

Le petit Babillard



illustré

A la recherche des traces du passé
de nos villages.

2,50*euros

*Frais d'envoi, de distribution
ou de mise à disposition inclus.

De la terre à la bouche un petit goût de Charnie.



Silence et nourriture

Ma mère est née à Blandouet, un village minuscule d'une centaine d'habitants à cheval entre la Sarthe et la Mayenne. /...

Imagine-t-on un monde sans moteur ? Le silence pesant. Un silence rompu seulement par les cris des bêtes, le hennissement des chevaux et les reniflements de la coche et de son cochon, le claquement des sabots, les piailllements des oiseaux le matin, puis à nouveau le soir, du fond des buissons, au coucher du soleil.

Peut-on se représenter ce silence de monastère, au milieu des champs ? Dans ce pays de la nécessité, pas plus que l'eau ou la nourriture on ne gaspillait les mots. Tout mot inutile venait du démon. Et puis, à qui parler ? D'ailleurs, quoi dire de plus de cette vie toujours égale ? C'est sans discuter que la terre

donnait tout ce dont on pouvait avoir besoin pour vivre, les légumes, les fruits, la volaille.

Deux denrées seulement manquaient, qui nécessitaient un concours extérieur, la farine, et le cidre fermenté et distillé. Eux seuls étaient capables de rompre la clôture. Aussi était-ce un événement chaque année, de voir arriver au début de l'été, brinquebalante, énorme, dans un fracas de ferraille, la batteuse qui trierait les grains et, la suivant en automne, l'alambic du bouilleur de cru, pour tirer quelques litres d'alcool d'un cidre trop dur. C'était chaque fois une cérémonie, une communion, où le compagnonnage et la rencontre avec les étrangers ne pouvaient s'accepter que par la nécessité quasi religieuse d'honorer là encore quelque chose qui ressemblait à la célébration du pain et du vin. *Jean Clair.*

Extraits de « La tourterelle et le chat-huant », livre de Jean Clair de l'Académie française, collection l'un et l'autre, éditions Gallimard, 2009.

Jean Clair est le nom d'auteur de Gérard Reignier. Sa mère et sa grand-mère ont passé toute leur vie à Blandouet.



Les escargots
tout chauds !

Par les Ateliers d'histoire de la Charnie (en Mayenne et Sarthe)

L'édito

Que représentent les Ateliers d'Histoire de la Charnie (AHC) pour vous?

Poser la question... c'est obtenir un silence réfléchi : « Je ne sais pas moi... », et timide : « Je ne sais pas quoi dire, comment le dire... ». Alors observer et offrir des réponses ?

Lors de la première veillée à laquelle nous avons assisté, mes parents et moi à Blandouet sur le thème « bois et forêt », j'ai vu papa, pourtant réputé peu bavard, tenir des conversations animées avec des gens reconnus de lui dans l'assistance, raconter son métier de bûcheron devant un outil exposé, évoquer un lieu, une famille devant une photo, se remémorer un événement...

Maman, en retrait, observait elle aussi... elle était heureuse du plaisir de son mari : « Ça a plu à ton père! » m'avait-elle affirmé. Et puis, au fil des rencontres, elle a découvert qu'elle aussi avait des choses à dire... à transmettre. Sa vie, comme celle de papa devenait intéressante parce que porteuse de témoignages du temps passé, partagés avec tant d'autres qui ne sont plus là, ou qui n'ont pas les mots pour le dire. Ce sont ensuite les souvenirs échangés avec Renée Renard à la rencontre du 21 mars à Chemiré. Renée : « Tu te souviens de la fête pour l'inauguration du service d'eau..., tu étais la reine près de ton char ». Maman : « Oh, non, tu exagères... » avec des sourires dans leurs yeux...

Alors, les AHC, ça représente quoi ? Du plaisir, rien que du plaisir...

Le souvenir des gens, l'évocation du passé ; ce passé qui semble plus proche au fur et à mesure qu'il s'éloigne dans le temps. Ces moments que la mémoire fait revivre comme autant de « madeleines de Proust ».

J'ai pensé à cette pub des années 70-80 où, sur des images du mariage d'Elisabeth II d'Angleterre ou du premier pas de l'homme sur la lune, un petit sucre disait : « J'y étais ! »

Et oui, vous y étiez, Odette et Georges (et tant d'autres) dans ce tourbillon de l'Histoire du XX^e siècle et vous savez en parler avec pudeur et humour. Vous êtes des témoins mais aussi des lecteurs assidus du « petit Babillard », avides de connaître ce que les autres ont à dire eux aussi. Comme vous, beaucoup attendent avec impatience « le petit Babillard » parce que vos histoires éveillent en eux les échos de leur propre vie...

Les AHC, c'est bien cela : babiller, partager pour pouvoir transmettre... et ça fait du bien parce qu'on a le sentiment d'exister, tout simplement ! Ne pas seulement avoir été mais appartenir à ce monde. C'est le passé, le présent et l'avenir... celui, de la prochaine veillée, du prochain numéro du « petit Babillard », des prochaines retrouvailles...

Georges et Odette Guittet, Chemiré-en-Charnie, avec la complicité de leur fille Martine Letourneur.

Le petit Babillard illustré, chez Marie Nédélec, n°5 place Adam Becker, 53270 Blandouët - <http://ateliersdelacharnie.free.fr> - Directeur de la publication : Frédéric Baudry - Comité de rédaction : Corinne Allain, Nicole Baudry, Yvon Blanchard, Bernadette et Jean-Claude Caballero, Louis Chauveau, Bernard Clairét, Judith Davis, Florence Dorizon, Jean-Claude et Nelly Dorizon, Sylvie Gohier, Serge et Josette Grandin, Charles Landais, Martine Letourneur, Marguerite Montaroux, Jean-Pierre Morteveille, Marie Nédélec.

Ont également participé à la rédaction et à la réalisation de ce numéro : Angot (Abbé), Fernandé Ausselin, Josiane Bouteloup, Mickaël Brouxel, Marie-Louise et Paul Chaumont, Yves Chaumont, Nicolas Chaumont, Jean Clair, Michel Gondard, Georges et Odette Guittet, Michel Leturmy, Jean Louatron, Odette Moquereau, Renée et Jean-Claude Myoseau, Raymond Moranne, Marie-Jo Perrier, Auguste Plu, François Plumais, Alice Renard, Renée Renard, Gilbert Travet, Raphaël Villepeau.

Mise en page : Séverine Baudry - Abonnements-distribution : Corinne Allain, Nicole Baudry, Marie-Louise Nédélec - Trésorière : Nicole Baudry - Le petit Babillard illustré est une publication du comité des fêtes et d'animation de Blandouët. Imprimerie : Imprim'services, 53960 Bonchamp-les-Laval. Dépôt légal, juin 2005. ISSN : 1771-7051 - Imprimé sur papier recyclé avec des encres végétales sous le label imprim'vert.

J'ai vu papa, pourtant réputé peu bavard, tenir des conversations animées.

Sa vie devenait intéressante parce que porteuse des témoignages du temps passé.

J'y étais !



Georges et Odette Guittet, avec leur fille Martine Letourneur et son mari Michel lors de la veillée du 29 mars 2008 à Blandouët.

Les actualités

Dans les boîtes à courrier

Le vent du large

Bon vent au « petit Babillard », aux recherches que ce travail suppose et qui n'hésite pas à étendre ses recherches aux alentours. Avec toute mon amitié admirative.

Père Jean Louatron, Laval, le 20 janvier 09.



Auguste Plu lors d'un barbecue au plan d'eau de Blandouet, probablement en 1982.

Faire-part : Il avait répondu oui

C'est un peu ça la magie des ateliers d'histoire. Chaque fois que l'une ou l'un d'entre nous vous propose de partager vos souvenirs et que vous dites oui.

Au tout début, lors de la première soirée photos souvenirs à Blandouet, il était venu avec des coupures de journaux, des lettres, des imprimés, et une grande enveloppe usée, remplie de documents jaunis, témoins et souvenirs de toute sa vie d'homme engagé, professionnellement, syndicalement et publiquement. Mais il les sortit à peine, préférant la parole et se fiant à sa mémoire pour apporter une précision, compléter un souvenir ou commenter une photo.

Quelques années plus tard, alors que nous discutons dans sa cuisine où s'empilaient dossiers, chemises et enveloppes, je lui ai proposé d'écrire pour le petit Babillard.

Aujourd'hui, en regardant son cercueil s'enfoncer dans sa terre natale pour aller reposer à côté de sa grand-mère, en voyant l'inscription Auguste Plu 1927-2009 disparaître sous des roses blanches, je repense avec gratitude à cet instant où il m'a répondu oui. **Frédéric Baudry.**

Evolution et vente du petit Babillard illustré

Depuis sa création notre petit Babillard illustré n'a cessé d'évoluer, c'est aussi la rançon de son succès... Dans une époque pas si lointaine, en fin des années 1970, un petit journal local est paru une dizaine de fois sous le libellé « Vivre en Charnie ». Chaque couverture faisait l'objet d'un dessin exprimant sous ses traits la force et l'attachement à un paysage ou d'un monument d'ici.

Ce sont Frédéric et Nicole Baudry qui ont fait renaître cette Charnie à Blandouet sous le titre « Le petit Babillard illustré ». Voici cinq ans qu'une équipe, qui s'est progressivement étoffée, le met en œuvre pour une parution bi-annuelle.

La démarche est comme à l'origine, d'aller rencontrer les gens pour qu'au travers de leurs souvenirs, de leurs émotions et tout simplement

de leur vécu quotidien, ils puissent « babiller ». Le but est de recueillir, partager et transmettre, afin de maintenir, renforcer ou créer des liens entre ceux qui sont nés ici, ceux qui y ont vécu ou tout simplement qui ont une attache avec Blandouet et sa région.

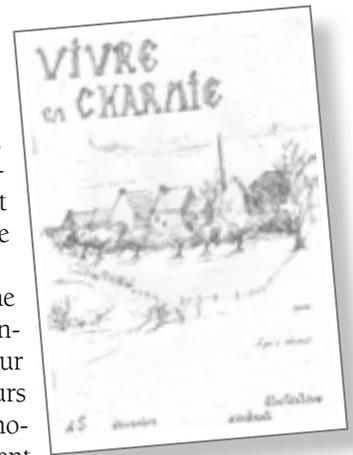
Pari gagné depuis la première parution qui comportait douze pages pour une douzaine d'articles sur papier bicolore, distribué largement. Le numéro 4 avait déjà 20 pages, la structuration en dossiers devenait plus évidente : un sommaire détaillé avec répartition des rôles de chacun permettait plus facilement d'aboutir. La mise en page des textes avec illustrations et photos est effectuée par Séverine.

Ce sont bien les gens du territoire de la Charnie qui vivaient ici ou à quelques pas de là, se mariaient puis s'en allaient... Pour relater de nouvelles histoires, l'élargissement à d'autres communes de la Charnie devenait nécessaire. C'est le cas en ce moment avec la participation « de journalistes en herbe » de Chemiré, Etival, Sainte Suzanne, et bientôt ce sera, nous l'espérons, le tour de Torcé-Viviers, puis pourquoi pas St Denis d'orques en faisant le tour de la Charnie.

Le volume est maintenant passé à 24 pages, le dernier tirage de 300 exemplaires a été épuisé en deux mois. Il nous a aussi fallu faire un tirage des éditions précédentes car beaucoup de gens qui découvraient les derniers numéros, voulaient aussi avoir la série complète. Nombre de personnes l'attendent, même habitant loin de chez nous (voir lettre de Madame Blanckaert parue au numéro 10).

Les sujets à aborder, y compris dans les futurs dossiers sont toujours aussi nombreux, c'est bon signe !... Longue vie à notre « petit Babillard illustré ».

Jean-Claude Dorizon, Blandouet.





Après-midi photos souvenirs.



Babillages autour de la Charnie : Chemiré, l'après-midi du 21 mars 2009

Par cet après-midi printanier, une quinzaine de personnes s'était réunie salle Chauvelier pour « babiller » autour de Chemiré autrefois.

Nos amis de Blandouet étaient là, pour nous faire partager leur expérience et leur démarche qui est la devise des Ateliers d'Histoire de la Charnie : recueillir, partager, transmettre.

Une première mise en bouche avec un diaporama montrant la randonnée pédestre faite sur Chemiré et Saint-Symphorien.

Puis, un morceau de choix : l'écoute d'une cassette audio enregistrée en 1975 où Monsieur Raoul Durand, alors âgé de 85 ans racontait ses souvenirs de Chemiré et d'Étival, au début du XX^e siècle.

Ensuite, des photos prêtées par quelques personnes nous ont permis de « causer » de personnages : les dames qui faisaient la cuisine lors des repas de famille, les cantinières, la restauratrice de Torcé et ses fameux escargots... ; des fêtes : bals, fêtes des prix... ; des lieux : les nombreux cafés et leurs différents propriétaires, la carrière route de Sillé...

Reconnaître une personne sur une photo, évoquer le souvenir de ce passé plus ou moins lointain avec juste ce qu'il faut de nostalgie car « La vie n'était point facile, fallait travailler dur pour y arriver! »

Les conversations se sont poursuivies autour du gâteau de Pâques et d'une bolée de cidre.

Martine Letourneur, Chemiré-en-Charnie.



Premier rallye-rando des Ateliers d'histoire, le 17 mai, autour de la Charnie.

Est-ce le mot rallye qui a effrayé les adeptes habitués des randos de printemps... ou le hasard du calendrier qui cumule parfois les rendez-vous familiaux et associatifs ? Ou encore un temps incertain ? Les quatre voitures des participants étaient escortées par les quatre voitures des organisateurs/commissaires.



Correction des épreuves...

Qu'importe ! La journée, commencée sous la pluie s'est terminée sous le soleil. D'étape en étape, après une lecture approfondie des documents, un œil curieux pour déceler les détails « capturés » sur des photos et de bonnes aptitudes aux jeux, nos participants ont fait un tour de la Grande Charnie.

