

Folklore de CHAMPAGNE

96



50
DESSERTS
À
L'ANCIENNE



REVUE DES ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES DE LA RÉGION CHAMPAGNE ARDENNE ÉDITÉE PAR LA S.A.F.A.C.

BIMESTRIELLE 20 FF



NOCES ET BANQUETS
A MAILLY LE CAMP



Tu fiances, tu maries, tu baptises, et tu fêtes !...
A toi CHAMPAGNE DEFONTSOYES que reviennent les plus belles fêtes...
CHAMPAGNE DEFONTSOYES tu pétilles dans nos fêtes...
Sur le cotéau d'ESSOYES, c'est FONTETTE qui t'a vu naître...
CHAMPAGNE DEFONTSOYES, tu nous fais tourner la tête !...

CHAMPAGNE

Defontsoyes

FONTETTE
10360 ESSOYES
TÉL. 25.38.60.63



Daniel GODIN

Artisan

BOULANGERIE PATISSERIE

31, rue du Camp 10230 MAILLY LE CAMP tél. 25 37 30 35

Fleurs et Plantes

BAZAR MILITAIRE

Ets J.M. HUGUET

117, rue du Camp 10230 MAILLY LE CAMP tél. 25 37 30 12

DECEMBRE JANVIER 1986

Chers amis lecteurs, abonnés et annonceurs,

Vous attendez votre revue avec intérêt et nous nous efforçons de faire en sorte que chaque numéro vous apporte, sans cesse, un renouveau d'attrait.

Cela ne va pas toujours comme nous le souhaiterions. Les problèmes d'imprimerie ne se résolvent pas toujours aisément et la période des fêtes de fin d'année a créé un retard important dans notre parution. Soyez assurés que nous faisons tout pour que le calendrier se rééquilibre.

A propos d'équilibre, nos finances restent encore sur « la corde raide ». Heureusement pour nous, nos annonceurs nous apportent une aide précieuse et de nombreux amis nous aident de leur soutien financier. Mais, il nous faudrait doubler notre chiffre d'abonnements. Pour cela, il suffirait que chaque lecteur fasse abonner un nouvel ami. C'est tout simple, ce n'est que l'histoire fameuse de l'échiquier et des lentilles où, en doublant case à case, on finit par croûler sous le poids des légumineuses...

Gilbert ROY.



Photo de couverture I : L'ancienne cafétière en cuivre de l'auberge Saint Eloi. (Ph. G. Roy).

Couverture IV : Photo de mariage. L'aubergiste Paul Foy est le premier à gauche du 3^e rang.

Les photographies anciennes et les cartes postales ont été aimablement communiquées par les familles Foy et Lefrançois.

société des amateurs de folklore et arts champenois

FOLKLORE DE CHAMPAGNE, revue des Arts et Traditions populaires de la région Champagne-Ardenne est une édition de la Société des amateurs de folklore et arts champenois, association Loi 1901, SIRET 333611515 0011 code APE 9723, agréée Jeunesse et Sports n° 10.7 / 10.08.66, CCP 2.21 R Châlons-sur-Marne. Conseil d'administration : Président d'honneur Jean Daunay, président Jean-Claude Pierson, vice-président Jacques Labarre, directeur régional Gilbert Roy, secrétaire Michèle Andrieux, secrétaire adjoint Michel Baron, trésorier Gérard Berthier, trésorière adjointe Nadine Dezaunay.

La safac est subventionnée par le Conseil Général de l'Aube.

Directeur de la publication Gilbert Roy, secrétaire Michèle Andrieux, trésorier Gérard Berthier. La rédaction n'est pas responsable des textes et photos reçus qui engagent la seule responsabilité de leurs auteurs. L'envoi de documents implique l'accord de leur auteur pour leur libre publication. Les indications de marques et les adresses qui figurent dans les pages rédactionnelles sont données à titre d'information sans but publicitaire. Toute reproduction des textes, photos et dessins publiés est interdite sauf autorisation écrite de l'éditeur. Commission paritaire n° 53035. Maquette et mise en page Gilbert Roy, photocomposition Lysiane Mangelot, impression offset imprimerie Nemont SA 10200 Bar-sur-Aube. Imprimé en France.

SOMMAIRE

Editorial	1
A l'auberge le St Eloi	3
La journée d'une serveuse	9
Mariages et banquets	11
50 desserts à l'ancienne	21
Le CRAC de Creney	26
Bel en Cheit	27
Jasées	29
Lijou	30
Abonnements	31



Ce label signale les vignerons, commerçants, artisans, industriels, qui apportent un soutien financier à la Safac. Pensez à eux pour vos achats.



Paul Foy en 1891.



Paul Foy (1874-1917).



A L'AUBERGE LE SAINT ELOI



Un après-midi de mars 1986, j'ai pu rencontrer Monsieur Roger Dutripon à Maillyle-Camp. Né en 1899, ce merveilleux jeune grand-père qui fait quotidiennement son tour à bicyclette fut, dans sa jeunesse le porte-carnier de Paul Foy. Lequel était, paraît-il un fameux chasseur. Il a évoqué pour ma mère et moi, ses souvenirs de jeunesse.

Roger Dutripon habitait tout à côté du Saint Eloi, sur la Nationale 77, chez ses parents qui tenaient un petit café. Je me souviens encore de Laure Dutripon, mère de Roger. J'allais parfois lui porter une commission de la part de mes grands-parents et je la revois, assise sur une chaise, en contrebasse de la marche qui permettait de descendre dans la salle de café. Mais maman, Jeannine Foy, lors qu'elle était petite fille, récupérait des cornets de dragées vides, après les communions, par exemple, les emplissait de crottes de biques récoltées après le passage des troupes de moutons sur la Nationale et allait, la coquine, offrir à Laure ce... gentil cadeau ! La première fois, la farce dut réussir. Mais les suivantes ? Je crois qu'elle a dû poser vivement le cornet sur la première table du café et... prendre ses jambes à son cou !

Roger Dutripon se souvient de l'époque où le Saint Eloi était encore un relais de poste. Les diligences ne pouvaient effectuer leur demi-tour. Il leur fallait manœuvrer dans deux grosses fermes situées à droite et à gauche de l'entrée du village en venant de Châlons car, seules, ces deux fermes disposaient d'une grande cour avec une entrée et une sortie. Les chevaux étaient conduits aux écuries du relais pour y être pensés et nourris. Les voyageurs se réchauffaient et se restauraient à Saint Eloi avant d'y passer la nuit.

On avait alors besoin du maréchal-ferrand pour pouvoir poursuivre sa route. Le village en comptait deux à cette époque, Victor Hattat et Emile Foy. Mais, plus avant dans le XIX^e siècle, il semble qu'ils furent plus nombreux. On avait aussi besoin d'un palefrenier. A Saint Eloi, ce fut Ernest Charles, dit « Le Nénesse », dont chacun se souvient encore et qui fut employé dès l'âge de 7 ans !

Deux événements importants ont transformé la vie au village : le passage du chemin de fer dans la seconde moitié du XIX^e puis, au début du XX^e, la construction du camp militaire par OREFICE, l'entreprise de deux frères associés.

A cette époque l'hôtel était fréquenté par des voyageurs de commerce, des représentants, des familles venues rendre visite à leurs fils militaires et puis des étrangers, Belges, Hollandais, Allemands,...

Il existait à Saint Eloi une table d'hôtes installée, dans la salle à manger, à proximité de la grande cheminée dans laquelle on faisait rôtir les pièces de viande, cochons de lait, agneaux, pour les voyageurs. C'était, en fait, la table... de ping-pong ! à laquelle on ajoutait des allonges et des couverts au fur et à mesure de l'arrivée des clients. Cette table était réservée à une clientèle à part, celle des voyageurs de commerce qui arrivaient dans leur carriole tirée par un cheval ou, plus tard, venus à bicyclette avec leurs valises sur le porte-bagages. Jeannine Foy, ma mère, née en 1927, se rappelle encore avoir vu la table d'hôtes lorsqu'elle était petite fille.

Roger Dutripon évoque avec beaucoup d'humour et de malice sa vie maillouchine. Il a, entre autre, fait deux fois, avec ses camarades, les funérailles de Jean Baptiste Bardeau, né en 1876, avant qu'il ne meure vraiment, en 1962, à l'âge de 86 ans !

L'auberge était un lieu de rendez-vous et de rassemblements continuel. C'était alors le centre du village où l'on vivait dans une atmosphère quasi familiale. Au café se rencontraient les hommes du village pour

relater les événements heureux ou malheureux survenus au pays, les colporteurs qui apportaient des nouvelles de lieux plus lointains, les ouvriers venus pour la construction du chemin de fer et ceux venus pour la construction du camp militaire. Ces derniers sont d'ailleurs restés longtemps pensionnaires de l'hôtel.

Lorsque l'on consulte les registres, on s'aperçoit que, souvent, les clients ne payaient pas car ils avaient fait des travaux en échange, tels que charonnage, ferrage des chevaux, bricolages divers. Les comptes étaient faits et arrêtés et l'on ne se devait plus rien. Roger Dutripon dit « On était dos-à-dos ».

Il en allait de même lors des moissons : Chaque ferme disposait d'une batteuse actionnée par un tripot mû par un cheval. Durant la « batterie » et avant que n'apparaisse la botteuse, deux personnes liaient la paille à la main et la main-d'œuvre n'était fournie que par l'entraide des voisins qui se donnaient un « coup de main ». Le soir, c'était la fête. Roger Dutripon cultivait les champs qui dépendaient de l'auberge. Il chargeait également le fumier des écuries. Sa mère, Laure, était très appréciée car elle était propre, ce qui, pour l'époque, était un critère. Elle venait quelquefois aussi rendre service lors des grands repas.

Athanase Foy, né en 1874, père de Paul, avait, dit-on, une « vraie tête de Foy ». Il était frondeur et franc-maçon et n'était pas d'accord pour que l'Eglise commande au village et ordonne la fermeture des débits de boissons le dimanche matin, à l'heure de la messe. Alors, il fermait sa « boutique » et s'installait devant sa porte grande ouverte, une bouteille de vin à la main et deux verres glissés dans la grande poche

La partie de carte : Paul Foy est coiffé de son inséparable catol.





Librairie Militaire Goué, Camp de Châlons



Camp de Mailly. - Hôtel St-Eloi



de son tablier. S'adressant à chaque homme qui passait devant chez lui, il disait « C'est moi qui paye ! ». Il parvenait, ainsi, à le détourner de ses devoirs religieux. Le « client » parti, il remettait les verres dans sa poche et, dès qu'un nouveau se présentait, il recommençait son manège, et ressortait les mêmes verres, sans les avoir rincés, bien sûr !!!

Roger Duprion et Jeannine Foy se souviennent de fabuleux personnages qui ont marqué leur époque car ils revenaient souvent et s'installaient dans la cour de l'auberge :

Ainsi, « Marie-la-Rouge », une pauvre Ivrognesse dont le visage bouffi et marqué par l'alcool lui avait valu ce sobriquet. Elle faisait la marchande de cresson. Au printemps, avant les crues, elle allait le ramasser dans les rivières comme la Luitrelle, et allait le vendre. Arrivée au village, « guidée par sa broquette » chargée de son baluchon et d'une lessiveuse, elle cherchait, d'abord, qui lui offrirait à boire ! Ivre, elle chantait et terminait souvent ses journées couchée dans les fossés. C'était une femme de

peine qui se louait pour les durs travaux de ferme, les travaux des champs, le nettoyage des greniers. Elle travaillait aussi fort que les hommes mais, buvait largement comme eux aussi. Ribaudie, elle se laissait trousser en toutes occasions, subsistant même des outrages divers. Une fois cependant les gendarmes durent sévir car quelques mauvais plaisants avaient entrepris de lui glisser une torche de foin là où le chante une rengaine soldatesque !...

« La Mère Blanche » et son mari « L'Antoine » arrivaient avec leur grande voiture tirée par un cheval. C'était une sorte de roulotte-bazar qui contenait un véritable bric-à-brac. On y trouvait aussi bien des cages à poules, des couveuses et des seaux, que du fil, des aiguilles ou des vêtements... Ils venaient périodiquement et s'installaient pour plusieurs jours. Été comme hiver, ils allaient, chaussés de sabots. Leur venue était annoncée comme une fête car ils vendaient ce que l'on ne trouvait pas alors couramment au village. De surcroît ils rapportaient des nouvelles, des histoires venues d'ailleurs. Ils mangeaient à Saint Eloi, mettaient le cheval à l'écurie

mais, dormaient dans leur roulotte. La « Mère Blanche » aimait un peu trop « son Pernod » et le soir, si les comptes n'apparaissaient pas très justes, la chamaille s'installait dans le ménage et les éclats de voix parvenaient aux oreilles — réjouies — des voisins !

Venait également régulièrement une grande voiture tirée par un cheval blanc qui transportait des tonneaux de morue salée, la grande voiture bâchée du vannier qui vendait des claies à fromages, des clayons, des paniers, des cages à poules... et « Fatane », le rémouleur d'Arcis-sur-Aube, avec sa voiture et son cheval. Il était aussi rétameur. Son passage annonçait chacun lui apportait des couverts et l'on collectait les « papiers d'étain » emballant les chocolats, tant à l'auberge que par l'intermédiaire des écoliers. Il les refondait pour en faire de l'étain de rétamage.

Les voyageurs de commerce, les colporteurs passaient régulièrement à pied, à cheval ou à bicyclette et, plus tard, venaient par le train. Ils « cassaient la croûte » à l'auberge puis partaient faire leurs tournées à Semoine et dans les villages voisins.



Paul Foy « joue » à lire le journal.



A. Verdy, éditeur



Le cinématographe s'installait aussi à l'auberge. C'était un entrepreneur qui projetait deux ou trois films muets dans l'année. Des bancs étaient installés dans la grande salle et l'écran déployé. Les spectateurs pouvaient alors voir des images sautillantes que commentait la femme de l'entrepreneur caché derrière l'écran. Malheureusement, les paroles étaient quelquefois décalées par rapport à l'image...

Le billard, les parties de cartes, belote et tarot, entretenaient également la clientèle de l'auberge.

Les fêtes étaient aussi l'occasion de rencontres. La Saint Jean, Patron de l'église du Petit Mailly, avait lieu au long de la Nationale décorée de lampions. Les débits de boissons Dutripion et Foy restaient ouverts et quatre musiciens du pays faisaient danser. Mais on n'allumait pas de feu. La Saint Martin, Patron de l'église du Grand Mailly, avait lieu le dimanche qui suivait le 11 novembre mais, cette fête se déroulait plutôt dans le village et intéressait moins l'auberge.

L'électricité avait été installée vers 1933. Le téléphone, le 4 à Mailly, est devenu très rapidement un moyen de communication pour les voisins qui, ne l'ayant pas, venaient voir Paul Foy pour qu'il téléphone pour eux. Par la suite l'auberge fut même dotée d'un poste à essence.

