vous aurez à conseiller aux agriculteurs d'en recueillir les grains à part au moment du battage. Les grains provenant des champs moissonnés plus tard seraient mis sur planchers secs, en couches peu épaisses et pelletés fréquemment en vue de favoriser leur dessiccation.

Au point de vue patriotique, comme au point de vue de l'intérêt particulier de vos administrés, il importe qu'une grande partie du blé prochainement disponible puisse être livrée au commerce. En effet, la moisson n'ayant pu être encore commencée dans la région du Nord, c'est aux départements situés au sud de la Loire qu'il appartiendra de subvenir pendant quelques semaines à l'approvisionnement en grains du pays tout entier.

Les ventes conclues durant cette période le seront donc à des prix certainement avantageux pour le producteur.

En fin de saison - peut-être même dans un avenir très prochain - nous pourrons, au contraire, compter sur des blés exotiques qui, grâce à la suppression des droits d'importation de 7 francs par kilo, éditée par décret du 31 juillet 1914, viendront concurrencer notre production locale et en faire baisser très sensiblement le prix à l'unité.

La récolte des pommes de terre, qui s'annonce dès aujourd'hui comme devant être abondante, devra être faite également dans des conditions à peu près normales. L'arrachage des tubercules sera fait, toutes les fois qu'il sera possible, avec des charrues arracheuses dont le travail est très rapide. Les propriétaires de ces instruments devront être invités par vous à les prêter à leurs voisins. Là où il n'en existe pas encore, les grands propriétaires, ou des associations de cultivateurs pourraient se préoccuper d'en acheter (prix de 50 à 100 francs suivant modèles) dès que le trafic des chemins de fer sera à nouveau rouvert au public.

Pour le ramassage des tubercules, ainsi que pour la vendange, la cueillette des tabacs, le ramassage des noix et des châtaignes, etc., les agriculteurs pourront être sérieusement aidés par la plupart des personnes habitant la campagne. Aucun apprentissage n'est en effet nécessaire à ce sujet, il suffira d'une patriotique et humanitaire bonne volonté, qui, je l'espère, ne fera pas défaut sur votre commune.

D'ailleurs, comme il va y avoir un certain nombre d'ouvriers (hommes non mobilisables, jeunes gens ou femmes) qui vont se trouver sans travail dans les agglomérations urbaines par suite de fermeture momentanée d'usines, chantiers, maisons de commerce, etc., je me propose d'organiser à Périgueux et dans les divers chefs-lieux d'arrondissement, un service auquel viendront se faire inscrire tous ceux qui désireraient trouver un travail rétribué à la campagne et auquel pourront par conséquent s'adresser les agriculteurs de votre commune.

Une nouvelle circulaire vous mettra au courant de la date du début de fonctionnement de ce service...

La durée du service militaire était de 28 ans en France. Tout homme reconnu apte était d'abord affecté dans l'armée active pendant 3 ans, puis dans la réserve de l'armée active pendant 11 ans, puis dans l'armée territoriale pendant 7 ans et enfin dans la réserve de l'armée territoriale pendant 7 ans. C'est donc jusqu'à l'âge de 48 ans que les Français étaient soumis aux obligations militaires. Après la mobilisation générale il ne restait donc dans les campagnes que les femmes, les enfants et adolescents de moins de 20 ans, et les hommes de plus de 48 ans ou réformés.

Ce sont donc eux qui ont remplacé les soldats mobilisés.

Avant la guerre, les travaux agricoles les plus difficiles étaient assurés par les hommes. Après leur départ, les femmes vont assumer de lourdes responsabilités auxquelles elles n'étaient souvent pas préparées : décider des productions, diriger la main-d'œuvre disponible, vendre. Elles vont joindre aux tâches qui leur étaient traditionnellement imparties une grande part des travaux d'hommes, même ceux qui exigeaient de la force et un long apprentissage. Partout les femmes ont labouré, semé, hersé, fauché à la main ou à la machine, rentré les foins. Des instruments agricoles qui ne leur étaient jamais confiés leur sont devenus familiers, comme la faucheuse, la moissonneuse-lieuse, la batteuse.

Pour laisser le moins possible de terres en friches (susceptibles d'être réquisitionnées par la commune) , elles se sont épuisées au travail. La réquisition des animaux de trait, chevaux et bœufs, a compliqué leur tâche, et toutes n'avaient pas les moyens, même en se regroupant, de se mécaniser. Il y a eu des membres sectionnés par la faucheuse, de mauvais coups, des chutes, des maladies aussi contractées par fatigue, des fausses couches et des naissances prématurées. Les outils étaient souvent inadaptés aux femmes. Certaines d'ailleurs ont préféré quitter la campagne et sont devenues citadines. De paysannes, elles se sont transformées en ouvrières (dans les usines d'armement notamment).

Sarlat : (23 août) La commission de réquisition des chevaux et mulets pour l'armée a acquis 487 chevaux ou mulets. (fournis par les cantons de Sarlat, Domme, Carlux) ; en outre la commune de Sarlat devra fournir 550 quintaux de farine, 50 quintaux de légumes secs, 200 quintaux de maïs, 70 quintaux de graisse, 1 500 quintaux de foin en bottes, 100 bœufs, 75 porcs, 175 moutons. Les prix étaient fixés par l'administration.

Périgueux : (13 septembre) *Les habitants ou réfugiés libres de Périgueux désirant s'occuper aux travaux des champs ou se louer comme domestiques agricoles ...sont invités à se présenter à la mairie.*

Nontron : (18 octobre) *La grande foire , dite des boursades, qui se tiendra le lundi 19 octobre, sera abondamment pourvue en bestiaux et châtaignes.*

Ribérac : (18 octobre) *Fermes, métairies, maisons, les bras manquent partout. Ces bons réfugiés, Flamands et Picards, ont sauvé la situation et grâce à eux les vendanges seront bientôt terminées. Abondance et qualité, tout se trouve réuni cette année.*

1915

20 mars : L'union des syndicats agricoles du Périgord et du Limousin avait émis un vœu au sujet de la protection du troupeau bovin national. Le ministre de la guerre informe que des instructions ont été adressées aux autorités chargées du ravitaillement pour refuser les génisses et les bouvillons. Le ministre ajoute que la viande congelée importée de l'étranger entre pour une large part dans l'alimentation des armées.

