

## 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° 66 – décembre 2012

### Editorial

Lorsque vous recevrez, chers adhérents, ce petit bulletin, l'année 2012 ne sera pas loin de son terme. Que nous réserve 2013 ? Pour la Société d'Histoire de Remiremont, ce nouveau millésime devrait réserver quelques surprises. La première sera la parution attendue de longue date d'une livraison du *Pays de Remiremont* qui portera le numéro 17 de la collection et qui contiendra les résultats d'une vaste enquête sur la population de notre petite région menée en 1698. Ce numéro est actuellement sous presse et devrait nous parvenir dans les semaines qui viennent. Dans notre prochain envoi vous recevrez un bon de commande vous donnant tous les détails de ce livre de 240 pages où sont contenus tous les noms des chefs de famille de la prévôté d'Arches à la fin du 17<sup>ème</sup> siècle de même que de nombreux renseignements d'ordre démographique, social et économique.

Ce *Pays de Remiremont* n° 17 devrait être suivi d'un autre dans un délai assez court. Son thème, totalement inédit et original, concerne les prisonniers français et allemands dans notre région au cours de la seconde guerre mondiale. Les articles en sont rassemblés. Leur publication rapide dans un numéro 18 dépendra du succès obtenu par le précédent. Vous aurez donc compris que nous comptons beaucoup sur votre fidélité à nos publications.

L'Assemblée générale annuelle est programmée pour le mois de mars. Elle aura à prendre d'importantes décisions pour l'avenir de notre association. D'ores et déjà de grands anniversaires sont en vue à l'échéance de 2014 : celui de la naissance il y a 300 ans de l'abbesse Anne Charlotte de Lorraine et celui du début de la Grande Guerre. Une équipe solide devra prendre en mains ces deux projets afin que la Société d'Histoire de Remiremont puisse continuer son œuvre.

En attendant notre petit bulletin de liaison poursuit sa parution régulière et pour célébrer les fêtes dans la joie il vous propose une belle étude de Philippe Althoffer sur la maison Poussier qui fit naguère les beaux jours de la vie culturelle à Remiremont. Faute de pouvoir vous le livrer en musique, nous y avons mis pour la première fois quelques pages couleurs, qui nous l'espérons, vous seront agréables.

Bonne et heureuse année 2013 à tous nos adhérents et amis.

**Pierre Heili**

# **Henri Poussier**

## **le luthier romarimontain**



*Entête de lettre de la maison Poussier.*

Henri Benjamin Isaïe Poussier est né à Saulxures-sur-Moselotte le 27 avril 1888, fils de Jean-Jacques Poussier et de Marie Olga Reichert. Il a un frère Marius Octave David, né le 28 janvier 1891 à Saulxures également.

Son père, Jean-Jacques Benjamin Poussier, né le 1<sup>er</sup> mai 1862 à Tessé-Froulay dans l'Orne, est professeur de chimie, domicilié à Coigny dans la Manche lorsqu'il épouse le 11 avril 1887, âgé de 24 ans, à Saulxures-sur-Moselotte, Marie Olga Reichert, âgée de 22 ans, née à Saulxures le 22 octobre 1864.

Sa mère, Olga est la fille de David Henri Reichert, né à Heilbronn (Wurtemberg) et de Suzanne Besançon, née à Ramonchamp. Ces derniers se sont mariés à Saulxures le 21 septembre 1854. Suite à la guerre de 1870, Henri Reichert obtient une autorisation de résidence à Saulxures-sur-Moselotte, datée du 22 juillet 1872, suivie le 11 décembre 1875 de sa naturalisation. Il est professeur de musique. Le couple Reichert-Besançon a neuf enfants à Saulxures, échelonnés de 1857 à 1874. Henri David Reichert décède à Saulxures le 25 mai 1888, âgé de 67 ans, négociant et professeur de musique.