Le Saint Eloi possédait un poste de T.S.F. à galène. C'était la curiosité. Les vieux venaient au café pour écouter « la voix qui est dans l'poste ». — « Tu la fais t'y causer la boîte-là ? » et ils collaient leur oreille contre le récepteur, étonnés, ne comprenant pas d'où pouvait jaillir cette voix et cherchant à dialoguer avec elle — « Qu'est qu'tu causes don ? »...

L'auberge disposait de dix chambres occupées par des pensionnaires et par des personnes qui ne logeaient qu'une nuit et les lessives de draps étaient impressionnantes.

Il y avait au moins deux lessives par semaine. Elles occupaient deux ou trois femmes à la buanderie. Le linge était mis à tremper la veille dans des baquets de bois contenant de l'eau additionnée de cristaux de

soude. On lavait d'abord le petit linge puis, dans la même eau, on mettait à bouillir draps, torchons, serviettes et nappes. Une fois rincé et essoré le linge était étendu pour sécher dans les « sinos » au-dessus des écuries, dans un hangar ou dans le hayer.

Le repassage était assuré par une femme qui ne faisait souvent que cela à l'aide de fers en fonte chauffés à la braise ou sur un petit fourneau spécial.

A l'époque on utilisait beaucoup de linge et il fallait donc beaucoup de personnel pour s'en occuper. « Nini Chambord » était la ravaudeuse. D'un bout à l'autre de l'année elle reprisait, plusieurs jours par semaine, les linges déchirés ou usés.

C'est grâce aux registres retrouvés que j'ai pu déterminer la généalogie des Foy propriétaires de l'auberge Saint Eloi :

Nicolas Foy, né en 1805 et décédé en 1855.

Nicolas Athanase Foy, né en 1838, mort (7).



CAMP DE MAILLY. — Hôtel Saint-Eloi.



Paul Henri Alfred Foy, né en 1874 et mort en 1917.

Emile Ernest Foy, né en 1903, décédé en 1983.

Paul Foy, actuel propriétaire, né en 1929.

Paul Henri Foy, père d'Emile, meurt en 1917 en laissant trois enfants en bas âge. Berthe, sa femme et Alzire, troisième femme de Nicolas Athanase, s'occupent alors seules, de l'auberge et Alzire fait la cuisine. Mais Berthe, mère d'Emile, meurt à son tour en 1925. Emile avait d'abord débuté ses études à l'École des Arts et Métiers de Châlons-sur-Marne. « Recalé pour un demi point », il abandonne et s'engage dans le bureau d'architecture de Monsieur Mignot à Epernay. A la mort de sa mère il décide de revenir à Mailly et de reprendre l'auberge. Il ramène avec lui Antoninette Mignot, fille de son ancien patron, avec laquelle il se mariera vers 1926. Mais il n'avait que treize ans lorsque son cuisinier de père est mort. Il n'a donc aucune expérience de la restauration aussi prend-il un cuisinier troyen, Monsieur Meignein, qui va lui apprendre le métier durant de nombreuses années. Ensuite ce cuisinier revint épisodiquement, lorsqu'Emile estimait avoir besoin de ses services.

Paul Foy vint épauler son père en 1953 après trois années d'études à l'École Hôtelière de Thonon-les-Bains et plusieurs stages en Ecosse et en France. C'est ainsi d'ailleurs qu'il connut sa femme à La Ciotat. Il travailla ensuite dix années avec Emile avant de reprendre le Saint Eloi à son compte le 1^{er} janvier 1963.

Il n'y avait que dix chambres au début mais Paul fit construire un nouvel hôtel et un parking dans l'ancienne cour. La vieille terrasse entourée de troènes plantés dans des tonneaux de fer, les tables et les chaises en fer, les parasols furent également remplacés par une terrasse couverte ornée de jardinières fleuries. Mais la Nationale 77 était devenue trop passagère. La vitesse parfois déraisonnable des voitures, les énormes camions dont les freins lâchent ont eu raison des terrasses sans cesse reconstruites. A présent il n'y en a plus... De toute façon, à chaque passage de « poids-lourds », on aurait l'impression d'être soufflé, ou aspiré, et puis... il y aurait bien trop de poussière dans les verres !!!

La grande renommée d'Emile Foy s'est faite tant à Mailly que dans les villages alentours, au travers des noces et banquets. Au début, ceux-ci se déroulaient dans la salle de billard puis, les anciennes

écuries du relais de poste furent démolies et une nouvelle salle, mieux adaptée, fut construite. Son inauguration eut lieu le 11 juin 1935 à l'occasion du double mariage Mathelier-Quantin et Quantin-Sauter, le frère et la sœur se mariant le même jour. Il y eut deux grands repas de 110 couverts chacun.

Mais, à cette époque encore, les noces se faisaient surtout dans la famille des mariés. Le travail débutait d'abord par la conception des menus avec le client. Tout était minutieusement pensé, prévu, organisé et préparé. Mon grand-père notait toutes les marchandises qu'il lui faudrait acheter ou commander ainsi que la liste des vins à emporter si le client ne les fournissait pas. Il calculait aussi le nombre de tables et de chaises et, par là-même, le nombre et les dimensions des nappes qu'il lui faudrait emporter.

Si, au début, les cartes de menus étaient toutes écrites de sa main, elles furent par la suite imprimées.

Lorsqu'il s'agissait de grandes noces, Emile s'assurait le concours de cuisiniers et de serveurs attirés. Eventuellement il embauchait quelques « extras », des serveuses et femmes de vaisselle.



Mon grand-père emportait tout son matériel, tables, chaises, mais aussi fourneau, qui étaient chargés sur une remorque tirée par un tracteur. La vaisselle, rangée dans de grandes caisses en bois garnies de paille, la verrerie, les couverts, la batterie de cuisine, les nappes, serviettes, moutons, torchons, et tout le petit matériel était, lui aussi, chargé dans une camionnette.

Ma grand-mère Antoinette s'occupait de la préparation de tout le linge et je me souviens de ce grand placard impeccablement rangé. Les piles de serviettes y étaient entourées de rubans de couleurs différents selon l'usage du linge. Ceci permettait d'établir un « roulement ». J'ai compté plus d'une fois ces serviettes au retour, après lavage et rapassage et je les ai, moi aussi, rangées avec autant de soin.

Lorsque ces noces ou communions avaient lieu sur place, ma participation devenait plus active. Petite fille, j'essayais de rendre service et j'ai réellement « baigné » dans cette ambiance du Saint Eloi. J'ai maintes fois aidé à l'installation de la salle

avec ma grand-mère et ma tante. J'ai sorti des caisses d'assiettes et verres. Je les ai réessuyés. Je les ai disposés selon le plan de table conçu avec le client. Lorsque le couvert était installé, il fallait disposer sur chaque assiette la serviette blanche, immaculée et le petit pain. Restait alors à parfaire la décoration de la salle. Les initiales patronymiques des mariés étaient suspendues au mur du fond. Des hottes d'osier emplies de fleurs étaient accrochées aux autres murs. Des petits bouquets ornaient les tables. Sur la table-desserte étaient empilés les assiettes et les couverts supplémentaires, les verseuses à café, les tasses, etc...

Pendant ce temps, à la cuisine, il n'y avait « pas de quoi se tourner les pouces ». Je me souviens de la chaleur des fourneaux, de la vaisselle des casseroles et des plats. Je me souviens aussi du petit évier qui se trouvait juste à côté des fourneaux. Il n'y avait pas de lave-vaisselle en ce temps. J'y ai passé des heures à récupérer des montagnes de vaisselles ! Il fallait faire vite et les cuisiniers avaient toujours besoin, justement, du plat qui était encore sale !!!

Il y avait, parfois, de « grands coups de gueule » dans la cuisine. Cela ne m'affolait pas trop. Sans doute par habitude familiale, j'ai toujours compris que c'était dû aux soucis de bien servir et de servir rapidement. Il ne faut pas oublier de dire que, si le restaurant était fermé lors d'un banquet, le café, lui, restait ouvert et était tenu par Antoinette.

Indépendamment de ces grands repas de noces, communions ou banquets, il y avait cette vie de tous les jours créée par les clients de passage qui s'arrêtaient à Saint Eloi pour y déjeuner, dîner et coucher. Plus âgée, vers mes quatorze, quinze ans, j'ai donné d'autres « coups de main » : vaisselle, bien sûr, mais aussi épluchage, installation du couvert dans la salle à manger, remise en état pour le service suivant... L'été, sous la terrasse, je débarrassais aussi les tables. Je pense avoir lavé puis essuyé des milliers de verres, remonté de la cave des centaines de bouteilles pleines pour les y redescendre vides ! Et tout cela, en évitant la casse et la chute !!!

Après tous ces travaux, pour moi, les récompenses étaient de taille. Il y avait d'abord les repas en famille avec le personnel, servis à onze heures trente et à dix-huit heures trente, juste avant les services. Ils





La « batterie » : Emile Foy, en tablier, est assis au milieu.

étaient toujours délicieux et c'était un peu les seuls instants où l'on soufflait et où l'on discutait tout en se demandant s'il y aurait beaucoup de clients. Et puis il y avait les goûters de grand-mère Antoinette. Elle réussissait à merveille crêpes, gauffres et frivoles. A ce moment-là, le fourneau lui appartenait et nous nous régaliions, assis autour de la grande table en bois placée dans la cuisine. Table qui, bientôt, serait couverte de plats et de saladiers. Il y avait aussi le soir, après le départ du dernier client, lorsque, dans le silence retrouvé, Mémère s'installait, toujours à la même table, prenait son livre de comptes et y notait tout, très scrupuleusement : les repas, les chambres, les achats, les factures... C'était des chiffres, des colonnes de chiffres, magiques pour moi, bien concrets pour eux !

La journée s'achevait, longue, laborieuse. Tout était net, la cuisine, la salle à manger, lavées, rangées, les chaises du café, retournées sur les tables. Le repos avait été bien mérité par chacun et nous

montions nous coucher, moi, dans mon petit lit perdu dans la grande salle de billard, mes grands-parents dans la chambre à droite, mon oncle et ma tante dans celle de gauche.

S'il est une image qui reste gravée en moi c'est le visage d'Ernest Charles que nous appelions plus simplement « Le Nénesse ». Il avait été embauché à l'âge de sept ans comme palefrenier au temps du relais de poste. Pendant quelques temps il avait ensuite travaillé à la construction du chemin de fer. Il est resté, sa vie durant, à Saint Eloi. Il y avait sa chambre. Il faisait pratiquement partie de la famille et partageait nos repas.

Je revois sa silhouette de vieux monsieur, coiffé d'une casquette, vêtu d'un pantalon et d'une veste de coton bleu et de son éternel grand tablier de grosse toile également bleue. Il s'occupait du jardin, épluchait les légumes, plumait et vidait les volailles et dépouillait les lapins dont il tendait les peaux pour les mettre à sécher

avant qu'elles ne soient vendues au « marchand d'peaux d'lapins ».

Enfants, nous le chahutions quelquefois, ce qui le mettait en colère. Alors, il nous courrait ! Mais nous l'aimions bien. Il était toujours là. Bien que marié et père d'une fillette, il ne prenait le car pour aller leur rendre visite à Sainte Savine, qu'une fois de temps en temps, se trouvant peut-être plus heureux et plus libre chez nous que chez lui...

Le dimanche, il déployait le tapis vert sur une table, toujours la même, dans un coin de la salle de café. C'étaient alors d'interminables parties de belote avec les copains du pays. Leurs éclats de voix, leurs petites chamaileries résonnent encore à mes oreilles.

Très âgé, il s'en est retourné définitivement à Sainte Savine, dans sa famille. Mais il n'était plus « de la ville ». Il n'a pas supporté l'oisiveté et la vie en appartement. Alors il s'est laissé mourir, là, près de sa fenêtre, comme un oiseau en cage.



L'auberge au temps d'Emile Foy.

LA JOURNÉE D'UNE SERVEUSE



Antoinette Foy et une serveuse.

La veille du banquet il fallait aider à sa préparation : épluchage des légumes, « coups de main » divers au cuisinier, mise en place des tables et des chaises, installation des molletons et des nappes. Ensuite il fallait essuyer soigneusement les verres et la vaisselle sortis des caisses garnies de paille.

Le lendemain matin et, pour une noce, le travail débutait vers huit heures. On commençait par dresser les tables puis on décorait le « chemin de table » avec des bouquets de fleurs. Les cartes-menus personnalisées étaient installées devant les assiettes selon le plan de table. Puis on pliait les serviettes, on glissait un petit pain à l'intérieur et on les plaçait chacune sur une assiette. Pour garnir on disposait des corbeilles de fruits sur les tables. Ensuite il fallait aligner impeccablement les chaises.

Pour terminer la salle était décorée. Les initiales des noms des mariés étaient tressées avec des feuilles de lierre retenues sur un fond de serviette blanche. Le tout était fixé, à bonne hauteur, sur le mur du fond de la salle, au-dessus de la place des futurs époux. On garnissait ensuite des hottes d'osier avec des feuillages et des fleurs de saison et on les accrochait à hauteur, sur les murs. Dans chaque coin de la salle on disposait une table-desserte sur laquelle on mettait les corbeilles à pain ainsi que les assiettes et les couverts de rechange. C'était généralement à ce moment qu'arrivaient le boulanger et le pâtisier qui venaient livrer les commandes. On ne devait pas oublier, non plus, de mettre au frais le vin blanc et le champagne. Vers onze heures, les serveuses prenaient une première collation. Ce repas, assez simple, froid ou chaud selon la saison, était quelquefois composé avec les abats du menu.

Les gens de noce n'arrivaient qu'après que le photographe ait fait la photo-souvenir. Le repas débutait vers treize heures, treize heures trente, par un apéritif. Deux serveuses se suivaient avec le choix des vins et faisaient le tour des tables.

Chaque serveuse portait une robe noire ou, à son choix, une jupe et un pull noirs et l'inévitable petit tablier blanc. Chacune d'elles avait un côté de service en partant des jeunes mariés qui devaient toujours être servis en premier. On estimait qu'une serveuse pouvait s'occuper de vingt à vingt cinq couverts. Il fallait donc quatre serveuses pour une noce moyenne de soixante-dix à quatre-vingt personnes, plus les femmes de vaisselle et, le cuisinier. Anciennement, et jusque vers 1930, il y avait aussi des serveurs mais, leur recrutement s'avérant de plus en plus difficile au fil des années, cette main-d'œuvre masculine fut remplacée par des femmes.

Lorsque le banquet se tenait dans la grande salle du Saint Eloi, il était nécessaire de traverser la cour pour apporter les plats. Mais, quand la noce se faisait dans une



Paul Foy, perché sur un banc, Berthe Foy avec l'enfant, entourés des serveuses.

ferme, alors, c'était souvent des escaliers qu'il fallait monter et descendre sans cesse !...

