



messages

d'hier à aujourd'hui

Aubigny-Les Clouzeaux racontée par les Sages



SOMMAIRE • 2 et 3 Les beaux jours de la guerre scolaire aux Clouzeaux
• 4 et 5 Les noms de bœufs en Vendée • 6 Faits d'hier d'Aubigny et
aux Clouzeaux • 7 Situation économique en 1936 • 8 et 9 La cuisine du
cochon • 10 et 11 Pierre Gougeon pionnier en Nouvelle France • 12 photos
de l'école publique Aubigny 1946.

Les beaux jours de la guerre scolaire aux Clouzeaux (1889-1894).

En 1880, l'abbé Pajot, ardent défenseur de l'école privée, arrive aux Clouzeaux, où les deux écoles sont publiques. Cette année-là, Madame Auvynet, bienfaitrice de la paroisse, décède et lègue une double rente pour fonder et entretenir deux écoles privées. Elles n'ouvriront qu'en 1890 (filles) et 1893 (garçons).

En 1889, M. Guimard, instituteur anticlérical, est nommé à l'école publique. L'instituteur et le curé vont s'affronter pendant cinq ans. A partir de 1892, l'enseignant peut compter sur l'appui du maire républicain élu cette année-là.

C'est alors une succession de coups tordus et d'accusations mutuelles :

- Le curé prend du sable sur le terrain de la cure, qui est un bien communal, pour l'employer à la construction de l'école de filles. Il assure l'avoir remplacé par de la très bonne terre de jardin.

- A la veille des élections, l'instituteur est accusé d'avoir rendue publique une lettre du Préfet défavorable à la majorité conservatrice sortante. Celle-ci refusait de voter les crédits pour la construction d'une nouvelle école publique de filles. Le Préfet y annonçait qu'il inscrirait d'office les crédits nécessaires au budget de la commune, et que celle-ci y perdrait sa liberté de manœuvre.

- Le curé est accusé d'avoir distribué des brochures très hostiles au gouvernement. Je les ai juste reçues au presbytère, et transmises à la personne chargée de ce genre de distributions, assure-t-il. C'est un peu ce qu'on lui reproche !

- M. Guimard aurait dit devant ses élèves que Tout n'était pas vrai dans le catéchisme.

- Le Préfet affirme qu'en confession le curé refuse l'absolution aux mères des enfants de l'école publique. Certaines vont se confesser à La Roche. Quatre seulement, reconnaît l'abbé Pajot, qui semble fort bien renseigné. Il ajoute que chacun peut aller se confesser où bon lui semble.

- L'instituteur prendrait des notes pendant les sermons du curé. Deux fois seulement, et discrètement, concède M. Guimard. En tout cas, il surveille tous les dimanches les paroles du curé, guettant le moindre dérapage pour aller le dénoncer au Procureur.

- Les garçons de l'école publique n'ont pas de place assise à la messe, alors que presque tous ceux de l'école privée en ont une. Selon le curé, on manque de place. Ce n'est pas faux, mais les élèves de l'école publique, qui a existé avant l'école privée, ont été placés en dernier.

- Dans une correspondance privée, l'instituteur traite l'homme à la soutane de négro. L'inspecteur d'académie lui inflige un blâme pour cette expression malsonnante.

- Le curé convoque les mamans des filles du catéchisme. Négligeant la religion, il interroge les enfants sur l'histoire, la géographie, le calcul... Les filles du privé connaissent presque toutes les réponses ; celles du public, pratiquement aucune. Elles se mettent à sangloter. La veille, le curé avait fait une répétition à l'école privée. Il assure, avec un bel aplomb, avoir agi en bon pédagogue : Je parlais du lac de Tibériade, alors j'ai demandé ce qu'était un lac. Le lendemain, une petite fille de l'école privée passe à l'école publique.

- L'abbé Pajot affirme que l'instituteur Guimard blasphème fréquemment en classe. Il semblerait que l'enquête de l'Inspecteur Primaire se soit limitée à un seul parent d'élève : M. Guimard lui-même. Curieusement, l'instituteur est lavé de tout soupçon.

En 1894, le Préfet demande à l'Evêque de déplacer le curé Pajot et menace de supprimer son traitement. A l'époque, et jusqu'en 1905, les curés sont encore payés par l'Etat. Mgr Catteau résiste, puis finit par céder. L'abbé Pajot part pour Réaumur, non sans avoir tout fait pour résister : démarche auprès d'un avocat, très pessimiste sur l'issue d'un procès ; proposition faite à l'Evêque de prise en charge de son traitement par les paroissiens, nombreuses démarches faites à l'évêché pour dénoncer les persécutions dont il se dit victime. Son dernier office dominical aux Clouzeaux se réduit à une messe basse.

Avec son successeur, l'abbé Gelot, l'atmosphère se fait plus apaisée pendant cinq ans...

En 1902, le curé Gouelleu, qui a succédé à l'abbé Gelot, doit à son tour se justifier d'avoir déchiré et jeté à terre des journaux républicains. Il écrit : J'ai bien défendu à un enfant de distribuer des feuilles blasphématoires, non parce qu'elles soutenaient un candidat, mais parce qu'elles contenaient des blasphèmes.

sources: archives paroissiales – archives du diocèse de Luçon – fonds de l'Inspection Académique.