Saint-Denis d'Orques, Étival, Chemiré et Neuville constituaient la première étape. Le pique-nique était prévu à Sainte-Suzanne, via Torcé-Viviers, le Sacré-Coeur et la route touristique qui amène directement au tertre Ganne. Le soleil était de retour avant midi...



... même pendant la pause déjeuner !

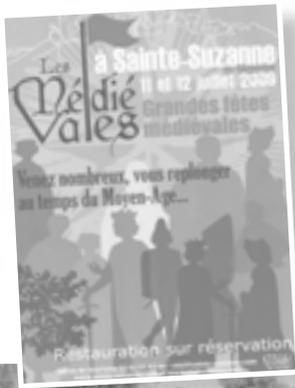
Pour contribuer à la digestion, un circuit à pied dans les rues de la cité médiévale était au programme du début d'après-midi. L'étape suivante permettait de rejoindre Livet, puis Saint-Léger (en Charnie). La dernière étape passait chez les Camélésiens pour finir... en beauté à Blandouet que nous avons découvert à pied !

De l'avis des participants : c'était une belle journée !

Martine Letourneur.



Résultats du rallye.



Fêtes médiévales : dernière ligne droite avant les 11 et 12 juillet prochains

L'association Médiéville53, créée en 2008, organise les grandes fêtes médiévales à Sainte Suzanne, le week-end du 11 et 12 juillet 2009 qui auront un retentissement bien au-delà des Coëvrons, cœur du Maine.

Il nous a semblé naturel au sein des ateliers d'histoire de la Charnie de prendre place dans ces festivités pour relater et accompagner cette fête sur des thèmes historiques locaux.

Notre histoire des siècles passés au sein de la très grande Charnie, révèle que des activités économiques fortes ont marqué la vie locale et les populations d'ici. D'une façon naturelle furent évoqués les oies d'Etival et les activités des forges, nombreuses sur le secteur, mais aussi les cloutiers de Blandouet.

Le groupe de travail présentera trois constructions faites en perches de châtaigniers avec couverture végétale naturelle. Pour les oies, notre emplacement sera la cour du puits, nous aurons des panneaux d'exposition relatant l'historique (voir article ci-dessous), un stand de fabrication et de vente de rillettes d'oie à la tartine, et bien entendu de jeunes oies seront présentes dans un parc dans cette cour. Pour les forges, nous allons reconstituer au sein du donjon une forge traditionnelle qui aura à ses côtés là encore des panneaux d'exposition, mais aussi un court vidéo-gramme sur grand écran expliquant la fabrication artisanale et manuelle de sabres de samouraï, technique très semblable à celle utilisée au moyen-âge.

Tous les intervenants seront costumés. Une quinzaine de personnes bénévoles travaillent à la réalisation de ce projet. Le travail de construction en bois mobilise les énergies, c'est un beau et ambitieux projet... Il faut populariser ces fêtes médiévales pour qu'un public le plus nombreux possible puisse voir nos réalisations. **Jean-Claude Dorizon.**



La barrière de Jean-Claude Dorizon et Bernard Clairot.



Pentecôte 2009 - Préparation de la forge.

Prochaine randonnée des Ateliers d'histoire de la Charnie, dimanche 20 septembre : la campagne dionysienne sous les feux de l'automne.

Depuis le début des ateliers d'histoire de la Charnie, nous avons traditionnellement effectué des randonnées dans notre Charnie qui nous est chère et bien sûr à partir de Blandouet puisque c'est là que tout a commencé...

Depuis notre élargissement à d'autres communes de la Charnie, nous avons essayé d'innover, en particulier pour réaliser des parcours sur une journée ralliant différents sites entre des communes proches de notre secteur. Ainsi, avec Serge Grandin et Yvon Blanchard, nous avons fait le remarquable parcours de la forêt de Petite Charnie à partir de Neuville, puis nous sommes allés de Chammes, du lieu-dit les Noes d'Erve, jusqu'à Sainte Suzanne par de magnifiques chemins : « C'était aussi la journée du Patrimoine ».

Ce 17 mai 2009, grâce à Martine nous avons effectué une randonnée-rallye en Charnie à partir de Saint Denis d'Orques sur différentes communes. L'idée nous est venue d'y retourner car c'est un secteur où, grâce à un groupe structuré de bénévoles, les chemins existent et sont entretenus, et un panneau explicatif est présent sur la place située à l'arrière de l'Eglise...

Le parcours sera étudié à partir de Saint Denis d'Orques, vers Torcé-Viviers ou Etival en s'aidant des documents existants, de nos cartes IGN et des éventuelles autorisations de passage que nous devons demander : le groupe est constitué d'Yvon, Renée Renard et moi. **J.-C. Dorizon.**

*Sur votre agenda, retenir cette date du **dimanche 20 septembre 2009** pour cette randonnée traditionnelle alliant plaisir d'être ensemble et découverte. Un pique-nique et la bonne humeur pour tous seront au programme et une douzaine de kilomètres sera à effectuer dans la journée. Il nous faudra le soleil de l'automne naissant pour agrémenter les couleurs de cette journée.*



Carte des randonnées dionysiennes.

17 octobre 2009

Prochaine veillée des Ateliers d'histoire de la Charnie : retour aux sources

Elle paraît remonter à une éternité la dernière rencontre des Ateliers d'histoire à Blandouet ! Et pourtant, ce n'est pas si vieux que ça. C'était le 29 mars 2008, nous avons fait un quizz sur la fête de Pâques, les amis de Sainte Suzanne et de Chemiré-Etival s'étaient joints aux blandouetains, ensemble nous avons fait disparaître quelques œufs en chocolat et, clou de l'après-midi, nous avons regardé « Blandouet 1962 » vidéogramme monté par Richard Marteau à partir des films faits par Jack Choquet cette année-là.

Depuis, les Ateliers d'histoire se sont élargis à la Charnie : Sainte Suzanne le 18 octobre 2008, puis Chemiré le 21 mars 2009.

Mais voilà, quand on s'est habitué à ces rencontres villageoises, un an c'est long. Alors avant de continuer à sillonner la Charnie, le 17 octobre prochain les Ateliers seront de retour à Blandouet. Histoire de reprendre des forces et de rester dans l'esprit des Ateliers, chacun est invité à apporter vieux plats, ustensiles de cuisine d'autrefois, vieux livre ou cahier de recettes, menus de mariage, de communion, photos de repas d'anciens, de classes, bref, tout ce qui pourra nous faire retrouver et partager ce « petit goût de Charnie. » Et pour finir la soirée en beauté nous pourrions découvrir et déguster en avant-première « la pizza de la Charnie » que Mickaël Brouxel fera cuire devant nous et présentera quelques jours plus tard au concours du meilleur pizzaiolo de France !

Petit Babillard illustré n°12 (déc. 09) : Des soins et des hommes, les remèdes de la Charnie



Le docteur Lebovic chez la famille Filoche.

Ce thème est né progressivement de nos différentes approches historiques : comment vivait-on ici en Charnie ? Nous vous rappelons que votre aide est souhaitée pour rédiger et illustrer ce thème « des soins et des hommes, les remèdes de la Charnie ».

Comme vous le découvrez, on traite dans ce n° 11 du thème de l'alimentation. Il est coutume de dire en ce moment que l'aliment est

le meilleur médicament. Alors ici en Charnie, à l'époque de nos grands parents, qui n'avaient ni réfrigérateur pour conservation des aliments, ni beaucoup de médicaments en particulier de type antibiotique, comment se soignait-on ? Quelle évolution y a-t-il, côté Charnie mayennaise, depuis le docteur Kelle dont nous avons évoqué le travail et les conditions de son exercice, à notre époque actuelle ? Celle de la maison médicale. Et que pourrait en dire le docteur Robin en Charnie sarthoise ? Le dossier « des soins et des hommes, les remèdes de la Charnie » était né... Les rares remèdes administrés par les médecins, les remèdes de grand-mère pris en auto-consommation familiale et pourquoi pas le retour actuel des médecines douces fera le contenu de notre prochain dossier. A bientôt...

Jean-Claude Dorizon.



De la terre à la bouche un petit goût de Charnie.



« Hm, c'est bon ! » Le visage de la fillette s'illumine alors d'un sourire et déjà elle approche des lèvres de sa mère une autre cuillerée de terre décorée de quelques pétales. Depuis qu'il s'est mis à cultiver, l'homme a vécu des produits de la terre ou de la chair des animaux dont il les avait nourris. Potager et basse-cour, chaque ferme et chaque maison du bourg avait le sien qui produisait l'essentiel de l'alimentation. Souvent frugale et ne changeant qu'au fil des saisons, elle a néanmoins permis à des générations d'enfants de s'instruire à l'école puis, les devoirs finis, d'aller aider un père occupé à son rude labeur ou une mère affairée à son ménage.

Le temps a passé et avec lui le progrès qui a séparé les lieux de production, de transformation et de consommation, là où durant des siècles on n'avait vécu qu'à l'aide de ce que ce que l'on avait produit sur place. En Charnie comme ailleurs, les potagers se recouvrent un à un d'une bâche, les enseignes des auberges rouillent sur les places des villages et dans des boîtes métalliques au fond de vieilles armoires, sommeillent des menus de mariage.

Sous ce titre, « de la terre à la bouche, un petit goût de Charnie », nous avons voulu retrouver

les souvenirs, faire revivre les émotions et rouvrir les documents qui retracent ce parcours allant du potager et de la basse-cour aux repas, qu'ils soient quotidiens, de fêtes ou de famine, en passant par les mamans et autres cuisinières ou cantinières qui le plus souvent les préparaient et les servaient. Et bien sûr nous n'avons pas oublié les recettes ! Mais fidèles à leur projet les Ateliers d'histoire de la Charnie ne s'enferment pas dans la recherche et l'évocation nostalgique du passé. Tout comme l'exposition interactive « à table ! » sur le thème de l'alimentation en questions qui vient de fermer ses portes à Laval ou la décision récente de créer de nouveaux jardins familiaux à Evron, plusieurs signes illustrent l'attachement encore profond des habitants de la Charnie à leur terre nourricière: la journée annuelle sur le développement durable organisée par l'association Neuville-environnement et vie rurale, la sauvegarde des espèces d'animaux de ferme et de basse-cour animée par le conservatoire de la Charnie à Torcé-Viviers, la réouverture d'un marché avec des produits « bio », le projet d'organiser Planète en fête à Sainte Suzanne en juillet 2010, etc. Ce lien fort entre un territoire et ceux qui en vivent revêt parfois des formes surprenantes : ainsi Mickaël Brouxel et son four ambulatoire, stationné sur la place Ambroise de Loré. Il y prépare une pizza de la Charnie qu'il va présenter en octobre au concours du meilleur pizzaiollo de France !

Alors dégustez les pages qui suivent sans modération. Vous y trouverez cette saveur venue d'hier qui donne l'appétit de vivre demain : un petit goût de Charnie.

Vie des fermiers et des gens de la campagne à Blandouet et aux alentours

Quand j'étais jeune et pendant la drôle de guerre et l'occupation par l'armée allemande, les fermiers vivaient des produits de la ferme : lait, basse-cour : œufs, poulets, canards, parfois oies, produits du potager : beaucoup de pommes de terre, et les légumes courants. Ils n'étaient pas malheureux, mangeaient à leur faim. Quelques uns faisaient leur pain, parfois des boules de 12 livres, le plus souvent de 6 livres ; au bourg on achetait des pains de 3 livres. Chez la tante c'était du pain de 12 livres, bon ; deux boulangers passaient dans la semaine : l'un de St Denis d'Orques, l'autre de Chammes, ils faisaient crédit. Il y a quelques années, j'ai rencontré un ancien boulanger de St Denis dont j'avais connu les parents (Mr Gautier).

A Blandouët se trouvaient deux épiceries ; celle de Mme Cartier (actuellement Mme Ausselin), celle de la mère Naveau puis de Mme Grudet (maison de Mme Beaupied) ; les gens du bourg étaient leurs meilleurs clients, les fermiers en allant vendre leurs produits au marché d'Evron le jeudi se ravitaillaient dans les épiceries près du marché. Il existait une grande boutique qui avait des produits

variés : café, chicorée, sucre, pétrole, alcool à brûler, vêtements, chaussures. Ce magasin avait un fourgon automobile qui passait dans les fermes avec plein de bricoles : boîtes de sardines, de maquereaux, thon, chocolat en tablettes, allumettes. Pendant l'occupation allemande, tous les produits qui ne venaient pas des fermes manquaient.

Dans les grandes fermes on engraisait un cochon parfois deux, l'un pour être gras aux environs de la St Martin, l'autre en avril. C'est Auguste Pilon qui les tuait ; de la viande on faisait de bonnes rillettes, des saucisses qu'on gardait sous de la graisse dans des grands pots de grès (« des houles ») comme le lard ; il n'existait ni frigidaire ni congélateur ! Des garde-manger, genre de cages grillagées, à cause des mouches, mis dans un endroit frais - cave ou cellier - permettaient l'été une meilleure conservation des aliments. La cuisine se faisait par transmission familiale, sans livre de cuisine ! Certaines fermières étaient renommées pour leur bonne table. »

Gilbert Travet, Toulon.

Gilbert Travet, 91 ans, a séjourné de 1941 à août 1944 à La Girardièrre chez « la Lisa », (Elisa Querville) qu'il appelle sa tante. Il est régulièrement revenu passer quelques jours à Blandouet jusqu'à ces toutes dernières années.

