

BULLETIN DE LIAISON

des membres de la

**Société d'Histoire
de Remiremont et de sa Région**

31 rue des Prêtres
88200 REMIREMONT

Site : <http://pagesperso-orange.fr/shl88/>

ROMARICI MONS



N° 63 – février 2012

Compte-rendu de la réunion du Comité du vendredi 13 janvier 2012

Présents : Nadine Berguer, Michel Claudel, Georges Dany, Gérard Dupré, Martial Fleurot, Pierre Heili, Françoise Le Bourva, Jean Aimé Morizot, Michel Rouillon, Jean-Pierre Stochetti.

Excusés : Françoise Boquillon, Jean-Marie Lambert, Pierre Mathieu, Robert Metzger, Marylène Vial, Christian Wagner.

Renouvellement du bureau :

Membres sortants réélus : Pierre HEILI (président), Jean Aimé MORIZOT (vice président), Gérard DUPRÉ (vice président), Nadine BERGUER (trésorière), Michel CLAUDEL (secrétaire).

Bilan financier 2011 :

Selon les comptes provisoires le bilan est équilibré avec une légère amélioration des actifs (43454 € contre 42714€ fin 2010).

A noter : - la bonne vente de nos publications : 1351 €
- l'importance de la bourse aux livres pour notre équilibre financier : bénéfice de 2257 €

Ces ventes se réalisent au travers des actions suivantes :

- | | |
|---|---|
| ❖ Bourse aux livres anciens et d'occasion | ❖ Journées d'Etudes Vosgiennes |
| ❖ Salon du livre régional lors de la Foire aux Andouilles du Val-d'Ajol | ❖ Vente par correspondance, à partir de notre site internet |
| ❖ Salon du livre Vosges Lorraine | ❖ Ventes en librairie (en baisse) |
| ❖ Journées du fort du Parmont | ❖ Office du tourisme |

Projets pour 2012 :

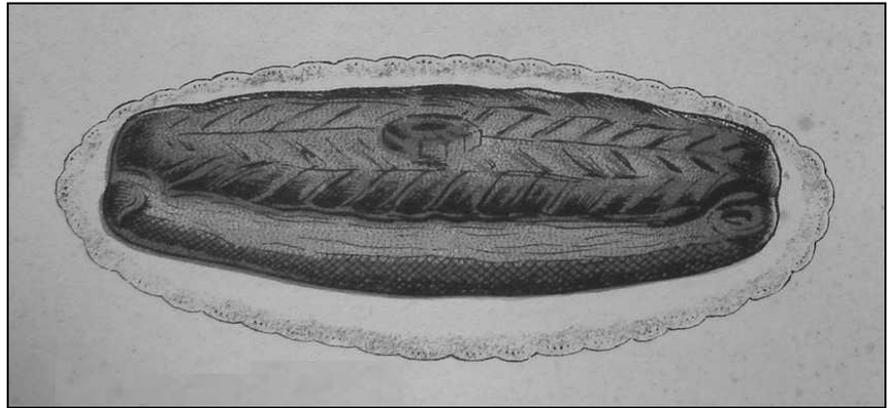
- Bourse aux livres anciens et d'occasion, avec comme en 2010 et 2011, uniquement des livres donnés à notre association.
- Participation à différentes manifestations :
 - ❖ Salon du livre régional du Val d'Ajol : le dimanche 19 février 2012.
 - ❖ Journées d'Histoire Régionale : 24 et 25 mars 2012, à Étival
 - ❖ Marché bio au fort du Parmont : 1^{er} avril 2012.
 - ❖ Salon du Livre Vosges Lorraine de la Fédération des Sociétés Savantes des Vosges, à Rambervillers au mois de septembre.
 - ❖ Bourse aux livres militaires du fort du Parmont : un nouveau projet à définir avec le Comité de Sauvegarde du Fort.

- Publications : 2 numéros du Pays de Remiremont sont en chantier. Michel Claudel contactera l'imprimerie du CAT des handicapés moteurs de Strasbourg.
 - N° 17 sur le recensement de 1698.
 - N° 18 sur les prisonniers de guerre allemands et français de la guerre 39-45, en 3 parties :
 - Le camp de prisonniers allemands de Pouxoux, par le colonel Ortholan.
 - L'histoire d'un prisonnier allemand resté en France après sa détention, recueillie et mise en forme par le colonel Ortholan.
 - Les prisonniers de guerre de Remiremont en Allemagne : par Martial Fleurot.
- Fédération des Sociétés Savantes des Vosges : 3 projets sont en cours.
 - Publication d'un recueil de textes sur les Vosges dans la première moitié du 19^{ème} siècle.
 - Journées d'études vosgiennes à Mirecourt, les 26, 27 et 28 octobre sur le thème des métiers.
 - 2013 : nous sommes sollicités pour organiser les Journées d'Etudes Vosgiennes à La Bresse. Gérard Dupré prendra contact.
- Réunions mensuelles, avec expérimentation d'un nouvel horaire et d'une nouvelle salle (voir le programme de nos prochaines réunions en dernière page de ce bulletin)
- Sorties prévues
 - Voyage annuel : proposition de Pierre Heili, de visiter le site de La Mothe, dates à fixer.