18 avril : Semences : *Malgré le mauvais temps et la pénurie de travailleurs de terre, les semences se font assez régulièrement, grâce au courage et la bonne volonté des jeunes femmes dont les maris sont sur le front. Nos braves agriculteurs s'aident mutuellement de village à village.*

25 avril : Arrondissement de Périgueux : *Nous apprenons que 150 ouvriers étrangers vont arriver à Périgueux dans les premiers jours de mai pour être utilisés aux travaux agricoles et obvier à la pénurie de main-d'œuvre dont nous souffrons à cause de la mobilisation.*

4 septembre : *A défaut d'ouvriers expérimentés et vigoureux, les vieillards, les femmes et les enfants ont dû prendre la direction des machines agricoles pour hâter les travaux de saison. Aussi les accidents sont nombreux dans les campagnes. Quelques-uns sont graves.*

Statistiques agricoles pour 1915 parues au journal officiel :

- Animaux de ferme en Dordogne : 15 005 chevaux, 3 156 mulets, 20 972 ânes, 174 283 bovins dont 590 taureaux, 65 721 bœufs, 70 215 vaches, 37 767 élèves, 250 484 ovins, 139 932 porcs, 17 620 chèvres.

- Fruits : 15 000 quintaux de pommes, 15 000 quintaux de poires, 140 000 quintaux de châtaignes, 110 000 quintaux de noix, 15 000 quintaux de pêches, 200 quintaux d'abricots, 5 000 quintaux de cerises, 28 000 quintaux de prunes, 500 quintaux de fraises, 1 000 quintaux de figues.

La vie chère. — A la foire de Thiviers, samedi dernier, une regrattière ayant voulu acheter à 2 francs la douzaine, sans marchander, des œufs dont le cours était à 1 fr. 80, fut malmenée par les acheteurs ordinaires de la localité, qui lui reprochaient de vouloir faire monter les prix des denrées. Après avoir été roulée à terre et frappée par les ménagères indignées, elle s'enfuit du marché, ses vêtements maculés de boue, sans avoir acheté les œufs, ni autre chose, du reste.

Avenir de la Dordogne 10 novembre 1915

1916

15 janvier : *La récolte des pommes de terre ayant été déficitaire en 1915 et tous les légumes secs ou verts étant à l'heure actuelle à des prix élevés, il y a de fortes chances que les pommes de terre de primeurs, vendables en juillet et les petits pois, vendables en mai et juin, atteignent des prix excessivement rémunérateurs.*

21 janvier : rafles de bestiaux : Des marchands étrangers, espagnols ou suisses, achètent des porcs gras à des prix élevés pour les revendre à l'Allemagne.

24 janvier : culture mécanique en Dordogne : *L'utilisation des tracteurs automobiles pour le labourage des terres en Dordogne vient de passer du rêve à la réalité.* Ces expériences se font au domaine de la Borie-Fricard, propriété de M. Mercier, maire de Valeuil. (tracteur Case avec charrue à trois socs)

27 février : Les bêtes sauvages : La chasse étant interdite, prolifération d'animaux ravageant les cultures : sangliers, lièvres, blaireaux, pies et même écureuils.

11 mars : Démonstration de motoculture (3 tracteurs) à l'initiative du maire de Belvès, *en vue de fixer les agriculteurs sur les conditions dans lesquelles les appareils à tracteur mécanique pourraient être utilisés dans notre région.*

2 avril : 65 permissions agricoles de 30 jours accordées pour la Dordogne à des soldats de la réserve de l'armée territoriale.

21 avril : Le préfet Canal souhaite récompenser des femmes pour services rendus à l'agriculture (médaille avec diplôme).

17 mai : Le syndicat agricole de culture mécanique de Sencenac-Puy de Fourches (La Borie-Fricard) vient de recevoir une subvention de 4 000 francs du Ministère de l'agriculture.

1^{er} juin : Les propriétaires ou fermiers sont autorisés à détruire sur leurs terres les oiseaux et animaux nuisibles (dont l'écureuil).

9 octobre : *Une vingtaine de prisonniers autrichiens, escortés par des territoriaux en armes, sont partis jeudi à 17 heures par le tramway de Brantôme pour être répartis comme agriculteurs chez des propriétaires de la contrée.*

24 décembre : Ribérac : Les femmes laboureurs : *Les labourages d'automne et les emblavages sont terminés depuis quelques jours. Beaucoup plus de la moitié ont été faits par des femmes. Accompagnées de leurs garçonnets, quelquefois de leurs fillettes, marchant très graves devant les attelages, elles ont mené à bien le rude travail de l'ensemencement des terres...*

Les rafles de bestiaux

Nous avons relaté récemment les rafles de porcs, provoquant une hausse anormale sur la plupart des grands marchés de l'Indre.

Dans le sud-ouest, le préfet des Basses-Pyrénées a dû interdire l'exportation des porcs gras qui atteignaient des prix excessifs du fait d'achats suspects.

La mesure était efficace, puisque le prix des porcs, poids vif, a baissé, en quelques jours, de 2 fr. 10 le kilo à 1 fr. 70.

Mais voici que le Tarn et l'Aveyron font entendre de vives protestations. Là aussi, des marchands étrangers, espagnols pour la plupart, secondés par des courtiers peu scrupuleux, se sont abattus sur les marchés, rafflant à n'importe quel prix.

Une hausse formidable en est résultée. Des porcs qui se vendaient déjà, 90 et 100 francs les 50 kilos, chiffre trop élevé déjà ont atteint 110 et 120 fr.

Des rafles analogues, auxquelles président des ravitailleurs suisses, ont lieu également pour le bétail.

Des mesures énergiques doivent être prises pour éviter que ces courtiers étrangers affament le peuple français au profit de nos ennemis.

Surveillons les acheteurs sur nos marchés de la Dordogne.

Avenir de la Dordogne 21 et 24 janvier 1916

La Culture mécanique en Dordogne

L'utilisation des tracteurs automobiles pour le labourage des terres en Dordogne vient de passer du domaine du rêve à celui de la réalité.

Et ce n'est pas en des plaines identiques à celles de la Beauce ou de la Brie que ces expériences se font, mais en des terrains passablement accidentés, car elles se poursuivent dans le domaine de La Borie Fricard, propriété de M. Arthur Mercier, l'aimable maire de Valeuil, domaine dont l'exploitation est si bien faite par notre excellent ami M. Braben.