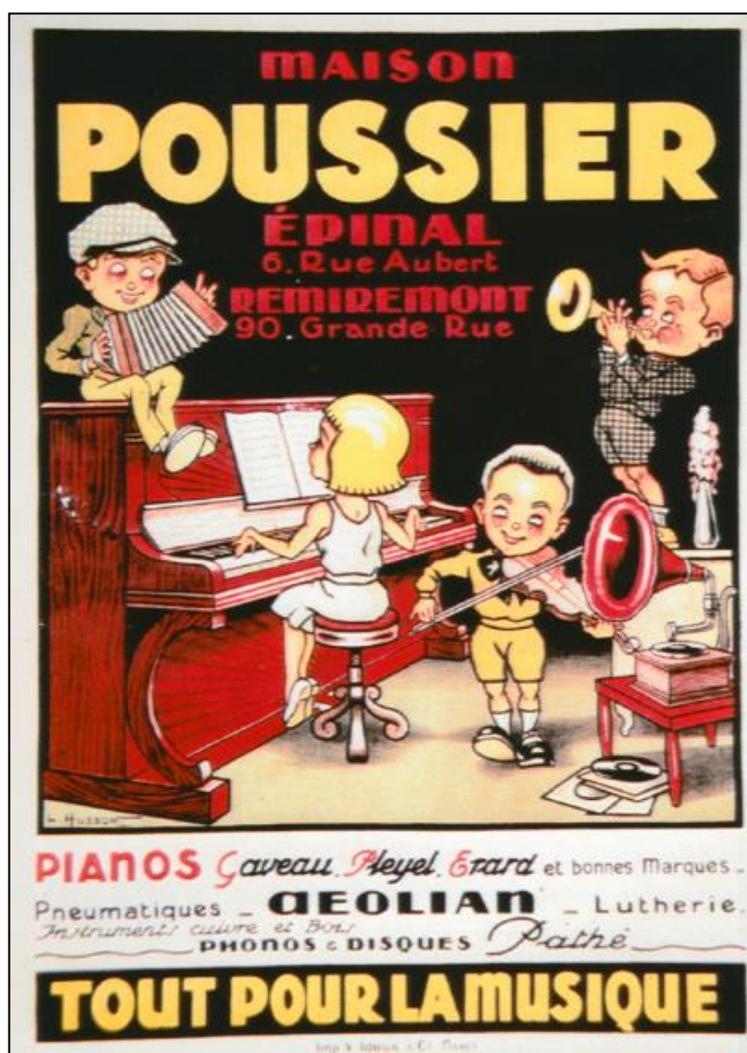
Benjamin Poussier est d'abord professeur, puis directeur de l'école pratique d'agriculture et de laiterie, première École Départementale d'Agriculture en France. Elle a été voulue par le sénateur-maire Nicolas Claude qui a bénéficié de l'appui de Jules Méline, Ministre de l'agriculture. En 1905, l'École Départementale d'Agriculture est transférée à Rouceux. Benjamin Poussier est Chevalier du Mérite Agricole. Henri Jouve lui a rédigé une notice de quelques lignes dans son dictionnaire biographique des Vosges édité en 1897. La Société d'Emulation d'Epinal le cite plusieurs fois dans ses Annales, en 1891 pour son *Etude sur la fabrication du Géromé* et en 1895 pour les visites qu'il organise dans son école et ses travaux sur la pisciculture. En 1898, Benjamin Poussier fait un bref passage à l'École d'Agriculture de La Brosse, dans la banlieue d'Auxerre. Il décède à Paris (5<sup>e</sup>) le 18 janvier 1901, âgé de 28 ans.

Veuve très tôt avec deux jeunes garçons, Olga Poussier-Reichert revient vivre dans les Vosges où elle ouvre rapidement un commerce de musique à Remiremont en 1901. Une publicité datée de 1902 le montre comme succursale d'un commerce nancéien. Elle s'installe dans le bas de la Grande rue, au n° 106 (actuellement Denis Primeurs) où elle pratique la vente et la location de pianos, ainsi que la vente d'instruments de musique et de partitions. L'encart publicitaire ne mentionne alors pas la fabrication d'épinettes. Le recensement de 1906 donne la composition de la famille : Marie Olga Veuve Poussier née Reichert, 41 ans ; Henri Poussier, 17 ans, clerc de notaire chez M<sup>e</sup> Bernard ; Marius, 15 ans sans profession. En 1911 à la même adresse, on ne trouve que Madame Veuve Poussier et son fils cadet Marius. Henri est à Nancy où il suit des études de musique auprès du compositeur Guy Ropatz alors directeur du Conservatoire de Nancy (à cette époque, maison-fille du Conservatoire de Paris) et des Concerts Symphoniques de la ville.