Questions diverses : Réalisation d'une carte postale, comportant des illustrations et informations sur la Société d'Histoire de Remiremont et de sa Région : proposition de Georges Dany. Adoptée. Voir ci-dessous le cliché adopté (vue aérienne [en couleurs] du Saint-Mont prise par Marc Defranoux).



Le pâté lorrain ou pâté en croûte



Dans la rubrique désignée sous le terme « fruicterie », les « cathernes »* de l'hôtel de l'abbesse de Remiremont, au début du XVII^{ème} siècle, démontrent que la confection des pâtés (de truites), était réservée aux seuls « *pasticiers* » appelés aussi « *fructiers* ». Dans les époques plus reculées, seuls les boulangers avaient le contrôle de la fabrication des « ouvrages de four tels que les pâtés, tourtes, etc. ». Les premiers statuts des pâtisseries parisiens n'ont été déposés qu'en 1440, même si l'on peut logiquement penser que cette profession existait avant, au moins dans les maisons aristocratiques et de grande bourgeoisie. Les pâtisseries une fois reconnus, les tourtes et les pâtés, pâtisseries composées de légumes, de fruits, de graisse, de viande ou de poissons, viendront s'ajouter aux autres productions plus classiques pour cette profession : les tartes, les gâteaux et bien d'autres douceurs lactées et sucrées.

Le *Dictionnaire Universel* d'Antoine Furetière édité en 1690 définit ainsi le terme « *pastisserie* » : « *préparation de paste avec plusieurs assaisonnements ; friands de viandes, de beurre, de sucre, de fruits, comme sont les pastez, tourtes, tartes, biscuits, brioches ...* ».

Jean-Marie Cuny écrit qu'au XVII^{ème} siècle, pour devenir maître en pâtisserie et pouvoir tenir boutique, il fallait réaliser plusieurs mets, dont des pâtés (1) : « *Confections de deux pâtés, l'un à servir chaud, l'autre froid, une tourte d'innocents (pigeons nouveaux nés) et un pâté d'anguilles* ».

Antonin Carême, l'illustre pâtissier (1783-1833), écrit ceci : « *Dés que le four est chaud, on met à cuire les gros pâtés en croûte* ».

Dans un inventaire d'une boulangerie de Saint-Nicolas-de-Port, sans date, mais probablement de la fin du XVII^{ème} siècle, sont mentionnées, entre autres matériels, « *25 petites tourtières à faire des petits pâtés* » (2).

Le mot pâté (*pasté*) apparaît dans les dictionnaires étymologiques en 1175 (dans Chrétien de Troyes, auteur de romans de chevalerie) et, d'après la définition d'Escoffier, la garniture du pâté se cuit en même temps que la pâte qui l'enveloppe (3).

Le pâté lorrain que l'on consomme aujourd'hui est normalement confectionné en pâte feuilletée. Claude Gelée, dit « Le Lorrain », connu surtout pour ses incomparables peintures, serait le créateur de cette pâte feuilletée. Placé en 1615 chez un pâtissier de Toul pour y apprendre le métier, il voulut, de retour chez son père, faire un pain en emprisonnant du beurre dans la pâte comme on le fait en pâtisserie. Mis au four, le pain ainsi constitué se mit à gonfler. La pâte feuilletée était née ! La légende surtout. Le pâté façonné dans les familles présente une forme généralement rectangulaire plutôt allongée, d'une hauteur variant entre cinq à huit centimètres, et se découpe en plusieurs parts.

Pâtés divers

Il est impossible de dresser un répertoire complet des pâtés qui étaient offerts à la gourmandise des quidams, tant ils étaient répandus. Dans les livres de recettes anciens on trouve des « *pastez de perdreaux, de bécassine aux truffes, de quenelles de volaille, de crêtes de coq et rognons, de cailles et Malaga, de cochons cul-noir, de thon, de filets de sole* », etc.

A Remiremont, outre le pâté de truite qui fera l'objet d'un prochain article, les documents du chapitre et ceux des receveurs de la ville nous renseignent sur les différents pâtés consommés aux XVI et XVII^{èmes} siècles. On y rencontre, en 1591, à l'occasion d'une marande* et collation due par la communauté de la ville aux dix huit seigneurs jurés et gens de justice de Remiremont, « *deux pâtés de lièvres, 4 francs 9 gros ; deux pâtés de veau, 3 francs 4 gros* » et, en 1600, « *trois pâtés de lièvre et trois pâtés de jarrets de veau ... 4 francs pour la façon* » (4). L'année 1621, on a servi dans l'hôtel de l'abbesse « *... quatre pate de venezon (pâtés de venaison), ung pate (pâté) dung brochet icy 8 gros, le 4 au disne (au dîner) deux tourtes et deux pate (pâtés) à la sauce, et aux soupe (au souper) deux pate (pâtés) à la sauce, le 5 au disne (dîner) deux pate de poillet (pâtés de poulet), plus ung pastez de cheuvreuil (chevreuil) et ung de grive 16 gros* » (5).