M. le curé ferme la grille du confessionnal, refusant ainsi de donner l'absolution

Les noms de bœufs en Vendée

Dans le monde agricole, avant la force mécanique, on utilisait la force animale. Pour les fermes qui utilisaient des bovins, on les liait deux par deux à l'aide d'un joug. Suivant la dureté de la tâche à accomplir, plusieurs attelages pouvaient être associés. Pour les conduire, on leur donnait un nom et certains bouviers dariolaient (chantaient pour indiquer à l'attelage, par des variations d'intonation et des inflexions vocales, la direction et le rythme à suivre pendant le travail du labour.)

En 1976, les 24 et 25 juillet, une animation paysanne fut organisée au village des Riboulières à Nesmy. L'Aigail, association aubinoise qui avait pour objectif entre autres de récolter des témoignages sur la vie dans le milieu rural, eut l'idée de recueillir auprès des personnes qui étaient présentes, leurs souvenirs en matière de noms des attelages.

Les noms donnés aux bœufs ou éventuellement aux vaches formaient souvent une association à caractère plus ou moins amusant. Cela dépendait du paysan qui avait apparié l'attelage. Parfois celui-ci n'avait pas de sens humoristique ou pour une raison quelconque la paire formée au départ était désapparié (accident ou mort de l'un des animaux).

On peut trouver différents thèmes : militaire, galant, bon vivant, poète, politique, amusant, ou simplement descriptif. En voici quelques exemples.



MILITAIRE

Cavalier – Lancier
 Grenadier – Voltigeur
 Dragon – Lancier
 Naviguez – Marins
 Caporal – Sergent
 Engagé – Volontaire
 Vaillant – Cavalier
 Tambour – Major
 Cuirassier – Dragon
 Sapeur – Pompier
 Sergent – Major
 Chasseur – Alpin
 Verdun – Champagne

**GALANT OU OSÉ**

Amoureux – Galant
 Soul'vez – Jupon
 Divorcé – Mal foutu
 Trop court – Jupon
 Amoureux – Coquin
 Chéri – Mignon
 Rabattez – Jupon
 Galant – Trompeur
 Princesse – Charmante
 Marquise – Rigolette
 Jolie – Mignonne

BON VIVANT

Ragout – Mouton
 Chocolat – Meunier
 Jambon – Grillé
 Muscadet – Bon Pinard
 Poulet – Rôti
 Café – Cognac
 Café – Au lait
 Fainéant – Gourmand
 Haricot – Fayot

POLITIQUE

Chamberlain – Daladier
 Député – Président
 Cabinet – Renversé
 Député – Sénateur
 Condé – Turenne
 Pisani – Pompidou
 Montagnard – Girondin
 Colonel – Nasser

**ET POUR UN ATTELAGE
DE 4 BŒUFS :**

Romarin – Pourras-tu
 Passer – Député

CONTESTATAIRE

Fonctionnaire – Trop payé
 Mal foutu – Comme patron
 Malheureux – Paysan
 Payez – Partout
 Bourgeois – Malhonnête
 Fonctionnaire – Bienheureux
 Négociant – Voleur
 Bandit – Pétain
 Paysan – Défends-toi
 Fayot – Gradé

POÈTE

Pano – Rama
 Jeannot – Lapin
 Rosier – Lilas
 Parfum – Délicieux
 Musicien – Chanteur
 Monte – Carlo
 Mouton – Berger
 Tango – Valseur
 Rossignol – Chanteur
 Dis-moi – Bonjour
 Camélia – Seringa
 Pigeon – Ramier
 Amoureux – Transi

AMUSANT

Pigeon – Voyageur
 Pyjama – Disparu
 Boulanger – Mitron
 Docteur – Pharmacien
 Partez – J'y vais
 Commis – Voyageur
 L'as-tu – Trouvé
 Baluchon – Voyageur
 Laboureur – Vendéen
 Vietto – Robic
 Braconnier – Chasseur
 Debout – Fainéant
 Vas-y – Quand t'pourras

DESCRIPTIF

Blandin – Jaunet
 Blandin – Farinou
 Frisé – Mouton
 Marron – Jaunet
 Poivré – Salé
 Tous deux – Pareils
 Tête large – Rougeaud
 Charbonnier – Ramoneur

**ET ENFIN QUELQUES
NOMS DE VACHES**

Normande
 Glorieuse
 Boucharde
 Fortune
 Allumette
 Margot
 Jaunette
 Chevette

Faits d'hier

AUBIGNY BÛCHE EXPLOSIVE.

1891, janvier- La Vendée du mercredi 18 février.

AUBIGNY. – Le 11 février dernier, vers 9 heures du matin, M. Auguste Bonneau, neveu de M. Clément M., tisserand à Aubigny, mandé pour fendre une bûche de bois destinée au chauffage, s'aperçut qu'il avait été introduit une certaine quantité de poudre dans la dite bûche. Il appela alors ses parents et ils remarquèrent, en effet, que, dans un trou de 24 millimètres de diamètre, et de 22 centimètres de profondeur, il avait été mis de la poudre. Le tout avait été habilement dissimulé et une cheville de bois cachait partiellement le trou. On frémit à la pensée des accidents qui auraient pu se produire si cette bûche avait été mise au feu.