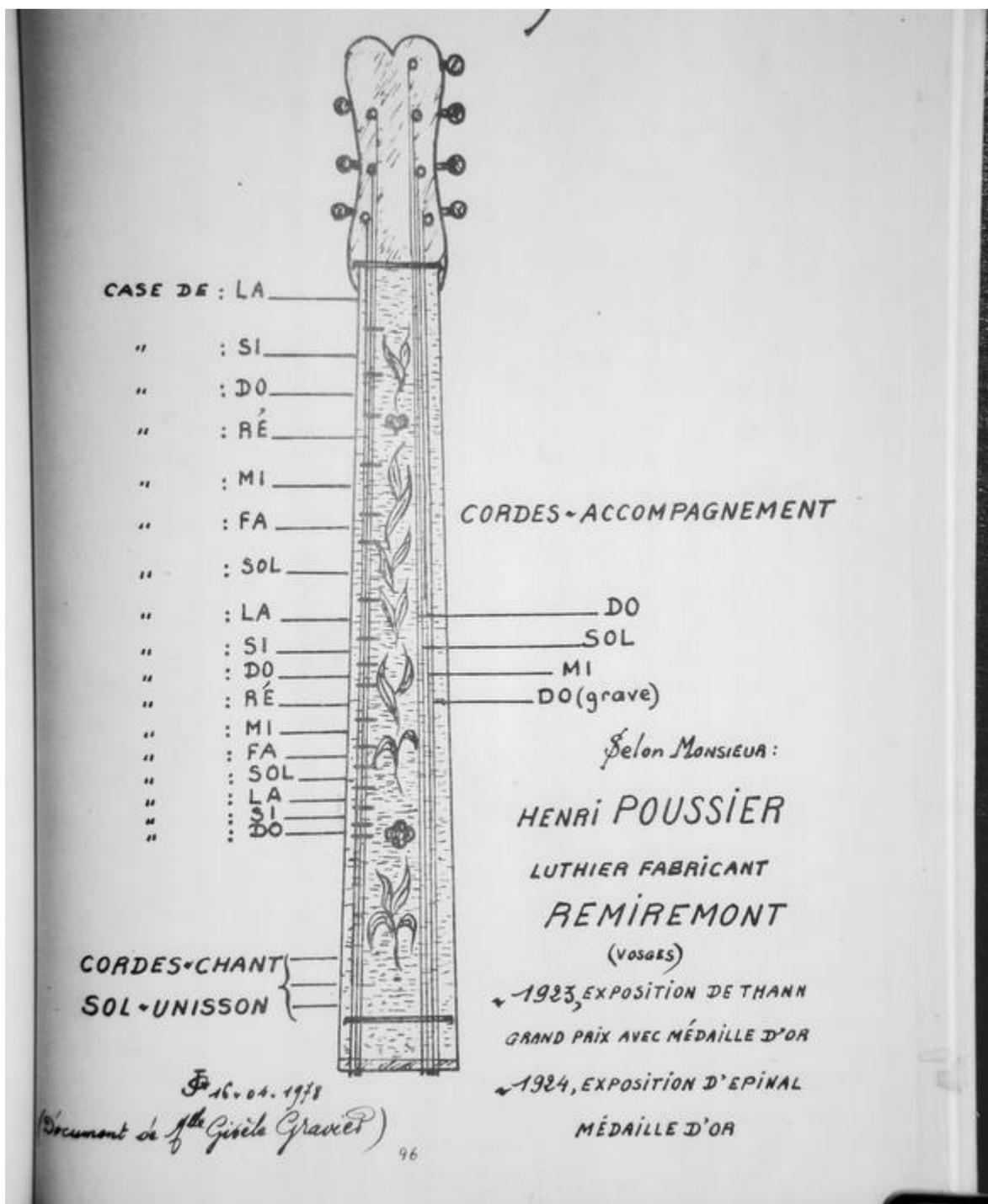
Henri Poussier se marie à Nancy le 22 octobre 1913 à Blanche Fanny Dussurget, née à Malzéville le 21 août 1889. Le 8 mai 1916, à Remiremont, naît Jane. Henri est mobilisé pendant les conflits de 14-18. Le recensement de 1921 signale le ménage composé d'Henri, Blanche son épouse et leur fille Jane, toujours au n° 106 Grande rue.

Dès la fin des conflits, il commence la fabrication d'épinettes et participe aux expositions régionales, à Thann en 1923 et à Epinal en 1924. En 1926, Henri, son épouse Blanche et leur fille Jane habitent toujours au n° 106.