Parmi les autres noms du pâté, on connaît le « *pastilla* », les « *empanadillas ou empanadas* », petits pâtés salés ou sucrés de la nourriture hébraïque qui se consommaient en plat principal ou en dessert, et les « *empastats* » (cuit dans le pain) des parfaits de la religion cathare (« *pastilla* », ce nom rappellera de bons souvenirs aux connaisseurs du Maroc).

Nicolas Volcyr de Serrouville, secrétaire du Duc Antoine de Lorraine, en relatant le repas offert par Antoine du Châtelet, Grand Chambellan à la Cour de Lorraine, à l'occasion du baptême du fils du Duc, à Bar-Le-Duc, le dimanche 13 novembre 1524, nous fait connaître quelques pâtés et leur apparition au cours du repas. Ce repas a fait l'objet d'une débauche de vingt plats proposés en cinq services. Parmi cinq plats des deux premiers services (servis depuis la paneterie), on peut relever des « *pâtés de perdrix froids* ». Après cette mise en bouche qui constituait le « hors-d'œuvre », le troisième service (douze plats servis depuis les cuisines) comprend des « *pâtés à sauce chaude* » et des « *pâtés de longe de chevreuil tièdes avec olives et câpres* ». Le quatrième service ne comprend plus que trois plats dont « *des pâtés de venaison* » (6).

Un autre repas connu de la fin du XVII^{ème} siècle, fait mention de pâté et de tourtes. Il s'agit d'un banquet de quatre services offert par Antoine Morel, Prévôt de Bar-le-Duc, à des amis. Il y apparaît ainsi une « *tourte de godiveau* »* au premier service, un « *gros pâté de cerf d'un cuisseau, que le pâtissier estime cinq écus* », ainsi qu'une « *tourte d'amandes* » au troisième service (7).

En mai 1526, au château de Lunéville, d'après les cahiers du maître d'hôtel, le couple ducal Antoine et Renée de Bourbon se régale de « *petits pastez de viandes de toutes sortes* » que fabrique le « *pasticier* » (8).

Pâtés ou terrines ?

Comme c'est souvent le cas, en l'absence de cette précision de « *pastez* » venant de l'office du pâtissier, on ne sait pas s'il s'agit de terrines ou de préparations enrobées de pâte et cuites au four. Encore aujourd'hui, quand on consomme un pâté de campagne, ou un pâté de foie, on est en pleine ambiguïté, ce terme de pâté étant inexact dans la mesure où ces aliments ne sont pas

cuits dans une enveloppe de pâte mais bien dans une terrine, ce que leurs noms n'indiquent pourtant pas. Et quand bien même on a l'assurance qu'il s'agit d'un met cuit dans une pâte, le doute s'installe tout de même si l'on consulte les recettes des « *pastez* » dans les recueils anciens comme le « *Livre fort excellent de cuisine* », « *le Viandier* » ou « *le Ménagier de Paris* ».

Sous l'appellation « *pastez* » on trouve de tout, et la lecture attentive de la cuisson de certains de ces mets enrobés de pâte, ne laisse pas de surprendre. Même si c'est le pâtissier qui opère, les termes « ... *et frisiez au sain de lard, ou en sein de porc* (frire au saindoux), *ou en beurre confict* (beurre cuit), *ou en grant foison d'uille* (dans beaucoup d'huile), *ou toutes autlres liqueurs* » (toutes autres matières grasses) montrent que le « *pastez* » est frit comme un beignet et donc traité en rissole.

Restons donc circonspect et vigilant et ne prenons pas pour argent comptant tout ce qui figure dans les vénérables livres de cuisine, même s'ils sont du plus haut intérêt. Parmi ces recueils de recettes qui emploient force graisse et fromage dans la composition des garnitures, y en a-t-il une qui s'apparente à notre sublime pâté lorrain ?

Certainement pas. Le plus proche pourrait être ce pâté « *à jour de char* » (jour ou la chair, la viande, est autorisée) du « *Ménagier de Paris* ». Lisons plutôt (ne cherchez pas la ponctuation) : « *Pastez a jour de char sont en saison depuis la Saint-Remy Prenez un cuissot de porc et ostez toute la gresse (graisse) qu'il n'y en demeure point puis mettez le meigre (maigre) cuire en un pot et du sel largement. Quand elle sera presque cuite (la viande) si la traies (retirez la) et aies oeufs durs cuis et hachiez aubun et moyeu (ayez oeufs durs cuits et hachés, tour et milieu, c'est à dire blanc et jaune) et fromage et hachiez votre grain bien menu (hachez cette viande finement) puis meslez oeufs et fromage et char tous ensemble et mettez pouldre (épices) dessus puis mettez en paste* ».