Une enquête est ouverte.

1891, mars – Le Phare de la Loire du 18 mars 1891.

LA ROCHE sur YON – Arrestation – Le nommé Jean Bxxxx, âgé de 52 ans, tisserand, ancien sacristain à Aubigny, vient d'être arrêté par la gendarmerie de La Roche, en vertu d'un mandat d'amener délivré par M. le Juge d'Instruction, sous l'inculpation de tentative d'incendie et de destruction par explosion d'une maison habitée.

Le 11 février dernier, la femme M..., dont le mari est tisserand, et a succédé comme sacristain à Bxxxx, était allée chercher du bois de chauffage sous son hangar. Trouvant une des bûches un peu grosse, elle pria son neveu, Auguste Bonnaud, de la lui fendre. Ce dernier constatait, aussitôt après, avec surprise, que cette bûche, percée à l'aide d'une tarière, contenait une assez grande quantité de poudre, 52 grammes environ. Ce fait n'avait pu évidemment être accompli que dans un but de basse vengeance ; à cette époque, aucun indice sérieux n'était venu éclairer la justice sur l'auteur de ce crime; mais, depuis, de graves soupçons ayant été relevés contre M. Bxxxx, la justice n'a pas hésité à le faire arrêter.

M. Même, substitut, et M. Giraud, Juge d'Instruction, se sont transportés lundi dernier à Aubigny, et ont procédé à une information.

note : Neuf ans plus tard, le tisserand B est jugé pour vol ; on dit de lui qu'il «est sans condamnation». L'affaire de la bûche n'a pas eu de suite.

LES CLOUZEUX «NOUVEAU CAS D'APPEL SOUS LES DRAPEAUX».

La Vendée Républicaine – n° du samedi 17 janvier 1891. – Jeune fille appelée à faire son service militaire.

LES CLOUZEUX – Voici un cas d'appel sous les drapeaux qui se produit assez rarement. La liste de 1891, dressée pour Les Clouzeaux, porte le nom de M. Louis Aimé B..., né dans la commune de Venansault. Renseignements pris sur les registres d'état-civil de cette commune, le jeune homme en question est bien désigné sous le nom de Louis Aimé, mais le père, M. B..., qui habite l'Antrie, proteste de toute la force de sa conviction paternelle contre l'attribution du sexe masculin à son enfant, qui est, en réalité, une fille. Il a bien un fils, mais il ne s'appelle pas Louis-Aimé, et il n'a d'ailleurs que dix-sept ans. C'est en recevant l'avis de se présenter à la gendarmerie pour passer sous la toise, que mademoiselle Louise-Aimée B... a appris, avec stupéfaction, que l'autorité militaire la considérait comme un homme.

note : Un jugement du tribunal de La Roche a ordonné qu'on rectifie son acte de naissance.



Exemple de document. Source : Ebay.fr

SITUATION ÉCONOMIQUE ANNÉE 1936

LE-VICOMTE (LA). — CLOUZEUX (LES). — (VENDEE). — (A)

Orsonneau. —
 (d) : Boivineau
 udet. — Bonnain
 r. — Charneau
 (G.). — Guimeu
 (G.). — Leboeuf
 (A.). — Péaud
 (A.). — Rembaud
 ndéenne.
 usson.
 aud. — Dugast
 u. — Vrignaud
 s : Charneau.
 e-Vicomte (de).
 (s).
 ep.) : Fournier
 — Suzenet (H.).
 and (H.). — Mar-
 : Boivineau
 rneau (P.). —
 (A.).
 ep.) : Gilbert
 (A.). — Parpailion
 (A.).
 erie (entrep.)
 utat (M.).
) : Cardinaud
 et d'eau douce :
 in (F.). — Suzen-
) : Villeneuve
 Brosset. — Gi-
 Guillet.
 in.
 e : Pérocheau
 p.) : Dugast.
 canine : Club
 ten.
 (A.).
 Cardinaud
 (A.). — Papon (E.).
 (détail) : Bon-
 (M^{me}). — Le-
 bert (V.).
 (V^{ve}).
 V^{ve} Gauvreau.
 Péaud (A.).
 s : de Fontaines.
 Gomart.
 MARS : à la
 (LA) : Loiseau

Forgerons : Favre. — Perrodeau.
Grains et farines : Gautier (Eug.)
 et Lebon.
Maçonnerie (entrep.) : Barré.
 — Tesson père & fils.
Médecin : Rambaud (L.).
Menuiserie (entrep.) : Billerit
 (Alf.).
Sage-femme : Rousseau.
GAUTRONNIÈRE : D^r Rambaud
 (L.).
GENÈRE : Fregniaud.
LA ROCHEITE : Rambaud (L.).
Hameaux : MONCONSEIL. — SOU-
 LONNIÈRE. — VERGNE (LA).