Vers dix-sept heures, dix-sept heures trente, le repas se terminait et les convives allaient se dégourdir les jambes avec les musiciens qui faisaient bal. Les serveuses en profitaient pour prendre un second repas plus copieux. Il leur fallait ensuite remettre en état la salle, les tables, les chaises, les décorations, car tout devait être aussi propre et net que le matin.

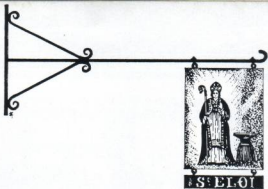
Puis, de nouveau, on reprenait le service pour le repas du soir qui ne débutait jamais avant minuit.

On n'en avait jamais fini avant six heures du matin car, lorsque la noce était partie il fallait tout recompter, couverts, assiettes, vaisselle, nappes, molletons, serviettes, et tout ranger. Il fallait aussi replier les tables

et les chaises et lorsque le banquet s'était fait à l'extérieur, tout recharger sur la remorque, avec le fourneau et les glacières ! Quelquefois on dormait, sur place, quelques heures et on rentrait chez soi en fin de matinée. D'autres fois on rentrait directement. Cela dépendait de la distance à parcourir pour le retour et de l'état de fatigue général.

A ses débuts, Paul Foy, avant de passer lui-même de l'autre côté des fourneaux, aidait au service. C'était toujours une franche rigolade avec lui car il avait toujours mal aux pieds et n'avait qu'une hâte, pouvoir ôter ses souliers et prendre un bon bain de pieds !...

Et Madame Colette Coutant de Mailly, à qui nous devons cette relation, d'ajouter : « J'en ai gardé de bons souvenirs, de cette période... ».



MARIAGES ET BANQUETS

La veille du mariage, arrivaient les invités venus d'assez loin. Pour une noce moyenne de 70 à 80 personnes, il fallait compter de 15 à 20 de ces voyageurs lointains.

Ce repas du soir comprenait : Potage poireaux pommes de terre, fricassée de volailles accompagnée de petites pommes de terre nouvelles, côtes d'agneau, salade, fromages.



Inauguration de la nouvelle salle de noces le 11 juin 1935 lors du double mariage Mathelien-Quantin et Quantin-Sauter. De gauche à droite : Emile Foy, le cuisinier Meignien, le caviste, Antoinette Foy et les serveurs. Au centre : Jeannine et Paul Foy enfants.

Prêts pour une noce, de gauche à droite : une femme de vaisselle, une serveuse, Paul, son père Emile Foy et deux serveuses.



La fricassée de volailles contenait les abats, cœurs, ailerons et gésiers et si l'on servait des côtes d'agneau c'est que l'on en avait généralement tué quelque-uns pour en réserver les gigots. Selon la taille des animaux, il fallait compter une ou deux côtes par personne.

Bien souvent, ce même soir, des garçons de noce et les pompiers venaient « remanger » une brioche et boire « un canon de rouge ».

Au jour de la noce, le menu de midi comprenait jusqu'à onze services : Entrée de saison, asperges ou melon, galantine ou cornet de jambon, poisson, que l'on servait chaud lorsque l'entrée était froide, entrée de volaille ou de viande de boucherie dont le choix se faisait selon le rôti car bien sûr, on intervertissait, légumes, rôti, salade, fromage, dessert à base de glace, dessert pâtissier, fruit, pièce-montée.

On ne comptait qu'un fruit par personne. Quant à la pièce-montée, elle était servie le midi ou le soir selon un critère particulier : Une pièce-montée est formée de choux croque-en-bouche disposés en pyramide sur une coupe en nougatine. Le sucre cuit ayant tendance à se ramollir, la pyramide devient bientôt « tour de Pise ». Par conséquence, si la pièce-montée « tenait le coup »

on la servait le soir. Si, au contraire, elle tendait à s'effondrer, on la servait le midi !...

Les desserts pâtisseries, mousse au kirch, Saint-Pierre, petits fours pâtisseries, etc, n'étaient pas fabriqués au Saint Eloi mais réalisés par un pâtissier local.

On ne mange pas sans boire. On servait d'abord l'apéritif, un apéritif unique ou, « à tout casser », deux variétés au choix. Un vin blanc accompagnait le poisson puis, venait le vin rouge. Quelquefois on présentait deux vins rouges mais on préférait tout de même éviter les mélanges. On terminait avec le champagne, le café et les digestifs.

Le menu du soir était plus léger avec ses huit services : Potage, entrée de volaille ou viande de boucherie, abats ou ris de veau, légumes, rôti, salade, fromage, dessert de cuisine telles que charlotte ou macédoine de fruits accompagnée de brioche, fruit ou dessert pâtissier, petits fours glacés ou pudding au choix.

Certes on prenait un apéritif mais l'on ne buvait ensuite que du vin rouge avant de terminer avec le champagne, café et liqueurs.

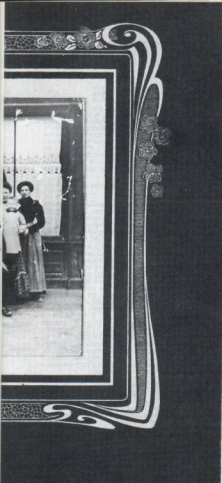
Mais la noce ne s'arrêtait pas là. Elle avait un lendemain où le menu de midi n'avait plus que sept plats constitués par les restes de la veille si les invités n'avaient pas tout mangé et s'ils n'étaient pas encore trop nombreux. Dans le cas contraire le menu comprenait : Tête de veau, poule au blanc avec champignons et quenelles à la crème, légume (un seul suffisait) rôti, salade, fromage, dessert léger, généralement une crème caramel.

Entre les deux guerres, les trois repas de nocés se réduisirent progressivement à un repas du midi et un lunch pour le soir. Pour compenser, le repas se fit un peu plus copieux encore. Pour l'hôtelier, le lunch était plus complexe à élaborer car il était



Mariage vers 1910. Marthe Foy, fillette, est assise près du marié.





Un mariage vers 1907.



Au 4^e rang, à l'extrême-droite, Ernest Charles dit « Le Nénesse » et Emile Foy.

beaucoup plus difficile d'établir des prévisions d'approvisionnement.

On dressait une grande table qui faisait office de buffet sur laquelle on plaçait les assortiments. Des serveuses assuraient le service et « rechargeaient » au fur et à mesure des « manques ». Quelquefois, lors que l'ambiance de la noce manquait de chaleur, les serveuses passaient dans l'assemblée avec des plateaux.

La composition d'un lunch comprenait plusieurs assortiments: Sandwichs confectionnés avec de tout petits pains au lait dans lesquels on glissait de fines tranches de rosbœuf, de rôti de veau, de gigot ou de restes de volailles, toasts assortis garnis de beurre d'anchois ou de mousse de foie, de saumon fumé, de foie gras, d'œuf dur et d'olive noire ou d'œuf dur mayonnaise, d'anchois, d'œufs de lump. Les toasts étaient découpés selon des formes variées, carrés, triangles, etc... S'ajoutaient également: Pâtisseries assorties fournies par le pâtisier, fromage, glaces, cocktail de fruits avec de la brioche.

Comme boisson on proposait du champagne, du vin blanc ou rouge, de l'eau, du café, des digestifs et des marisettes.

Les marisettes étaient des variétés de cocktails réalisés avec du champagne à moitié coupé d'eau, parfumés avec une liqueur de fraise ou d'autres fruits et saupoudrés de sucre en poudre et de sucre glace.

A la fin, vers quatre ou cinq heures du matin, il ne restait plus qu'à nettoyer et ranger le matériel. Ce qui demandait une bonne demie journée...

Les premières communions se déroulaient souvent en juin. Le repas de midi ne comportait qu'une entrée simple car il ne fallait pas trop s'attarder à table pour ne pas manquer les vêpres. Toutefois, lorsqu'il n'y avait pas de repas du soir, on mettait tout de même deux entrées. Le menu type comportait: Melon au porto, entrée de poisson chaude ou froide, rôti de volaille ou de viande de boucherie, légumes, salade, fromages, dessert entremet à base de glace, pièce-montée avec son petit communiante ou sa communiante, petits fours, fruits.

Pour le soir, le repas, lorsqu'il y en avait un, était plus léger: Potage, entrée, rôti et légumes, salade, fromage, dessert. Comme boisson on offrait le Porto, un vin blanc et un rouge, le champagne, le café et les digestifs.

Il arrivait qu'Emile Foy fasse une communion à Saint Eloi tandis que Paul en faisait une autre à l'extérieur. Il est arrivé aussi que l'on fasse deux communions en même temps dans le même village. Ce fut le cas à Trouan où les deux salles étaient peu éloignées. On s'arrangeait, bien sûr, pour que les menus composés permettent aux cuisiniers de se compléter.

Lors des funérailles, aujourd'hui, il est fréquent que la famille et les proches se séparent aussitôt après l'enterrement. Anciennement la tradition et, bien souvent, la volonté du défunt exigeaient que tous prennent un repas en commun à l'issue de la cérémonie. Certains même, et surtout en pays vigneron, conservaient soigneusement une futaille de bon vin qui n'était mise en perce qu'au jour de leur décès.

Il existait, selon les régions, plusieurs menus rituels de funérailles. A Mailly-le-Camp il se composait ainsi: Soupe de pot-au-feu, bœuf gros sel et cornichons, légumes du pot-au-feu, petits pois, ragôut de veau, fromage, brioche.

La soupe bien chaude réchauffait les membres de l'assistance au retour du cimetière. Quelquefois, le pot-au-feu pouvait être remplacé par une potée champenoise. On ne buvait que du vin rouge ordinaire, même très ordinaire, et l'on terminait le repas par un café « arrosé d'une goutte ».

A l'Hôtel Saint Eloi, les pompiers venaient fêter leur Saint-Patron autour d'un ragôut de veau tandis que les chasseurs, à leur retour triomphal (?) mangeaient la « gruchte » (les abats) avec des frites et le gigot du gibier, le tout, copieusement arrosé de vin rouge.

Lorsque les repas, notamment ceux des noces, avaient lieu dans les fermes, les menus étaient composés avec le maximum de victuailles, poules, canards, agneaux, fournis par les fermiers. De même, la boisson était souvent fournie par le client car nombre de familles possédaient des vignes.

Le service était assuré par des gens du pays encadrés par le personnel habitué au matériel et à la façon de servir et dirigés par une ou deux responsables, chefs de salle, qui veillaient en permanence à la bonne coordination des opérations. Les serveuses gagnaient, dans les années 1957-58, deux-mille-cinq-cents francs pour un service de deux repas. Il faut préciser qu'elles travaillaient de cinq heures du matin à cinq heures du matin le lendemain. Aujourd'hui ce service est payé environ quatre-cents francs (nouveaux !). En 1953-54, Paul Foy, diplômé de l'Ecole Hôtelière de Thonon, cuisinier polyvalent et parlant anglais, gagnait seize-mille francs par mois à La Clotat, soit, environ, cinq-cents francs par journée.

Entre les deux repas, le bal était conduit par un orchestre de deux ou trois musiciens, un accordéoniste, un chanteur-guitariste et un batteur. Ils mangeaient un casse-croûte en arrivant puis reprenaient une collation à la fin de la « sauterie ».

Aux noces, les prêtres étaient invités à participer aux repas. Attendu que la noce était fréquemment retardée par le photographe, ils déjeunèrent avant les invités et on ne leur servait pas le même menu car, si le poisson était cuit, la sauce ne pouvait pas être faite trop à l'avance. Ils « râlaient » mais... « Il fallait savoir si on devait tenir compte de quatre prêtres ou de soixante-dix invités ! ». Le soir, ils mangeaient en bout de table avec les gens de noces. Ainsi ils participaient un peu plus...

Cette enquête a été conduite par Annie Lefrançois avec l'aide de M^{lle} Paul Foy et Roger Duptron et de M^{mes} Simone Lefevre, Colette Courtant, Jeanine et Nanou Foy.

MARIAGE D. R. A SOMMEOUS
Le 29 décembre 1936

Il est prévu 92 convives et 5 prêtres pour le déjeuner, 87 couverts pour le dîner et 75 couverts pour le déjeuner du lendemain.

MENUS

DÉJEUNER

Galantine de volaille truffée
Saumon sauce Jorville
Gigue de chevreuil St Hubert
Asperges sauce Mouseline
Poulet rôti
Cresson
Salade Archiduc
Charlotte Plombière
Savarin Reine-Marie
Corbeilles de fruits
Petits fours

VINS

Graves
Château-neuf du Pape
Champagne
Café
Liqueurs

DINER

Potage velouté
de riz de veau Financière
Haricots verts
Salade d'Alimos
Coupe de fruits au Champagne
Biscuit de Savoie
Petits fours

VINS

St Emilion
Champagne
Café
Liqueurs

DÉJEUNER DU LENDEMAIN

Tête de veau rémoulade
Suprême de Barbe Hollandaise
Canetons farcis Périgoux
Choux-fleurs
Dindette rôtie
Cresson
Salade
Crème Diplômata
Brioche Mouseline
Suprême praliné
Corbeilles de fruits

VINS

Graves
St Emilion
Champagne
Café
Liqueurs

APPROVISIONNEMENT

Chez Hugulier : farce pour 6 poules, 3 pieds de veau, couenne, os, gelée, farce pour 5 canetons et quenelles.

Chez Couvillain (lundi 28 au car de Sommeuses à 9h)
12kg 500 saumon Doy, 4 boîtes de crevettes, 8 litres de moules, 120 champignons à farcir, 3kg 500 de champignons, 4 cussolis de chevreuil, 3 boîtes 4/4 de purée de marions, 10 boîtes de cresson, 8 citrons, 1kg d'olives, 9kg 500 de lotte, 2 boîtes de quenelles de brochet, 1 gerbe de fleurs et verdure pour 20 F.

Chez Couvillain : 100 fleurons, savarins abricotés pour 100, 200 fours frais, 1kg mexicains, 1kg tuiques, 1kg assortis, 5 timbales, 2 biscuits de Savoie montés avec sujet pour 45 personnes, 6 suprêmes praliné pour 75.

A l'imprimerie : 97 menus « Déjeuner et dîner N° 150 » à OF 80, 75 Menus « Déjeuner N° 79 » à OF 40, initiales D.R.

A ne pas oublier : gélatine, 3 boîtes de crevettes roses, 2kg 500 biscuits à la cuillère, fruits confits, 3 boîtes 1/8 truffes, 2 boîtes 1/2 tomate.

Boisson : 20 bouteilles bon vin blanc, 35 Litres Bourgogne rouge, 60 bouteilles Champagne, 140 l. vin rouge, 30 à 40 l. vin blanc, 2 Bouteilles Vieux Marc, 2 Bouteilles de fine, 1 bouteille Cherry, 1 l. Kirsch fantaisie.

Divers : 1kg de lard, 2kg saindoux, 3kg gros sel, 2kg farine, 1kg moutarde, carottes, oignons, ail, échalottes, 15 poireaux, navets, persil, cerfeuil.