Pour les jours de poissons, il est ajouté à cette recette la note suivante : « *Et nota en karesme en lieu d'oeufs et fromage mettez merlus ou char de brocherès (merlu ou brochet) ou d'anguilles figues et dates hachés* ».

Et maintenant place à notre pâté lorrain

Souvent copié ou imité, nulle part ailleurs on n'en trouve l'équivalent, tant par son parfum qui titille agréablement notre odorat à l'approche d'une boutique de boulanger pâtissier, que par sa craquante croustillance (mot spécialement créé pour le pâté lorrain).

Le pâté lorrain a réjoui nombre de convives dans les repas de famille, les agapes de sociétés. Dans toutes les familles de la région, mêmes modestes, le pâté lorrain est de toutes les tables de fête. Tous les témoignages que j'ai recueillis sont unanimes : « On en mangeait souvent », « à chaque repas de famille », « ... chaque fois que notre grand-mère nous recevait », même si elle s'en excusait : « Mon Dieu, j'ai déjà dû vous en faire la dernière fois ». Ravis, en pouffant, tous s'exclamaient : « Ça fait rien Mémé, on le mangera quand même ».

Toutefois il est difficile de connaître précisément à partir de quelle époque ce plat a investi les tables lorraines, tant bourgeoises que paysannes. Xavier Thiriat, excellent chroniqueur de son temps n'en parle pas. Il note ceci : « ... *en dehors des habitudes de la vie ordinaire, dans les grandes circonstances, telles que la fête patronale, les noces et les baptêmes, la table du cultivateur est bien approvisionnée ...* », mais on ne trouve pas mention du pâté lorrain. Et quand il évoque la pâtisserie, qu'il se garde bien de ne pas oublier, c'est seulement pour parler

des tartes (9). Un autre auteur de la fin du XIX^{ème}, E. Auricoste de Lazarque, dit seulement : « *la littérature a transformé les petits pâtés en bouchées à la reine* ». Il évoque que « *l'on masque de mauvaises viandes en hachis dans une bouchées à la reine* ». Toutefois, alors qu'il donne la recette du « *petit pâté de venaison* », il note que « *ce pâté se fait, comme les autres, en terrine ou en croûte, la façon en terrine étant plus simple* » mais, ajoute-t-il, « *si ce plat doit figurer dans un déjeuner d'apparat, fortifiez-le d'une appétissante enceinte de croûte dorée* » (10). Mais ses recettes du petit pâté de venaison et de son pâté chaud d'alouettes ne correspondent en rien à notre pâté lorrain.

Il se peut que celui-ci n'ait fait son apparition qu'à la fin du XIX^{ème} ou au début du XX^{ème} siècle. En tout cas, il est authentiquement une création originale, aucune recette de pâté connue ne lui est comparable.

Les menus anciens montrent qu'il tenait une place de choix dans les repas, et notamment dans celui des noces : « *Ça, on n'y coupait pas !* », relate un témoin de l'auteur d'un ouvrage consacré aux mariages d'antan (11).

Un menu de noces de l'année 1908, comportant quinze plats inscrits sur un carton avec une publicité pour le Champagne Victor Clicquot, présente des « *petits pâtés* » en quatrième position, après « *un potage, des hors-d'œuvre et une langue de bœuf* » (les écrevisses, déjà vues dans Romarici Mons n° 61, ici en buisson, précèdent immédiatement la pièce montée) (12).

Dans le bulletin Romarici Mons n° 57 de novembre 2010, figure le menu de la huitième Fête Fédérale des Sections Vosgiennes des Vétérans des Armées de Terre et de Mer et des Anciens Combattants de 1870-1871 de l'Arrondissement de Remiremont (douze plats). Un « *Pâté chaud Romarimontain* » figure en troisième plat dans ce menu illustré en 1909 par Marguerite Destraye, entre le melon glacé et le saumon du Rhin (le buisson d'écrevisses est encore présent, avant le savarin au rhum).

Dans un mariage beaucoup plus proche de nous, en 1958, parmi les huit plats servis (on est plus raisonnable, ou c'est déjà la crise !), le « *pâté en croûte* » est en seconde position.

Parfois le pâté lorrain pouvait tout de même être remplacé par les non moins traditionnelles bouchées à la reine garnies de ris de veau, que l'on appelait également bouchées financières, vol-au-vent, croûtes, ou encore croustades.

La recette du pâté lorrain

Voici la recette unanimement adoptée du pâté lorrain, celle que ma maman m'a transmise, et qu'elle tenait elle-même de sa marraine, qui faisait jadis office de cuisinière dans tous les repas importants de la paroisse. C'est aussi la recette que j'ai pu apprendre ou pratiquer dans les établissements lorrains où j'ai exercé, et que nombre de personnes interrogées m'ont confirmée :

250 g de pâte feuilletée,
200 g d'échine de porc,
100 g de viande de noix de veau,

sel (en quantité limitée pour la
marinade, car cela fait rejeter
beaucoup de jus),
poivre (de préférence du moulin).