En 1931, on retrouve le ménage et le commerce au n° 90 de la même rue. A l'étage se trouve un dentiste, Charles Koener, sa femme et un fils Roger, né à Remiremont en 1926. Leur fils aîné, Lucien, n'est pas mentionné. Au n° 86 se trouve Roger Burlet, déclaré comme chauffeur d'autos chez Poussier.



*Carte postale publicitaire,  
d'après l'affiche dessinée par Léon Husson  
et imprimée par Victor Idoux à Nancy  
vers 1930.*



**Dessin de Roland Conilleau,  
dans son ouvrage « Les épinettes des Vosges »,  
réalisé d'après la page 46 du livre  
« Luthiers et Grandes Dames de l'Épinette Ajolaise »  
de Gérard JACQUES.**

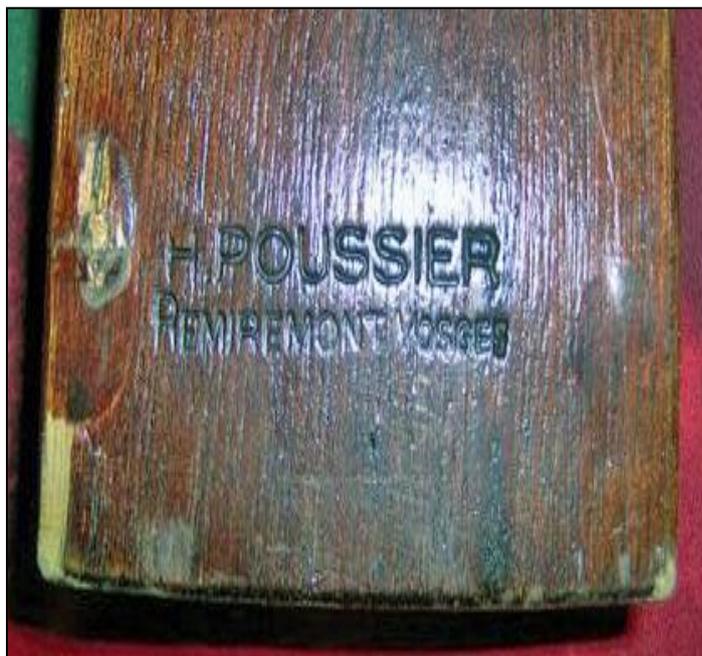
**Cette épinette est-il dit, était chez Gisèle Gravier, la « Zouzou »,  
mais elle n'y est plus.**

En 1936, on retrouve la même composition des deux foyers, Pous-sier et Koerner. Au n° 86 le chauffeur est remplacé par l'accordeur de pianos Paul Claude.

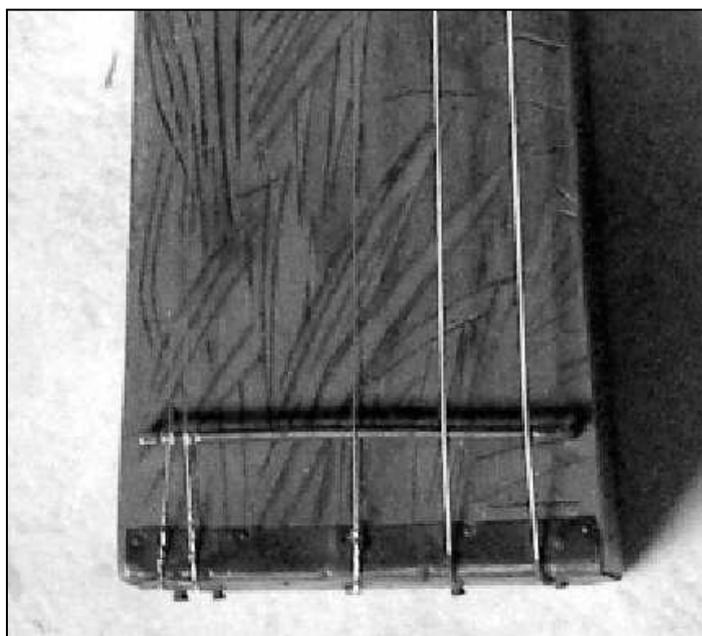
Son frère Marius Octave Pous-sier, né à Saulxures-sur-Moselotte le 28 janvier 1891, se marie à Nancy le 20 juin 1922 avec Eugénie Juliette Faubel. Premier prix de conservatoire à Nancy, il ouvre un magasin à Epinal, 6 rue Aubert, et exerce comme professeur de piano à Remiremont. "L'audition" des élèves en juillet 1944 à Remiremont a donné lieu à l'impression d'un programme.