Là, M. le Directeur des Services agricoles et moi, avons vu un tracteur Case de 12 25 HP, attelé à une puissante charrue à trois socs, évoluer avec facilité en terre encore passablement détrempée et faire de bon travail. Il est vrai que la profondeur du labour n'était guère que de 12 à 18 c/m, car la nature du sol ne permet pas de descendre plus bas ; mais à voir la facilité avec laquelle évoluait la machine en travail même dans les rampes de 7 à 8 c/m, on pouvait en conclure que la profondeur du labour portée à 20 c/m ne l'aurait nullement gênée.

Il n'est pas besoin de dire que nous fûmes très aimablement reçus par ces Messieurs et nous sommes autorisés à faire savoir aux agriculteurs que la question intéresserait, qu'ils pourront, quand ils voudront, aller comme nous à La Borie Fricard voir fonctionner les appareils en question. Toutefois, comme le tracteur ne travaille pas tous les jours, ils devront, pour se renseigner, entrer en correspondance avec M. Braben, domaine de La Borie Fricard, par Brantôme, qui leur donnera tous renseignements nécessaires pour venir au domaine en temps opportun. E. L.

1917

6 janvier : Destruction des animaux nuisibles : *En raison de la situation économique actuelle, il importe avant tout de sauver la prochaine récolte de blé, qui représente pour la France une valeur inestimable, et dont l'intérêt national commande de ne laisser perdre aucune partie. Pour faciliter l'emploi du fusil, le permis de chasse n'est plus exigé pour la destruction des animaux classés comme nuisibles et en ce qui concerne les corbeaux, les préfets sont autorisés à déléguer aux maires des communes où des vols importants de ces oiseaux ont été signalés, le pouvoir d'autoriser les cultivateurs à les détruire sur les champs portant des semencements à défendre.*

25 janvier : distributions de récompenses aux fermières et métayères du canton du Bugue (32 diplômes de mérite et 2 médailles d'argent en faveur de 30 familles du canton 'exceptionnellement méritantes'.

26 janvier : essais de culture mécanique les 21, 22 et 23 février à Périgueux.

6 février : Programme des 3 journées de culture mécanique :

- mercredi 21 février, jour de la foire des Cendres : exposition publique place Francheville des appareils de motoculture devant prendre part à ces essais. *En raison de la présence de bétail au voisinage immédiat de l'emplacement réservé aux machines sur le champ de foire, il sera interdit aux constructeurs de mettre leurs moteurs en marche ce jour-là avant 15 heures.*

- jeudi 22 et vendredi 23 février : essais publics de culture mécanique à la Beaurnonne (4 km de Périgueux) de 8 h 30 à 11 h 30 et de 14 h à 17 h 30. Des trains spéciaux seront organisés par la Compagnie des chemins de fer du Périgord de la gare place Francheville au pont de la Beaurnonne.

25 février : Appel à la jeunesse scolaire : *La France a besoin de votre dévouement, la terre a besoin de vos bras. Tandis que des champs restent sans culture, tandis que des femmes et des vieillards ne suffisent plus pour assurer l'exploitation de ce sol que leurs époux et leurs fils défendent avec gloire, c'est à vous, enfants de France, qu'il appartient de reprendre ces champs délaissés et d'apporter à la terre l'assistance dont elle a un si pressant besoin. Que chaque lycée, collège et école organise, pour aider aux travaux des champs... des équipes scolaires régionales de volontaires agricoles...*

10 mars : les jardins de nos lycéens : *Le vaste et beau potager de notre lycée, qui avait été transformé en terrain de jeux, va être rendu à son ancienne destination. Grâce au geste généreux d'un gros industriel de notre ville, M. Dulac, qui a prêté généreusement son personnel, ses bœufs et son outillage, on vient de le faire défoncer à la charrue ; on va le herser et le fumer avec du fumier fourni par l'artillerie ; après quoi, sous la direction gracieuse d'un horticulteur, nos lycéens feront pousser les choux, les carottes, les patates et les légendaires fayots. Bravo, jeunes Français !*

18 mars : A la suite des essais de culture mécanique qui ont eu lieu à Périgueux du 21 au 23 février dernier, 4 syndicats agricoles ont été constitués et ont acheté des machines.

20 mai : *Messieurs les Agriculteurs sont informés qu'il est de leur devoir patriotique de conserver leurs rafles de maïs (épis égrenés) pour les vendre aux usines travaillant uniquement pour la défense nationale.*

24 juillet : Pour nourrir le bétail : Conseils pour utiliser des produits de substitution (marcs de raisin, bruyère, gui, marrons d'Inde, glands, roseaux...).

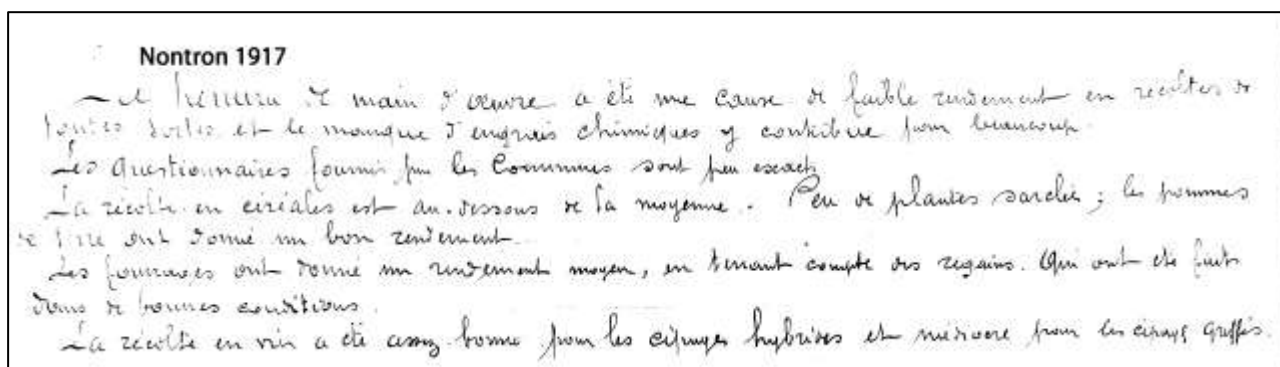
13 août : *Le 17 juillet, un cyclone d'une violence exceptionnelle s'est abattu sur la région de Sarlat, causant des ravages considérables dans près de cent communes. Un très grand nombre d'arbres fruitiers et notamment des noyers ont été déracinés par le vent ; des toitures ont été projetées à terre, des blés et des vignes hachés par la grêle.*

25 novembre : Nontron

- *Main-d'œuvre scolaire : Résultats obtenus en 1916-1917.*

Surface cultivée, 472 ares ; pommes de terre récoltées, 20 849 kg ; lapins élevés et vendus, 650, 1 009 kg ; légumes divers, maïs, 1 881 kg ; valeur approximative, 5 215 F ; bénéfice approximatif, 3 107 F

28 décembre : Face à la diminution de la récolte de blé et aux difficultés d'importation de céréales, appel du préfet pour économiser le pain et ne plus le gaspiller (il préconise la réduction d'1/5 de la consommation quotidienne).