Une échalote hachée, persil haché, une feuille de laurier que l'on prend soin de réduire en très petits morceaux, un peu de vin blanc (si on met de l'ail dans cette marinade, il faut absolument l'ôter avant de façonner le pâté, pour ne pas en dénaturer le parfum).

La veille, coupez la viande en petits dés, faites là mariner au vin blanc avec les ingrédients ci-dessus.

Le jour du festin, faites, avec deux tiers de votre pâte, une abaisse d'environ 3 mm d'épaisseur, de 20 ou 30 cm de long, de 15 à 18 cm de large. Placez la viande égouttée, dans laquelle on aura rajouté un peu de sel, au centre de cette abaisse, en prenant soin de laisser au moins 4 cm de pâte non recouverte de chaque côté de celle-ci pour pouvoir rabattre les bords. Rabattez ces bords, enduisez les de jaune d'œuf au moyen d'un pinceau ou d'un morceau d'étoffe, de façon à coller le couvercle.

Faites une autre abaisse avec le tiers restant de la pâte feuilletée, et étalez ce « chapeau » sur la viande. Puis, cela est indispensable, ménagez deux trous dans ce couvercle et introduisez deux petites cheminées faites avec du papier sulfurisé dans ces trous pour l'évacuation de la vapeur lors de la cuisson.

Dans des rognures de pâte on peut faire des motifs de feuillage ou autre que l'on dépose sur ce couvercle, doré à l'œuf pour décorer.



Dorez à leur tour ces motifs puis enfournez à four chaud pour environ 45 minutes.

Dans les régions de vignoble, et principalement autour de Mirecourt et Vittel, j'ai recueilli de nombreux témoignages de personnes, y compris de pâtisseries, qui signalent qu'en périodes de vendanges, on fait mariner la viande des pâtés lorrains avec du vin rouge.

Jean-Marie Cuny, déjà cité, donne deux autres versions de la recette.

Dans la première, il met la pâte dans un moule à pâté, et place sur celle-ci une fine couche de farce ou de la chair à saucisse, des couches d'escalopes de l'élément principal, alternées avec des couches de barde de lard ou lardons. Il écrit aussi : « *Le pâté lorrain se fait le plus souvent avec du porc et du veau mélangés, vous pourrez aussi réaliser ce pâté avec du lapin, ou lièvre, ou volaille, ou gibier* ». La recette de son « pâté lorrain de ménage » est peu ou prou identique à celle qui est préconisée plus haut.

La recette de la pâte feuilletée :

500 g de farine, 13 g de sel, 3 dl d'eau, 400 g de beurre.

Mélangez le tout pour former une boule de pâte, laissez reposer au moins 20 minutes.

Etendez cette pâte au rouleau en gardant une bonne épaisseur sur laquelle vous disposez 400 g de beurre ramolli, enveloppez là dans la pâte, étendez au rouleau votre pâte en longueur, pliez la pâte en trois.

Laissez reposer dix minutes.

Recommencez ainsi encore deux fois, en inversant à chaque fois le sens de l'abaisse et en laissant la pâte reposer pendant dix minutes entre chaque opération.

Jean-Marie LAMBERT

Lexique :

- * **Cathernes** : cahiers des dépenses journalières, ordinaires et extraordinaires, faites en son hôtel, par l'abbesse et « tout son train », c'est à dire les dames qui sont toujours à ses côtés, ses officiers et domestiques.
- * **Marande** : repas servi l'après-midi, on dirait aujourd'hui un goûter.
- * **Godiveau** : terme qui s'appliquait autrefois à l'andouillette.

Notes

- (1) Jean-Marie Cuny, *La Cuisine Lorraine*, Saint-Nicolas-de Port, 1974, page 133.
- (2) Michel Mazerand, *Histoire de Saint-Nicolas-de-Port*, page 93.
- (3) Auguste Escoffier (le Pape de la cuisine française), *Le Guide Culinaire*, Paris, 1902.
- (4) Archives Communales de Remiremont CC 56 et CC 63, Comptes des receveurs de la ville.
- (5) AD Vosges, 2 M I 284, R 92, Comptes de l'hostel de l'abbesse, mémoires des fournisseurs, 1621.
- (6) *Recueil des textes d'histoire de la Lorraine du VI^{ème} siècle à nos jours*, Nancy, 1931.
- (7) *Mémoires de la Société des Lettres et des Sciences de Bar-le-Duc*, Tome VIII.
- (8) Jacqueline Carolus-Curien, *Pauvres Duchesses*, Nancy 2007, page 82.
- (9) Xavier Thiriart, *La Vallée de Cleurie*, Epinal, page 299 (réédition de 1974 ; la première édition est de 1869).
- (10) E. Auricoste de Lazarque, *La Cuisine Messine*, 2^{ème} édition, 1892, pages 75, 165 et 324.
- (11) Daniel Bontemps, *Quand nos grands-mères se mariaient*, Serpenoise, 2001, page 235 et suivantes).
- (12) Collection particulière.