Boucher, lundi matin : 9 livres plat de côtes et os, 10 ris de veau, 3 ou 4 gigots d'agneau pour un total de 21 livres.

Mardi après-midi : 25 livres tête de veau désossée, Boulanger, mardi à midi : 100 petits pains et 25 pains longs de 1kg.

Mercredi à midi : 75 petits pains, 15 pains longs de 1kg, 10 brioches de 1 livre.

Prévoir : 4 poules à bouillir pour le 28 au matin, 7 poules à bouillir pour le 29 au soir, 20 boîtes d'asperges Lilly à 30-35, 10 poulets à rôtir, 20 pieds de

salade, 8kg d'endives, 1kg laitue, 1 l. lait du lundi matin, 50 bananes, 6kg de poires, 6kg d'oranges, 6kg de mandarines, 6kg de pommes, 5 paquets tapoca, 5 litres 1/2 crème, 15 douzaines d'œufs, 3kg 500 beurre, 3 boîtes 4/4 haricots verts extra-fins, 3 ou 4 betteraves rouges, 3 boîtes 4/4 cerises au naturel, 2 boîtes 4/4 mirabelles, 5 l. d'huile, 1 l. de vinaigre, 5 canetons, 10 choux-fleurs, 2 coc-dindes, 4 tubes vanille, 6kg de sucre, 1 paquet de 250g sucre en poudre, 3kg 500 de café.

PERSONNEL

En supplément 4 garçons, 1 cuisinier.

MATÉRIEL A EMPORTER

1 louche, 1 écumoir, 1 chinois, paniers à salade, tamis, pilon, 1 pot-au-feu, 5 marmittes, 3 couvercles, percolateur, 9 plaques, fourneau, 6 tables de cuisine, 1 négresse, bêche, 9 tables, 18 trapeaux (sic), 10 moules à charlotte, 10 moules à crème, 14 casseroles, 3 couvercles, 1 planche à côté, 232 assiettes plates (87 + 86 + 59), 95 assiettes creuses (86 + 9), 95 assiettes à dessert (79 + 16), 95 verres à vin, 95 verres Bordeaux, 95 verres Champagne, 70 lasses, 40 verres à café, 95 verres liqueur, 10 grands plats, 6 plats longs, 11 plats plats + 6, 10 plats creux, 3 salières, 3 moutardiers, 6 sauciers, 6 saladiers, 4 soupèrres, 15 assiettes à pied, 4 comptoirs, 43 carafes (33 + 10), 45 dessous de carafes, 12 carafes, 6 corbeilles, fleurs, 6 vases, 2 planches, 3 verres, 5 cylindres, 6 sauciers, 6 saladiers, 4 soufleurs, 250 serviettes, 8 nappes, 6 molletons, 5 serviettes à thé, 4 étamines, 51 torchons + cordons, 5 tabliers, 3 vestes, 100 cuillers, 110 fourchettes, 100 cuillers à café, 95 couteaux, 4 louches d'argent, 7 louches, 3 écumoirs, 4 couverts à salade, 3 cuillers à moutarde, 2 poches et bouts, 4 boîtes (7), papillote, gélatine, 10 couverts fer, 1 fusil, 1 aiguille, 1 étui, 1 pinceau, 4 cuillers en bois, 2 ouvre-boîte, 1 cisaille, 4 fouets, 1 tire-bouchon, 11 couteaux.

On ne sert pas 259 couverts sans qu'il n'y ait quelques incidents et au moment du « remballage » on constate la casse de :

1 verre à café, 1 flûte, 1 verre à Bordeaux, 2 verres à liqueurs, 1 plat rond et il manque 1 cuiller en fer.

Mariage de Marcel Foy, frère cadet d'Emile, avec Marinette vers 1935.



HOTEL SAINT-ÉLOI
E. FOY
MAILLY-LE-CAMP
(AUBE)
TÉLÉPHONE N°4

R. C. ARCIS-SUR-AUBE 142

Hôtel - SAINT-ÉLOI -

E. FOY

MAILLY-LE-CAMP

(Aube)

TÉLÉPHONE

N° 4

R. C. Arcis-sur-Aube, n° 142



Mariage de Pierre et Edmée Mignot vers 1930.

APPROVISIONNEMENT

Chez les Pêcheurs : 24 soles de 450 à 500g, 5Kg de champignons à tourner, 12 citrons, 1kg olives vertes, 2 boîtes 4/4 de quenelles de veau, pour vendredi 30 au car de 17h.

Chez Thomas : 50 crostades hautes (paniers), 1Kg tulles, 1Kg mardéchaux, 100 petits fours glacés, 60 baguettes ovales, 1 pièce-montée choux croquem-bouche, sujet communiant, pour 60, sur coupe, à livrer à Villette.

A l'imprimerie : 60 menus n° 2499 à 18 F.

Chez Ortiz : 6 litres Parfait décoré, 7 l. vanille nu, à prendre à Mailly à 8 heures.

Chez Guérin : 4 pains de glace de 20Kg.

Boucherie : 8 ris de veau, 1 cervelle de bœuf, 2Kg bonif à bouillir avec os, 5Kg tête de veau désossée, 2 gigots d'agneau, pour samedi midi.

Boulangier : 50 petits pains, 20 baguettes de 1Kg.

Chez Huxau : 4 succès de 10 personnes.

Prévoir : 12 canetons, 4 poules, 10 poulet chapons, 7 poullets, 3 jambons de Prague de 2Kg 500 à 3Kg, foie gras, 2Kg 500 beurre, 3 litres 1/2 crème, 4 douzaines d'œufs, 2Kg sucre, 0Kg 500 sucre semoule, 2Kg café, 1kg saindoux, 2Kg farine, 4 litres d'huile, 1 l. vinaigre, 1 verre moutarde, 1 boîte 1/4 tomate concentrée, 4 boîtes cresson, 25 laitues, 6 boîtes pois très fins, 3 boîtes 4/4 épinards hachés, 12kg asperges, 2Kg fagelets secs, 8kg de bigarreaux, 5kg oranges, 4kg bananes, 5kg de fraises, 3 canemberts, 2 Chaurice, 1Kg gruyère, 1 Saint-Nectaire, 1/2 livre gaufrettes séchées, carottes, ail, oignons, échalottes, gros sel, 1 paquet sel fin, 1 boîte 1/2 gelée de groselle ou framboise, 50 trufes de 225g, amandes, estragon, gelée Maggi, 1 boîte 1/6 trufes, poivre, épices, féculé, porreau.

Boisson : 60 l vin rouge ordinaire, 30 bouteilles Champagne, 30 bouteilles Blanc de blancs, 10 bouteilles Corton, 10 bouteilles Bouzy rouge, 10 bouteilles Pomard, 8 bouteilles Savigny, 2 bouteilles squeur, 2 bouteilles Cognac, 2 bouteilles marc ou mirabelle, 1 bouteille Madère, 1/5 Kirsch.

PERSONNEL

En supplément, 2 femmes de service, 2 femmes de vaisselle.

MATÉRIEL À EMPORTER

60 couteaux, 60 couteaux à dessert, 65 fourchettes, 60 cuillers, 60 cuillers à café, 4 louches, 5 saladiers, 10 couverts fer, 1 fusil, 1 aiguille, 1 tire-bouchon, 1 tube, 2 ouvre-boîte, 1 pinceau, 3 cuillers bois, 1 cisaille, 15 couteaux, 2 poches, 4 louches, 2 écumeurs, 4 fouets, 15 pelottes ficelle, 2 tabliers, 1 veste, 173 assiettes plates (88 + 86), 60 assiettes creuses, 80 assiettes dessert, 50 verres à vin, 60 verres Bordeaux, 60 flûtes, 60 verres à liqueur, 60 tasses, 74 soupouces, 8 plats longs, 4 plats creux, 8 plats plats, 5 jattes, 6 assiettes à pied, 5 saucières, 3 verseuses, 4 corbeilles, percolateur, poêle, 1 louche, 1 écumoir, 1 chinois, lavette et brosse, 10 carafons, 9 carafes, 10 dessous, 1 planche à pot-au-feu, 8 fermes, agitateur, 1 coquelette, 3 rouleaux, 4 plateaux, 8 placés, 5 casseroles, 10rouleaux, 4 plateaux, conservateur, 6 tables (2 fois 3m + 4 fois 2,50m + 2 fois 2m), 5 dessiettes, 5 mouletons, 60 chaises (24 + 10), 6 happes (7 + 8 + 8), 8 happes papier, 80 serviettes + 30, 30 torchons, bouteilles propane.

Même dans une communion il y a des incidents : 1 verre à vin et 1 verre à Bordeaux ont été cassés, 1 nappe été brûlée d'un « rond » de cigarette, mais 10 serviettes sont restées propres...

COMMUNION L A VILLETTE 1 juin 1958

Il est prévu 48 convives au déjeuner, 60 au dîner et 40 couverts au déjeuner du lendemain.

MENUS

DÉJEUNER

Médallions de foie gras
Fruite grillée aux amandes
Timbale de ris de veau Financier
Petits pois aux laitues
Carettons rôtis
Salade

Plateau de fromages

Parfait glacé

Tuiles et Mardéchaux

Corbeilles de fruits

Petits fours

VINS

Blanc de blancs

Corton

Champagne brut

Café

Liqueurs

DINER

Crème Garminy

Filets de Soles au Champagne

Jambon de Prague au Porto

Barquettes d'épinards

Chapons à la broche

Cresson

Asperges vinaigrette

Plateau de fromages

Fraises Melba

Flandries

Pièce Montée

Paniers de fruits

VINS

Blanc de blancs

Bouzy rouge

Pomard

Champagne

Café

Liqueurs

DÉJEUNER DU LENDEMAIN

Tête de veau remoulade

Poulet à l'estragon

Flageolet Maître d'hôtel

Gigot d'agneau champenois

Salade

Les Fromages

Gâteaux sucrés

Paniers de fruits

VINS

Baryuls

Blanc de blancs

Savigny

Champagne

Café

Liqueurs

Ernie Thauce

D'où que t'as l'Élou ? Bin à la nocce
du Bébert l'fieu au Maurice L'haubraque
qui les avants s'mousaites avec la belle Genevieve de la Raguette
même y f'ions tous deux un beau parti et y immoieront
des sous, y en ai j'par bin des cochés sous l'atome.

Ah les perrats de Paris, Bon non, moins qui t'en débrouilles
pu qui y eus eu resté, même on voit bin ça à tes mimos
y aura moult impéties du fort et du beau deces de enlle
d'ouvrois aux et bin les lusurons.

Petit grand maître coq, FOU de Paris ^{de Paris} que l'ont conlaude avec
aprendra les meilleures bouteilles qui font faillir la poie
et se ces si bonnes ratatouilles et toutes les better quingues
qui flatteurs le palais des Rois qui s'en délectent p'ce
la sous p'ceuvre, 14 31 p'ceuvre

Que type d'mandoy t'importe g'rais, il ait de
tout, déhousieux plein de vitamines et de ce sublimés
le Paradis dans la Bouche, des pins la stute triège
en coute de pelours.

Il est moult malin et blagueux l'aité pour il
aité même p'ceuvre dans la culotte de la femme
au Gégène de tant fort qui il l'arait fait rigoler
c'même p'ceuvre qui y est l'Gégène c'est elle qui a p'ceuvre
toute seule p'ceuvre elle apait travaillé la p'ceuvre
d'la chéze.

Mais ma foi ce Foy, de Paris, il est bin drôle et
il aité quelque chose pas comme tout le monde
ma foi il a le foie au cul, ça ne se veime même
mais c'est bi'stophé au cul de toute sa p'ceuvre
c'est ça qui aité p'ceuvre la niche même donc!

C'est rien de tout ça mais on engoyera tous
les plats pour pour leur c...

Il aité en le nez creux le Maurice de repérer
c'type la c'est une asse.

Y font les Reims solides qui il aité dit
et y d'ions bin servis, ma loi par moi Foy



Mariage vers 1935. Au premier rang, à gauche, Paul Foy enfant



Mariage de Marcel dit « Catel » et Marie Perrin en 1935. Au prem





Emile Foy à son fourneau au Saint Eloy.
à gauche, Paul Foy enfant.



Et Maurice y s'en fait pas il a fait sa fête
la bouteille la ricote la bombance le ratabougue
la grasse maitre, le tart le porc le cochon
le lièvre sauvage les garçons les sangliers
L'orge la farine haut broyon les farines
pères et mères mélanges, Anne e' étoit le
Pron temps, on se divertait débavillait
et pis y avait des risques, comptez donc
Revenez le au jour d'aujourd'hui
en dix copies de St. Hubert la plume de
leparcau au chateau il chasse pêche
pète et roupète en attendant y pour
calle bien les balaignes, et les chiens
aussi. Pommes pis tout Maurice.

Merci et à la Cuisine mon père

— 11 —

Ton ami de toujours

Hubert de la Grande Glouye

Marquis du Blancard de la Guimbarde

Une petite aventure de Maurice.

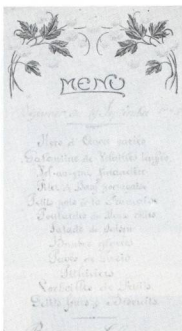
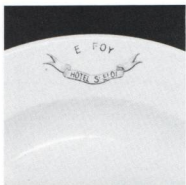
Économiste juspi' au bout des doigts il faisait la
poudre lui même. Un beau matin y tira un
gros sac de ses deux coups, le rouquin y fait
un tète à cul au 1^{er}, lui qui rattrappe les chevreuil
à la course d'un bond attrappe les grandes oreilles
et tout d'un coup jette un grand cri, 141 florins
dans le paletot et 17 dans la peau du dos, il avait
mis de la poudre lente dans la 3^e cartouche
contre d'abus de 37 et la mine de lentes Illes (lentilles)

Si ça avait été Foy il aurait eu dans l'
affaire y a pas un grand lolo ça n'aurait
pas trencé sa peau

La bouchagne bien aimée

Et bouchagne mes amours

Tou la la la la Tou la la la la Tou la la la la

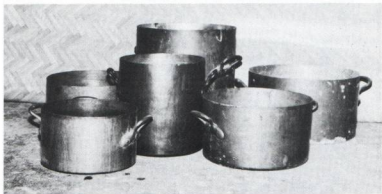
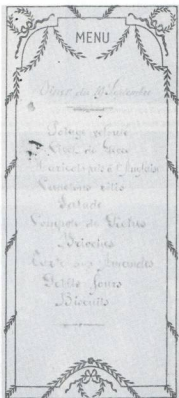


Menu

Menu à la carte

Steak à l'ancienne
Sauté de Veau à la Lyonnaise
Filet de Bœuf garni
Poulet sauté à la Française
Salade de légumes
Crème glacée
Quart de veau
Châtaignes
Vol-au-vent de Poulet
Pâtis chauds et desserts

Madame Alice Kuhlman



M. emu

du

18 Fevrier 1950



Des jeunes, eh !!