Le jardin

« Allons voir le jardin ! » combien de fois n'ai-je pas entendu cette invitation de la part de parentes, amies, simples connaissances, proférée par ces maîtresses de maison. Traduisez « Allons voir tout ce que l'on cultive et la bonne tenue du jardin. » Ce dernier était le symbole de la terre nourricière assuré au féminin pour la famille : mari, enfants, employés, du travail personnel de la ménagère, accompli avec application, amour, fierté, entêtement parfois. Un beau jardin était d'abord propre, avec des allées droites, sarclées, ratissées, bordées de fleurs de saison ; les plates-bandes - les planches parfois divisées - étaient parallèles avec poireaux, carottes, radis, scorsonères, choux, petits pois, haricots, betteraves rouges, persil, salades, fraisiers, pommes de terre, ces légumes se mariant en harmonie selon les saisons, sujets de satisfaction ou de grande déception : « La lune rousse a grillé mes haricots précoces. »



« Allons voir le jardin »... Le visiteur reconnaissait la qualité du travail, sa valeur, admirait tel ou tel légume. « Le jardin, c'est l'affaire de la patronne ! » avec la laiterie, la basse-cour, les clapiers... Grâce à elle, les soupes savoureuses et les plats mitonnés donnaient force et regain de moral « aux travailleurs de bras ». **Marguerite Montaroux, Le Mesnil-le-Roi.**

Les OIES d'Etival-en-Charnie

Vers les années 1875 le hameau d'Etival en Charnie était constitué de multiples parcelles, propriétés pour la plupart des charbonniers de la forêt de Charnie toute proche. En 1878, la ligne de Chemin de fer Sillé-le-Guillaume à Sablé-sur-Sarthe est inaugurée. La voie ferrée passe par Chemiré-en-Charnie qui possède à cette époque une gare de voyageurs et de marchandises.

Marie Bossard née à Neuville-en-Charnie le 8 août 1854, épouse en novembre 1878, le Sieur Jean-François Hugal Plumus. Le 3 mai 1878, peu de temps avant son mariage, elle achète une maison servant d'auberge, d'épicerie et de salle de débit de boissons. Mais le couple bat de l'aile et divorce le 18 août 1888. Le commerce, lui, est florissant et Marie va souvent chez le notaire de St. Denis d'Orques pour acheter ou louer des terres disponibles. Elle signe ainsi 36 actes notariés chez Maître Joseph Froger, puis devient commerçante et agricole et développe le commerce des œufs, de la volaille et du gros gibier de la Charnie.



La gare de Chemiré.

Marie part le soir vers les 21h avec un attelage de 4 chevaux pour le marché de Château-Gontier qui ouvre le lendemain matin à 8h, elle y vend sa production, négocie la vente et l'achat de ses produits. C'est certainement là qu'elle trouve la filière anglaise. Le marché terminé, elle retourne à Etival.

A chaque voyage, Marie achète mille oies vivantes à engraisser. Ces oies sont livrées en gare de Chemiré. A leur arrivée, groupées par lots de 100, elles s'acheminent vers Etival, traversant Chemiré (3km), c'est un vrai spectacle !... Une voiture balai recueille les éclopées. Arrivées à Etival, les oies passent par l'étang pour un brin de toilette, puis sont groupées par 100 dans des enclos où elles seront engraisées jour et nuit pendant deux mois. Un peu avant Noël, il y a 8000 oies qui vont être tuées, vidées, conditionnées dans des caisses en bois garnies de paille de blé et expédiées en gare de Chemiré pour l'Angleterre. Le menuisier Monsieur. Durand travaille au moins quatre mois de l'année uniquement pour Marie Bossard, il fabrique enclos et caisses d'expédition. L'auberge de Chemiré est souvent pleine, ainsi que celle tenue par Marie Bossard.



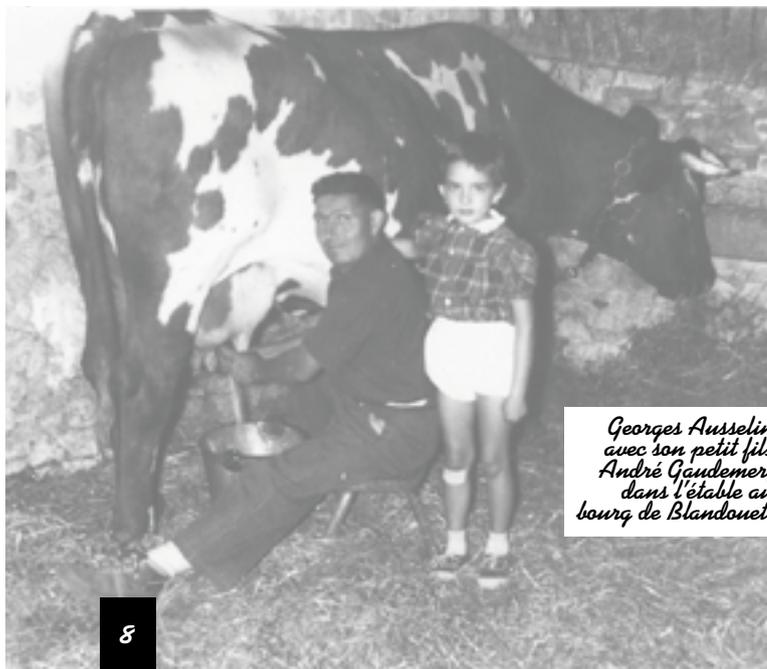
Les enclos à oies.

Récit fait avec l'aide des documents de François Plumus, La Suze, petit fils de Marie Bossard, avec le concours de Michel Leturmy, Chemiré-en-Charnie.

Le lait dans l'alimentation de base

Dans nos campagnes, le lait entrait pour une large part dans l'alimentation au bourg comme dans les fermes. Au bourg, qui n'avait pas 2 ou 3 vaches ? Ceux qui n'en possédaient pas allaient le soir après la traite, chercher 1 ou 2 litres de lait retenu à l'avance chez des voisins plus favorisés.

On faisait parfois simplement une simple soupe, lait bouillant salé avec des tranches de pain, plus tard avec du vermicelle ou du tapioca. L'été, le soir on se contentait d'un « **miot de lait** » : pain en morceaux dans du lait froid. Certaines ménagères pour le soir aussi confectionnaient de « **la bouillie blanche** » : farine délayée dans le lait le tout mis dans une marmite de fonte accrochée à la



Georges Ausselin avec son petit fils André Gaudemer, dans l'étable au bourg de Blandouet.

crémaillère de la cheminée léchée par de larges flammes. Cette bouillie se consommait avec des mouillettes de pain. A la saison des châtaignes, celles-ci cuites à l'eau, épluchées avec patience, mises dans un bol étaient recouvertes de lait tiède.

Ces châtaignes au lait constituaient un solide repas à la saveur sucrée très agréable. Le lait comme aujourd'hui servait de base à « **la sauce blanche** » béchamel pour améliorer le plat de morue dessalée cuite à l'eau, avec force oignons et pommes de terre. Chez certains c'était le menu rituel du 24 décembre à midi.

L'été, parce que c'était rafraîchissant, on fabriquait du « **caillotin** » ou « **belot** » ou encore « **pitot** » : le lait laissé à l'air caillait ; le caillé égoutté dans une faisselle ressemblait un peu à notre fromage blanc, plus « goûté ». Ce caillé se tartinait sur des tranches de pain grillées ou non, poivré et salé, ou sucré pour les enfants.

Dans les fermes, matin et soir la fermière tournait l'écrémeuse, permettant à la crème de se séparer du « **petit lait** » destiné aux veaux, cochons, voire lapins. Cette crème remplaçait avantagusement l'huile pour

manger pommes de terre, diverses salades, artichauts. Elle enrichissait aussi la soupe de légumes. Conservée au frais, mise ensuite dans la baratte en bois munie d'une manivelle également maniée par la fermière, elle se transformait en beurre, laissant encore un dérivé : « **le lait ribot** » ou « **lait baratté** ». Le beurre « arrangé » avec une large cuillère de bois, battu et rebattu, mis en « mottes » destinées au marché, et en petites parts d'une livre ou d'un kilo vendues à une clientèle fidèle des environs ou pour l'usage domestique. Il servait à la cuisine et étendu sur du pain donnait « **des beurrées** ».

Certains utilisaient le lait ribot en miot de lait ou mieux le transformaient en « **petit beurre** » ou « **babeurre** » -bas-beurre-. Le lait ribot cuisait lentement et longtemps sur le coin de la cuisinière à bois et épaississait. Meilleur après ajout d'un peu de crème il se tartinait également avec sel et poivre.

Des lectrices connaissent sûrement d'autres utilisations du lait et des produits dérivés !

Marguerite Montaroux avec la complicité d'amies à qui elle dit un grand merci et qui se reconnaîtront.

Les jardins abandonnés

Que d'indifférence maintenant envers ce qui, il n'y a pas si longtemps encore, faisait la survie, la richesse de nombre de familles en campagne : « il fallait cultiver son jardin », c'était une nécessité absolue pour pouvoir vivre et survivre. Si ces jardins pouvaient parler, ils diraient en de nombreux lieux de nos différentes communes, y compris ici en Charnie : pourquoi m'avez-vous abandonné ?

L'honneur de nos parents était d'avoir un beau jardin, les surfaces disponibles étaient cultivées en dehors de la cour traditionnelle dans les différentes productions : les légumes tout d'abord appelés « des beaux légumes ! » car il était hors de question de ne pas avoir de beaux légumes !... le restant était destiné à la nourriture des poules ou des lapins qui entraient à leur tour dans la nourriture familiale.

Si le jardin pouvait parler : « les gens avaient de la considération pour moi, j'étais un beau jardin, bien entretenu et sans mauvaises herbes. J'avais droit à ma visite chaque jour, car on venait chercher quelques légumes et surveiller ma production, enlever les doryphores. Je recevais l'honneur de la visite de tout le monde après un repas de famille ou des amis. J'étais alors l'attention particulière de chacun qui y allait de son savoir faire « t'a fait tes carottes trop tôt », « moi, je préfère les haricots mange-tout car t'auras des fils ! » « cré moi ben, tu l'as planté en mauvaise lune », etc.

Maintenant, je n'alimente plus les conversations car à ma place il y a souvent une pelouse qui est même

parfois traitée contre les mauvaises herbes ! Je suis parfois recouvert d'une bâche noire c'est comme si j'étais en deuil, je n'ai la visite de personne et rien ne pousse !... Je suis aussi parfois laissé en friche pour le plus grand bonheur de la nature qui en très peu de temps reprend tout ses droits : les espèces en faune et flore reviennent alors. Malheureusement, il y a toujours des méchants pour dire dans ce cas là : « Je ne suis qu'un nid à renards ! », et : « Il faudrait m'nettoyer ça car y a que d'la vermine ! »

Je vous en supplie, dites autour de vous que je souhaite redevenir utile et retrouver ma considération d'antan. Je souhaite vous offrir de beaux légumes, de quoi vous nourrir le plus sainement possible. Je veux avoir comme avant, ma visite quotidienne, et peu importe la qualité de ma terre, je ferai de mon mieux pour vous satisfaire. Je serai même très heureux de vous voir planter quelques fleurs pour vous être en plus agréable. » Jean-Claude Dorizon.



Un jardin bâché.

Les jardins selon le cadastre

Est-on bien certain que nos grands parents cultivaient le maximum de surface disponible ?

Pour cela, j'ai eu l'idée d'aller voir ce que disait le cadastre ancien et ainsi de repérer par couleur les différentes parcelles de prairies, de cultures agricoles, de bâti, de cour et chemins, et enfin de jardin... J'ai pris ma calculatrice car pour chaque parcelle de propriété, j'ai séparé toutes les surfaces selon ces critères et transformé celles-ci en pourcentage du total. Volontairement je me suis limitée à Blandouet, et je ne peux vous présenter que la cartographie des jardins du bourg.

Voici les quelques résultats de la nature des propriétés non bâties sur le cadastre en 1914 : la superficie de la commune non bâtie hors chemins est de 1103 hectares. Dans cette superficie les bois occupent 290 ha, les landes 39 ha, les terres agricoles 578 ha, les prés 173 ha, les jardins 13 hectares soit 1.2 % du total ... Dans le bourg en cette année de 1914, on recense 58 parcelles de propriétés différentes utilisées en jardins.

En cette année 2009, on compte encore dans le bourg 14 jardins « ou coin de jardin à côté d'une pelouse », pour une superficie de moins d'un hectare. On peut voir 6 jardins bâchés, le restant est transformé en espace d'agrément mis en fleurs et en pelouse... Autres informations : les vaches ont totalement disparu du bourg, or dans les années 50 on faisait encore 50 bidons de lait par jour, il reste quelques moutons en périphérie du bourg, les clapiers à lapins et volailles ont presque disparu car il n'en reste qu'en deux endroits et encore en toute petite quantité !...

Judith Davis, Blandouet.



Quand la terre pouvait mais le ciel ne voulait...

« C'est sans discuter que la terre donnait tout ce dont on pouvait avoir besoin pour vivre... » écrit Jean Clair dans les lignes de son ouvrage reprises en première page. Les deux documents suivants nous rappellent qu'il arrivait parfois que le ciel ne permette pas aux hommes de profiter des fruits de la terre.

« L'année 1769 fut particulièrement malheureuse pour la contrée. Le 28 mai, « une grêle affreuse » ravagea les récoltes, particulièrement à Blandouet où elle était de la grosseur d'un œuf d'oie. La famine s'en suivit. Les habitants à « la figure pâle, jaune,

décharnée », transis de froid, à jeun jusqu'au soir fort tard, n'entroient dans les maisons charitables que pour y donner le spectacle douloureux d'un évanouissement subit, accompagné de nausées et de maux de cœur qui leur faisoient vomir des choux ou du marc bouilli dont ils s'étoient nourris avant de laisser leurs enfants et leurs maisons à l'abandon. Plusieurs apportoient du pain de gland et de racine de fougère, ce qui formait un pain noir et gluant comme de la suie de cheminée. »

Extrait du « dictionnaire de l'Abbé Angot, Blandouet, notes historiques (Arch. De la S., GG. Reg. par.de Loué) »

Quand la classe pauvre et laborieuse suzannaise manquait de pain

« Par suite du déclin rapide, à partir de 1830, des industries (moulins à blé, à drap, papeteries, tanneries...) installées à Sainte-Suzanne, la plus grande partie de la population d'alors est composée de journaliers employés soit dans les fermes comme ouvriers agricoles, soit dans les « usines à farine ». Or, les cultivateurs ont surtout besoin de personnel d'avril à novembre et les meuniers d'août à décembre. Le travail ne peut être trouvé bien loin et la misère est grande chaque « mauvaise saison » ; il est indispensable de fournir aux journaliers de quoi acheter du pain. La population aisée devra se montrer charitable, aussi bien par esprit de solidarité que par réflexe de défense, pour éviter les dangers de la mendicité.