Synthèse de la commission cantonale pour les statistiques agricoles de 1917.

1918

12 janvier : *Quelle que soit l'époque à laquelle la guerre se terminera par la paix victorieuse que nous souhaitons, il n'est pas douteux qu'il y aura encore en 1918-1919 une pénurie mondiale de blé. Si nous voulons donc avoir l'an prochain du pain en quantité suffisante, il faut produire chez nous les céréales devant servir à sa fabrication.*

30 janvier : *Du blé aux porcs : La femme Marie Lande de Loubressac près Figeac vient d'être condamnée par le tribunal correctionnel à 460 F d'amende pour avoir donné du blé à manger à ses cochons.*

1^{er} août : Les feuilles de châtaignier peuvent servir pour la nourriture du bétail.

7 septembre : *Courage civique : A Monpazier, le maréchal-ferrant ayant été mobilisé, sa fille, âgée de 18 ans, a vaillamment empoigné le marteau. Elle exécute tous les travaux de ferrage des animaux de labour, chevaux et bœufs, et les travaux de forge aussi.*

13 octobre : La consommation de lait augmente, la production diminue (augmentation du prix des vaches, de leur nourriture : tout cela incite les propriétaires à supprimer une partie de leur troupeau).

Animaux nuisibles. — Sur la commune de Vaunac, en moins de deux mois, il a été détruit 3 louveteaux, 5 marcassins, 15 renards ou renardeaux.
Dernièrement, au cours d'une battue, le Maire, M. Dubet faisait coup double sur un renard et un chat sauvage. Samedi 15 courant, ayant appris que des blaireaux causaient beaucoup de dégâts sur la propriété de M. Piras, il se mit en quête et découvrit leur terrier sous une énorme souche de châtaigner. Aidé d'un voisin, après quatre heures de travail, il réussit à défoncer le terrier et tua trois énormes blaireaux qui l'occupaient.

Les feuilles de châtaigner pour le bétail. — A la première séance de l'Académie d'agriculture, tenue à Paris, M. de Marcillac, a donné des renseignements très intéressants sur l'emploi des feuilles de châtaigner pour la nourriture du bétail.
Les feuilles étant cueillies très vertes, alors qu'elles sont recouvertes d'une sorte de vernis, on place les brindilles dans une cave fraîche et obscure, mais aérée pour en assurer la conservation. En cuisant une partie de la ration de feuilles, il est bon d'y ajouter des feuilles de raves ou du maïs-fourrage.

Neuvic-sur-l'Isle.
RAVAGES DES ECUREUILS. — Depuis quelques années les écureuils se sont prodigieusement multipliés dans la région.
Ils dévastent les bois de pins dont ils rongent les pommes, s'attaquent aux noyers, aux noisetiers, pillent les œufs des nids et pénètrent dans les maisons attirés par les récoltes. Seules des battues, organisées pendant l'hiver peuvent permettre d'arrêter les dégâts de ces rongeurs.

Combat Périgourdin 21 juin 1918 ; 1^{er} août 1918 ; 7 septembre 1918

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
LIBERTÉ — ÉGALITÉ — FRATERNITÉ

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DU RAVITAILLEMENT
Service de la Main-d'Œuvre Scolaire : 51, Rue Cambon, PARIS

RAMASSAGE
des Marrons d'Inde
des Fâines et des Glands

En 1917, 3.000.000 de kilos de Marrons d'Inde ont été ramassés et employés par les distilleries pour la fabrication de produits intéressant la Défense Nationale.

En 1918, les Commissions de réception qui fonctionnent dans chaque commune pour recevoir les céréales recevront également les **Marrons d'Inde**, les **Fâines** et les **Glands**.

Chacun de ces produits sera **payé comptant à la réception** suivant les prix indiqués ci-après :

MARRONS D'INDE :

Après séchage	Du 15 Décembre au 15 Février. —	0.10 le kg.
	Du 15 Février au 15 Avril. —	0.15 —


et de la récolte **FAINES** séchées : 0.25 le kg. **GLANDS** : 0.15 le kg.

15 Centimes. Dimanche 18 Février 1917.

PAGES DE GLOIRE
LECTURES ILLUSTRÉES

RÉDACTEUR EN CHEF : LUCIEN CORNÉY, Directeur.

LES FEMMES AUX CHAMPS



Attelage de guerre.

En guise de conclusion :

Pendant plus de 4 ans, des millions d'hommes se sont battus lors de la première guerre mondiale. A l'arrière, les femmes ont aussi vu leur vie bouleversée par ce conflit sanglant. A la ville comme à la campagne, elles ont pris la place de leurs maris ou de leurs fils partis au combat. Elles ont pu accéder à des postes de responsabilité. Mais à la fin de la guerre, les hommes ont repris leurs emplois. Pour la majorité des femmes, l'après-guerre se traduira par un retour à la normale et aux valeurs traditionnelles. Dans une France traumatisée par la saignée démographique provoquée par le conflit, les femmes seront rappelées à leur devoir d'épouses, de maîtresses de maison et de mères de famille. Au recensement de 1921, les femmes au travail n'étaient pas plus nombreuses qu'avant 1914, mais la guerre les avait fait accéder à des fonctions de responsabilités. Globalement, ce qu'on peut appeler la classe des femmes n'est pas émancipée à l'issue de la guerre car aucun des droits revendiqués avant 1914 n'est reconnu. On vote même une loi très répressive en 1920 qui interdit toute information sur la contraception et l'avortement. Les lois votées indiquent clairement aux femmes que leur tâche prioritaire est d'être mère et de repeupler le pays.

En Grande-Bretagne, le droit de vote est accordé dès 1918 aux femmes d'au moins 30 ans. Cet âge sera abaissé à 21 ans (majorité) en 1928. En France, il faudra attendre le 21 avril 1944 pour acquérir ce droit.