Ballotines de foie gras en balconnets
 Ceste de veau de Joux carlennelle
 Sanguet de boeuf Louchevignes Madere
 Choux fleurs sauce pousseline Delaine
 Gigot d'agneau de Cernon
 Terraccots de Soude
 Foies lards rotis
 Cresson d'fontaine sucote
 Salade de Maizon en Champagne
 Cendri de Mailly (Poy 87 1/2 %)

Des Desserts

Rhubarbes deladame de Chiepres. Moka Toriette
 Brioche de veau Desary. Millefeuille (Riz la Croix et Jil)
 Pains grecs. Frites chinoises. Entolots. Glaces tieches
 Pates. Cullétonnes Delalucy (Delais de la table)
 Trice montie des Monts table

Célibats locaux

Café vaistreray de Bruxelles
 Mire à pelles. Coiche. Simonet. Résigneuldes
 Crème de puellès. Eau de vie des Pirs de la Grande
 Cognac. Jomagnac. Sanguet. Breueryac

Dirin

Grapes (line). Anjou (Cente). Bordeaux (Nouille)
 Meuzot (Bourgonne). Beaujeu-lais (Cobornard). Riqueton
 Chateaucin (Durake). Cotes joyeuses et Cotes du Rhone
 Petit rose de la Riquetiere. Gigot de la Fosse Vethico
 Guis musque des Graillies. Mailly sec. Foie de Foy
 Champagne: Bouls pies. Enbennet. A. des. Coamant
 Sec. demi Sec. Pyle sec. Doux. Boutou. Hautoutoux



Page 18 en haut : Assiettes de service aux marques d'Emile Foy et de Paul Foy.
 En bas : les « faitouts » de cuisine en cuivre utilisés pour les noces d'autrefois.
 Ci-dessus : Emile Foy aux fourneaux lors d'un déplacement.
 Ci-dessous : Emile Foy devant son hôtel.





Toutes ces recettes de desserts sont extraites du cahier de mon arrière-grand-mère Mignot décédée en 1946. Quelques-uns de ces desserts ont aussi été transcrits par sa fille Antoinette, ma grand-mère, épouse d'Emile Foy.

Nous avons examiné divers « Livres de Cuisine » du début du siècle et de la fin du XIX^e. Or, si les désignations correspondent fréquemment, nous n'avons pas trouvé de correspondance exacte dans les proportions, dans les ingrédients ou dans la façon de cuisiner. Nous ne prétendons pas transcrire ici des recettes issues de la tradition locale mais, plus exactement des recettes reprises et aménagées par les femmes de notre région. Mais, n'est-ce pas cela, aussi, la Tradition.

SOUFFLÉ AU JAMBON

250g de jambon, 125g de gruyère, 3 œufs, sauce béchamel, sauce blanche, champignons.

Faire une sauce béchamel. Ajouter le jambon haché (réserver toutefois quelques tranches pour garnir le moule), le gruyère rapé et les 3 jaunes d'œufs. Mettre le tout dans un moule beurré garni avec les tranches de jambon. Faire cuire 1 heure au bain-marie. Servir avec une sauce blanche aux champignons.

TÔT-FAIT

Compter une cuillère de farine et 7 cuillères de lait pour 1 œuf. Bien mélanger le tout. Mettre dans un moule ou une terrine et enfourner. Servir chaud.



Bien que ces deux plats n'apparaissent pas spécifiquement comme des desserts, ils se trouvaient inclus dans le même cahier de recettes. Nous avons donc jugé bon de ne pas les soustraire.

BOULES DU POILU

250g de farine, 60g de beurre, 100g de sucre, 2 cuillères de crème fraîche, 3/4 d'un paquet de levure, 1 œuf.

Faire fondre ensemble le sucre et le beurre. Ajouter l'œuf, la levure et la crème. Incorporer doucement la farine. Rouler la pâte en boules dans les mains. Placer les boules sur une toile beurrée. Mettre à four doux.

GÂTEAU DE GUERRE

2 œufs, 1 verre de sucre, 2 verres de farine, 1 tasse de crème, 1 paquet de levure.

Mélanger les œufs, le sucre, la farine, la crème et la levure. Mettre cette pâte dans un moule beurré et enfourner.

Ces deux recettes datent de la « Grande Guerre » de 1914-1918.

Précisons, pour les jeunes générations, que « Poilu » était, avec « Ploupiou », les termes populaires désignant les soldats de cette période.



GÂTEAU COCOTTE

4 œufs, 2 verres de sucre, 2 verres de farine, 1 paquet de levure alsacienne. Proportions pour une coquille n° 8.

Mêler les œufs entiers, le sucre et la levure alsacienne à la farine. Placer dans une coquille n° 8. Mettre le couvercle. Mettre au four pendant 3/4 d'heure.

GÂTEAU COCOTTE

(autre recette)

1 pot de crème fraîche, même poids de sucre et deux fois son poids de farine, 2 œufs, 1 paquet de levure, rhum, huile.

Mêler 1 cuillère de rhum dans la crème fraîche. Ajouter la levure et les 2 œufs entiers. Arroser d'une cuillère d'huile puis mettre le sucre et la farine. Travailler la pâte durant 20 minutes. Mettre dans une coquille bien beurrée, couvrir et cuire 1 heure au four.



NOS DESSERTS A L'ANCIENNE

NÈGRE EN CHEMISE

60g de chocolat à cuire, 60g de beurre, 60g d'amandes pilées, 60g de sucre, 2 œufs.

Mélanger le chocolat et le beurre. Piler ensemble les amandes et le sucre. Batta les blancs en neige. Mêler le beurre de chocolat avec la poudre d'amandes sucrées. Ajouter les jaunes d'œufs puis les blancs en neige. Verser le tout dans un moule beurré. Mettre à four doux durant 1 heure 30. Laisser refroidir. Démouler et napper d'une crème chantilly pour servir.



NEGRESSE

250g de beurre, 225g de sucre, 250g de farine, 3 œufs, levure alsacienne, 30g de cacao, zeste de citron.

Batta ensemble et durant 1/4 d'heure, le beurre, le sucre et les 3 jaunes d'œufs. Ajouter la 1/2 livre de farine et 1/2 paquet de levure alsacienne. Batta les blancs en neige et les joindre au mélange. Séparer la pâte en deux parts égales. Malaxer l'autre part avec le cacao. Dans un moule bien beurré, placer alternativement une couche de pâte blanche, une couche de pâte noire, etc... Mettre à four chaud environ 1 heure. Attention, ce gâteau brûle facilement !

CRÈME A FROID

6 œufs, 3 barres de chocolat, 125g de sucre. Nota : cette crème est à préparer la veille.

Faire fondre, à froid, les 3 « doigts » de chocolat avec les œufs, le beurre et le sucre. Mettre dans un plat et laisser reposer au frais. Servir le lendemain.

CRÈME FRANGIPANE

4 œufs, 100g de farine, 60g de sucre en poudre, 30g de beurre, du lait, de feu de fleur d'oranger, des macarons, des pralines.

Mêler 2 œufs entiers et les jaunes de 2 autres œufs dans une casserole. Délayer à part la farine dans un peu de lait. Ajouter le sucre en poudre et une pincée de sel. Mêler cette préparation aux œufs. Ajouter, en tournant sans cesse, un peu de lait et le beurre détaillé en petits morceaux. Parfumer avec l'eau de fleurs d'oranger. Mettre le mélange à feu très doux en tournant sans cesse. La crème prend rapidement et ne doit pas bouillir. Laisser refroidir dans un plat de service. Saupoudrer de macarons pilés et de pralines écrasées.

CRÈME AU BEURRE

250g de beurre, 3 œufs, 100g de sucre en poudre.

Travailler ensemble : le beurre, le sucre en poudre et les 3 jaunes d'œufs jusqu'à obtenir la consistance d'une pâte crémeuse. La crème au beurre est prête.

Pour la crème au beurre au chocolat, ajouter 5 cuillères de cacao ou 2 tablettes de chocolat râpé et bien mélanger le tout.

Pour la crème au beurre au café, mettre 4 cuillères à soupe de café dans une passette et verser 8 fois de suite 1/2 verre d'eau bouillante sur la poudre. Bien mélanger avec la crème.

ILE FLOTTANTE

6 œufs, 6 cuillères de sucre en poudre, 6 cuillères d'amandes mondées et pilées.

Batta les blancs des 6 œufs en neige ferme. Mêler les 6 cuillères de sucre et les 6 cuillères d'amandes. Verser le tout dans un moule enduit de caramel. Faire cuire 30 minutes au bain-marie. Démouler à froid. Servir entouré d'une crème caramel.

MOUSSE AU CHOCOLAT

6 barres de chocolat à cuire, 6 œufs, 6 cuillères de sucre en poudre, biscuits à la cuillère.

Faire fondre le chocolat dans très peu d'eau. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Incorporer les blancs battus en neige. Verser cette préparation dans le chocolat et bien remuer le tout. Ranger les biscuits dont la base a été coupée pour qu'ils tiennent debout autour d'un moule à charlotte. Verser au centre de la préparation. Mettre au frais. Démouler au moment de servir et napper d'une crème à la vanille ou d'une crème au chocolat.



BISCUIT ORDINAIRE

125g de sucre en poudre, 4 œufs, 100g de farine, 30g de beurre.

Bien travailler dans une terrine le sucre en poudre avec les 4 jaunes d'œufs. Lorsque la pâte fait ruban ajouter la farine, les blancs montés en neige très ferme et le beurre fondu. Verser dans un moule plat beurré et fariné. Cuire à four doux durant 3/4 d'heure.

Ce biscuit sert à confectionner diverses pâtisseries dont le moka et le praliné. Pour ceux-là on tranche le gâteau en rondelles que l'on nappe de crème au beurre. On le reconstitue, on le nappe et on le décore.



BISCUIT EN COCOTTE

100g de farine, 100g de sucre en poudre, 2 œufs, 1/2 paquet de levure.

Délayer petit à petit le sucre dans les jaunes d'œufs. Ajouter doucement la farine puis la levure. Battre les blancs d'œufs en neige et les ajouter à la pâte. Verser dans une cocotte. Faire chauffer le four et le couvercle de la cocotte. Refermer la cocotte avec le couvercle chaud et laisser cuire au four 1/4 d'heure en faisant tourner la cocotte d'un quart de tour toutes les 5 minutes. N'ouvrir la cocotte qu'après 1/4 d'heure de refroidissement.

BRIOCHE MOUSSELINE

3 œufs, 250g de farine, 130g de beurre, 20g de levure fraîche, 3 cuillères à soupe de lait, 2 cuillères à soupe de sucre en poudre, 1 cuillère à café de sel.

Faire fondre la levure dans le lait tiède. Battre les œufs en versant la farine, le sucre, le sel et la levure délayée dans le lait. Ajouter le beurre. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache du moule. Laisser reposer 2 heures pour que la brioche lève. Enfourner dans un four à température moyenne. Laisser cuire 1/2 heure environ.



GÂTEAU DE SEMOULE

1/2 litre de lait, 3 cuillères à bouche de semoule de blé, 3 œufs, 2 cuillères de sucre cristallisé, parfum vanille ou citron.

Faire bouillir le lait en y ajoutant le parfum choisi. Jeter les 3 cuillères de semoule. Laisser cuire puis tiédir. Battre un blanc en neige. Ajouter à la semoule les 2 œufs entiers et le jaune puis le blanc battu. Dans un moule, faire un caramel avec le sucre cristallisé. Verser le mélange dans ce moule. Faire cuire au bain-marie ou au four.

GÂTEAU MOUSSELINE

Prendre 4 œufs et leur poids de sucre puis le 1/4 de leur poids de farine et le même poids de féculé que de farine.

Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que la pâte devienne liquide. Ajouter progressivement la farine et la féculé en remuant régulièrement. Lorsque le mélange est bien fait, ajouter les blancs battus en neige très ferme sans remuer mais en coupant la pâte à la cuillère. Verser le tout dans un moule beurré. Saupoudrer de sucre et de farine. Mettre à four doux pendant 1/2 heure.



GÂTEAU MADELEINE

125g de beurre, 250g de farine, 300g de sucre, zeste de citron, eau de fleurs d'orange, 6 œufs.

Faire chauffer dans un plat le quart (125g) de beurre. Ajouter la 1/2 livre (250g) de farine, le sucre, 1/2 zeste de citron râpé, 1 ou 2 cuillères d'eau de fleurs d'orange et la 1/2 douzaine de jaunes d'œufs. Battre les blancs d'œufs en demi-neige et les mélanger à la préparation. Verser dans un moule ou une tourtière. Mettre au four environ 1 heure.



GÂTEAU DIABOLO

3 tablettes de chocolat, 125g de farine, 125g de beurre, 125g de sucre, 5 œufs. (Anciennement les tablettes de chocolat valaient 1 quart, soit 125g).

Faire fondre le chocolat dans 1/2 litre d'eau. Lorsqu'il est bien fondu en pâte épaisse, ajouter la farine, le beurre et le sucre. Bien amalgamer le tout. Ajouter les 5 jaunes d'œufs et les blancs battus en neige. Mettre dans un plat. Cuire à four doux durant 1/2 heure. Servir froid.

GÂTEAU INSTANTANÉ

100g de farine, 100g de sucre, 2 œufs, 1 paquet de levure alsacienne.

Bien mélanger la farine, le sucre et les 2 œufs entiers. Ajouter la levure alsacienne et travailler durant 20 minutes. Placer la préparation dans un moule caramélisé. Fermer d'un couvercle et mettre à four chaud pendant 1/2 heure.

GÂTEAU FOURRÉ

2 œufs, 4 cuillères à bouche de farine, 4 cuillères de sucre en poudre, levure alsacienne.

Mélanger soigneusement la farine, les œufs, le sucre et 1 bonne cuillère à café de levure alsacienne. Beurrer une plaque. Verser et étaler le mélange de façon uniforme pour former un carré. Mettre à four moyen durant 1/2 heure. Retirer du four. Napper d'une crème au chocolat ou de confiture de groseilles. Rouler la pâte sans serrer trop. Laisser refroidir.



NOS DESSERTS A L'ANCIENNE

REINE DE SABA

125g de chocolat à cuire, 250g de sucre en poudre, 125g de beurre, 125g de farine, 5 œufs.

Faire fondre le chocolat avec un peu d'eau sur le feu. Ajouter le sucre en poudre, le beurre frais pétri en pommade et la farine. Bien mélanger le tout et ajouter les œufs dont les blancs auront été battus en neige ferme. Beurrer un moule, y mettre la pâte et placer dans un four doux. Laisser cuire 1 heure.

REINE DE SABA

(autre recette)

3 tablettes (125g de chocolat), moitié de leur poids de beurre, quart de leur poids de sucre, 3 œufs, 3 cuillères à bouche de farine.

Faire fondre à feu doux le chocolat avec le beurre. Joindre les jaunes d'œufs, la farine, le sucre et les blancs battus en neige. Verser dans un moule beurré. Mettre à four doux environ 1/2 heure.