Le 19 décembre 1841, la commune de Sainte-Suzanne accepte de monsieur Coutelle de La Houssaye un legs de 150 francs « à distribuer aux pauvres en pain et en argent ».

En janvier 1844, le maire taxe le prix de vente du pain à 37 centimes pour le « pain mollet » d'un kilo, 32 centimes pour le « pain bis blanc », et 22 centimes pour le « pain bis ». Ces prix sont abaissés à 32 c., 27 c. et 20 c. le 19 mai 1844.

Mais en janvier 1845, la situation s'aggrave : l'hiver est très rigoureux, les céréales sont très chères, et les habitants manquent de pain.

« Pour satisfaire aux besoins pressants (sic) de la classe pauvre et laborieuse, sans avoir recours à un impôt extraordinaire dont la charge pèserait lourd sur l'agriculture et le commerce, et dont la rentrée ne pourrait d'ailleurs se faire assez à tems (sic), le maire a cru devoir faire appel aux habitants de la commune, et a ouvert le 22 avril présent mois, une souscription qui s'élève aujourd'hui à 2100 francs, destinée à des travaux de charité ».

Il existe par ailleurs dans la commune une Société des dames charitables pour le soulagement des pauvres malades. Elles font elles-mêmes la quête, tous les dimanches et fêtes, à l'église, et, avec les ressources qu'elles se procurent ainsi, elles distribuent aux malades les secours dont ils ont besoin en pain, viande, vin, linge et médicaments.

Le curé Monguillon fait en chaire, le 20 janvier 1867, l'inventaire de ce que les Dames de charité avaient distribué en 1866 : 477 livres de pain blanc, 30 bouteilles de vin, 188 livres de viande, 64 livres de sucre, 59 livres de beurre ainsi que des draps aux malades.

Le 11 février 1855, les besoins de la classe ouvrière s'étant accrus par la rigueur de l'hiver, « la commune de Sainte-Suzanne se voit obligée d'employer la plus forte partie des fonds de secours recueillis à former un grenier d'abondance, au moyen duquel une commission ad hoc délivre le blé à raison de 4 francs le double décalitre de froment, et de 1,75 francs le double décalitre d'orge, ce qui produit le meilleur effet ».

Jean-Pierre Morteveille, Sainte Suzanne, à partir d'archives communales.

Le repas du midi avant la cantine

C'est en 1959 que monsieur et madame Perrier sont arrivés à Blandouet. Ils tenaient le café-tabac, la régie et même le téléphone public, à cette époque là il n'y avait pas encore les cabines dans les petits villages. Deux ans après leur arrivée, maman leur a demandé s'il était possible de nourrir Louissette (ma sœur aînée), le midi les jours d'école. Les premiers temps maman préparait le repas que Louissette emmenait le matin avec son cartable. Madame Perrier, le réchauffait le midi.

Peu de temps après, Louissette était accompagnée d'autres enfants : Jean-Yves, Eliane et Marie-Jo, André, Michel et Christine, Régine et Jocelyne, d'autres sœurs et de Marcel et Bernard, mes frères aînés. Madame Perrier a eu ainsi jusqu'à treize enfants simultanément autour de sa table familiale (c'est le moins que l'on puisse dire !), sans compter mademoiselle Meslet, l'institutrice remplaçante de madame Lepec qui était en congé maternité. C'est à ce moment-là que maman arrêta de fournir la nourriture, car il fut plus simple de payer les repas, comme les autres familles. Quand certains enfants étaient d'âge de partir au collège, d'autres arrivaient et ceci durant une huitaine d'années, si bien qu'aujourd'hui madame Perrier se demande comment elle pouvait faire face, alors qu'à cette époque-là, en plus de son commerce, de ses deux enfants, Jean-Yves et Marie-France, elle lavait encore son linge au lavoir de Blandouet.

Quant à moi, je n'y suis allée qu'une année, car monsieur et madame Perrier ont déménagé. Entre-temps, ma grand-mère paternelle est venue s'installer dans le bourg de Blandouet et a pris le relais pour ses petits-enfants. Maman fournissait à nouveau la nourriture que grand-mère préparait. Nous lui rendions visite le matin avant d'aller à l'école. Déjà, certains plats, comme le riz au lait et les pommes de terres en dés par exemple, étaient sur le coin à droite de la cuisinière à bois en train de mijoter.

Bien que nous savions ce que nous allions manger, la première chose que nous faisions le midi était de soulever les couvercles pour savourer déjà le bon fumet qui s'échappait et qui venait titiller nos narines avant de pouvoir délecter nos papilles. Cette cuisson lente au feu de bois donnait une saveur aux plats les plus simples, une saveur que l'on a du mal à retrouver aujourd'hui.

C'est en 1975 que grand-mère est tombée malade et, ne pouvant plus nous accueillir, nous avons fini notre année en prenant les repas chez monsieur et madame Tavenon, l'instituteur du village. Quand il faisait beau, nous mangions sous le préau et par mauvais temps, autour de leur table.

L'année suivante en 1976 à la rentrée, les enfants de l'école ont pu bénéficier d'une cantine à Blandouet ; elle débuta avec 37 enfants. Martine Tavenon était la cantinière ; tous les jours elle allait chercher les repas préparés à la cuisine de Chammes et s'occupait des enfants et du ménage. Cette année-là aussi, le transport scolaire a vu le jour pour notre commune. Oui, mais là c'est une autre histoire qui commence.

Josiane Bouteloup, Blandouet, avec la complicité de Marie-Jo Perrier.

Repas des écoliers chez l'habitant !!!

Maman, Alphonsine Huet, est née en 1898. Dans sa vie, elle a accouché 22 enfants sur Blandouet et aux alentours car elle assistait le docteur et c'est peut-être pour ça que, plus ou moins à la demande de gens connus qui habitaient assez loin du bourg, elle a accepté d'accueillir leurs enfants pour le repas du midi, l'idée lui est aussi venue parce qu'il fallait quelqu'un. Elle a commencé dans les années 30, peut-être en 1933, c'était pour rendre service mais elle était payée, elle prenait tant par jour, je me rappelle plus combien mais c'était pas élevé !!

Les premières à venir à la maison, c'étaient les deux petites Desforges, Germaine et Alice, j'étais à l'école avec elles. Il y a eu aussi les Leterme, Henri et Albert, les trois Nicollo, Lucien, Raymond et Angèle, eux sont venus longtemps à la maison.

Pour aller à l'école, les enfants venaient à pied ; les petits Nicollo par exemple, habitaient aux Ménestières en face de chez les Villain actuels, ça leur faisait bien 3 ou 4 kilomètres. Les Leterme venaient de la Perrière plus loin que la Büchetière, tout là-bas avant la grand-route nationale, ils faisaient partie de St Denis d'Orques mais ils venaient à l'école à Blandouet, les Desforges habitaient aux Bouts de Landes en face la Moutellière.

Le matin, ils apportaient ce qu'il fallait faire chauffer. Ils ne participaient pas au repas car tout était prêt quand ils arrivaient le midi. Maman préparait ce que chacun apportait, s'ils avaient des crêpes à faire réchauffer, elle les réchauffait, certains mangeaient un œuf à la coque, elle les faisait cuire. Ils se chamaillaient pour un œuf à la coque, les 2 petits Leterme !! Je m'en rappelle toujours, ils se battaient pour avoir le plus gros et maman avait été obligée de faire des tours pour avoir la paix. Qu'est ce que ça me faisait rire, à l'époque !!! En entrée, maman faisait toujours de la soupe avec les légumes du jardin qu'elle cultivait. Elle bêchait, semait, plantait, récoltait et tout ça, toute seule, papa avait autre chose à faire. Ça faisait une grande table, car nous, nous étions déjà six. En réalité, il y avait 2 tables et on pouvait être jusqu'à 11 pour le repas. Moi, j'étais contente car j'avais toujours les copains et copines de l'école. Quand le repas était fini, on allait jouer dehors, en attendant la classe. On ne débarrassait pas la table et on ne faisait pas la vaisselle, c'est maman qui faisait tout. **Odette Moquereau, Evron, avec la complicité de Nelly Dorizon.**



Souvenirs de cantine

Mes premiers souvenirs de cantine remontent au début des années soixante à Neuville.

Je détestais la cantine !!! Et pourtant, j'y ai mangé pendant plus de quarante ans !!! J'avais l'impression de ne manger que des choses « pas bonnes » : soupe tous les jours (pour grandir ?), pot-au-feu plein de gras (je déteste le gras !), hachis... pain d'épice (un dessert très exotique que j'appréciais modérément)... Plusieurs fois, la bouchée a eu tendance à vouloir remonter au lieu de suivre la pente naturelle vers l'estomac ! Le directeur d'école par ailleurs gestionnaire de la cantine était inflexible : il fallait finir son assiette ! Après tout, nos parents payaient pour ça. Moi, j'avais remarqué que lui, il n'y mangeait pas à la cantine !!! Donc, le Père Noël ayant eu la bonne idée de m'amener un petit vélo à Noël, mon expérience de la cantine a été brève !!! La cantine de maman était bien meilleure !

Deuxième étape : l'internat au lycée Municipal de Sillé-le-Guillaume et la découverte d'une autre cuisine: les épinards hachés dont l'aspect me dégoûtait (alors que c'est bon, les épinards !!!), ou les friands au fromage et le poisson pané

que j'appréciais énormément... Là encore, une surveillance s'exerçait sur notre assiette. Le principal passait entre les tables : c'est sa femme qui remplissait les fonctions d'intendante et il fallait que cela fonctionne dans la limite des budgets impartis. Quand on « faisait nos difficiles », une tartine de moutarde évitait la sensation de creux dans l'estomac. Mais, il fallait rester discret. Une fois, dans la suite logique de mai 68, on a même fait une grève de la cantine sous l'impulsion des « grands » : les élèves du lycée !

Ensuite, j'ai connu la cuisine de l'Ecole Normale et je me suis réconciliée avec la « cantine » ; j'avais appris à apprécier les nouvelles saveurs et le cuisinier avait sûrement des consignes et des moyens financiers dignes des futurs enseignants que nous étions ! Devenue institutrice, j'ai fréquenté les cantines en qualité de surveillante. En milieu rural, je « bénéficiais » d'un régime particulier : la surveillance de cantine en échange du repas. Un vrai travail éducatif qui ne laisse pas de « temps mort » dans la journée. Dans le même temps nos collègues citadins étaient (bien) payés à l'heure de surveillance... J'ai apprécié ces cantines à la cuisine familiale où la maîtresse des lieux s'évertuait à faire évoluer les menus en fonction des goûts des enfants, à préparer avec talent des plats variés, à recycler les restes... sans que nous n'ayons jamais connu d'intoxication alimentaire!

Tout cela dans le respect des enfants et de leurs familles en accord avec le responsable de la gestion qui devait souvent faire le maximum avec peu de moyens.

Souvenirs de cantinière

J'ai connu madame Delhommais à mon arrivée à Chemiré en 1975 ; elle officiait depuis déjà 8 ans.

Comme souvent à l'époque, la cantine avait été créée par le directeur de l'école (et maire) monsieur Sadania pour permettre à chaque enfant de pouvoir bénéficier d'un repas chaud tous les midis des jours d'école (délibération du conseil municipal le 14 juin 1959).