Quelques ouvrages anciens consultés

Liber de coquina, Marianne Mulon, Bulletin philologique et historique, année 1968, Paris.

Livre fort excellent de cuisine, par le Grand Ecuyer de Cuisine du Roy, Lyon, 1542.

Le **Viandier de Taillevent** (Guillaume Tirel dit Taillevent, né vers 1310, Maître queux du Roy Charles V, manuscrit imprimé en 1490, réédité à de nombreuses reprises, en particulier par par Douet d'Arcq en 1865, Bibliothèque de l'Ecole des Chartes. Parmi les quelques deux cent trente recettes de ce recueil, quatre-vingt proviendraient de manuscrits médiévaux très anciens, les autres cent-cinquante apparaissent «modernes».

Le **Ménagier de Paris**, recueil de recettes courantes, composé par un bourgeois de cette ville vers 1393, réédité avec des annotations de Jérôme Pichon, Société des Bibliophiles français à Paris, 1847.

Saint-Amé, « paradis des cultivateurs » en 1837

Les sources bibliographiques anciennes usuellement mentionnées dans les articles traitant de l'histoire de Saint-Amé sont principalement les archives paroissiales et départementales, les ouvrages de l'Abbé Pierre Lucas, traitant plus spécifiquement de la paroisse de Celles¹, ainsi que diverses publications traitant plus largement de la vallée de la Cleurie comme le livre de Xavier Thiriât², ou du Saint Mont, tel celui de Bernard Puton³.

Ainsi l'histoire de la paroisse et celle de la commune sont-elles intimement liées, la paroisse se transportant, par le transfert en 1725 de l'église et du cimetière, du hameau de Celles, berceau de la paroisse actuelle, à celui de La Nol (ou La Nolle), devenu en 1789, par regroupement avec ceux de Meyvillers et d'Autrives, le centre de la commune de Saint-Amé.

A l'occasion de recherches sur d'autres thèmes, nous avons été amené à découvrir un article ancien méconnu sur cette commune, remarquable tant par la qualité de la revue qui le contient que par l'aspect élogieux qui se dégage du texte. Il a en outre la particularité rare de ne traiter ni d'histoire paroissiale ni d'histoire communale, mais d'économie rurale.

Les *Mémoires de la Société Royale des sciences, lettres et arts de Nancy*⁴ pour 1837 comportent en effet, pages 48 à 52, une description idyllique du village et de son environnement par Mr Paul Laurent, professeur de dessin à l'école royale forestière et président de cette Société, intitulée « Note sur l'état de la culture dans la commune de Saint-Amé ». Ce texte court mais remarquable n'est pas mentionné dans les références bibliographiques usuelles. En quelques phrases il fait un bel éloge des gens de Saint-Amé en 1837. Il nous renseigne sur l'ancienneté du chalet construit près du Saut-de-la-Cuve. Pour l'auteur, la culture sur le sol de la commune est favorisée par la fertilité particulière de la terre, issue de la juxtaposition de couches sablonneuses emmagasinant la chaleur et de cailloux propices à la conservation de l'humidité. Il évoque les inondations survenues dans la seconde moitié du 18^{ème} siècle, à la suite de débordement de la Cleurie, qui amenèrent sur les sols avoisinants un dépôt de cailloux et sables. L'enrichissement par l'engrais du bétail et le labeur développé par les habitants du village, transformèrent les sables arides en champs féconds. « Courageux et intelligents, écrit Paul Laurent, ne renâclant pas à la tâche, les villageois, presque tous propriétaires de leur ferme, jouissent, en cultivant cette terre fertile, d'une somme bien précieuse de bonheur et de liberté »...

Ce texte, rare à trouver, nous semble trop méconnu, y compris de beaucoup de grands passionnés d'histoire locale. C'est pourquoi nous en proposons ci-après une transcription intégrale.

Dr. Jacques HOTTON

¹ Abbé Pierre LUCAS, *Vieux papiers d'une vieille paroisse*, 3 tomes, Remiremont, Laloz-Perrin impr., 1950. Du même auteur, *Les premiers moines du Saint-Mont*, Nancy, Coubé, 1942.

² Xavier THIRIAT, *La vallée de Cleurie*, Mirecourt, Humbert, 1869

³ Bernard PUTON, *Les saints du Saint-Mont, essai d'iconographie*, Epinal, Imprimerie coopérative, 1940. Ces références bibliographiques nous ont été aimablement communiquées par M. Bertrand Peduzzi.

⁴ Fondée en 1750 par Stanislas, ancien roi de Pologne devenu duc de Lorraine, cette société existe encore de nos jours sous le nom d'Académie Stanislas.

Note sur l'état de la culture dans la commune de Saint-Amé

par Paul Laurent

(Mémoires de la société royale des sciences, lettres et arts de Nancy pour 1837)

Une circonstance particulière m'a fourni l'occasion de recueillir un fait de culture qui me paraît mériter d'être connu.