Images de propagande montrant le courage et le dévouement des femmes de France.

	1913	1914	1915	1916	1917	1918	1919
Terres labourables (en ha)	317 705	317 598	305 971	306 150	312 162	314 852	323 184
Vignes (en ha)	46 258	44 004	44 127	44 288	47 136	44 573	43 573
Bois et forêts (en ha)	258 938	258 546	258 604	258 609	251 986	259 961	248 261
Blé (en ha)	132 483	133 832	124 489	115 370	111 726	105 200	106 646
Maïs (en ha)	27 755	27 810	24 960	23 349	21 201	21 538	21 560
Pommes de terre (en ha)	44 774	44 376	44 351	41 788	44 000	42 193	41 977
Topinambours (en ha)	8 973	6 522	6 640	10 514	6 010	6 730	6 450
Tabac (en ha)	3 470	3 075	2 945	3 146	1 934	2 431	2 050
Châtaignes (en q)	169 648	134 258	128 642	148 513	149 215	138 956	178 607
Noix (en q)	148 340	124 530	125 727	126 121	104 840	102 963	89 769
Truffes (en q)	1 013	623	652	344,5	301	340	233
Chevaux	21 543	15 443	13 186	12 907	13 341	13 350	14 619

Statistiques agricoles en Dordogne 1913- 1919 (ADD 6 M 567 à 572)

Jean-Pierre RUDEAUX.

ÉPHÉMÉRIDE.

Séance du jeudi 7 janvier 2016

« ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ET PROJECTION DES PHOTOS DES SORTIES 2015. »

Séance du jeudi 4 février 2016

« L'ARCHITECTE CATOIRE, SES MYSTÈRES, SON OEUVRE.»

par Nelly Buisson

Texte publié dans les présentes Chroniques Nontronnaises.

Séance du jeudi 3 mars 2016

« LES MARQUES POSTALES EN NONTRONNAIS DES ORIGINES À 1900.»

par Josette Chaperon

Texte publié dans les présentes Chroniques Nontronnaises.

Séance du jeudi 7 avril 2016

« SUR LES PRISONNIERS DE LA GUERRE 39-45, LE SECTEUR DE NONTRON. »

Par Jean-Jacques Gillot

A considérer les sept cantons de l'arrondissement, on peut les évaluer à 2.000 sur les 15.000 du Périgord.

Entre quelques évadés, quelques décédés en détention (André Héraud, de St Barthélémy de Bussière), 150 à 200 libérés sanitaires (Justin Borderon, de St Martial de Valette) ou par le fait de la Relève (Martial Hardy, de St-Saud) et la grande majorité restée captive jusqu'au printemps 1945, leur sort fut différent.

Certains évadés comme Manuel Acébès ou Raymond Boucharel entrèrent en résistance. Le premier fut même tué aux combats de Javerlhac.

On notera aussi que le 18 juin 1940, à Xertigny (Vosges), une partie du 23e GRCA relevant du 20e Dragons de Limoges, avait soutenu un âpre combat. Le chef

d'escadrons Louis de Laparre de Saint-Cernin, grand-père de Frédéric et une cinquantaine d'autres furent tués.

Car, s'il y eut 1.830.000 PG sous l'uniforme français, dont la quasi intégralité par les Allemands, en mai-juin 40, ce ne furent pas les seuls de la guerre et les combats de cette seule période firent 80.000 morts militaires français, soit une centaine de l'arrondissement de Nontron.

L'ouvrage sur les PG n'est pas encore prêt à sortir mais j'en porterai d'autres de ma main.

Séance du jeudi 12 mai 2016

« PIERRE-LOUIS BOUTIN (1673-1742), ENFANT DE LA TOUR-BLANCHE, JÉSUISTE MISSIONNAIRE À SAINT-DOMINGUE. »

Par Gabriel Duverneuil

Fils d'une famille bourgeoise de La Tour Blanche, Pierre-Louis Boutin va suivre des études dans des collèges tenus par les Jésuites, puis entrer lui-même dans la **Compagnie de Jésus**. Après avoir enseigné dans le collège de Poitiers, il part en 1705 comme missionnaire à Saint Domingue où il décèdera en 1742 après avoir accompli une œuvre importante dont les traces demeurent encore dans la partie de l'île qui s'appelle désormais Haïti.

Alors que se met en place la société esclavagiste à Saint-Domingue, désormais colonie française, il va œuvrer efficacement à catéchiser les esclaves noirs, il se heurtera à la fin de sa vie aux gros planteurs de l'île qui considéreront qu'il outrepassait ce que l'on attendait de lui comme missionnaire.

Sa démarche fut très représentative des méthodes des Jésuites pour convertir les populations d'esclaves, de leur empathie à leur égard, mais aussi de leur ambiguïté concernant la question de l'esclavage. Les autorités esclavagistes mettront fin à cette ambiguïté en les expulsant de Saint-Domingue.

Cet homme d'une foi à toute épreuve et doté d'une énergie peu commune, accomplira un travail remarquable qui fut salué par ses contemporains, amis ou adversaires. Bâtitteur, éducateur, missionnaire, astronome à ses heures, Il sera, entre autres, l'auteur du premier texte en langue créole de l'Histoire.

A partir de ses recherches aux archives départementales, aux archives des Jésuites à Vanves et la consultation de documents de cette époque, le conférencier présentera quelques documents inédits.

Séance du jeudi 2 juin 2016

« LE PÉRIGORD DES TRENTE GLORIEUSES. »

Par Gérard Fayolle, Président de la S.H.A.P.

Gérard Fayolle se souvient des métamorphoses du Périgord au cours des Trente Glorieuses (1945-1975) et de la fin de la civilisation rurale occitane. L'auteur évoque

avec humour ses souvenirs personnels d'observateur attentif de la mutation des villages comme des transformations de Périgueux. Il les complète par un tableau vivant et précis d'une période qui n'avait encore jamais fait l'objet d'une présentation globale.

Pourtant, comme le démontre l'ouvrage, il s'agit du bouleversement considérable de toute une société : séquelles de l'Occupation, guerres Outre-mer, fin d'une société paysanne, développement économique spectaculaire, industrialisation et hausse du niveau de vie, découverte de la société de consommation, nouveau contexte des combats politiques, essor de la production littéraire régionale, mise en valeur du patrimoine et ouverture au monde extérieur.