FOUGERÉ (96^m d'alt.), à 17 kil.
 (E.) de la Roche-sur-Yon. — 1.160
 habit. (agglomér^{on} 1.160 habit.).
 (Etat) ligne de Tours aux Sa-
 bles-d'Olonne. — 1.160 de Niort à
 La Roche-s.-Yon. — 941 habit.
 (agglomér^{on} 146 habit.). — 1.160
 de la Chaize-le-Vicomte (à 6
 kil.). — 230^e vend. — 1.160/230/
 400 (S^{te} Vendéenne d'électr., à
 La Roche-sur-Yon).
Maire : M^{re} de Lambilly.
Louveterie (lieu. de) : Borderon.
Institutrice : Basset (M^{me}).
Curé : Chancelier.
Aubergistes : Charriau. — Dra-
 peau. — Péaud (P.). — Ravélaud.
Boulangers : Hervé frères.
Cafés-limonadiers : du Commer-
ce. — Dr-neau (V^{ve}).
Charpentiers : F. Illot frères.
Charron : Neau (A.).
Cordonniers : Fraineau. — Re-
 maud.
Cycles (march. de) : Cottereau
 (P.).
Epicier : Charriau (D.). — Dreil-
 lard. — Hamon. — Remaud.
Grains et farines : Godin (E.).
Maréchaux : Blanchard. — Char-
 pentier. — Révelaud.
Menuiserie (entrep.) : Barbarit.
Sabots (march.) : Mazoué. —
 Péaud.
BUCHIGNON : M^{re} de Lambilly.
L'ÉTANG-NEUF : Borderon (A.).
DE PIERRE BRUNE : Poirier-
 Contansais (H.).
Hameaux : BUCHIGNON. — CERI-
 SIERS.—FUMERIE (LA). — GATELIERE
 (LA). — MÈNARDIERE (LA). — PE-
 LONNIÈRE (LA). — PIERRE-BRUNE. —
 VALLÉE (LA).

LIMOUZINIÈRE (LA) (s. riv.
 Marillet), à 11 kil. (S.-E.) de la

Boucher : Bourget.
Boulangers : Billaud.
Charcutier : Perraudau.
Charpentiers : Guibert. — Mathias.
Charron : Baton (Aug.).
Cycles (m^{re} de) : Joly.
Epicier : Grit. — Raynard (G.).
Grains : Audureau (J.).
Maçonnerie (entrep.) : Renaud
 (A.). — Renaud (Eug.).
Maréchaux : Arnaud. — Mallard.
 — Proust.
Menuiserie (entrep.) : Michinaud.
Modes (march.) : Billaud (M^{me}).
Poissons (march.) : Arrivé (S.).
 — Menanteau (V.).
Sabots (march.) : Raynard.
Tabac : Michinaud (L.).
BEAUPUY : de Tinguy (M^{me}).
LA RAFRAIRE : Bondy (M^{me} A.).
Hameaux : BEAUPUY — BRACHE-
 TIERE (LA). — CHAUFFETIERE (LA).
 — GILLONNIÈRE (LA). — MARTINIÈRE
 (LA). — MOLLERIE (LA). — MOULIN
 ROUX (LE). — VIGNAUD.

NESMAY (67^m d'alt.), sur rivière
 l'Yon, à 10 kil. (S.) de la Roche-
 sur-Yon. — 1.160 habit. (agglomér^{on}
 1.160 habit.). (Etat) ligne
 de Nantes à Bordeaux et em-
 branchements des ports de Lu-
 çon et de Marans (à 689 kil. de
 Paris). — 1.160 de Mareuil-s.-
 Lay à La Roche-s.-Yon et de la
 Tranche à La Roche. — 1.265
 habit. (agglomér^{on} 526 habit.). —
 1^{er} merç. janv., févr., mars,
 oct., nov. et déc. — 1^{er} dim.
 après Pâques et dern. dim. d'août.
 — 1.160/115/200 (C^o Nou-
 velle d'éclair. et de chauff. p. le
 gaz et l'électr., à Bordeaux).
Maire : C^o de Monti de Reze (E.).
Instituteurs : Potet. — Colier
 (M^{me}).
Curé : Siraud.
Aubergistes : Biret (H.). — Cardi-
 neau (L.). — Chiffolleau (A.). —
 Citeau (J.). — Coulon (J.). —
 Péneau. — Tireau.
Automobiles (gar., répar.) : Chau-
 vet.
Battage (entrep. de) : Delaire.
 — Laporte.
Beurre et fromages (fabr. de) :
Beurrerie de Nesmay. — Périer.
Bijoutier-horloger : Isaac (E.).
Blanc (spécialité de) : Epaud. —
 Hériteau.
Bottes à fromages (fabr. de)