CHARLOTTE A LA CRÈME

Biscuits à la cuillère, 5 œufs, 1/2 litre de lait, 3 feuilles de gélatine, vanille, fruits confits.

Prendre un moule uni. Disposer tout autour des biscuits à la cuillère dont on aura coupé le bout pour qu'ils se tiennent debout. Faire une crème avec les jaunes d'œufs et le lait vanillé dans lequel on aura fait fondre les feuilles de gélatine. La crème étant prise, la retirer du feu et la laisser refroidir. Fouetter les blancs en neige ferme et les mêler vivement à la crème. Garnir le fond du moule avec des fruits confits. Remplir le moule avec la crème. Recouvrir avec les parures de biscuits. Laisser reposer au frais durant plusieurs heures avant de servir.

BABA

200g de farine, 40g de beurre, 3 œufs, 50g de sucre, 1/4 de litre de lait, 25g de levure de bière, raisins secs.

Mêler la farine avec le beurre, les œufs, le sucre, le lait et la levure de bière pour obtenir une pâte dans laquelle on incorporera les raisins secs. Laisser lever la pâte. Mettre dans un moule beurré et enfourner.

BABA

(autre recette)

Prendre 3 œufs et le même poids de sucre. Enlever un œuf et prendre le poids de farine des 2 œufs restants. Enlever un œuf et même poids de beurre.

Pétrir les jaunes d'œufs avec le sucre, le beurre et la farine. Battre les blancs en neige et les incorporer à la pâte. Placer le tout dans un moule beurré. Mettre au four.

SAVARIN

2 œufs, 1 tasse de sucre cristallisé, 1 tasse de farine, 1 cuillère à café de levure alsacienne.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre. Mêler la farine et la levure. Battre les blancs en neige et les mélanger à la pâte. Remuer le tout pendant 1/4 d'heure. Verser dans un moule beurré et mettre au four.

SIROP DE SAVARIN

125g de sucre, rhum.

Délayer le sucre dans un verre d'eau. Ajouter 1 verre à Bordeaux de Rhum. Faire bouillir 5 minutes et arroser le gâteau.

CAKE

4 œufs, 200g de beurre, 250g de farine, 250g de sucre, 150g de fruits confits, levure alsacienne.

Malaxer la farine avec les œufs, le beurre, le sucre et 2 cuillères à café de levure alsacienne. Ajouter les fruits confits coupés en petits morceaux. Verser dans un moule beurré. Mettre à four moyen. Cuire environ 2/4 d'heure.



MILANAISE

1/2 litre de lait, 35g de beurre, 75g de farine, 1/2 zeste de citron, 125g de sucre en poudre, 2 œufs.

Mettre dans une casserole le beurre et délayer la farine, le lait, les œufs battus et le sucre. Mettre le tout dans un moule beurré. Faire cuire 1 heure au bain-marie ou 1/2 heure à four doux.

SULTANE

125g de biscuits à la cuillère, confiture, kirsch ou rhum.

Prendre un quart (125g) de biscuits, les tremper dans du kirsch ou du rhum additionné d'eau selon le goût. Sur un plat alterner une couche de biscuits et une couche de confiture. Faire une crème à la vanille ou au zeste de citron. La verser chaude sur la sultane. Servir froid.



Les gravures de moules, trottiers et pièces montées sont extraites du « Traité

EXQUIS DE ROYAT

125g de chocolat, 125g de beurre, 250g de sucre en poudre, 125g de farine, 5 œufs, vanille.

Faire fondre le chocolat dans un peu d'eau. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter le beurre fondu. Travailler légèrement. Batta les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporer d'abord une petite quantité de neige dans la pâte puis, progressivement, mélanger le reste des blancs. Verser dans un moule haut bien beurré. Placer dans un four doux. Cuire pendant 1 heure 1/4. Démouler à la sortie du four et laisser refroidir.



MONT BLANC

500g de châtaignes épluchées, lait, sucre, vanille, crème...

Faire cuire les 500g de marrons épluchés dans du lait sucré et vanillé. Poser un bol sur un plat de service rond. Passer au-dessus les marrons cuits dans une passoire pour former une couronne de gros vermicelles. Egaliser la couronne sans la serrer. Verser au centre une bonne crème fouettée, sucrée et vanillée. La monter en dôme. Réserver un peu de crème pour décorer le dôme à la poche.

PAIN D'ÉPICES

200g de miel, 200g de sucre cristallisé, 1 verre de lait, 500g de farine, bicarbonate de soude, levure, poudre d'anis.

Faire fondre le miel et le sucre dans un verre d'eau et un verre de lait. Mettre dans un saladier la livre (500g) de farine, 2 cuillères à café de bicarbonate de soude, un peu de levure, quelques cuillères à café d'anis. Bien mélanger le tout avec le miel et le sucre solubilisés. Bien travailler la pâte. Beurrer un moule fermé. Mettre à four chaud durant 1 heure 1/2 à 2 heures.

Pour les mesures, 200g de sucre valent 1 verre et 200g de miel, 2 bonnes cuillères à bouche.

PAIN D'ÉPICES

(autre recette)

200g de miel, 125g de sucre cristallisé ou de sucre roux, 1 verre de lait, 250g de farine, 1 cuillère à café de bicarbonate de soude.

Délayer le miel et le sucre. Ajouter le lait tiède, la farine et la cuillère de bicarbonate. Bien pétrir. Laisser reposer et lever 2 heures. Mettre dans un moule beurré et faire cuire 1/2 heure à four assez chaud.

BÛCHE DE NOËL

125g de sucre, 6 œufs, 125g de farine, 100g de beurre.

Délayer en tournant le sucre et les 6 jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange ait doublé de volume et soit devenu blanchâtre et mousseux. Incorporer la farine, le beurre fondu en crème et 5 blancs battus en neige très ferme. Etaler la pâte sur un papier beurré. Former un carré d'1 cm d'épaisseur. Placer sur une tôle et mettre au four. Après cuisson, placer la pâte dans un endroit frais jusqu'à ce qu'elle devienne molle. Enlever la feuille de papier. Napper de crème au beurre au chocolat ou au café. Rouler la pâte garnie. Enduire d'une même couche de crème le dessus et les côtés de la bûche. Conserver au frais.

PAIN DE GENES

200g de sucre en poudre, 100g de beurre, 9 œufs, 100g d'amandes pilées, 80g de farine, 1 petit verre de kirsch.

Faire fondre doucement le beurre dans une terrine. Y mélanger le sucre. Travailler le tout en incorporant l'un après l'autre les œufs entiers, les amandes pilées, le petit verre de kirsch et, en dernier lieu, la farine. Garnir le fond d'un moule rond et plat d'une rondelle de papier beurré et verser la pâte. Cuire à four moyen. Laisser tiédir le gâteau avant de le démouler.

FONDANT AU CHOCOLAT

4 rales de chocolat, 125g de farine, 3 œufs, sucre vanillé.

Faire fondre le chocolat avec le beurre coupé en morceaux. Ajouter les 3 jaunes, le sucre vanillé et 2 blancs battus en neige. Travailler pendant un bon 1/4 d'heure en tournant toujours dans le même sens. Verser dans un moule un bien beurré. Mettre à la cave. Servir le fondant. Napper d'une crème à la vanille.



PAIN DE MARRONS

1Kg de châtaignes, 125g de beurre, 125g de sucre, vanille, sel.

Peler les marrons. Les jeter dans l'eau bouillante salée. Laisser cuire un peu ferme. Egoutter. Enlever la seconde pelure. Ecraser en purée aussi fine que possible. La mettre dans une casserole avec 125g de sucre, autant de beurre et 1 bâton de vanille. Tourner à feu doux avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole. Retirer du feu. Verser dans un moule huilé. Laisser refroidir. Au moment de servir, démouler et napper d'une crème fouettée ou d'une crème à la vanille.



NOS DESSERTS A L'ANCIENNE

élémentaire et pratique de la pâtisserie française au XIX^e siècle - Paris - 1856.

BISCUITS PÂTE DE LINTZ

125g de beurre, 125g de farine, 125g de sucre, 60g d'amandes pilées, 2 œufs, de la cannelle.

Mettre à cuire un œuf dur. Mêler, dans l'ordre, le beurre, la farine, le sucre écrasé, les amandes pilées, un peu de cannelle, le jaune d'œuf dur émiétté et un œuf entier. Bien pétrir le tout. Découper la pâte en manière de biscuits ou mettre cette pâte dans une tourtière. Mettre au four.



CROQUETTES

1 Kg de sucre, 400g d'amandes pilées, 700g de farine, 20 œufs.

Séparer les jaunes des blancs de 20 œufs. Mêler le sucre avec les amandes et les blancs crus non montés. Ajouter la farine. Verser le tout dans une poche à douille. Pousser les croquettes à la poche sur une plaque beurrée. Mettre au four.

LANGUES

1 litre de sucre en poudre, 6 œufs, 550g de farine, beurre.

Malaxer la quantité de beurre nécessaire pour obtenir 1/2 litre de beurre en pommade. Ajouter le sucre et les 6 œufs entiers. Bien mélanger et verser doucement la farine. Placer dans une poche à douille et pousser les langues sur une plaque beurrée. Mettre au four.

LANGUES DE CHAT

125g de farine, 125g de sucre en poudre, 1 verre de crème de lait, 2 œufs.

Mêler la farine, le sucre et 2 blancs d'œufs battus en neige. Tourner 2 à 3 minutes. Confectionner des languettes minces et étroites. Cuire sur une tôle légèrement beurrée dans un four assez chaud.

La crème peut être remplacée par la même quantité de beurre ramolli.

GALETTES SALÉES

300g de farine, 100g de beurre, 15g de sel, 1/2 verre de lait.

Mêler beurre, sucre, sel, farine et lait. Etendre la pâte au rouleau. Découper à l'emporte-pièce ou à l'aide d'un couvercle de boîte. Dorer avec une goutte de lait. Mettre au four.

SABLÉS

250g de farine, 160g de beurre, 100g de sucre.

Mélanger le beurre et le sucre. Ajouter la farine. Mouiller avec une cuillère à soupe d'eau tiède. Etendre la pâte au rouleau. Découper à l'emporte-pièce. Dorer avec une goutte de lait. Mettre au four.

SABLÉS (autre recette)

Sucre, beurre, farine.

Mélanger le même poids de sucre, de beurre et de farine. Avec le rouleau à pâtisserie, étaler la pâte sur 1/2 cm d'épaisseur. Découper en ronds ou en rectangles. Placer sur une tôle. Mettre à four doux. Surveiller attentivement la cuisson.

GÂTEAUX SECS

200g de farine, 1 œuf, 100g de beurre, 100g de sucre, 1 pincée de sel, vin blanc.

Mélanger le beurre et le sucre. Ajouter 3 cuillères de vin blanc. Pétrir la pâte en ajoutant la farine et 1 pincée de sel. Bien mélanger. Etendre la pâte au rouleau en une couche mince. Découper en rondelles avec un verre fariné. Placer sur une tôle beurrée. Dorer avec un jaune d'œuf battu dans un peu d'eau. Mettre dans un four assez chaud.



MADELEINES

3 œufs, 125g de sucre, 125g de beurre, 125g de farine.

Travailler ensemble les 3 jaunes d'œufs et le sucre durant 1/4 d'heure. Ajouter le quart de farine, le beurre et les 3 blancs d'œufs battus en neige. Placer dans des moules à madeleines. Mettre au four.

PETITS FOURS DUCHESSE

125g de farine, 70g de sucre, 50g de beurre, 1 œuf, levure alsacienne, fruits confits, amandes ou noix.

Mélanger le sucre avec le jaune d'œuf puis le beurre, la farine et un peu de levure alsacienne. Faire de petites boules, les aplatir légèrement et placer au centre un fruit confit ou un morceau d'amande ou de noix. Dorer chaque petit four avec une goutte de lait sucré. Mettre au four.

LE CRAC DE CRENEY



Adresse Postale
B. P. N° 4

10150 PONT SAINTE MARIE

Le CRAC, Carnaval - Recherche - Animation de Creney, est un groupe d'études historiques et ethnographiques qui anime par des expositions et surtout par son carnaval le village de Creney près de Troyes.

Depuis plus d'un siècle bonhomme carnaval avait faussé compagnie aux Cœurlequins et bien sûr, n'avait pu être jugé ni brûlé. Certes les enfants avaient toujours « couru carnaval » et, entre les deux guerres, un char carnavalesque avait même parcouru la cité et les villages voisins. C'est en 1983 qu'un grou-

pe d'une quinzaine de Cœurlequins décida de faire revivre le rite ancestral de carnaval. Les recherches d'oralités, conduites en accord avec la SAFAC, durèrent près d'une année et le 25 mars de l'an de grâce 84, D'ENFER I^{er}, « Empereur de tout et du reste » put se promener devant 1500 personnes avant d'être joyeusement condamné au bûcher. Huit mois plus tard, le crépiteme de ce bûcher résonnait encore aux oreilles des joyeux Cœurlequins et une exposition présentait le résultat des recherches locales et toute une documentation iconographique et photographique. La

Dynastie des D'ENFER était née. 1985 vit mourir l'honorable D'ENFER SECOND devant plus de 3000 personnes, malgré un temps plus qu'humide...

Si l'aventure vous tente, le 23 mars prochain, D'HANFAIRTROY se laissera admirer par, peut-être, 5000 visiteurs si le dieu soleil veut bien condescendre à penser à nous...

L'association s'est fixé deux animations par an : le carnaval, nous venons d'en parler, et une exposition d'automne.

Cette exposition est la résultante, le « rendu » comme l'on dit couramment, du travail de recherches effectuées au cours de l'année. A ce jour, le CRAC dispose de plus de 70 heures d'enregistrement ainsi réalisés. En 1985 les recherches furent essentiellement axées sur la vie du **marais de Villechétif**, un écosystème très particulier situé aux portes de la ville de Troyes. Une rocade est actuellement à l'étude et devrait contourner le marais afin d'en sauvegarder la flore et la faune. Une section de cartophilie et de philatélie vient également d'être créée au sein du CRAC.

Quant aux « bigophones » de carnaval équipés d'énormes « mirlions », ils se sont déjà produits aux quatre coins du département et même en Belgique où ils ont participé au baptême des Géants de Liernu, Géants qui nous rendront, à leur tour, visite au prochain carnaval.

Et cette année, gare aux « **souffl' à culs** » Mesdames ! A Creney, on ne s'ennuie pas !



Le cabinet de l'histoire



Les Souverains
 No. Auguste Rodier, & Charles, remuant
 à Châlons sur Marne. Et d'une part,
 Et d. M. Auguste de Jérôme Mariani, marquis
 remuant. En la même ville.
 Et d'autre part.