Le vieux Périgord de la civilisation du cheval fait place à un monde nouveau, celui de l'automobile et de la télévision. Les modes de vie, les travaux, les loisirs et même les paysages se modifient. Après trente années d'expansion, survient la crise, avec l'aggravation continuelle d'un mal jusque-là inconnu, le chômage. La confiance en l'avenir disparaît. C'est la fin du grand bond en avant et d'une parenthèse - presque - enchantée.

Séance du jeudi 7 juillet 2016

« LES CHANTIERS DE LA JEUNESSE ET LA DORDOGNE (1940-1944).
L'IMPLANTATION DU GROUPEMENT 38 EN NONTRONNAIS. »

Par Francis Boddart

Initiative de circonstances, les Chantiers de la Jeunesse sont nés officiellement le 31 juillet 1940 pour remplacer le service militaire, interdit après l'armistice. Ils deviennent une institution d'État par la loi du 18 janvier 1941 complétée par de nombreux textes. Chaque citoyen masculin français de 20 ans résidant en zone libre est alors tenu d'effectuer un stage de huit mois au sein d'un groupement avec la possibilité de devancer l'appel et de se rengager. Ainsi, entre 1940 et 1944, près de 400000 jeunes effectueront ce stage sous l'uniforme. Elle va concerner quatre classes d'âge dans la zone non occupée. Les Chantiers de la Jeunesse ont impliqué environ 11000 jeunes Périgourdins nés entre 1920 et 1924.

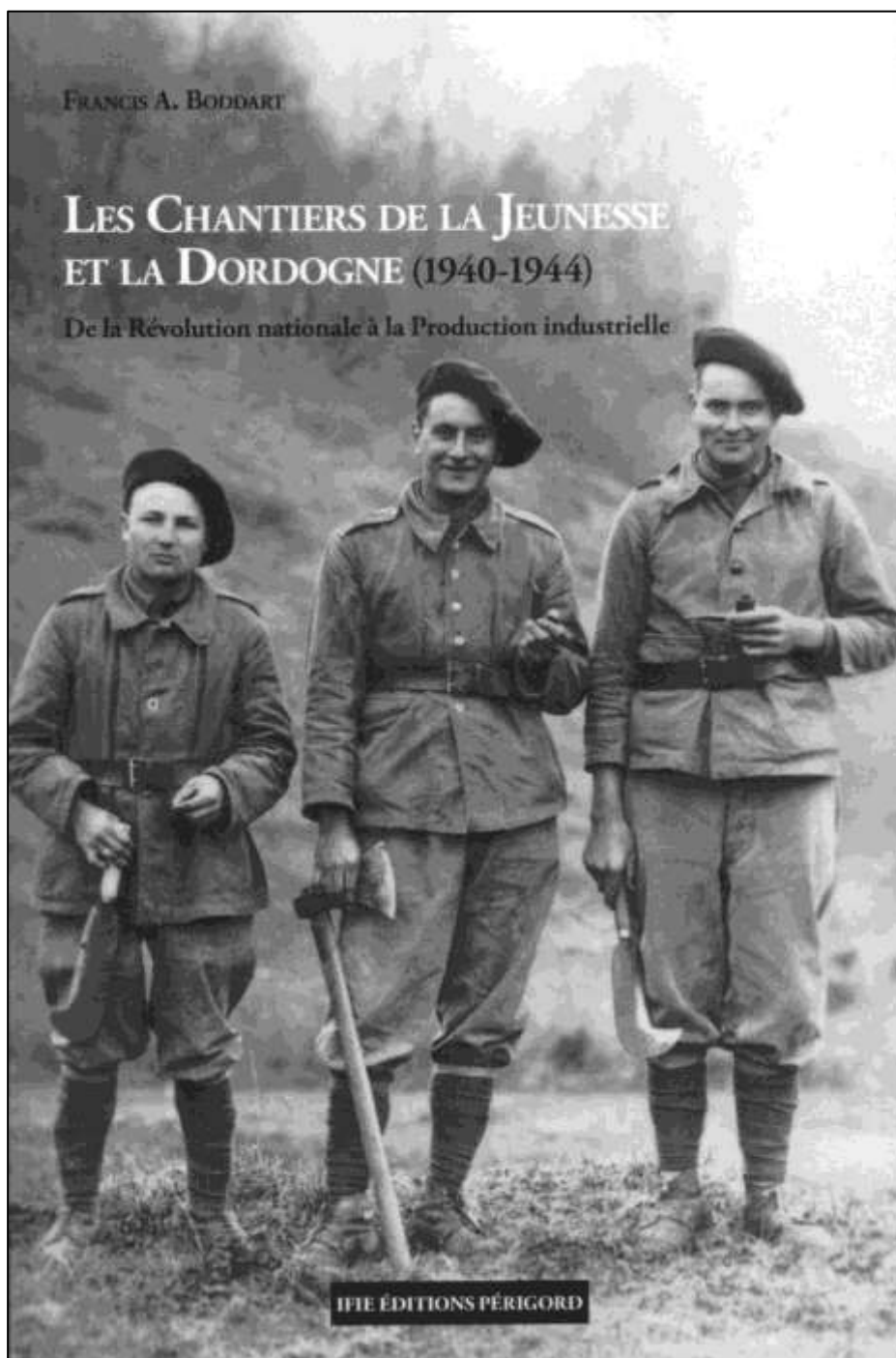
Après l'occupation de la zone Sud par les Allemands, l'implantation des Chantiers est profondément modifiée. Le Groupement 38 « Mermoz » des Chantiers de la Jeunesse, contraint de quitter les Pyrénées, va se déployer, en mars 1943, en Nontronnais. 1200 hommes rejoignent une dizaine de sites : Nontron, Champeaux-et-la-Chapelle-Pommier, Javerlhac-et-la-Chapelle-Saint-Robert, La Chapelle-Montmoreau, Lussas-et-Nontronneau, Milhac-de-Nontron, Piégut-Pluviers, Saint-Crépin-de-Richemont, Saint-Front-la-Rivière, Sceau-Saint-Angel, ainsi que Brantôme. Plusieurs châteaux (Montcheuil, Jommelières, l'Âge...) sont mis à disposition du Groupement 38 qui réquisitionne également, avec l'appui de la sous-préfecture, des logements occupés par des réfugiés juifs allemands ou polonais.