J'avais fait, il y a cinq ans, puiser du sable dans le terrain sur lequel on bâtissait alors le chalet du Saut-de-la-Cuve. A la fin de la saison, j'ai eu soin que le trou qui était résulté de cette extraction fut rempli de cailloux et recouvert de terre végétale de 8 à 10 pouces d'épaisseur. Depuis l'année 1833, ce terrain a été cultivé en pré ; et j'aurais cru d'avance que la place où le sable avait été remplacé par 2 ou 3 pieds de cailloux se ferait reconnaître par une végétation appauvrie. C'était là du moins ce que j'attendais, et tout le contraire est arrivé. Une touffe d'herbe épaisse et haute s'y est fait remarquer tous les ans, surpassant l'herbe voisine, et dessinant ainsi très nettement le contour du trou de sable.

J'étais étonné de ce résultat, lorsque j'appris d'un laboureur du voisinage, à qui j'en ai parlé, que des faits pareils lui étaient déjà connus, et qu'étant peu satisfait du produit de son jardin, il y a quelques années, un vieux cultivateur des environs lui avait conseillé de défoncer celui-ci, d'en retirer toute la terre, et de remplacer le terrain inférieur par un lit de deux pieds de cailloux, sur lequel il jetterait la terre ; il suivit cet avis, et s'en trouva bien.

Au reste, en y réfléchissant, il est assez facile de se rendre compte de ce qui se passe ici. Le sol de la contrée est très sablonneux, par conséquent très disposé à être facilement desséché par les chaleurs de l'été et à ne produire que des plantes rabougries ; mais, lorsque, au-dessous de la terre labourable, se trouve une épaisseur de cailloux, qui conserve l'humidité du sol inférieur et permet à celle-ci de monter jusqu'à la terre supérieure, cette humidité n'est jamais entièrement évaporée. Ainsi les deux causes les plus influentes sur la prospérité de la végétation se trouvent réunies : savoir, la chaleur et l'humidité. Il est donc tout simple que les plantes y prospèrent plus, toutes choses égales d'ailleurs, que dans les terrains environnants.

Ce fait me paraît si bien se lier à l'histoire de la culture de la commune de Saint-Amé, que je saisis cette occasion pour en dire quelques mots.

Il y a environ 80 ans la cascade du Saut-de-la-Cuve était beaucoup plus élevée qu'aujourd'hui. Le ruisseau, qui paraît si paisible dans les beaux jours de l'été, et dont la fureur dans les hautes eaux ne peut même pas être soupçonnée, s'était considérablement gonflé par un violent orage⁵, qui avait éclaté inopinément. Il emporta d'un seul coup tout le flanc d'une montagne de sable, avec les arbres qui y végétaient. Bientôt un barrage naturel s'établit entre les deux roches qui bordent la cascade, et, au plus fort de la tempête, ces deux roches furent en partie renversées par les eaux.

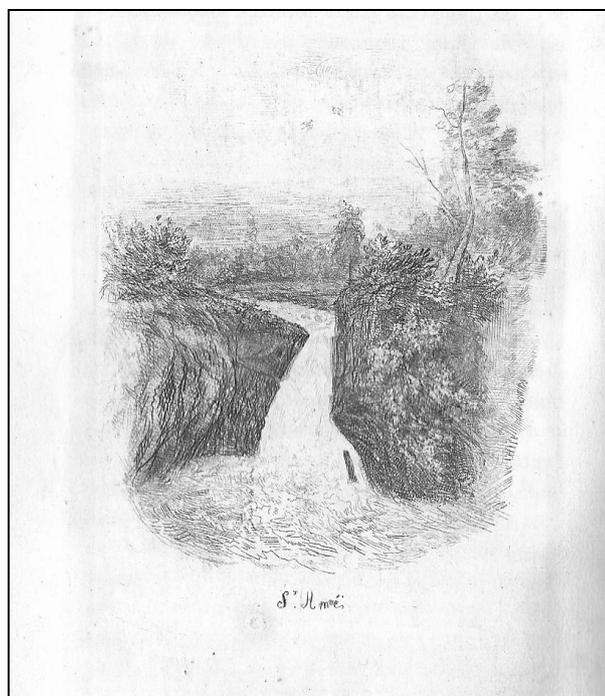
Des maisons, des établissements inférieurs furent détruits ; des hommes des bestiaux périrent, et l'inondation fut telle, qu'une bonne partie du sol de la commune fut couvert d'une masse de sable et de cailloux de deux ou trois pieds d'épaisseur. Cependant, aujourd'hui cette petite plaine offre aux amateurs les plus éclairés en agriculture l'exemple des plus beaux résultats qu'il soit donné aux agriculteurs d'obtenir.