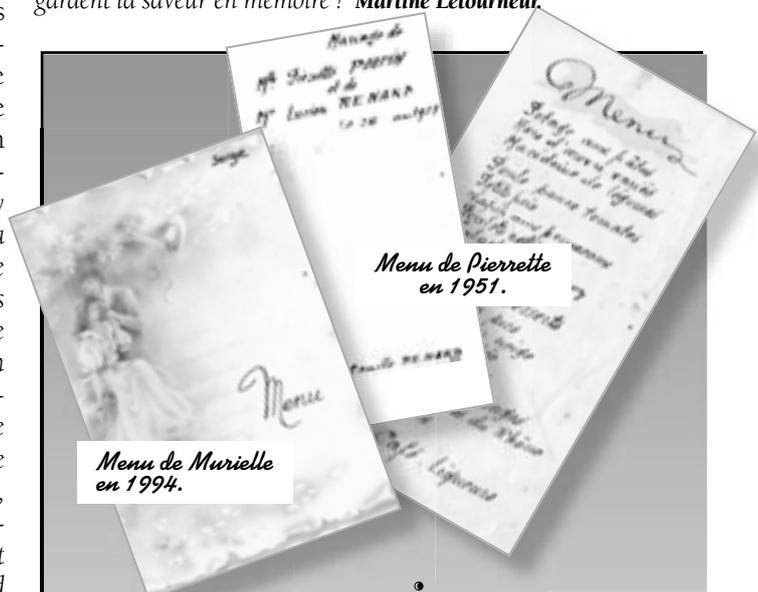
La première cantinière a été Mme Victorine Guillochon avec un salaire annuel de 125 000 francs. Mademoiselle Pageot, directrice de l'école de filles est devenue gestionnaire en septembre 1960. Madame Hersent a pris la fonction de cantinière en 1961. Le 9 avril 1961, un inventaire des biens communaux est fait pour l'évaluation du patrimoine communal. Cantine : une cuisinière, un réchaud à gaz, un évier, 7 tables neuves, 2 anciennes, 46 tabourets, et du matériel divers (vaisselle, ustensiles de cuisine...). Marie-Thérèse Delhommais a pris ses fonctions en 1967 sous la direction de mademoiselle Pageot, directrice de l'école. C'est à cette époque que le conseil municipal décide l'installation d'un branchement d'eau à la cantine, avant cela : il fallait tirer l'eau à la pompe. Elle témoigne : En 1967, il y avait 104 enfants à l'école, 76 mangeaient à la cantine. La cantine était installée au rez-de-chaussée du presbytère. De chaque côté de la cuisine se trouvait une salle. Les garçons mangeaient dans la salle de droite, les filles dans la salle de gauche. Chaque salle était surveillée par un maître en échange de la gratuité de son repas. Les conditions de confort étaient précaires : j'allais chercher l'eau à la pompe dans la cour et je mettais l'eau à chauffer pour la vaisselle sur le fourneau à charbon que j'allumais dès mon arrivée, le matin. Toute la « pluche » se faisait à la main. Je possédais aussi un gaz à deux feux. Le réseau électrique était réduit à sa plus simple expression : une ampoule au plafond



Adieu école et cantine :
de part de M. Massais
et Mme Delhommais au
milieu d'anciens élèves.

suffisait à éclairer les pièces. J'avais constaté que les enfants n'aimaient pas la tête roulée, ni les pois cassés. Au lieu de jeter les restes... ou de les recycler en nourriture pour animaux, je me suis permis de signaler ce fait à la responsable. Après tout, les parents payaient : c'était normal que leur enfant mange ! Elle a été choquée... puis après réflexion, elle a accepté d'apporter des changements à ses menus. Ce qui paraissait « incroyable », est devenu vrai... On a eu du poulet, du lapin, du rosbif au menu... et les pois cassés ont été remplacés par... des frites. J'ai cru vivre un cauchemar la première fois que j'ai dû cuisiner des frites dans de la graisse de rillettes pour environ 70 enfants : eux, ils ont adoré !!! Les enfants étaient gentils, polis... mais ils pouvaient être rusés, comme cette petite fille qui demandait régulièrement ce qu'elle mangerait le lendemain et qui, par hasard, était absente le jour du boeuf au riz ! Pour d'autres, le cauchemar s'appelait : riz, lentilles ou saumonette... Les parents

passaient voir si ça se passait bien : si leur enfant mangeait bien et s'il « se tenait » bien. Par la même occasion, ils déposaient des légumes, des fruits... voir du boudin noir quand ils tuaient le cochon... La cantine a quitté le presbytère pour la petite salle des fêtes en 1986 (?) suite à un hiver rigoureux, je me suis retrouvée un matin sans eau au robinet : les canalisations avaient gelé. Le plombier qui était aussi conseiller municipal a alerté monsieur le maire. Le « déménagement » a été très rapide ; il a été possible car le nombre d'enfants n'excédait pas 20. Là, c'était : chauffage électrique (fini le poêle !), chauffe-eau, pièce claire et même si la cuisine et la salle à manger ne faisaient qu'un, on s'y sentait bien : une grande famille !!! C'est à cette époque que la pub « Merci Mamie Nova » a inspiré la petite Aurélie qui m'a baptisée « Mémé Cantine ». Un surnom que j'ai gardé longtemps. L'école a fermé en 1992 faute d'effectifs suffisants, j'ai pris ma retraite après 25 ans de bons souvenirs malgré le travail. Mon plus grand plaisir, c'est quand d'anciens rationnaires me parlent des plats qu'ils appréciaient particulièrement et dont ils gardent la saveur en mémoire ! **Martine Letourneur.**



Menus de mariages : que de changements en 40 ans !

Quarante-trois ans se sont écoulés entre le menu de mariage de la grand-mère Pierrette Poupin (1951) et celui de sa petite fille Murielle Grandin en 1994.

En 1951, le carton du menu est très sobre, il ne comporte qu'un seul feuillet écrit à la main avec application et à l'encre. En revanche, le repas est très copieux : on y trouve 3 entrées, 3 viandes, 3 desserts. Le nom des plats est sans surprise sous forme d'appellation classique.

En 1994, le carton du menu est plus sophistiqué, plus travaillé du point de vue de l'esthétique, il se présente sur 2 volets : la première page est illustrée, en couleur pastel, de l'image idyllique d'un jeune couple entouré de fleurs et le menu est dactylographié par Murielle. Le contenu du repas est plus sobre : 1 entrée, 1 poisson, 1 viande, 1 dessert. Une particularité cependant, chacun de ces plats est présenté sous forme de devinettes.

Pour les deux menus, la diversité des vins est sensiblement la même, on boit autant en 1994 qu'en 1951, par contre on a sérieusement diminué la quantité de nourriture. **Josette Grandin, Etival-en-Charnie.**

Notre alimentation d'autrefois

Tôt le matin à la campagne, les gens mangeaient souvent la soupe à l'oignon, des harengs saurs ou des sardines salées avec une tartine de beurre, le tout accompagné d'une tasse de café (qui était le plus souvent fait avec un mélange de café et de chicorée).

Vers 9 heures, quand les chevaux et les vaches étaient soignés, les hommes revenaient casser la croûte avec du pain et des rillettes, mais aussi une pomme cuite sur le grill au feu de la cheminée. Ensuite, ils repartaient avec les chevaux au travail des champs.

À midi, tout le monde revenait à table, on commençait par un bon potage fait avec de bons légumes : poireaux, choux pommes, pommes de terre et carottes (à cette époque là, ils n'étaient pas traités !). Souvent, on ajoutait à la cuisson du lard salé conservé dans une houle. Après la soupe, le morceau de lard à bouillir était mangé à la vinaigrette. En fin de repas, il y avait toujours une pomme ou une poire (production de la ferme), ou des confitures : gelées de coings, de groseilles à grappes, ou encore de conserves de poires ou prunes faites maison. Et pour finir il y avait encore une tasse de café et pour les hommes un peu d'eau de vie fabriquée par le fermier à partir de son cidre qui était la boisson traditionnelle, jamais achetée mais toujours faite à la ferme car on disait toujours « faire son boire » (l'eau de vie était

aussi appelée « la goutte » pour les gens qui en faisaient leur métier).

En milieu de l'après-midi, la collation, c'était une miotée au lait ou au cidre avec une tartine de rillettes et un fromage blanc fait encore maison appelé caillotin.

En fin de journée, nous avions le souper qui était composé de : potage de légumes ou soupe au pain, des rillettes, une salade de pommes de terre et l'hiver une pomme cuite.

Les gens du bourg mangeaient un peu différemment car le matin, ils trempaient du pain grillé dans un bol de café. Les autres repas, c'était souvent comme à la campagne, sauf que les gens achetaient plus de chose, en particulier de la viande chez le boucher. La viande était conservée dans un garde-manger à la cave car à l'époque nous n'avions pas de frigidaire. Pour Noël on faisait une soupe au potiron, ou à la morue, ou avec une oie. Le midi, pour changer le menu et en particulier le dimanche, on mangeait du lapin ou une volaille. Le matin, certaines personnes prenaient un œuf à la coque.

Jean-Claude Dorizon, avec la complicité de Fernande Ausselin.



Fernande Ausselin et sa fille.



L'épicerie aujourd'hui.



Que vendait-t'on à l'épicerie ?

Dans les petits bourgs comme chez nous, on vendait tout ce qui nous était demandé, sauf de la viande ! Pour l'alimentation, bien sûr de l'épicerie : riz, pâtes, des conserves, on avait des barriques de sardines ou de bouffis de 6 kilos, les poissons étaient vendus à l'unité, du café que l'on moulinait nous-même au comptoir. On vendait des fruits, en particulier nous avions toujours un beau régime de bananes pendu au plafond. En plus de l'épicerie nous avions de la mercerie : du fil, des boutons, du gros grain, des aiguilles, on vendait aussi de la laine... Bien sûr aussi on vendait du vin et un peu d'apéritif : du Byrrh, du Cinzano. Et puis on a vendu la lessive : fini les techniques anciennes avec de la cendre à bouillir ! Et le linge était garanti plus blanc sans effort comme le disait la publicité de l'époque. On avait aussi le dépôt de pain car à cette époque les gens ne faisaient plus leur pain. C'était Roland Gautier de Saint Denis d'Orques qui passait pour nous livrer avec sa 2 CV camionnette, son pain mis

dans des sacs en toile, nous, nous avions une grande huche dans laquelle on mettait les pains debout ! Ça sentait bon le pain quand on ouvrait le couvercle !... En campagne on achetait exclusivement du gros pain de 6 livres, parfois de 11 livres et on ajoutait une tranche après pesée pour ajuster le poids à peu près. Les gens venaient le dimanche après la messe, mais aussi une autre fois dans la semaine. Le pain se conservait longtemps.

Notre petit commerce était ouvert tout le temps du matin au soir, une sonnette nous avertissait de l'entrée de quelqu'un. On rendait aussi beaucoup de services aux gens car par exemple on a été longtemps à avoir un téléphone public pour toute raison d'importance (on ne téléphonait pas pour le plaisir comme maintenant !), pour appeler le vétérinaire par exemple... Les communications étaient payées au temps passé.

C'était le bon temps car on voyait beaucoup de monde chez nous à l'épicerie...

Jean-Claude Dorizon, avec la complicité de Fernande Ausselin.



Les boîtes de famille.

La fête, quand les commerçants passaient à Neuville



De toute mon enfance à « La butte du gros chêne » à Neuville en Charnie, j'ai le souvenir de cette « fête » que représentait le passage des commerçants.

Les épiciers : Le « père Planchenault » coiffé d'un large béret posé de travers et d'une blouse grise comme sa camionnette, remplie à ras bord de tout ce qu'elle pouvait contenir et qui était représentatif de ce qu'on pouvait trouver dans la boutique. Maman lui vendait les oeufs de ses poules, cette somme était déduite des achats qu'elle faisait. Pas de superflu, mais le nécessaire : le café, le sucre, la farine, la lessive (Bonux et ses cadeaux), des sardines fraîches ou salées qu'on faisait griller à la porte de la cuisinière à bois..., le chocolat Poulain, son album et ses images..., l'extrait Noiroit qui permettait de fabriquer ses liqueurs avec l'eau de vie locale....Et puis, c'étaient les « points » qu'on cumulait pour obtenir un cadeau (vaisselle le plus souvent; mais aussi un « baigneur » pour le Noël des petites !). Plus tard, ce seront les « bons épargne » et leurs catalogues : pendant toute l'année, on programait des achats de « timbres » qu'on collait pour s'offrir un appareil électroménager, des verres, des plats en inox estampillés Guy Degrenne, un service à vaisselle... Dans les années soixante-dix, monsieur Planchenault part à la retraite, il est remplacé par monsieur Fouché. La tournée des épiciers de Chemiré s'arrête vers 1975. « Les Comptoirs Modernes » de Torcé en Charnie faisaient aussi une tournée sur Neuville, camion conduit par monsieur Montaville. Renée Renard se souvient : *« Les premiers Comptoirs Modernes se sont installés à Torcé dans les années 1955. Ce petit supermarché alimentaire m'a contactée pour porter au domicile des particuliers la publicité de ce magasin pour les communes de Torcé et les lieux-dits Launay et Bouillé. On me payait au nombre de catalogues distribués »*

Les bouchers : Le boucher de Torcé venait le vendredi : ce fut d'abord monsieur Chaumont, puis monsieur Vétillard. Là encore la tournée s'est arrêtée dans les années début 80. La boucherie Faguin de Parennes passait également; remplacée par monsieur Seigneur puis par Pierre Sourty jusque dans les années 80. L'un offrait une tranche de saucisson à l'ail, l'autre une rondelle de roulade au jambon...

Les laitages : Pendant des années, on s'est ravitaillé en beurre et fromages (Carré de Rouez, camemberts Président) directement à la laiterie qui venait chercher le lait (Faussurier, puis Besnier à Rouez). On trouvait la commande dans le fond du bidon en été, il ne fallait pas trop tarder car ça coulait !!! Grâce à ces achats, on a pu faire une collection de poupées « folkloriques » : Bigouden, Auvergne, Alsace... Aujourd'hui, les technocrates de Bruxelles s'arracheraient certainement les cheveux : les normes, et

la chaîne du froid ??? Quand on habitait au fond de la campagne avec comme seul moyen de locomotion ses pieds ou son vélo, c'est un service qu'on appréciait ! On vivait plutôt en autarcie, on mangeait d'abord et avant tout, ce que l'on produisait : porc, volaille, lapin, lait et fromage blanc, oeufs, fruits et légumes du jardin.

Les boutiques : Dans le village, à Neuville, il y avait une épicerie tenue par Arlette Rondeau. Pour arrondir la somme de nos achats, on s'offrait parfois quelques caramels à 1 centime, ou un « Carambar » à 5 centimes. La boulangerie était tenue par monsieur et madame Denis. Le pain fabriqué au levain dans un four à bois était réputé et les clients venaient parfois de Sillé pour le déguster ! Côté friandise, c'était le royaume des chewing-gums : rose (style mini-malabar; perdant), vert (à la chlorophylle, gagnant : une petite photo des chanteurs yé-yé) ou noir (à la réglisse, je n'aime pas la réglisse mais on gagnait de grandes photos). Ces photos de Claude François, Sheila, Johnny, Sylvie, Franck Alamo... faisaient l'objet de transactions sur la cour de récréation de l'école.