Lors de l'interview par un journaliste local en 1957, Henri explique avoir été encouragé pour entreprendre la fabrication d'épinettes par Monsieur Balandier, du Val d'Ajol, qui lui a cédé sa fabrication en 1919<sup>1</sup>. Il poursuit la fabrication jusqu'à la déclaration de guerre en 1939. Suite à une visite de responsables du Musée d'Art et Tradition Populaire de Paris, il reprend sa production en 1957.

Ses modèles sont pyrogravés et décorés de sujets et peints, vosgiens ou régionaux : *clocher de Remiremont, Pont des Fées de Gérardmer, sapin, décors floraux, cathédrale de Strasbourg, cigogne, japonaise.*



**Marque à chaud  
au dos de certaines épinettes.**



**Cordier renforcé.  
Décor pyrogravé.**

---

<sup>1</sup> Albert Balandier (1872-1945) fabricant d'épinettes au Val d'Ajol en 1900-1910, à la suite de son beau-père Amé Lambert qui habitait à la "Feuillée Dorothée".



**© Musée Lorrain, Nancy ;  
inv. 5510  
photo de Michel Bourguet  
Epinette des Vosges  
d'Henri Poussier  
aux armes de la ville de Remiremont  
Avec l'aimable autorisation  
du Musée Lorrain.**

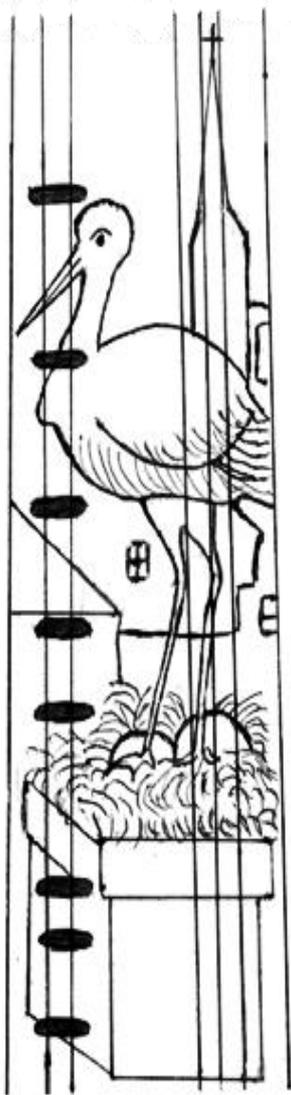




*Epinette à décor romarimontain  
(Musée de Cambrai).*

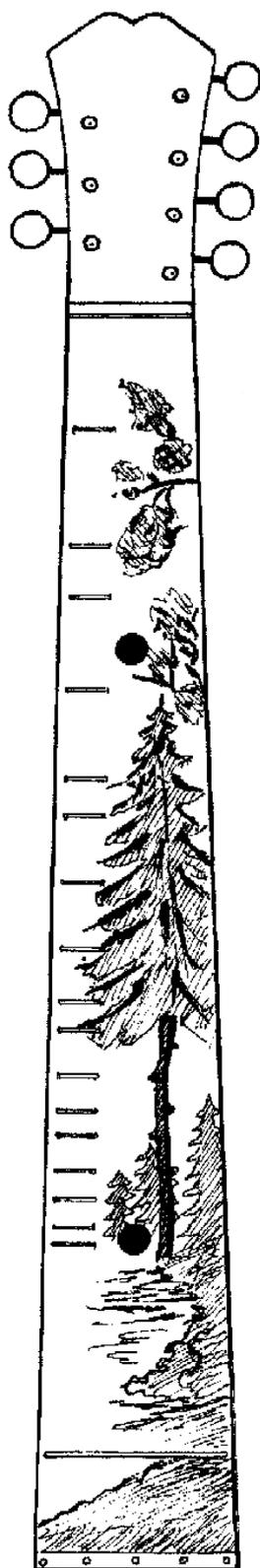


*Epinette à décor japonais  
(loc. inc.).*



Dessin d'une peinture à l'huile, hélas abîmée, qui décorait une épinette d'Henri POUSSIER : une cigogne dans son nid, sur un toit près d'une église

**Dessin de Roland Conilleau,  
Dans son ouvrage  
« Les épinettes des Vosges ».**



**Décor vosgien  
(coll. part.).**



**Dessin de Gérard  
Jacques, « Luthiers et  
grandes dames de  
l'épinette ajolaise ».**

La production de Poussier est quasi-industrielle, il emploie principalement le bois de sapin et de hêtre contrairement à la tradition ajolaise, farouchement attachée aux essences fruitières et au platane. Une partie de sa production porte une marque à chaud au dos.