Horticulteurs : Ceri-
 naud. — Fort. — Ga-
 Leboeuf. — Trichet.
Maçonnerie (entrepr.) :
 (F.). — Rochereau (Ad-
 reau (Aic.). — Trainet
Maréchal : Bertineau
Menuiserie (entrep.) :
 gneau (R.). — Trichet
Minotier : Bertrand (A)
Pépinieriste : Théron
Sabots (march.) : Bult
 Raynard. — Trichet.
Sages-femmes : Roener
 — Vrignon.
**Volailles et gibier (e-
 nuet.**
BEAUTOUR : Durand
BRANCARDIÈRE : Ba-
LE CHAIGNEAU : PII-
LES COUX : Jaulin
LA MARRONNIÈRE : I-
LES OUDAIRES : I-
ROCHETTE-L'ÉTANG :
Hameaux : ANGUINIÉ
BADOLE. — BEAUTOUR.
PLACE. — BRETINIÈRE (LA)
GNEAU (LE). — CHATEAU-
CHAUVERIE (LA).
CHEVALERIE (LA).
Institutrice : Marmet.
COMÈTE (LA). — ESSARTS-GG-
 — FOUGERÉ (LE). — LUI-
MAISONNEUVE (LA). — M-
 (LA). — MOUTILLIÈRE (LA). —
 — OUDAIRES (LES). — PE-
 — POISSONNIÈRE (LA). —
 (LA). — REVEILLÈRE (L-
 CHETTE-L'ÉTANG (LA).

**CHAILLÉ-SOUS-LE-
 MEAUX** (60^m d'alt., s.
 à 15 kil. (S.) de la Roche-
 — 954 habit. (agglomér^{on}
 bit.). — 1.160 de Nesmy (à
 Roche-s.-Yon à Font-
 Bournezeau, Marouil-
 — 1^{er} dim. qui suit le
 — 6 août ou dim. s
 115/200 (C^o Nu d
 de chauff. p. le gaz et
 à Bordeaux).
Maire : Boileau (L.).
Instituteurs : Rambaud
 (M^{me}).
Curé : Daviaud.
Assurances (agents d')
 (C.). — Montassier (A.).
Aubergistes : Guilbaud.
 (H.).
Bestiaux (m^{re} de) :
 (L.). — Briffand (R.).

Tabac : Bourreau.
Tailleurs (march.) : Cardinaud
 (L.). — David (H.). — Papon (E.).
Tissus nouveautés (détail) : Bon-
 nin (L.). — Gilbert (M^{me}). — Le-
 boeuf (M^{me}). — Pubert (V.).
BEL AIR : Audé (V^{ve}).
LE CHATEAU : V^{ve} Gauvreau.
LA COUDRAIE : Péaud (A.).
GRANGE-HARDIE : de Fontaines.
GUILÉNAGEAU : Gomart.
LE LOGIS-DE-S^t-MARS : à la
 Commune.
TAMPLERIE (LA) : Loiseau
 (M^{me}).
VERGNE-GESTIN : Bousseau.
Hameaux : ARTIERS (LES). — CHA-
 TENAY (LE GRAND). — CHEVILLON-
 NIÈRES (LA). — CHEVROLIERE (LA). —
 FOUNIERE (LA). — MICHENOTIERE
 (LA). — NOYERS (LES). — ST-MARS. —
 TURNERIES (LES).

CLOUZEUX (LES) (68^m d'alt.),
 à 10 kil. (S.-O.) de la Roche-sur-
 Yon. — 1.105 habit. (agglomér^{on}
 319 habit.). — 1.160 habit. — 1.160
 (S^t de C.P.C. (Etat), li-
 gne de Tours aux Sabies-d'O-
 lonne (à 455 kil. de Paris). —
 1^{er} dim. qui précède le 24 juin.
 2^e dim. de sept. — 115/200
 (C^o Nouvelle d'éclair. et de
 chauff. p. le gaz et l'électr., à
 Bordeaux).
Maire : Rambaud (D^r).
Instituteurs : Angibaud. — Lau-
 lon (M^{me}).
Curé : Marais.
Agriculteur : Rambaud (L.).
Aubergistes : Burneau (V^{ve}). —
 Gauvrit (L.). — Neau. — Potier
 (Cl.). — Roux (V^{ve}). — Tesson.
Automobiles (gar., répar.) :
 Trichet (R.).
Boulangers : Gauvrit fils. — Gull-
 leme (A.).
Charcutier : Barbereau (V.).
Charpentier : Burneau (E.).
Charrons : Favreau. — Neau.
Cordonnier : Bucher.
Epicier : Burneau (Al.). — Gabo-
 rit (V^{ve}). — Gauvreau. — Louineau
 (M.). — Louineau (R.).
Battage (entrep. de) : Boulineat
 (A.). — Boulineau (H.). — Ponde-
 vy (A.).

Sabots (march.) : BRAGUÉ.
Péaud.
BUCHIGNON : M^{re} de Lambilly.
L'ÉTANG-NEUF : Borderon (A.).
DE PIERRE BRUNE : Poirier-
 Contansais (H.).
Hameaux : BUCHIGNON. — CERI-
 SIERS.—FUMERIE (LA). — GATELIERE
 (LA). — MÈNARDIERE (LA). — PE-
 LONNIÈRE (LA). — PIERRE-BRUNE. —
 VALLÉE (LA).