Il est dit en ces articles, que deux maisons de plusieurs biens (dont
 un, savoir Doyenné, celle de M. Rodier, & d. M. et celle de M. Mariani
 N. 50, ne formant qu'un tiers qui est seul immeuble qui appartenait
 à Madame Griffuel Charry;

Que la forme d'acques de ces deux maisons est commune
 entre elle et se trouve en partie sur la propriété de M. Mariani
 et pour de surplus (la majeure partie) sur celle de M. Rodier, lequel
 existe l'acques de ces deux maisons pour la forme de celle-ci.

Que les cabinets de l'histoire sur la dite forme sont distincts pour
 chacune, et que maisons séparés entre eux par une cloison en briques.

Que dans le contrat qui a été fait à cet égard, la mention de la proprié-
 té de ce par été omise et de plus, mention à Châlons le trois Octobre mil
 huit cent cinquante, contenant toute pour la dite Madame Griffuel et d. M.
 Mariani, se trouve la clause suivante: « Il demeure convenu entre les parties
 que la forme de l'acques sera prise quant il y aura lieu, à Paris comme et que
 la régence sera enlevée par le pape romain sur la rue de la Harpe, de la maison sus-
 dite, pendant toute l'existence de Madame Griffuel et au moins pendant
 deux ans à partir du premier Octobre 1850, en cas de décès de lad. Dame avant la
 expiration de ce délai.

Enfin que par suite de l'expiration ou d'éché-
 pendant lequel la clause susrapportée, venait recevoir son exécution
 il y a lieu, par les Souverains, de faire le même contrat forme sera
 être révisé à l'avenir.

Que ces faits et posts, M. M. Mariani & Rodier
 sont convenus de ce qui suit.

La régence de la forme d'acques dont il est ci-dessus
 question, commune entre les Souverains, sera toujours
 par l'ouverture de celle se trouvant sur la propriété de M. Rodier.

L'enlèvement des matières révisées se fera alternativement
 par la propriété de M. Rodier et par celle de M. Mariani
 à commencer par M. Rodier.

Lorsqu'il enlèvement sera fait par la propriété de M.
 Mariani la cloison en briques, séparant les deux cabinets d'acques
 sera à la charge de lui que l'on puisse parvenir à la dite cloison.

chez M. Herberner et elle sera reconstruite aussitôt le mariage terminé.
Lancee en la succession et les héritiers qui leur seront nécessaires seront, autant
que possible, harmonisés chez M. Herberner, en passant au cas de la maison
de M. de la Roche, par l'ouverture résultant de la démolition de la maison

Les frais de démolition, reconstructions de la maison et autres
frais nécessaires pour la réunion, qu'il ad été convenu de faire par acte
de M. de la Roche en par elle, n. M. de la Roche, ainsi qu'il est dit au
nous ont été laite, soit et le tout, pourront avoir lieu, sans
approuvés par maître entre les propriétaires de deux maisons de la commune

Sur les frais,
not. comme susd.

Fait et tenu public à Chalon sur Saône le
premier mai mil huit cent quatre vingt /

G. M.

A. H.

Approuvé l'écriture ci-dessus

Quinonius

Approuvé l'écriture ci-dessus

Auguste Herberner

Une abonnée chalonaise nous a transmis ce document notarial daté du 1^{er} mai 1880.

A La lumière de notre temps, il sent... le Clochemerle. Il est vrai que les bons vieux cabinets, devenus d'abord les « petits coins » des citadins, ne sont plus aujourd'hui que de simples W.C. individuels, faïencés et douillets où l'on s'endort ! Même nos « sièges-à-la-Turque » qui faisaient tant bondir les dames étrangères font place aux « cuvettes » amoureusement concoctées par les « diza-hégneurs » (comme on dit en anglais !). Bref, nous vous offrons ce texte remarquablement calligraphié. Noblesse oblige...

À la suite de notre revue sur le langage troyen, Mme Kret Lucie nous a adressé une liste d'expressions usitées sur le Thierache et le Plateau ardennais. Certaines sont connues en d'autres lieux. Certaines semblent spécifiques. Certaines ne manquent pas d'ironie. Nous vous les livrons tel quel :

D'un individu maigre :
Il est sec com un coup de trique.
Il est sec com un sauret.
Un sauret est un hareng saur.
Il est sec com un coucou.

De quelque chose de particulièrement sec :
C'est sec com l'diape.
C'est erschi.

D'une femme sans rodours :
All est plate com une planche à pain.
 D'une famille nombreuse et négligée :
C'est une vrale portée de porceaux.
 D'une femme peu soignée :
All est noire com la cramaille
La cramaille est la crémaillère de cheminée.
All est sale com un peigne.
C'est une vrale trouille.

A un petit enfant qui pleure sa faim :
-Bée, bée ! Quoi qu't'as ma cabe ?
-J'aspète de laim !
-A midi on mange des feriettes, du bran débattu
ave des bûchettes !
-Bée, bée ! qu'as-tu ma chèvre ? -J'ai tré laim !
-A midi on mange des «riens» (feriet signifie serrer
une ceinture, du son mélié à des bûchettes)

En signe de renoncement :
Quand on n'a pas de viande, on mange des
Pigeons de Rocroi !
On appelle « Pigeons de Rocroi » des pommes de
terre cuites en robe des champs puis épluchées et
rossées à la poêle avec une noix de beurre ou de
saindoux.

D'une mauvaise soupe :
C'est une soup à la rivature !
La rivature est feu de vaisselle.

D'une personne trop gourmande :
All a plus grands yeux que grand ventre !
 D'une mauvaise affaire notariale :
Via eun'affaire qui sent l'roussi.

A un enfant querelleur :
- Pourquoi qu'tu t'as assommé ?
- Me tait d'écou ! Nez !
- J'vas te tanner la piou !
- Pourquoi t'as-tu battü ? - Il se moquait de moi ! - Je
vais le battre !

Pour affirmer sa supériorité :
Quand le diape y serait !
I y a pas d'anger qu'c'a m'arrive !

Pour juger d'un trop jeune homme :
See brailles séchant cò sa la haye.
See cutottes séchant emore sur la haye.
On y pincerait l'nez que le lait sortirait !

D'une personne trop petite :
Deux pouces d'jambes, l'cul tout d'suite !

Pour demander de garder un secret :
Prends ça pour toi et tais-je tu !

D'un enfant qui crie :
I Braille com un pitois.
Le pitois est le putois.

D'une personne dont on se méfie :
I y a pas de fiette à elle !
On ne peut s'y fier.

D'une personne sornoise :
On dirait un chat qui pète dans une moufle !

D'une personne ébahie :
On dirait un chien qui regarde un évêque en
chiant.

D'une personne à fagonie :
All mangera racine des puchalls sans assa-
000nement.
Les puchalls sont les pissenlits.

D'un pauvre en halions.
Il est deloqué, i y a son cul qui passe.

Après un bon repas on dit :
J'ai bée souper !
 Pour dire que l'on est fatigué :
J'ai rassis com un pain de huit jours !
C'est l'cul qui repose les jambes !
Quand on s'assied bien sûr.

A celui qui tenterait de s'incruster :
- J'vas te chauffer, barmicoquelet !
- J'ai pas froid, Diu me chauffe !

D'une vente sans intérêt :
Si ça n'gagne pas, ça débarasse !

Quelques jurons familiers :
Flute ! Flute ! Flute et zut !
Funersailles ! Becs d'ombrelle !
Nom des os ! Nom d'une pipe !

D'un enfant rachitique :
C'est un oislaun mort-dru qui n'a que la tête et pis
l'cul !

D'un paresseux :
Feignant com une ouline !
Une ouline est une grosse chenille.
C'est un longbraille !

D'un imprévoyant :
Il a mangé son pain blanc avant le noir !

D'un enjôleur :
Il promet plus de beurre que de pain !

D'un orgueilleux :
Il est pèteux !
Il a passé raide com la justice !
Il a avalé un rateau !

D'un indiscret :
Curieux com une agasse qui à la chite.
L'agasse est une pie.

Dans un mouvement de colère :
- J'te fous à l'fûche !
L'fûche, c'est huis de la porte.
- Prends les housiaux et fous-moi l'camp !
Housiaux désigne péjorativement les vêtements.

D'un désordre incroyable :
Une trûie n'y retrouverait pas ses cochons !

D'une vieillière :
C'est vieux com Hérode !

D'un ivrogne :
Le v'a abudé au mur. Il ne campe plus.
Le voilà appuyé au mur. Il ne marche plus.

D'individus ingrats :
Ça vous crache su l'nez !
On élève des vipères pour vous mordre.

D'un homme mal vêtu :
I'en va l'drapeau au vent.
Son panton, le panet de sa chemise sort de son
pantalon.
Son porte-monnaie n'est pas fermé.
Sa braguette est ouverte.

D'un individu qui louche :
Il regarde à Rocroi si Charleville brûle.

A quelqu'un qui en dit trop :
- Tu bavés et tu dis qu'il pleut !

D'une fille amoureuse :
Elle pousse des soupirs com des pets d'baudet.

D'une jolie fille :
All est belzour la domizelle !

D'une chose amère :
C'est sîre com de la vessie d'truie.

D'une personne de basse extraction :
C'est d' la miché pareille au pain !

D'une personne trop confiante :
Etre bon c'est être couillon.

D'un notambule :
Il est rentré au trou du cul de la nuit.

JASÉES

Une boutique de colleron.

Un ami abonné nous a demandé à quoi correspondait cette « boutique ».

Tout d'abord la **boutique**, anciennement **bouticlie**, boutique, doit se comprendre dans son sens premier d'atelier. Ce mot est issu du grec *apothékê* dont l'origine se retrouve dans le sanskrit *adhatm*, je fais. Quant au **colleron**, c'est l'ancienne appellation du bourrellier, celui qui, au XII^e siècle, fabriquait les coliers, colliers et les colières, harnais de cou des chevaux. Tous ces mots dérivent du latin *colium*, col et trouvent leur racine dans le sanskrit *caran* par l'intermédiaire du grec *kulos*, cercle.

Le terme moderne de **bourrellier** n'apparaît pour la première fois qu'en 1826 dans le « Livre des Métiers » d'Etienne Boileau. Ce bourrellier est celui qui fabrique des colliers faits de *bourre* de laine et de *cin*.

Dans l'ancien dialecte champenois on utilisait, semble-t-il, indifféremment **collieron** ou **bourrier**. Par contre le terme de **bourrie** était nettement péjoratif.

OUTILLAGE MODERNE PRATIQUE
 FABRICATION PARISIENNE GARANTIE
 Pour Bourrelliers, Siffleurs, Carrossiers, Corroyeurs, Tapissiers, Cordonniers, etc., etc.
 RUE DE LA HARPE PARIS

STORIA E MEDICINA POPOLARE. N° 2 1985. Via

Ferruccio 26, 00185 Roma, Italie.
R. Di Segni : Le dibbu; storie ebraiche di possessione ed esorcismi (le dibbu : histoires juives de possessione ed exorcismos).
V.A. Sironi : Medicina veterinaria popolare in Brianza nel secolo XVII^e XIX^e (Médecine populaire vétérinaire en Brianza aux XVII^e et XIX^e siècles).
A. Melchiorri : Un processo settecentesco : il prete-specialista di Ortona dei Marsi (Un procès au XVII^e : le prêtre-chimiste d'Ortona dei Marsi).

LEMOUZI N° 96. 13 place Municipale 9000 Tulle.

Au sommaire : La fondation de l'Abbaye de Tulle, traditions et coutumes d'Uzerche, Marie Hugo carmelite de Tulle, Pierre Colombel maître-chirurgien nommé en 1780, Les Limousins et la Grande Guerre 1914-1918 (suite), les élucubrations héraïdiques des comités de d'Hozer...

EVOCATION N° 3-1985. Patrimoine de l'Isère 38460 Crémieu.

Pauline Lassere : Le Perruquier et la comète, J.-F. Grenouiller, Les Dauphinois au Canada, Anne Cayot, Histoire d'une ville thermale Uniege les Bains, Ch. Taton : Rebouteux et guérisseurs en Bas-Dauphiné.

PAYS DE BOURGOGNE N° 132. 17 bd Paul Doumer 21000 Dijon.

Par vaux et collines autour du Val d'Ources, des éléments nouveaux pour une histoire des imprints bourgeoisins de Jean de Marville à Guillaume Champelet, quand Victor Hugo visitait Dijon et la Côte d'Or, nos noms de localités : nouvelles hypothèses pour la Côte d'Or.

REVUE DE LA SEFCO. AGUIANE. LE SUBIET. Les Granges 17400 St Jean d'Angely.

N° 130 : Documents sur la culture de la vigne à la Grange 1862-1886. Le vocabulaire secret d'un pasteur (prêtre) du Poitou vers 1770. Une famille du marquisat d'Archiac racontée par ses actes notariés. Souvenirs du Pays Bas. Souvenirs de la « communale », le cahier de devoirs mensuels. L'école à Gournille vers 1865-1870. Jean Thibaudou paysan saintongeais.

N° 131 : Notes sur les moulins à pont-levés de l'est charennais. Les gens de la rivière. Le ramassage du varech à Chancère en Oleron. Essai de datation de la « Mèrnie à Nastasie ». Une famille paysanne du marquisat d'Archiac... Les allumettes de contrebande. Le pas de St Georges.

AU PAYS DES RIEZES ET DES SARTS. Rue des Paroissiers 7. 6404 (Cul des Sarts) Couvin. Belgique.

Histoire de l'effet des lois scolaires dans les Ardennes. Les Bouquets de Tillettes. La pratique de la phlébotomie dans l'ordre cistercien au moyen-âge. Le cog de clocher. Anciennes coutumes de mariages à Regnowise... Notre confrère wallon cite, sous la plume de Fernand Brichot, de larges extraits de notre revue n° 90 consacrée aux coqs de clochers. Notre ami y ajoute aussi d'élogieux compliments dont nous ne saurions trop le remercier publiquement.

MYTHOLOGIE FRANCAISE N° 139. Lucile Félix Faure 60021 Besuval.

Véronique ou l'image vraie par Claude Gaignebet. Le lui des Deux amanz par Mme Yolande de Pontarcy. Une méusine du Jura Souabe par Mlle Irmi Schott et de nombreuses autres études très intéressantes sur la mythologie française et mondiale.

LE CHASSE MAREE N° 20. Abri du Marin BP 159. 29171 Douarnenez Cedex.

Nous ne pouvons que redire combien cette revue est belle, bien illustrée et remarquablement documentée. Au sommaire de ce numéro : *Les brisè-glaces canadiens. Les marchands de coques (celles que l'on mange en « fruits de mer », pas celles des petits navires) ! L'art de la manœuvre sur les voiliers. Le retour d'An Durtznel. La maquette de Trmorvezen...*

LINGUISTIQUE PICARDE N° 96/97. Musée de Picardie 80000 Amiens.

La chasse à la bitarde... Les noms de lieux de Frohen le Grand et de Candas. Lieux-dits curieux et appellations populaires... de l'Aisne. Quelques dictons météorologiques... Les noms de communes du canton de Boves.