A **Torcé**, les Comptoirs Modernes se sont d'abord installés près de chez Gendron (ancien électricien), le magasin était tenu par madame Cormier. Ensuite, ils se sont installés à la place de l'actuel Crédit Agricole (famille Montaville). Avant eux, se trouvait l'épicerie tenue par Charlotte Barrier. L'enseigne Spar était présente, sous la responsabilité de madame Peintre. A l'entrée de la route de Rouessé, se tenait une épicerie/ café tenue par Paulette Houdayer. Epicerie reprise par monsieur et madame Monsallier qui faisaient aussi bureau de tabac et régie. C'est là que j'allais récupérer les acquis pour mon grand-père qui était bouilleur de cru. J'étais très impressionnée par monsieur Monsallier qui se déplaçait en fauteuil roulant. Madame Leveau a pris leur succession... Je me souviens de la boulangerie Breux, le boulanger se ravitaillait chez mes parents en cerises aigres, pour confectionner des « pâtés » (ou chaussons) délicieux ! Maman assurait la cueillette tôt le matin avant de partir aux foins. A **Viviers**, papa se souvient de madame Manceau dont le mari était « marchand de peaux de lapins », la boutique se situait derrière l'église. Il y avait aussi madame Richet : j'adorais entrer dans cette épicerie pour le plaisir d'entendre le carillon ! La boulangerie était tenue par monsieur et madame Richefeu qui complétaient cette activité en tenant un café et en s'occupant de quelques vaches. Pendant les vacances, j'aimais beaucoup aller y chercher le pain pour ma grand-mère Guittet à cause de la pesée (morceau de pain qui permettait d'avoir exactement un pain de « quatre livres »). Quand elle était fraîche, elle avait du mal à arriver intacte à domicile ! Avec le cousin ou la cousine qui m'accompagnait, on la dégustait!... Madame Richefeu possédait une collection de bâtons qui lui servait à comptabiliser les pains achetés par certaines familles qui payaient au mois (un bâton pour la boulangerie et un pour le client; une coche pour chaque achat sur chaque bâton : en fin de mois, le compte était bon !). **Martine Letourneur.**

La tournée de l'épicier dans les années 60 à Etival-en-Charnie.

Tous les lundis, vers 19 heures, le camion gris et son avertisseur enrôlé annonçaient le passage de l'épicier ambulant, monsieur Planchenault. Nous lui achetions « trois fois rien ».

Du pétrole pour l'éclairage, du savon, de la lessive, de l'Ajax, de l'eau de javel pour l'entretien, sucre, café, chicorée, farine, huile, sel, poivre, moutarde pour l'alimentation. Exceptionnellement, nous lui prenions un litre de vin, quelques bananes et une boîte de sardines à l'huile. En contrepartie, il nous prenait nos œufs. Cela réduisait sérieusement la facture, parfois il nous rendait de l'argent !! Comme nous étions en fin de tournée, l'épicier descendait de son camion avec un litre de « Vieux pape » et un paquet de gaufrettes. C'était l'apéritif et l'occasion de raconter les potins du coin. Comment ne pas être nostalgique de cette époque quand nous voyons aujourd'hui les « grandes surfaces » grouiller comme des fourmilières !

Josette Grandin, Etival en Charnie.

La promenade aux escargots

Le premier mai, une « promenade » était proposée dans la forêt à la recherche du muguet sauvage qui fleurissait à profusion dans les bois de Saint-Nicolas.

Cette promenade s'achevait chez madame Peintre qui tenait l'hôtel restaurant situé au carrefour de la route de Viviers et de la route du Bois. Au menu : les célèbres escargots farcis cuisinés par Yvonne la maîtresse des lieux ! Un secret de cuisinière qu'elle a transmis à son successeur... et pourtant aujourd'hui, on ne déguste plus d'escargots farcis à l'hôtel....

Renée Renard née Quillet se souvient : « Vers les années 1950, l'hôtel tenu par madame Peintre à Torcé avait pour spécialité les escargots farcis. Les enfants de ma famille faisaient partie des fournisseurs et tant d'autres. Nous allions « aux limas » disait-on avec notre brin de noisetier avec un bout fourchu pour aller les chercher, même dans les orties. La nuit, on allait dans de vieux murs les chercher avec « un falot » : petite lampe à quatre facettes avec une bougie à l'intérieur. A chaque collecte, nous portions nos escargots par centaine à madame Peintre qui les stockait dans de grandes cages grillagées dans sa cave où elle les mettait à jeûner pour pouvoir les cuisiner après. Elle nous donnait 2 à 3 francs (centimes des anciens francs !) à cette époque par coquille de petit gris et jusqu'à 5 pour les gros blancs. Les voyageurs venaient parfois de très loin pour déguster ce plat très apprécié ».

Martine Letourneur,
avec la complicité de Renée Renard.



La tuerie d'un cochon

A la levée du jour, les hommes vont chercher le cochon dans la soue. Dans la cour, l'eau chauffée dans le grand chaudron de fonte. Une grande échelle est en appui contre le mur. Grandes bassines et seaux sont proches, prêts à servir. Un homme tient le porc par les pattes avant, un autre celles de derrière. On tranche la gorge du cochon avec un couteau super effilé pour récupérer le sang avec lequel on fera le boudin en mélangeant oignons, verts de poireaux, quelquefois

morceaux suivant les indications de la fermière. On hache les menus morceaux avec lesquels seront faits pâtés, saucisses et rillettes. Voilà une journée bien remplie et quelquefois, le soir, on partage quelques bons morceaux grillés avec les voisins.

Renée Renard, Chemiré-en-Charnie.



Les outils pour tuer le cochon.

morceaux de lard finement coupés. On jette de l'eau bouillante pour le laver le mieux possible et pouvoir lui enlever les poils appelés aussi « soies ». Après, il est posé sur un tas de paille qu'on enflamme pour finir de nettoyer sa peau. On le hisse et on l'accroche à l'échelle. Là, on le fend en deux pour l'éviscérer. On le laisse refroidir le temps de prendre une copieuse collation. Ensuite, on fait le boudin. On découpe le porc en



Le saigneur et ses outils.



Café-restaurant Peinte, à Torcé-Vivien, le jour de l'ouverture.

Souvenirs des escargots que faisait ma sœur, Yvonne Peintre.



« Faut se mettre à l'époque où c'est arrivé. Yvonne, ma sœur, était bonne et servait chez madame Thibault, à Torcé-en-Charnie. Elle avait 14, 15 ans, c'est tout. Elle avait fait son apprentissage et appris son métier à l'hôtel qui était au père de madame Thibault, Mathurin Beucher. C'est là qu'elle a appris à faire les escargots. Et puis quand elle s'est mariée les parents de madame Thibault ont laissé leur fond et l'ont mis à ma sœur. Depuis, ça a bien marché. Comme ça elle s'est trouvée en concurrence avec le café juste de l'autre côté de la route. Elle a

commencé, elle avait 25-26 ans. Il y a des gens qui passaient et qui demandaient « Est-ce que vous pouvez nous faire à manger ? ». Alors elle faisait à manger à un, puis à manger à d'autres. Elle n'a pas eu de formation spécifique. Mais comme c'était pas un restaurant et que son mari était maçon, alors ils ont fait des agrandissements. Toute la cour à ce moment-là n'était pas prise. Ils ont donc agrandi et fait une belle salle. Il y avait où mettre 50 personnes dedans. Il n'y avait point de bar, c'était comme dans l'ancien temps malgré tout.

L'idée de cuisiner des escargots est venue par madame Thibault, mais sa spécialité, c'était les écrevisses. C'est pas ma sœur qui a donc inventé le plat, mais elle a développé l'idée et elle avait sa façon de faire la farce. Les escargots en ce temps-là, c'était pas courant. C'était pas qu'avec le beurre, parce qu'elle mettait de la mie de pain dedans. C'était pas la recette des escargots que vous trouvez dans les hôtels. C'était une farce, une spécialité, parce que maintenant, les escargots, c'est le beurre persillé. Les enfants apportaient plein d'escargots. Elle les achetait 1 centime et les gros blancs 3 à 5 centimes. A l'époque, il n'y avait pas de boîtes, donc forcément, il fallait les faire dégorger, elle avait un grand parc dans son jardin. Elle mettait une brouettée de salades et ils mangeaient là-dedans. Après, au fur et à mesure des besoins, elle les sortait et les faisait jeûner d'abord, puis il fallait les mettre dans le sel pour qu'ils dégorgent. Ça bavait là-dedans ! Il y avait du boulot. Il faut enlever toute la partie de l'escargot, après ça il fallait bien nettoyer, puis les cuire deux heures dans un court-bouillon, c'est tout un boulot. Elle, elle préférait les blancs parce qu'ils étaient bien plus gros.

Elle faisait à peu près largement 10 000 escargots par an. Il venait des gens de Laval, de partout en ce temps-là. Elle faisait un commerce fou. Elle avait plusieurs femmes de journée. D'abord il y avait ma mère qui allait lui aider, qui était en retraite, et puis la mère Foulon. C'étaient des retraitées qu'elle embauchait pour nettoyer les escargots. Elles se réunissaient toute une bande de mères, comme ça, dans la cour. Elles s'entendaient bien, c'était bien. La grand-mère donnait toujours un coup de main derrière. Elle faisait la plonge, elle faisait des escargots, mais elle ne travaillait pas au restaurant. On n'avait pas la même notion de travailler à cette époque-là. Tout le monde travaillait, la grand-mère, les frères et sœurs, mais personne ne travaillait. Dès fois, il y avait du personnel quand même, mais la famille, il n'était point question de se faire payer, ni quoi que ce soit. Ils disaient « On verra ça plus tard, on se retrouvera plus tard ! » C'était plus familial, c'était plus naturel.

Dans la famille, tout le monde a fait des escargots, mais il n'y en a aucun qui les a faits aussi bien que la tante. On a gardé sa recette, la façon de faire la farce. Elle est même passée à la télé sur TF1, la tante avec ses escargots. C'était à « la roue de la fortune. » Elle avait parlé de la farce.

Marie-Louise Chaumont, et son mari Paul,
avec le concours de leur fils Yves et de leur petit-fils Nicolas.

La Charnie a-t-elle une cuisine traditionnelle ?

« Quand on dit authentique, traditionnel, c'est que ça ramène un souvenir, des souches, un lieu de création. »

Mario Martel, chef conseil à l'Institut culinaire du terroir - Québec.

On désigne généralement sous le vocable de « traditionnelle » la cuisine à la fois « populaire » et « régionale » par opposition à la cuisine des « chefs » et il suffit souvent de dire que telle recette était réalisée par notre grand-mère pour en déduire qu'il s'agit de cuisine traditionnelle.

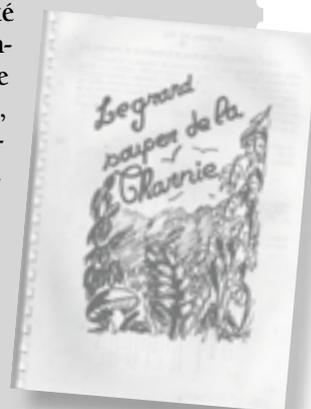
En effet, la cuisine traditionnelle vient d'abord d'une transmission familiale - « la recette de grand-mère » ou de « tante Eulalie » - et dépend bien sûr des ingrédients qu'on a à portée de la main.

La connaissance que nous en avons résulte de collectages dans notre propre famille ou auprès des « cuisinières » qui oeuvraient les jours de fêtes familiales (baptême, communion, mariage).

Un tel collectage a été réalisé dans les années 70 par Simone Morand qui a livré, dans ce que je considère comme « la bible » de la cuisine traditionnelle du Maine - Cuisine et Gastronomie du Maine, de la Touraine et de l'Anjou -, nombre de recettes recueillies

dans nos contrées. Et par chance pour le présent propos, ses collectages de fermes en auberge, de presbytère en château, l'ont conduite dans les contrées de la Charnie, ainsi qu'elle le raconte dans l'introduction.

... Nous avons pu faire pédestrement, le chemin qui mène à la forêt de Charnie que domine Sainte Suzanne, ravissant village fortifié. En forêt, nous avons cueilli le cèpe et la girolle, que les habitants du « Cul du Four¹ » ont, pour nous accommodés. A Souballon², nous avons goûté le pâté aux pommes, cuit avec amour, par le maître des lieux. Dans les haies, nous avons cueilli l'escargot que



nous avons préparé au beurre et à l'eau-de-vie de campagne. Nous y avons dégusté le gibier mariné au vin ou au cidre de la ferme, avec beaucoup d'oignons et de l'estragon... »

Simone MORAND in Cuisine et Gastronomie du Maine, de la Touraine et de l'Anjou – 1977. Editions Ouest-France.

Il en résulte une quinzaine de recettes estampillées « de la Charnie », recueillies soit à Blandouet, soit à Viviers, qui mettent en œuvre essentiellement le gibier, les escargots ou les champignons de la forêt. Mais ces recettes sont connues dans beaucoup d'autres endroits. Elles reposent, comme l'essentiel de la cuisine traditionnelle, sur un fonds commun de cette cuisine dite « bourgeoise » diffusée très largement à partir du 19^{ème} siècle notamment par les manuels d'enseignement à l'usage des « jeunes filles ». Alors, en quoi sont-elles traditionnelles « de la Charnie » ?

Ce qui va les différencier, c'est d'abord le savoir-faire de la cuisinière, la touche personnelle, et puis bien sûr, les produits localement à disposition. Peu étonnant, dans ce cas, qu'on y trouve du gibier, des champignons des bois, la forêt y pourvoit.

Toutefois, parmi ces recettes, une mérite qu'on s'y attarde, tant elle est différente de toutes les adaptations habituelles de la recette commune : je veux parler du « grand pot-au-feu du Cul du Four ». Cette recette surprend tout d'abord par la richesse et la variété des viandes entrant dans sa composition : pas moins de six différentes, mêlant le bœuf, le porc, la volaille et le gibier auxquels on ajoute saucisson à l'ail et saucisses fumées. Elle surprend encore par l'absence de choux. Et elle surprend surtout par un petit accent méditerranéen avec les petites tomates, rissolées à part au beurre et avec de l'ail, qui sont servies avec ce plat de fête. Car, tel qu'il se présente, ce pot-au-feu est un plat de grande occasion. Pour ma part, je pencherais volontiers pour un repas de battage, ce qui expliquerait l'absence de choux et surtout la présence de tomates qui, soit dit en passant, perdraient toute leur saveur si on les mettait à cuire dans le bouillon. Voilà un plat qui mériterait de retrouver une place de choix sur les tables de la Charnie, tant il est riche en goût. Je le sais, je l'ai cuisiné !