LIMOUZINIÈRE (LA) (s. riv.
 Marillet), à 11 kil. (S.-E.) de la
 Roche-sur-Yon. — 904 habit.
 (agglomér^{on} 186 habit.). — 1.160
 (S^t de C.P.C. (de la
 Vendée) de Moulleron-la-Ribo-
 tière), ligne de la Roche-s.-Yon
 à Legé (à 449 kil. de Paris). —
 1^{er} 24 des mois de juill.
 août et sept. — 1^{er} dim. après
 Pâques. — 11 nov. — 1.160
 115/200 (C^o Nouvelle d'é-
 clair. et de chauff. par le gaz
 et l'électr., à Bordeaux).
Maire : Pondevy (Leon).
Instituteurs : Caillas. — Caillas
 (M^{me}).
Curé : Hilléritiau.
Assurances (agents) : Joly (Ch.)
 — Raynard (G.).
Aubergistes : Arrivé (Y.). — Bour-
 get (Th.). — Couturier (A.). —
 Martineau (V^{ve}). — Michineau
 (L.). — Pondevy (M^{me}). — Protus
 (G.). — Raynard (J.).
Battage (entrep. de) : Boulineat
 (A.). — Boulineau (H.). — Ponde-
 vy (A.).



Photo d'illustration de l'époque.
 Source : <https://www.huffingtonpost.fr/>

Je me souviens

La cuisine du cochon

Dans chaque ferme, autrefois, on élevait des cochons pour la vente. Ils étaient nourris principalement avec les sous-produits de la ferme. On en prélevait un ou deux par an suivant l'importance de la maisonnée.

Le jour prévu, on fait appel au « tueur de goret », spécialisé pour ce genre de travail. L'animal est saigné sur place (on récupère le sang qu'il faut brasser pour éviter qu'il coagule), puis grillé avec de la paille enflammée, ensuite raclé jusqu'à être tout propre et blanc. Le sang servira pour les boudins et la fressure.

Une fois le goret ouvert, on enlève les abats (cœur, foie, langue, rognons). A part, on récupère aussi les intestins qu'il faut vider et rincer à l'eau jusqu'à ce qu'elle ressorte tout-à-fait claire. Ils vont servir à la confection des boudins et andouilles appelées aussi boudines. On a pris soin de récupérer la crépine qui se trouve à l'extérieur de l'estomac. Elle sera dépliée puis étendue à plat sur un linge propre et servira à recouvrir les pâtés d'une jolie dentelle.

Les deux moitiés du cochon sont entreposées dans la pièce la plus fraîche de la maison.

Le lendemain, on découpe le goret. C'est souvent le rôle du père de famille. Il commence par isoler les deux jambons arrière, morceaux nobles qui sont mis de côté. Le reste est débité en différentes catégories pour les rôtis, pâtés, rillettes et autres charcuteries. Les nombreux morceaux restants sont enrobés de sel et entreposés dans un charnier, grand pot de grès. Ils constituent une réserve de viande pour nourrir la famille.

La mère de famille, si elle est seule, fait appel à une ou deux aides extérieures car la cuisine de cochon exige beaucoup de main d'œuvre. Comme dit le dicton : « Dans le cochon, tout est bon ».

Les femmes découennent, désossent et lancent les différentes préparations. Les os avec la viande qui y reste attachée sont mis à bouillir dans un grand chaudron posé sur un trépiéd dans la cheminée où ils cuiront plusieurs heures. On peut y ajouter la tête du cochon.

Les rôtis sont assaisonnés avec sel, poivre, cannelle et mis à cuire à tour de rôle dans le four de la cuisinière. Dans certains villages, il existe encore un four à pain. Il est chauffé pour l'occasion et permet de cuire en même temps toute la charcuterie.

La viande à pâté est moulinée avec un moulin mécanique dont il faut tourner la manivelle un bon moment, travail amusant au début, mais fatiguant à la longue. Elle sera ensuite assaisonnée et placée dans des terrines (lire recette), à cuire au four. En même temps, les rillons, rillettes, andouilles, boudins, etc... sont confectionnés à tour de rôle.

La viande à fressure est désossée, moulinée et remise à cuire dans son jus qu'on laisse réduire après y avoir ajouté des tranches de pain puis du sang. Il faudra alors brasser le mélange continuellement jusqu'à évaporation complète de l'eau de cuisson. En même temps, on ajoute du sel ainsi que les différents épices (quatre épices, poivre, cannelle).

La journée est bien occupée. Si on n'a pas le temps de préparer les jambons, ce travail se fera le lendemain.

Chaque jambon est frictionné généreusement à l'eau-de-vie puis avec des épices et une bonne quantité de gros sel. Il est placé dans un grand torchon réservé à cet usage sur un lit de divers aromates : laurier, thym, serpolet, sauge qui le recouvrent également. Le torchon refermé sera cousu pour bien emballer le jambon. Placé dans un endroit frais et recouvert d'une grosse pierre plate de 15 à 20 kgs, il y reposera 3 semaines avant d'être mis à sécher dans la cheminée.

Quand la famille n'est pas assez importante pour utiliser un cochon entier, on en vend $\frac{1}{4}$ ou $\frac{1}{2}$ à des gens qui n'ont pas la possibilité d'en élever (il y a de la demande). Il arrive aussi de faire un échange avec un autre éleveur qui rendra la même quantité de viande quelque temps plus tard.

Tout est organisé pour ne pas avoir de perte.