Compte tenu des besoins considérables en main-d'œuvre de l'agriculture et de la viticulture, une partie des jeunes du Groupement 38 seront mobilisés en détachements agricoles ou viticoles. L'appel de la classe 1942 pour le STO provoque une grosse extension des groupes du maquis. Dans de nombreuses circonstances, le STO amène l'entrée en résistance, puis le passage au maquis, des jeunes réfractaires issus des Chantiers. Fin 1943, le Groupement 38 est intégré au Détachement

forestier des Landes. Plusieurs cadres du groupement 38 vont rejoindre le mouvement de résistance « Honneur et Patrie » qui deviendra le bataillon de Guyenne.

Après la fin de la guerre, les anciens des Chantiers de la jeunesse vont se fréquenter, échanger, transmettre. La mémoire des Chantiers ne se constitue pourtant pas sans difficultés. Le musée militaire des Gloires et Souvenirs du Périgord présente une tenue complète d'un jeune du groupement 38 « Mermoz » telle qu'elle était portée à Nontron en 1943.

* Auteur de *Les chantiers de la jeunesse et la Dordogne, 1940-1944 : de la révolution nationale à la production industrielle*. IFIE éditions Périgord, 2014.



Séance du jeudi 4 août 2016

« LA NOURRITURE AU MOYEN ÂGE (AVEC DÉGUSTATION). »

Par Sonia Breux-Pouxviel

Texte publié dans les présentes Chroniques Nontronnaises.

Séance du jeudi 1^{er} septembre 2016

« LES RÉSISTANCES DE GEORGES ROCAL (1881-1967) : AU SERVICE DE L'ÉGLISE ET DE LA LIBÉRATION DU NONTRONNAIS. »

Par Guy Mandon

Le seul pseudonyme adopté par l'abbé Julien, celui de Georges Rocal, évoque déjà l'idée même de la Résistance, qu'il évoque les falaises calcaire qui surplombent la Dordogne les rochers granitiques qui roulent en boule dans les chapelets du Diable du Nontronnais.

Son histoire à lui est celle de ses combats. L'un, au service de l'Église, fut long, obstiné, dura autant que son ministère à Saint-Saud et fut finalement perdu ; le second couvrit la période restreinte de sa participation à la Résistance entre 1942 et 1944, fut couronné de succès et lui valut de multiples témoignages de reconnaissance.

La lutte qu'il organisa contre l'anticléricalisme l'installa face au radicalisme triomphant en Nontronnais au temps du sénateur-maire de Saint-Pardoux-la-Rivière, Léon Sireyjol. S'il ne se confronta que peu au personnage, l'abbé Julien hérita d'une commune qui votait massivement pour lui et voyait en lui le « Mossur » protecteur des pauvres. L'installation de sa toute-puissance en Nontronnais coïncide avec les années du début du XX^e siècle où la pratique religieuse s'effondre à Saint-Saud sous le ministère du pourtant très aimé Abbé Dufraisse. Face à cette situation, l'abbé Julien employa les armes du militantisme et tenta d'opposer à l'offensive radicale puis socialiste une action pastorale centrée sur un autre militantisme : politique (Rocal est un prêtre démocrate) et surtout social puisé dans la pensée du Sillon de Marc Sangnier. Un militantisme qui ne parvint pas à endiguer une désertification religieuse qu'on peut appeler déchristianisation.

Glorieux, l'autre combat de la vie de Rocal est celui engagé dans la Résistance. Après avoir éprouvé une réelle attirance pour la Révolution nationale, Rocal est tout entier marqué par un patriotisme qui l'oriente vers d'autres horizons : à l'été 1942 il entre dans un réseau BCRA et surtout accueille au presbytère une famille juive. De plus en plus actif, il entre à Combat à l'automne 1943, favorise le refus du STO et doit se réfugier dans le maquis. En juillet 1944 il est aumônier de la brigade Rac qu'il accompagne jusqu'à Royan où, en février 1945, il est l'aumônier du front de Royan. Officier de la Légion d'honneur, médaille de la Résistance et Croix de guerre il est, après 1945, l'un des animateurs du souvenir de la Résistance aux côtés notamment de Raymond Boucharel.

Il a été reconnu en 1980 « Juste parmi les nations », 13 ans après son décès à Augignac en 1967 à l'âge de 86 ans.

Sortie du samedi 24 septembre 2016

« Le site de Jovelle à La Tour-Blanche ».

Visite de ce site d'une grande richesse archéologique, fréquenté de 35 ou 40 000 av. J.C. jusqu'au 21^{ème} siècle. (Petit parcours de 3 km environ, équivalent à la visite des carrières de meules de St-Crépin).

1°) 35 à 40 000 ans :

La grotte ornée de Jovelle.



Plusieurs gravures de mammoths très simplifiés comme celui-ci mais aussi de rennes, bouquetins, chevaux, etc.

La visite sera conduite dans l'après-midi par Jean-Pierre Chadelle, archéologue départemental, (responsable, entre-autres, du fac-similé de Lascaux IV)

2°) 2000 ans av. J.C.

La grotte de Jovelle.

Cette même grotte a servi de grotte sépulcrale à l'âge du bronze. Des tessons de poterie trouvés sur le plateau au-dessus de la grotte suggèrent l'installation d'un village à cette époque.

3°) 1000 à 1300 de notre ère. *Le Moyen Âge.*

De nombreux silos font penser que vers les ruines du château se trouvait un village médiéval. De l'autre côté de la combe où passe la route de La Tour-Blanche à Verteillac nous trouvons les traces d'une grange médiévale, protégeant 10 silos à grain, utilisée vers cette époque.



**4°) Au Moyen Âge également mais peut-être aussi plus tardivement.
*Les carrières de meules.***

Ces meules à grain de différentes tailles ont laissé les traces de leurs extractions dans les collines tout autour.





5°) A la fin du Moyen Âge et au 17^{ème} siècle.

- *Le « vivier ou lavoir » ?*



- Le château de Jovelle.