⁵ Il est fait allusion ici au fameux « déluge de la Sainte-Anne », orage catastrophique qui ravagea la région de Remiremont et de Plombières dans la nuit du 25 au 26 juillet 1770. L'auteur, sans doute mal informé, fait remonter cet événement aux années 1750 (N.D.L.R.).

Je pense qu'ici le malheur a été bon à quelque chose. L'inondation et ses ravages ont forcé les habitants du village à redoubler de courage et d'intelligence. La localité, d'ailleurs, leur était favorable, car les pâturages communaux étaient vastes, c'est-à-dire que la possibilité d'entretenir un nombreux bétail leur procurait beaucoup d'engrais, et qu'avec de l'engrais ils pouvaient rendre productifs leurs sables arides. Une fois les choses ainsi montées, elles ont continué sur le même pied ; labourés, épierrés et engraisés comme une terre de jardin, les champs sont sarclés avec un soin tout particulier au printemps : après cette opération, on sème, au milieu des grains, des plantes potagères⁶ ; et, au mois d'août, c'est chose admirable que de voir les épis serrés de seigle ou de froment se monter tous exactement à la même hauteur. Mais lorsque la faucille les a abattus, les ménagères du pays, à genoux, accroupies et un crochet à la main, arrachent péniblement, pied à pied, les racines qui restent après la moisson, et mettent ainsi à découvert une seconde récolte, aussi belle que la première, et qu'on ne rentre que fort avant dans l'arrière-saison. Dans cette petite oasis, la routine des jachères est oubliée, et la méthode des assolements de la Belgique et de l'Angleterre, modifiée, il est vrai, selon la localité, s'y retrouve, au grand étonnement des voyageurs instruits. Le problème de l'agriculture y est donc résolu ; et c'est une chose digne de remarque sans doute, car elle paraît tenir aux plus grandes questions de l'économie politique. Et comment en effet, une culture aussi soignée qu'un jardinage pourrait-elle s'exécuter, sans une division extrême de la propriété ? Ca et là, dispersés dans la campagne, sur les collines et sur les montagnes, apparaissent de tous côtés de petites fermes ; elles sont habitées presque toutes par leurs propriétaires, et non pas par des fermiers. Je conviens, du reste, que les habitants ont beaucoup de peine à amasser quelques économies, qu'ils sont souvent avares et même de mauvaise foi, comme ailleurs ; mais je soutiens aussi que, laborieux à l'excès, réglés dans tous les instants de leur existence et par suite dans leurs désirs, et traversant la vie le dos courbé vers la terre, que, sans métaphore, ils arrosent de leur sueur, ils jouissent, en la cultivant, d'une somme bien précieuse de bonheur et de liberté.

***Cascade du Saut de la Cuve
à Saint-Amé,***

***gravure de Charles Friry,
vers 1840***



⁶ Souvent des navets ou des carottes. Cette forme de culture appelée culture dérobée persistera longtemps dans le système agricole de la montagne vosgienne. Certains d'entre nous (Gérard Dupré, Jean-Marie Lambert) l'ont encore vu pratiquer (N.D.L.R.).

Les prochains rendez-vous de la Société d'Histoire de Remiremont et de sa Région

*Nos réunions sont libres et gratuites.
N'hésitez pas à y inviter vos amis ; songez aussi à les faire adhérer.*

*Permanences du lundi matin :
de 9h00 à 11h00
au local de la Société, 31, rue des Prêtres à Remiremont.*

Vendredi 17 février 2012 :

Présentation des Archives municipales de Remiremont et visite commentée du service par sa directrice, Aurélia Bénas. **A 15 heures au Centre culturel.**

Vendredi 23 mars 2012 :

Conférence sur Catherine de Lorraine, abbesse de Remiremont (1611-1648), par Françoise Boquillon. A **15 heures, Salle des Abbesses** (ancienne salle d'audience du tribunal), **Hôtel de Ville.**

Vendredi 13 avril 2012 :

Conférence sur Jules Méline, président du Comice agricole de Remiremont, par Pierre Heilli. **A 15 heures, salle des Abbesses, Hôtel de Ville.**

Samedi 28 avril 2012 :

Assemblée générale, suivie du verre de l'amitié, à **15 heures, Centre culturel** (invitation et pouvoir seront envoyés ultérieurement ; appel de cotisation dans cet envoi).

Dates plus lointaines à retenir :

2 septembre 2012 :

Salon du livre Vosges/Lorraine de la FSSV à Rambervillers

13 et 14 octobre 2012 :

Bourse aux livres anciens et d'occasion, à l'Espace du Volontaire.

26-27-28 octobre 2012 :

Journées d'Etudes Vosgiennes à Mirecourt

Cette livraison de notre bulletin de liaison **Romarici Mons** a été composée, illustrée et mise en page par Michel Claudel, à qui on peut adresser des textes, communications ou informations pour le prochain numéro :

4 rue des Prêtres - 88200 REMIREMONT ou claudel.mi@orange.fr

Reproduction : B.T.C.R., rue des Poncés - 88200 Saint-Etienne-Lès-Remiremont