Vers 1970, les gens s'équipant de congélateur, la viande de cochon y est entreposée crue puis cuisinée au fur et à mesure des besoins. L'époque change ; les gens des campagnes ont envie d'une alimentation plus variée.

On aime cependant se rappeler les traditions d'autrefois.



Recette du pâté

Pour 5 kgs de viande :

750 grs d'oignons ou d'échalotes
un beau bouquet de persil
quelques branches de thym
moulinés avec la viande

2 cuillérées à soupe de sel
2 cuillérées à café de cannelle
2 cuillérées à café de 4 épices
1 cuillérée à café de poivre
Ail (facultatif)
Eau-de-vie (facultatif)

Pétrir longuement à la main la viande avec les aromates moulinés et les différents épices.

Astuce : cuire une boule du mélange dans une petite poêle et goûter permet de rectifier l'assaisonnement.

Pour faire du pâté de foie, on remplace une partie de la viande par du foie (2/3 de viande 1/3 de foie).

Répartir le mélange dans des terrines. Bien lisser la surface avec la main mouillée d'eau-de-vie. Recouvrir avec la coiffe (crépine) qui orne le pâté d'une jolie dentelle.

Cuire lentement à 100 - 120 degrés pendant 2 ou 3 heures suivant la taille de la terrine. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau qui doit ressortir nette.

On peut aussi mettre le pâté dans des bocaux que l'on fait stériliser pendant 2 heures.

Hommage à Pierre Gougeon, pionnier en Nouvelle France

Le 9 septembre 2023, a eu lieu à Aubigny la pose d'une plaque à la mémoire de cet enfant du pays, né aux alentours de 1660, fils de Pierre Gougeon et de Marie Bougras, et marié à Montréal en septembre 1686. En effet, ses descendants québécois mais aussi américains des Etats Unis avaient le souhait de célébrer la mémoire de leur ancêtre, et ont fait pour cela le voyage de retour.

A la suite de Champlain, environ 30 000 français et françaises sont partis en Nouvelle France. Ces sujets de Louis XIV, contemporains pour la plupart de Racine et de Molière, du « Grand siècle » avec les fables de La Fontaine, les lettres de Mme de Sévigné, les oraisons funèbres de Bossuet et les traités de Boileau, ont quitté leur pays pour l'aventure américaine et leur histoire est restée méconnue dans leur pays d'origine.

Louis XIV s'affirme alors le premier souverain d'Europe, son désir de gloire et de puissance pour la France n'a pas de limite à cette époque où les européens dominent le monde. Son ministre Colbert mène une grande politique maritime et va permettre à la France de s'imposer sur la mer, ce qui est indispensable à l'expansion du commerce et des colonies, avec le souci d'apporter « les bienfaits de la civilisation » aux autres peuples.

L'histoire de la Nouvelle France, c'est tout à la fois l'histoire du premier empire colonial d'une France monarchiste où les ordres religieux ont joué un rôle essentiel, et l'histoire de la rencontre avec l'indien de l'Amérique du Nord.

On recrute alors, majoritairement des artisans, engagés sous des contrats de 36 mois, pour partir en Nouvelle France. Un certain nombre fera le voyage du retour et, selon l'Abbé L Auger qui a écrit le livre « Vendéens au Canada aux 17e et 18e siècles » plus de 400 ressortissants du département actuel de la Vendée sont restés en Nouvelle France.

Pour Aubigny, il cite les 5 pionniers suivants dans son livre :

« - Pierre GOUJON ou GOUGEON, né en 1661, fils de Pierre et Marie BOUGRAS d'Aubigny, diocèse de Luçon. Marié à Marie-Catherine DANNY à Montréal le 24 septembre 1686 : 1 garçon et 4 filles. Sépulture à Montréal le 26 mai 1727. Un seul GOUJON, de Vendée, 3 colonnes à l'annuaire de Montréal.

- Claude GRATON, sieur de Villefort, d'Aubigny, arrivé de La Roche sur Yon. Probablement oncle de Mathurine, mariée à Pierre TOUPIN. Il s'était marié à Aubigny même, vers 1654, à - Marguerite MONCTON (ou MONCION) ; 2 garçons et 1 fille. Le 3ème enfant fut baptisé d'après Tanguay à Québec le 11 juillet 1672, et sa mère mourut avant l'inventaire des biens fait par le notaire VACHON, de Beauport, le 6 juin 1674. Claude mourut entre le 30 août 1685 et le 4 octobre 1697 à Beauport (Nord Est de Québec). Déjà 64 descendants à la fin de 1729. Seul de ce nom et de Vendée. 5 colonnes de GRATON à l'annuaire de Montréal : surtout GRATTON.

- Mathurine GRATON, née au bourg d'Aubigny en 1648, fille du défunt Pierre, notaire royal et Marie-Marguerite BOUCHER. Elle vint au Canada en 1670. Elle est très probablement la nièce de Claude GRATON. Orpheline de père, rien de surprenant à ce que l'oncle l'ait emmenée avec lui, dûment munie d'un certificat de bonne conduite, puisqu'elle est dans la liste des 14 Vendéennes « Filles du Roi ». Elle se marie : 1) d'abord à Pierre TOUPIN, dit LAPIERRE, des Charentes, du régiment de Carignan, le 13 septembre 1670 à Québec. De TOUPIN, elle eut 4 garçons et 3 filles de 1671 à 1680, et 37 descendants à la fin de 1729. 2) Ensuite à Vincent BRUNET, veuf lui aussi, de Maillé à Beauport le 22 juillet 1710.