Raphaël Veillepeau, Jublains.

¹ Hameau commune de Blandouet. Dictionnaire topographique de la Mayenne – Léon Maître – 1878.

² Ferme et écart commune du Viviers. Dictionnaire topographique de la Mayenne – Léon Maître – 1878.

D'auberge en auberge



Images d'hier

La photo du « café Peintre », flambant neuf, qui s'affiche fièrement dans le sourire de sa jeune patronne et sous l'inscription défraîchie « café Beucher », les cartes postales jaunies du « café de la place G. Durand », puis tenu par Richer, la plaque brillante d'une auberge fantôme d'un pays disparu, toute une histoire est là en filigrane de ces quelques images, celle de la restauration en milieu rural.

À Torcé, à Chemiré-en-Charnie devenue « Chemiré-en-Charme », en Erve et Vègre et dans bien d'autres lieux de Charnie, les traces sont encore là, muettes, sur les murs façades des maisons de nos bourgs, mais pour combien de temps ? Et comment regarder ces inscriptions sans que revienne l'écho de ces conversations, discussions, allocutions, déclarations, confidences, de toutes ces paroles échangées, écoutées, entendues qui ont su de tout temps si bien s'accommoder de la compagnie d'un plat et d'un verre ?

Dans le prolongement du récit de Louis Morteveille et de l'article de son fils, Jean-Pierre, sur le Lion d'Or à Sainte Suzanne (PBI n°9), les Ateliers d'histoire de la Charnie sont prêts à recueillir l'histoire de cette vie à table avant qu'elle ne s'efface à son tour de nos mémoires. Alors faites-nous signe. Chaque numéro du petit Babillard illustré ne fait qu'ouvrir un dossier. En s'y mettant tous, ils continueront à vivre et à servir pour demain. **Frédéric Baudry.**

Un label disparu.



Anciens ! toujours présents



Cuisinière pour le plaisir des autres.

Pendant plusieurs années, entre 1970 et 1980, on m'a demandé de préparer les repas de communion à Chemiré et aux alentours. Je les préparais toute seule. J'ai en ai fait peut-être 20 ou 25 pour mon plus grand plaisir, c'était bénévole, j'avais juste des pourboires. Il y avait souvent entre 25 et 30 invités. Ces repas, je les faisais sur place chez les gens, il y avait ce qu'il fallait.

La veille, le samedi après-midi, j'allais faire cuire le colin, la langue et les légumes, vider les tomates, laver la salade... Le dimanche, j'arrivais à 5 heures du matin, je mettais mon tablier blanc pour cuisiner et dresser les plats, après avoir bu un bon café. Fallait pas mettre les pieds dans le même sabot !!! Dans chaque famille, on retrouvait à peu près les mêmes plats. Il y avait toujours du colin que je reconstituais et que je décorais avec des paniers de tomates garnis de macédoine à la mayonnaise. Ensuite, c'était une langue à la sauce piquante et puis soit du rôti de veau avec des petits pois, soit du gigot d'agneau aux flageolets ou bien du poulet haricots verts, de la salade, du fromage, la pièce montée, des fruits, le café arrosé et parfois de la liqueur. Et je remettais ça pour le dîner avec du potage, de la volaille et ses légumes, de la salade, fromage, dessert sans oublier le café arrosé. Pour faire le service, les gens embauchaient des serveuses.

Je me rappelle en 63 pour un réveillon de Noël à la Mordantière, avoir fait 20 bûches (pas en bois) mais au chocolat. Ça faisait un sacré boulot !!! Régulièrement, j'allais aussi m'occuper des enfants de l'instituteur Yves Drouineau, je leur préparais le repas du soir. Ce n'était pas compliqué, c'était toujours des endives au jambon !!! Depuis ce temps là, il ne faut plus m'en parler et j'en mange jamais.

Alice Renard 81 ans, Chemiré-en-Charnie, avec la complicité de Josette Grandin.

A nous le souvenir...

Le Monument aux morts de Chemiré

Que signifie aujourd'hui ce monument érigé après la « Grande guerre »? Deux rendez-vous annuels: le 8 mai et le 11 novembre, où anciens combattants, moins nombreux au fil des années, élus et amis se retrouvent pour une commémoration... Mais quel sens cela a-t-il pour les absents, les jeunes et même pour les personnes présentes ?

A travers l'histoire de ce monument, c'est le destin tragique et la mémoire de 24 « enfants de Chemiré » que nous faisons revivre, de délibérations en courriers...

Le 15/09/1921, un devis estimatif d'un montant de 6 130 F est accepté par la Municipalité et transmis à la préfecture (vu et approuvé le 03/04/1922).

Le 13/11/1921, une délibération du conseil municipal sous la présidence de monsieur Houdinière, maire, fait état d'un accord passé entre lui-même et monsieur Camille Dubois, marbrier à Laval. Cette délibération reviendra approuvée le 31/03/1922 par le président A. Millerand, sous la responsabilité du ministre de l'Intérieur et enregistrée à la Préfecture le 19 avril 1922.

Le 28/01/1922, monsieur Dubois expédie un courrier à la mairie avec des dessins. La pose du monument est prévue pour les 15 ou 20 mars.

13/04/1922: Les marchés sont signés par les deux parties. Après réception du courrier du 14/04/1922, monsieur Dubois avertit de son arrivée par le train de 9h20, le jeudi suivant.

25/04/1922: Un courrier précise les conditions techniques de réussite d'un « bon béton solide », une partie du travail (cassage des pierres) devant être assurée par un cantonnier de la commune.

10/05/1922: M. Dubois signe un reçu confirmant qu'il lui a été versé un acompte de 2 000 F.

12/05/1922: M. Dubois fait état de frais supplémentaires et de la possibilité de poser un entourage en fer.

13/05/1922: La facture totale (provisoire!) du monument « en granit de Champagne, pierre du rocher » s'élève à 6 319,85 F d'où il convient de déduire les 2 000 F d'acompte.

10/06/1922: Une facture complémentaire de 170 F concernant la palme de bronze et divers frais (chemin de fer, timbres...) est adressée à la Mairie.

05/08/1922: une nouvelle facture de 150, 25 F est expédiée.

14/08/1922: facture de monsieur A. Guittet, portant sur la fourniture et pose d'un entourage en fer pour un montant de 950 F.

17/08/1922: Courrier adressé par M. Dubois récapitulant les sommes dues, soit 4 640 F.

08/10/1922: M Guittet signe un reçu pour un acompte de 300 F.

10/10/1922: Première lettre de rappel de monsieur Dubois, inquiet de ne pas être payé.

29/10/1922: Délibération du conseil municipal pour la réception des travaux concernant le monument aux Morts.

01/12/1922: Nouvelle relance de monsieur Dubois « Voilà plus de 6 mois que le monument est posé et je tiens essentiellement à encaisser la somme qui me revient. J'en ai besoin pour mon commerce ».

4/12/1922: Monsieur Dubois accuse réception de mandats reçus la veille.

20/12/1922: M. Dubois avertit par courrier de son passage le vendredi 22, date à laquelle il signe le reçu de la somme qui restait due.

On suppose que monsieur Guittet a été réglé des 650 F qui lui restaient dus!

24 noms sont gravés à jamais pour immortaliser nos Morts pour la France de 1914 à 1918.

Du côté des ateliers...

Ateliers, entrepôts, préparation... c'est ici que se fabrique l'histoire du pays de la Charnie, avec vous !

Les Ateliers d'histoire de la Charnie, chez Marie Nédélec, 5 place Adam Becker, 53270 Blandouet.

Atelier agriculture et forêt

L'aubépine

L'aubépine fleurit pendant le mois de mai, c'est le mois de Marie, la procession de la Fête-Dieu avec ses reposoirs fleuris. Cet arbuste miraculeux représentait la Vierge de la Passion, Notre-Dame des Sept



Douleurs, car si ses fleurs sont blanches, leurs étamines sont rouges comme des gouttes de sang, et ses rameaux piquants auraient formé la couronne d'épines du Christ.

Dans toute l'Europe, les aubépines déracinées étaient plantées sur la place des villages. On les décorait d'objets représentant la fécondité, puis on dansait autour d'elles, afin d'attirer la prospérité. L'arbuste tenait des pouvoirs : la foudre ne l'atteignait jamais, aussi pouvait-on s'abriter sous cet arbuste en toute sûreté pendant un orage. En Bretagne, des branches d'aubépine conservaient la viande et empêchaient le lait de tourner. Elle protégeait même le bétail contre les serpents. L'épine blanche était souveraine contre l'enfer et ses suppôts, particulièrement contre les envoûtements des sorcières et leur arbuste « l'épine noire », autrement dit le prunellier, utilisé par les magiciennes dans leurs maléfices. Il ne fallait sous aucun prétexte offenser ce buisson blanc sous peine de malheur.

L'aubépine possède un réel pouvoir thérapeutique. A la fin du XIX^e siècle les médecins américains redécouvrirent que sa fleur est un tonocardiaque puissant et un antispasmodique efficace.

Le saviez-vous : une des plus vieilles aubépines connues en France est estimée avoir plus de mille ans. Elle est située en Mayenne à Saint Mars sous la Futaie, sa hauteur est de 9 mètres. **Judith Davis.**

***Le Chêne tiré.** Les Ateliers poursuivent le recensement des arbres de la Charnie remarquables pour des raisons liées à l'histoire locale. Josette Grandin vient compléter l'album avec cette photo du Chêne tiré sur la commune de Chemiré, aujourd'hui disparu. Entre Livet-en-Charnie et Saint Leger-en-Charnie se cache un autre arbre fameux.*

D'avance merci à qui nous en enverra des photos d'hier et d'aujourd'hui, ainsi que son histoire et des anecdotes !

Le chêne tiré, 18 avril 1965.



Atelier histoire locale et vie publique L'histoire des deux canons de Sainte-Suzanne

Les renseignements relatant l'histoire de ces deux canons sont fournis par Monsieur Georges Barrier et par le lieutenant Colonel Aubagnac, conservateur du musée de l'artillerie, Draguignan.

Après la terrible guerre de 1914-18, chaque ville ou village de France construisit un monument aux morts sur son territoire. Le ministère de la guerre proposa des obus ou des canons pour aménager ces monuments. Sainte-Suzanne opta pour les deux, et il nous reste les obus situés de part et d'autre du monument, et deux canons autrichiens de 77 pris à l'ennemi.

En mai 1940, les Allemands occupent le pays, et arrivent à Ste Suzanne... Ils récupèrent les canons qui symbolisaient leur défaite de 1918. Ils les tractent à l'aide de chevaux, et les emportent... leur supériorité militaire en 1940 leur a permis de prendre deux canons français de marque Schneider, diamètre 105. Les Allemands les gardent comme butin de guerre et transforment les appareils de pointage de ceux-ci afin de les rendre opérationnels selon les caractéristiques allemandes.

En 1944, les forces américaines arrivent à Sainte Suzanne, libérant le territoire... Ces canons Schneider alors situés au Tertre Ganne, ont été utilisés par les allemands pour frapper le village (ainsi, il n'est pas impossible que l'école de garçons place Ambroise de Loré et la Maison Duval aient été touchées par ces obus). En nette infériorité, les Allemands fuient en emmenant les canons. Des charbonniers de bois les découvriront à Cheméré-le-Roi et les signalent aux forces alliées.

Le Maire délégué de l'époque, Monsieur Barrier demande aux américains d'accepter de redonner ces canons au village et les y laisser en souvenir des précédents canons autrichiens. Le Général Weaver, le Colonel Barth avec le lieutenant Hamilton acceptèrent... C'est ainsi que ces deux canons qui sont exposés au public sur le monument retracent le cruel souvenir de ces deux grandes guerres.

Quelle est l'histoire nationale de ces canons ?

Face à la menace grandissante de l'Allemagne, il fut décidé dans l'urgence d'acheter en 1939, 144 canons de 105 mm modèle 1934 à l'usine Schneider. Ces canons Schneider ont équipé une dizaine de groupements dans les régiments d'artillerie divisionnaires.

Lors de l'offensive de 1940, ces régiments se sont battus jusqu'à épuisement des hommes et des munitions ou sabordés avant reddition. Il ne reste plus que trois canons de ce type en France dont deux sont ici.

Archives mairie de Sainte Suzanne et association des Amis de Sainte Suzanne.

Atelier population et habitat Gustave Plu

Le petit Babillard illustré numéro 10 m'a bien intéressée, car il me rappelle de nombreux souvenirs de ma jeunesse. C'est là que j'apprends que Gustave Plu est décédé.

Je le connaissais bien depuis ma jeunesse, il habitait chez ses parents avec ses frères et sœurs dans une maison située sous le porche. Moi à cette époque, j'étais couturière à Saint Jean-sur-Erve chez madame Huchedé, c'était dans la même rue non loin de chez lui.

Plus tard, cette dame Huchedé, son mari et avec leurs deux filles sont allés habiter au lieu-dit « Les Croix » de Vaïges. Moi j'ai continué d'apprendre mon métier de couturière à St Jean, Gustave Plu, travaillait alors chez le maréchal-ferrant : monsieur Thébault. Chaque midi, après manger, avec son compagnon de travail, il allait faire un petit tour sur la route nationale, je le voyais passer devant la porte de chez ma patronne.

Tout cela me rappelle des souvenirs bien lointains. Je me souviens très souvent que des bons côtés et du meilleur de la personne

Petites gens, grandes figures



Charles de Gaulle au Champatoire, à Sainte-Suzanne.