Le nom de Jovelle apparaît en 1249 comme vassalité du seigneur de La Tour (Blanche)

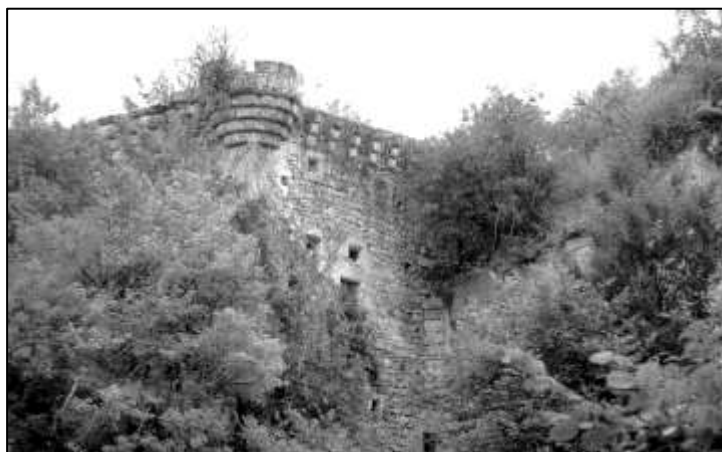
Les seigneurs connus de Jovelle :

Les La Croix apparaissent au début du 16^{ème} siècle comme seigneurs de Jovelle. Il est fort possible qu'ils soient les constructeurs des parties paraissant actuellement comme les plus anciennes.

La seigneurie passe ensuite aux mains des Dejean (famille Jehan puis de Jehan puis Dejean de Jovelle). Pierre Dejean épouse Marie de La Croix, et devient ainsi seigneur de Jovelle.

Son fils François Antoine devient seigneur de Jovelle et Fongrenon.

Les deux domaines passent alors aux Galard de Béarn par le mariage de Marie-Louise Dejean avec Ferdinand Thibaud Galard de Béarn.

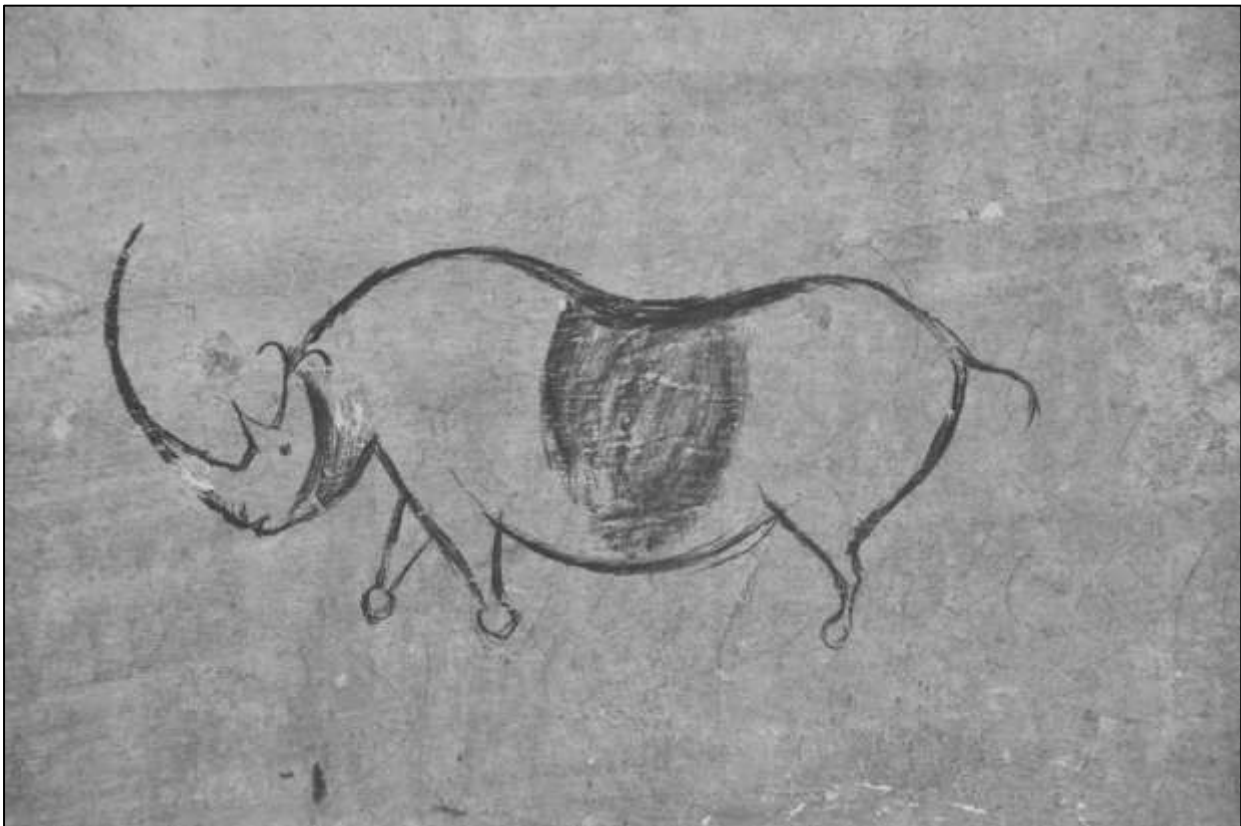


Le château depuis la route.
Le puits du château.
La chapelle.
L'entrée.



6°) aux 19^e et 20^e siècles.

Les carrières souterraines ; d'abord carrières de pierre puis champignonnières.



Séance du jeudi 6 octobre 2016

« LES ASSOCIATIONS À NONTRON AU 20^{ÈME} SIÈCLE (1900 À 1950). »

Par Dominique Poupeau

Texte publié dans les Chroniques Nontronnaises n° 31 ter

Dominique Poupeau a fait l'historique de la vie associative depuis la loi de 1901, relative au droit d'association et après la loi de 1905 relative à la séparation des Églises et de l'État. Puis il a évoqué la vie nontronnaise au travers du contexte politico-social et de l'action municipale de l'époque.

Il a établi un tableau des diverses associations créées, classées selon les actions exercées : sociales, politiques, professionnelles, rurales, culturelles et sportives.

Cette communication était accompagnée de nombreux documents d'archives, d'articles de presse, d'ouvrages locaux et de photos. Il remercie les Nontronnaises et Nontronnais qui ont apporté leur concours grâce à leur mémoire si précieuse.

Séance du jeudi 3 novembre 2016

« LE DOMAINE DU CLAUD À ST-MARTIAL-DE-VALETTE. »

Par madame Baglione.

Texte publié dans les présentes Chroniques Nontronnaises.

Séance du jeudi 1^{er} décembre 2016

« L'AGRICULTURE EN DORDOGNE PENDANT LA 1^{ÈRE} GUERRE MONDIALE. »

Par Jean-Pierre Rudeaux.

Texte publié dans les présentes Chroniques Nontronnaises.