• Jacques VOYER, dit le Jardinier, baptisé en 1655, fils de François et Mathurine CHAUVET, de Saint-Laurent- d'Aubigny, diocèse de Luçon (Poitou) marié à 26 ans le 12 janvier 1683, à Québec, à Jeanne ROUTHIER baptisée en 1666 : 5 garçons et 5 filles de 1683 à 1707, ..., nés la plupart à l'Ancienne Lorette (Est de Québec). Jacques meurt à l'Hôtel-Dieu de Québec le 26 avril 1711, à 64 ans, Jeanne se remarie à Jean-Etienne DUBREUIL. Un VOYER de Vendée, plus 1 d'ailleurs, 1 colonne et demie à l'annuaire de Montréal.

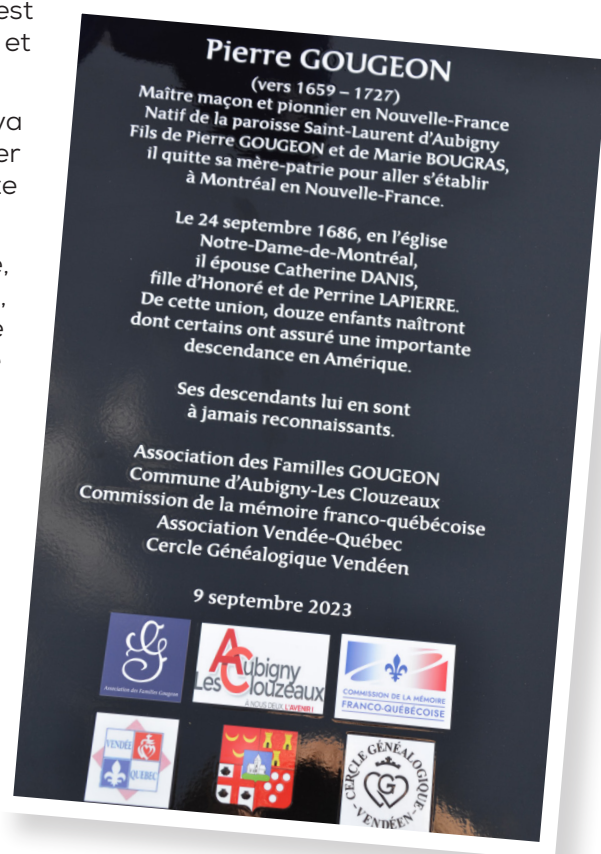
Pour les Clouzeaux, 1 seul partant :

• Jean PORREAU (POREAUX ou POIREAU), né en 1664, fils de Jean et Jeanne PAJOT, des Clouzeaux, 37 ans au recensement de 1681 à Saint-Augustin (Ouest de Québec) où il est habitant (= colon). Marié le 16 octobre 1685 à Québec à Jeanne FLEURY : 1 fille et ensuite le 7 janvier 1686, à Neuville (à la Pointe-aux-Trembles, d'après Tanguay) à Françoise MORIN : 5 garçons et 1 fille. Jean PORREAU est décédé à 54 ans (à 2 ans près !), le 14 avril 1700.

La colonisation en Amérique du Nord donne à la France de grandes réserves de pêche, mais aussi la traite de la fourrure avec les indiens et l'exploitation du bois. (En 1682, les français descendent le Mississipi jusqu'au golfe du Mexique et revendiquent toute la région qu'ils nomment Louisiane, du nom de leur roi). A la politique de peuplement à partir de la France, s'ajoute une politique d'intégration des peuples indigènes qui sont instruits et convertis à la religion catholique ; l'administration y est semblable à celle d'une province française et c'est la loi du continent qui s'applique.

Avec le traité de Paris en 1763, Louis XV va mettre un terme à ce statut et abandonner la Nouvelle France qui va s'ajouter aux treize colonies anglaises d'Amérique du Nord.

Situation tragique pour ces français d'origine, devenus brutalement sujets britanniques, ils vont continuer jusqu'à nos jours, à faire de la sauvegarde de leur identité une priorité, longtemps marquée sous le sceau de la foi catholique, et fondée aujourd'hui sur l'usage de la langue française. Une identité entretenue et matérialisée avec la recherche passionnée de leurs origines généalogiques.



Ecole publique année 1946, instituteurs : M et Mme Auger



Remerciements Nous tenons à remercier la municipalité d'Aubigny-Les Clouzeaux ainsi que toutes les personnes qui, par leurs écrits, leurs documents ou leur mémoire, ont permis la réalisation de ce journal. En espérant que la lecture vous en a été agréable, la commission «Histoire» des Sages se fera un plaisir de recevoir toute suggestion pour les numéros à venir. Tél. : 02 51 98 70 15.