Robert Gondard, quelqu'un qui sortait de l'ordinaire

Le Général de Gaulle passa à Sainte-Suzanne dans la nuit du samedi 9 août 1947. Il s'installa chez M. et Mme Gauvin, notaire, rue du Champatoire. Il venait de Laval, puis partit le dimanche 10 août à Mayenne pour être le soir à Alençon. Il voulait alors créer son parti, le RPF (Rassemblement du peuple français). Il avait fait lui-même le choix d'un petit village pour cette halte. Etant donnée sa grande taille, le menuisier lui rallongea le lit, et il reçut le meilleur accueil. Cependant, il était souffrant de migraine et réclama de l'aspirine... Monsieur Robert Gondard alla en acheter pour lui... et il ne fut jamais remboursé ! Robert était agriculteur à la ferme de la Sauvagère. Il s'occupait de « tout un tas de trucs » dit Michel son neveu, qui habite la Clairière, à Saint Georges-le-Fléchar. Il était président de la musique, des pompiers... Il fréquentait aussi beaucoup de beau monde après la guerre car c'était quelqu'un !... Travailleur, il avait de douze à quinze vaches laitières dont toute



De gauche à droite sur la photo n° 4 : M. Gondard, M. Georges Edin, les enfants Derieu, le Général de Gaulle, et Mme Derieu.

la production était utilisée pour la fabrication de beurre qu'il allait vendre en différents lieux et sur les marchés. Ensuite, il a aussi élevé des veaux dont il faisait le commerce. On le voyait toujours avec sa blouse de vacher... Et il portait toujours son chapeau et était reconnaissable à distance. C'était quelqu'un qui sortait de l'ordinaire, anecdote à son sujet : il n'a jamais voulu de cheval, tous les travaux de la ferme étaient faits grâce à deux bœufs de travail nommés par lui « Tambour et Major ». Robert Gondard était quelqu'un !...

Archives Mairie de Ste-Suzanne et Musée de l'Auditoire, et Michel Gondard, Saint Georges-le-Fléchar, son neveu.

NB : Georges Edin avait été l'un des chefs de la résistance locale durant la guerre.

La famille Moranne : des générations de charpentiers couvreurs...



Léon Moranne en 1954.

Raymond, l'aîné de la famille raconte : « Notre père : Léon Moranne a failli ne pas être charpentier couvreur comme dans la lignée de famille (l'arbre généalogique de notre famille le prédestinait...). Cependant, lui aussi l'est devenu après la guerre 14-18, on ne perd pas un savoir-faire familial depuis si longtemps qui d'après le beau frère, Georges

Ragot, remonterait jusqu'à la Révolution de 1789 ! Son père, son grand-père qui s'est mis à son compte dès 18 ans, son arrière grand-père l'étaient... Donc les enfants de Léon n'échapperaient pas à cette lignée de charpentiers couvreurs : c'est Raymond l'aîné qui va progressivement s'occuper de la charpente, Gérard le 2ème de la scierie, et enfin Georges de la partie des bureaux, une famille exceptionnelle... Et les trois frères ont travaillé ensemble toute leur vie, leur répartition des tâches s'est faite naturellement. Raymond est encore tout étonné de voir comment tout s'est déroulé aussi vite dans leur vie. L'entreprise

de famille Moranne a eu jusqu'à 7 ou 8 ouvriers qui étaient nourris sur l'entreprise du temps du père Léon. Installée tout d'abord vers 1920 à la mécanique près de la rivière (qui utilisait la force de l'eau), elle était équipée d'une scie à ruban moderne même si on utilisait encore la scie de long pour faire les tenons de charpente... Une pièce abattue était passée à la hache à blanchir, puis il fallait équarrir une face, ensuite c'était le travail de Gérard ou d'un des gars du sciage à la scierie... Puis on a acheté un pré, à droite du carrefour de la route de Chammes, car on n'avait pas assez d'espace. Gérard s'occupait de l'abattage et de la scierie flambante neuve et moderne : chariot de sciage, aspirateur à sciures... Moi je m'occupais de l'atelier de montage : il était suffisamment grand pour travailler à l'intérieur lorsqu'il faisait mauvais : nous tracions les fermes directement à même le sol, c'était une épure en vraie grandeur dont la précision était de quelques millimètres... C'était du bon boulot... Quand on avait besoin, la partie des bureaux était juste à droite, c'était pratique... Nous étions très connus et demandés pas seulement à Sainte Suzanne, car nous allions jusqu'à Laval et souvent vers Conlie, côté Sarthe... Je me souviens que nous avons été demandés en urgence pour un ouragan qui a eu lieu du côté de Malicorne, on aurait dit un bombardement : la gare, de nombreuses maisons n'avaient plus de toitures ! On faisait de la restauration, une douzaine de hangars agricoles par an, structure bois à couvrir en plaques de fibrociment ou en tôle, mais aussi du

pavillon neuf vers la fin ». Les frères Moranne ont vécu toute la transition vers le modernisme : « J'étais très habitué à la scie de long et je me souviens avoir fait une démonstration pour une fête au château ». Nous nous sommes équipés après nos outils à main avec lesquels on faisait du bon boulot, exemple : la tarière, puis le bédane, de toutes les machines modernes : scie radiale, mortaiseuse à chaîne, qui travaillaient bien mais dont la principale qualité était le rendement ! **Raymond Moranne, Sainte Suzanne**, avec la complicité de Jean-Claude Dorizon.

Charles Landais : des mains en or...

Charles est né 9^{ème} enfant d'une famille nombreuse qui a vu la disparition prématurée du papa, il avait alors 3 mois. Sa maman, qui avait 33 ans, a assumé seule les enfants, les plus grands partaient... Et lorsqu'elle travaillait du matin au soir dans les fermes, Charles s'assurait aussi seul... Je n'ai pas suivi la destinée familiale de travail dans les fermes dit-il... Retiré de l'école à 13 ans, j'étais « bicard, » chez monsieur et madame Hardy à la Taconnière. Or, ma mère reçut une demande insistante de la part d'un de nos voisins, Monsieur Tellier, en recherche d'apprenti charron. Il a eu raison de son opposition car, à l'époque de la fin de la guerre 39-45, il y avait du boulot et le patron avait bonne réputation, mais aussi celle de toucher à tous les métiers. C'est ainsi que je suis devenu apprenti charron chez Tellier en 45, mon CAP fut obtenu en 1948. Les roues de carrioles n'avaient pas de secret pour moi : le moyeu en ormeau étaient mis à bouillir au moins 2 heures, les rayons en frêne étaient enfoncés à la masse, il fallait de la précision ! On finissait la roue par le bandage en fer. Nous utilisions le bleu de charron que nous faisons nous-mêmes avec du blanc d'Espagne, mais aussi de l'ocre, c'étaient de bonnes peintures. Après le service militaire de 18 mois à l'époque, le métier de charron n'était plus intéressant car il y avait beaucoup moins de boulot au vu des débuts du machinisme agricole et de l'arrivée des premiers tracteurs (le premier que j'ai vu à Sainte Suzanne avait des chenilles !). Et chez Tellier qui avait 5 ouvriers dont un charron et un forgeron, il a fallu réduire le personnel : pendant la guerre on ne fabriquait rien car on obtenait rien : ni fer, ni caoutchouc pour bandage de roues. C'était mieux jusque dans les années 50 et puis en 18 mois, l'activité fut diminuée de moitié. J'ai reçu comme un coup de massue lorsque je me suis entendu dire « Je ne te reprends pas ». J'ai fait alors 6 mois chez Barrier Georges, en zinguerie car j'en avais fait un peu à mon CAP ainsi que de la ferblanterie. J'étais déjà à mon âge un peu polyvalent.... Et par le

destin, je me suis retrouvé à faire des placards dans la maison Moranne, c'est ainsi que Raymond m'a dit : « Puisque t'es là, tu restes avec moi... » J'étais devenu charpentier, couvreur, soudeur, menuisier à mes heures, ce n'était pas le travail qui manquait... Il y avait une bonne ambiance même si on avait des métiers très rudes. Nous étions souvent dehors par tous les temps. Je me souviens qu'une journée d'hiver très froide, il me fallait souder les gouttières pour faire la couverture le lendemain. J'avais un gant usagé qui laissait apparaître mon pouce gauche, j'en avais la « pinçonnée ». Je me chauffais la main comme je pouvais avec mon chalumeau. Merveille, ma douleur disparut mais parce que c'était gelé ! J'ai perdu toutes mes peaux après avoir eu le doigt tout bleu. On travaillait dur et souvent plus de 60 heures par semaine hors



Charles Landais.

transport avec un bout du samedi... Pourtant on était heureux, on rigolait bien plus que maintenant et on « dixheurait » tout le temps, pas seulement à la collation de dix heures avec un café, mais aussi souvent que l'on venait de terminer quelque chose d'important ou de faire un travail très dur... On n'était pas regardant aux dépassements d'horaire le soir. Et c'était régulièrement la fête quand, en fin de chantier on attachait le bouquet final sur le point le plus haut !

Charles Landais, Sainte Suzanne, avec la complicité de Jean-Claude Dorizon.

“J'ai lu avec attention...”

“Un article m'a beaucoup plu !”

“J'ai aimé...”

“Je souhaite proposer...”

“Cette photo m'a évoqué des tas de souvenirs !...”



Vos remarques, vos idées, faites-les nous connaître !

Les Ateliers d'histoire de la Charnie
Chez Marie Nédélec
5 place Adam Becker
53270 Blandouët

<http://ateliersdelacharnie.free.fr>

Merci !



Vous avez peut-être lu que l'on pouvait présenter les menus sous forme de devinettes dans les années 65-80. Alors, nous vous proposons de jouer et de trouver le nom des plats suivants, nous avons sélectionné les plus significatifs. Certains sont faciles, d'autres moins évidents à trouver.

- a. Les petits pois sont d'avril/ fanfare municipale
- b. La Fontaine en fit une fable/ Plus il sent loin, meilleur il est/ lâché de corbeau / respirez-moi / ronde de nos provinces
- c. Ils ont mûri pour vous/ régal des oiseaux/ pour se rafraîchir /corbeille fructidor/ retour du verger
- d. Elle ne mentira plus / la silencieuse sur tapis vert / menteuse et piquante
- e. Sourire du communiant / bienvenu aux invités
- f. Le joyeux col vert
- g. Temps noir suivi d'averses / petit brésilien et sa compagne / le vainqueur du sommeil
- h. Le loup ne l'a pas mangé / l'enfant gâté de la bergerie
- i. Elle a ouvert son cœur pour vous/ refuge de limaces/ ne fréquente que les huiles/ une feuille pour tous/ ce ne sont pas des feuilles d'impôts
- j. Rocher de la Charnie/ souvenir d'un beau jour
- k. Retour des flots bleus/ beauté de l'océan
- l. Fierté de nos basses-cours

Le poète et l'éleveur

Qui peut dire si c'est après avoir croisé les milliers d'oies allant de l'Abbaye d'Étival à la gare de Chemiré que Gaston Couté a écrit son poème ? En attendant, le regard de l'éleveur n'est pas aussi éloigné de celui du poète que la lecture de ces vers pourrait le faire croire. Ils sont nombreux ces fermières ou fermiers à avoir retenu leurs larmes en voyant leur meilleure vache ou l'agneau à qui ils avaient donné le biberon ou bien encore la canne qui traversait la cour suivie de ses petits partir pour leur premier et souvent dernier voyage ?

Les oies inquiètes

*Les oies qui traînent dans le bourg
Ainsi que des commères grasses
Colportant les potins du jour,
En troupeaux inquiets s'amassent.
Un gros jars qui marche devant
Allonge le cou dans la brume
Et frissonne au souffle du vent
De Noël qui gonfle ses plumes...
Noël ! Noël !
Est-ce au ciel
Neige folle
Zui dégringole,
Ou fin duvet d'oie
Zui vole.
Leur petit œil rond hébété*

*A beau s'ouvrir sans trop comprendre
Sur la très blanche immensité
D'où le bon Noël va descendre,
A la tournure du ciel froid,
Aux allures des gens qui causent,
Les oies sentent, pleines d'effroi,
Qu'il doit se passer quelque chose.
Les flocons pâles de Noël
- Papillons de l'Hiver qui trône -
Comme des présages cruels
S'agitent devant leur bec jaune,
Et, sous leur plume, un frisson court
Zui, jusque dans leur chair se coule.
L'heure n'est quère aux calembours,
Mais les oies ont la chair de poule.
Errr !... De grands cris montent parmi*



*L'aube de Noël qui rougeoit
Comme une Saint-Barthélemy
Ensanglantée du sang des oies ;
Et, maintenant qu'aux poulaillers
Les hommes ont fini leurs crimes,
Les femmes sur leurs devanciers*
Dépouillent les corps des victimes.*

Gaston Couté né à Beaugency le 23/9/1880, mort à Paris 10e le 28 juin 1911, est un poète libertaire et chansonnier français. <http://gastoncoute.free.fr/index.htm> http://fr.wikipedia.org/wiki/Gaston_Cout%C3%A9

*devancier = tablier

Réponses "A vous de jouer" a. petits pois/flageolets ; b. fromage ; c. fruits ; d. langue de bœuf ; e. apéritif ; f. canard ; g. café, goutte ; h. agneau ; i. salade ; j. pièce montée ; k. poisson ; l. coq ou poulet.

J'ai reçu ou acheté le n°11 et je règle le n°12



Réservez-le dès maintenant en retournant ce coupon :

M., M^{me} _____

Adresse _____

Code postal [] [] [] [] [] []

Commune _____

(facultatif) Tél. _____

(facultatif) Courriel _____

Pour cela, je joins au coupon mon règlement de **2,50 euros**

(frais d'envoi, de distribution ou de mise à disposition inclus).

J'accompagne le coupon avec mon règlement

par : chèque (à l'ordre du comité des fêtes et d'animation de Blandouet)
 espèces

à : **Marie Nédélec**

5 place Adam Becker - 53270 Blandouet