PARLER ET TRADITIONS POPULAIRES DE NORMANDIE. N° 69. 45 rue Alexis Carrel 50000 St Lô.

Plusieurs articles sont consacrés au dialecte normand et à la D.P.L.O. S'y ajoutent : Coffres, bahuts et maies de Normandie (suite). La belle chevrette dans la baie de St michel...

LA FRANCHE COMTÉ N° 27. 2 rue des Lys 70080 Fontaine les Luxeuil.

Le magazine des Franche-Comtois dirigé par Chantal Lanuelle nous offre de nombreux poèmes ainsi que des articles sur le destin tragique des oiseaux devant l'hiver, Monsieur Pasteur, la légende de Grammont, la Vouivre...

BIBLIOMAX OFFICE. 7 rue de l'ent Châlaines 55140 Vaucouleurs.

Ce libraire muséographe cite toujours régulièrement notre revue. Nous ne saurions trop l'en remercier et c'est avec plaisir que nous transcrivons sa communication : *Contre 5 FF en TP neufs français ou 2 CRJ, l'érudit BIBLIOMAX vous envoie un catalogue de livres anciens et d'occasion. Ses prix sont modiques et c'est un connaître. Ses plus supplément informatif et culturel annexé à sa sélection mensuelle, l'érudit BIBLIOMAX cite et rend compte de tous les livres, périodiques, disques, objets, qui lui sont adressés gracieusement.*

IDÉES POUR TOUS. Les 4 chemins. Boisset et Gaujacq. 30140 Anduze.

La revue hebdomadaire des Idéistes fait une place à notre revue et Hervé Janry résume nos études en quelques lignes agréables. Merci.

LA ROUE EN BOIS. ASPRA. 10500 Brienne la Villedieu.

Le bulletin n° 5 de l'Association pour la Sauvegarde du Patrimoine Rural et Artisanal offre en son sommaire : *Inauguration de la statue de Bonaparte à Brienne en 1859. Les pronostics du temps autrétrois. La fabrication du beurre (1875). Le battage du fêau au manège.*

LA GAZETTE DE CHAUCOURE. MJC. 10210 Chaucoure.

N° 186 : Nous y avons retenu une enquête de Monique Moretto réalisée avec l'aimable collaboration de M. Vercher, charbonnier en forêt de Channes.

N° 187 : Monique Moretto poursuit ses « Mémoires d'une vie » avec Mme Brozowski arrivée d'Ukraine à l'âge de 22 ans et ayant passé une grande partie de sa vie à travailler en forêt avec son mari venu de Pologne.

LES CAHIERS HAUTS-MARNAIS. BP 565 52012 Châmont Cedex.

N° 162 : Un numéro particulièrement consacré à Diderot et au siècle des Lumières.

N° 163 : Propos de géographie haut-marnaise. Petite chronique de l'éducation et de l'enseignement... La représentation du travail des enfants dans les planches de l'Encyclopédie de Diderot...

TERRES ARDENNAISES N° 13. F.O.L. Qual Mialaret BP 71 08002 Charleville-Mézières.

La ligne d'intérêt local de Soissons à Rethel des chemins de fer. Les immigrés belges. L'école sous la Restauration... et de nombreux articles intéressants et très illustrés. Notre confrère recherche des documents sur les chemins de fer ardennais, notamment sur la ligne d'intérêt local Mézières-Renneville. Si quelques-uns de nos lecteurs pouvaient posséder quelques renseignements, nous serions heureux d'en faire part à nos amis ardennais...

SAINTE MEMMIE D'HER ET D'AVANT-HER. P. Damagnez, 15 rue G. Apollinaire. Ste Memmie 51000 Châlons sur Marne.

M. Damagnez, un de nos fidèles abonnés, nous a fait parvenir cette plaquette remaniée qui relate régulièrement l'histoire de ce petit village marnais. Dans ce numéro : « Cahier de doléances pour les États Généraux de 1789 » « Les pépinières royales ».

TEMOINS DE GASTON BACHELARD 1884-1962. Association des Amis de Gaston Bachelard 10200 Bar sur Aubé.

Illustré de nombreuses photographies, ce livre offre les témoignages de ceux qui eurent l'avantage de bien connaître Gaston Bachelard. Un recueil qui fera le bonheur de tous ceux qui gardent une profonde amitié à cet éminent philosophe.

CARTES POSTALES DE ST JULIEN LES VILLAS. Éditeurs de Sancey 10800 St Julien.

Cet ouvrage publié par le Centre d'Animation Sportif et culturel de St Julien les Villas a été réalisé par Dr François Gliet. En 124 pages et 112 cartes postales anciennes, l'auteur retrace l'histoire vivante de ce petit village devenu aujourd'hui une ville de l'agglomération troyenne. Un ouvrage de référence pour tous les cartophiles.

L'ALMANACH DU MORVAN 1986. Lal Pouliée BP 51 58120 Château-Chinon.

Pour sa 10^e année l'almanach du Morvan offre à ses lecteurs 130 pages de contes et de poèmes en langue morvandelle. Il y a aussi quelques textes français sur l'agriculture, les communautés agricoles, une génération de vieillards, le bouquet de la marie, etc...

IMAGES TRESSOISES DE 1897 à 1985.

Lucien Deluga nous présente ici un très beau recueil de cartes postales et de photographies du village de Tressois en Aquitaine. Adjoint au Maître, Lucien Deluga s'est vu confier la charge des affaires culturelles. IMAGES TRESSOISES démontre - si il le fallait - que cette charge est en bonnes mains. Nous ferons une entorse à notre habitude en signalant que cet ouvrage coûte 80 F. Mais notre ami habite en Aquitaine et cela pourra économiiser un timbre à ceux qui souhaiteraient se procurer ce recueil en contact avec Lucien Deluga, 95 rue de la Benauge, 33100 Bordeaux.

SAFAC Folklore de CHAMPAGNE

COMPLÉTEZ VOTRE COLLECTION

Ancienne série au format 16 X 24 cm

- | | | |
|--------------------------|-----------------------------------|-----|
| <input type="checkbox"/> | 2 Revue du Folklore de l'Aube | 2 F |
| <input type="checkbox"/> | 29 Val Perdu (Aube) | 3 F |
| <input type="checkbox"/> | 31 Costumes de Saint-Dizier Wassy | 3 F |
| <input type="checkbox"/> | 44 Au feu, les pompiers | 4 F |
| <input type="checkbox"/> | 45 Centenaires aubois | 4 F |
| <input type="checkbox"/> | 55 Taques et styles (II) | 6 F |
| <input type="checkbox"/> | 57 Vieux bal à Coles (danses) | 6 F |
| <input type="checkbox"/> | 58 Les empiriques (médecine) | 6 F |
| <input type="checkbox"/> | 59 Les rouées de Pâques | 6 F |
| <input type="checkbox"/> | 61 Le carillonneur | 6 F |
| <input type="checkbox"/> | 64 Les archers de Bars-sur-Aube | 6 F |
| <input type="checkbox"/> | 65 La foudre dans l'Aube | 7 F |
| <input type="checkbox"/> | 66 Le feu du ciel | 7 F |

(Port en sus 2 F par exemplaire jusqu'au n° 66 inclus)

- | | | |
|--------------------------|---|------|
| <input type="checkbox"/> | 67 Révolte vignerons barséquanais 1911 | 10 F |
| <input type="checkbox"/> | 68 La faux | 10 F |
| <input type="checkbox"/> | 69 Une ferme à Channes (Aube) | 10 F |
| <input type="checkbox"/> | 70 Maisons de Saint-André (Aube) | 10 F |
| <input type="checkbox"/> | 71 Deux instituteurs en 1900 (Marne) | 12 F |
| <input type="checkbox"/> | 72 Le maréchal-forgeron | 12 F |
| <input type="checkbox"/> | 73 Le cochon | 12 F |
| <input type="checkbox"/> | 74 Le charron et la roue | 12 F |
| <input type="checkbox"/> | 78 Révolte marnaise 1911 (II) | 15 F |
| <input type="checkbox"/> | 79 Breilleurs et mariniens (Marne - Aube) | 15 F |
| <input type="checkbox"/> | 81 Répertoire et Index | 12 F |
| <input type="checkbox"/> | 82 Fêtes en Champagne | 15 F |
| <input type="checkbox"/> | 83 Labours à Channes (Aube) | 12 F |
| <input type="checkbox"/> | 84 La crase à Chépy (Marne) | 12 F |
| <input type="checkbox"/> | 85 Les chemises de femmes | 20 F |
| <input type="checkbox"/> | 86 Habitat rural en Champagne méridionale | 22 F |
| <input type="checkbox"/> | 88 Nos charmes (Aube) | 15 F |
| <input type="checkbox"/> | 89 Lavois | 15 F |

(Franco de port à partir du n° 67)

NOUVELLE SÉRIE Format 210 X 297

- | | | |
|--------------------------|---|------|
| <input type="checkbox"/> | 90 Le coq de clocher | 20 F |
| <input type="checkbox"/> | 91 La Musette, hautbois pastoral | 20 F |
| <input type="checkbox"/> | 92 Bonnefêtes de Romilly en cartes postales | 20 F |
| <input type="checkbox"/> | 93 Le grain, source d'énergie | 20 F |
| <input type="checkbox"/> | 94 Le langage troyen du XVIII ^e | 20 F |
| <input type="checkbox"/> | 95 La varnèie à jours à Bussières | 20 F |
| <input type="checkbox"/> | 96 Noées et banquetts (50 desserts) | 20 F |

(Franco de port et d'emballage)

96

SAFAC Folklore de CHAMPAGNE

ABONNEMENT

VEUILLEZ ENREGISTRER MON ABONNEMENT POUR SIX NUMEROS A LA PLUS BELLE REVUE REGIONALE D'ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES DE CHAMPAGNE-ARDENNE, A PARTIR DE LA PROCHAINE PARUTION.

INSCRIVEZ EN MAJUSCULE VOS NOM ET ADRESSE.

NOM _____

PRENOM _____

PROFESSION (facultatif) _____

ADRESSE _____

VILLE _____

CODE POSTAL _____

BUREAU DISTRIBUTEUR _____

JE JOINS MON REGLEMENT A L'ORDRE DE LA SAFAC PAR :

chèque mandat C.C.P. 221 R Châlons-sur-Marne



Normal 93 F _____ Date et signature

Soutien 120 F _____

Bienfaiteur 250 F _____

Etranger 135 F _____

DETACHEZ CE BULLETIN
JOIGNEZ-Y VOTRE REGLEMENT
POSTEZ AUJOURD'HUI-MEME

SAFAC LES GRANDES CHAPELLES 10170 MÉRY SUR SEINE

A PARAITRE

CARNAVAL A WASSY
LA BIÈRE DE ST DIZIER
LA VIE DU MARAIS
CUISINE CHAMPENOISE
PARLER NOGENTAIS
BOISSONS, VINS ET LIQUEURS

SAFAC LES GRANDES CHAPELLES 10170 MÉRY SUR SEINE

Cochetez les numéros défectifs

Déterminez ce bulletin

IL NOUS RESTE QUELQUES DISQUES DANSE ! MA CHAMPAGNE

SUPER 45 TOURS MONO
AVEC LIVRET EXPLICATIF

CHIBERLI DE LANGRES
GIGUE DE BAR SUR AUBE
PICCHE DES RICEYS
PONDANCE DE
VENDEUVRE SUR BARSE

AVEC L'ENSEMBLE
TRADITIONNEL
DE BAR SUR SEINE

DANSE MA CHAMPAGNE SAFAC 4

20^F00

FRANCO DE PORT ET D'EMBALLAGE






**Le magazine de
l'actualité culturelle
auboise**

mensuel 10 F

En vente dans les maisons de la presse
Abonnement : 7, rue des Noés - 10300 Ste-Savine - Tél. 25.74.04.63

IMPRIMERIE NÉMONT

à votre service...
tout imprimerie
typo/offset



12 rue général de gaulle 10200 bar sur aube

téléphone 25 27 06 27

"RADIO" 10

99,9 Mhz

.. 58 Rue Jaillant Deschainets Troyes ..

Tel: 25 73 66 26

François Chaussin

CHAMPAGNE



10110 Landreville Tel. 25.38.50.61

LE GRAND MAILLY

Mailly-le-Camp, commune de 2775 habitants, est située à la limite des départements de l'Aube et de la Marne. Avant l'implantation du **camp militaire** c'était un double village formé par **Mailly-le-Grand** et **Mailly-le-Petit**. En l'an 859 ce village est signalé sous la dénomination de *Malliacus*. Pour Dauzat, son étymologie ne peut provenir que d'un certain *Mallius* qui l'aurait fondé (?). En fait, Dauzat cherchait surtout à prouver que la propriété foncière était à l'origine de la France. Il est donc évident qu'en prenant le problème à priori, il n'a trouvé que les gentiles qu'il souhaitait. Il semblait ignorer que beaucoup de nos villages ont une origine antérieure à l'invasion romaine. Si leurs noms ont été latinisés par les colonisateurs d'alors, il faut dépasser ce stade pour tenter d'en connaître l'étymologie réelle.

Le nom d'un lieu correspond fréquemment à une caractéristique remarquable, qu'elle soit d'ordre social, géographique, artisanal ou due à la flore ou à la faune. Pour MAILLY on peut soumettre trois hypothèses et voir celle qui semble la mieux adaptée :

1. - **Mailly** dériverait de *mail*, en latin *mal-leum*, et indiquerait qu'il y avait là une fabrique de marteaux. Cette origine nous paraît tout à fait improbable.

2. - **Mailly** dériverait de *maille*, *marie*, en gaulois *marginla* et indiquerait que le village est sis sur une zone de marne argileuse. Ceci est faux à l'évidence et ne peut être retenu car la couche géologique locale appartient au crétacé et le village est sur la craie.

3. - **Mailly**, transcrit *Malliacus* au IX^e siècle, aurait d'abord été un *Magni loci*. Le latin *magnus* signifie de grande dimension et *locus*, contrée. Or, cela pourrait être notre cas car le finage de Mailly avec ses 4270 ha fut de longue date le plus important du secteur. Poivres et Ste Suzanne ne réunissent que 4251 ha à eux deux, Sommesous 3704 ha, Soudé 3194 ha, Villiers Herbisse 2844 ha, Trouan 1780 ha et Montépreux 1541 ha.

L'étymologie de Mailly pourrait donc être simplement **Le Grand Lieu** et l'ancienne appellation Mailly-le-Grand constituait un doublet.

Les habitants de Mailly sont, aujourd'hui, des **Maillochins**. Mais leur blason dialectal est heureusement resté. Ce sont des **Maillicots** ou des **Maillochs**.

N.B. A noter que cette étymologie est déjà admise pour Mailhoc dans le Tarn.



JACKY COIFFURE



Salon mixte
avec et sans rendez-vous
de 8h. à 12h. et de 14h. à 19h.

104 rue du Camp 10230 MAILLY LE CAMP tél. 25 37 34 31