Ses épinettes portent de 5 à 8 cordes et le bas de l'instrument, le cordier, est parfois renforcé avec une plaque métallique, en laiton ou en fer-blanc. La forme des ouïes est variée : ronde, carrée, en forme de cœur, de trèfle...

D'après certaines études sur les épinettes, pendant sa période de production de 1918 à 1964, Henri Poussier aurait produit plusieurs milliers d'instruments !

Marius, veuf, se remarie à Epinal le 14 octobre 1939 avec Marie Thérèse Yocum. Il décède à Remiremont le 15 mars 1954. Henri décède à Remiremont le 6 janvier 1964. Son épouse est décédée à Remiremont le 23 février 1958. Leur fille Jane, née à Remiremont en 1916, épouse en 1939 le fils des voisins, habitant dans le même immeuble, Lucien Koerner, chirurgien dentiste comme son père et son frère. Elle continue le négoce d'instruments de musique en le faisant évoluer vers la vente des postes de radio et des disques.

Le petit-fils, Jean Koerner, également musicien talentueux, s'installe à Paris. Formé en premier par François Cholé (né en 1906 à Saint-Dié) au Conservatoire de Nancy, Jean Koerner a poursuivi ses études au Conservatoire de Paris, où il a reçu les enseignements de Simone Plé-Caussade, Maurice Duruflé, Henriette Puig-Roget et Olivier Messiaen. Longtemps pianiste officiel de concours internationaux, de stages et de master classes, il fut notamment l'accompagnateur du flûtiste Jean-Pierre Rampal lors d'une tournée en Chine Populaire.

Invité de nombreuses radios d'Europe ou d'Asie, il se produisit aussi dans de nombreux festivals, le plus souvent avec les orchestres de Radio-France... Il était depuis 1979 Professeur d'Accompagnement au piano au CNSMD de Paris (Conservatoire National Supérieur de la Musique et de Danse de Paris). Il décède en octobre 2010.

***Dernier encart publicitaire  
de la Maison Poussier,  
en 1972.***



**TOUT POUR  
LA MUSIQUE**

**ET LA  
RADIO**

**Maison Henri POUSSIER**  
Fondée en 1901

**LE PLUS GRAND CHOIX DE DISQUES  
DE LA REGION**

Rayon spécial de machines à écrire et à calculer  
Accessoires de Philatélie  
*La Maison de confiance au service de la Musique*

90, rue Charles-de-Gaulle - REMIREMONT  
Tél. : 62-11-90

## LES EPINETTES DE REMIREMONT seront désormais à l'honneur AU MUSEE NATIONAL DES ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES

« Chacun sait l'histoire de Dorothee, cette aimable muse, qui a donné son nom à un site touristique de Plombières, et qui, durant une bonne partie du siècle dernier attira toute la haute société à la Feuillée Dorothee, où elle chantait des romances en s'accompagnant d'une épinette.

L'épinette est un vieil instrument formé d'un corps oblong en bois dur et tendre avec une table en platane. On la fixe sur une table et le joueur se tourne de manière que le coude droit s'appuie naturellement sur la table ; il tient dans la main gauche un roseau ou un crayon rond avec lequel l'index allongé appuie assez fortement sur les cordes du chant au milieu des intervalles. Pour passer d'une note à l'autre, le roseau doit glisser sur les cordes sans appuyer et, pendant qu'il marque ainsi la note, la main droite donne la vibration aux cordes au moyen d'un médiateur.

Le centre de fabrication des épinettes anciennes pourrait bien avoir été la Feuillée Dorothee. On conserve des épinettes portant la marque d'un fabricant du Val d'Ajol nommé Lambert.

Plus tard, un hôtelier de la Feuillée Dorothee, Balandier, occupa ses loisirs d'hiver à fabriquer des épinettes.

Enfin en 1919, ce dernier vendit sa fabrication à notre concitoyen M. Henri Poussier, violoncelliste connu, élève du maître Poulenc de Nancy et de Guy Ropartz, qui dirige actuellement encore, avec sa fille, Mme Koerner, la maison de musique fondée par ses parents en 1901. Et son petit-fils marche déjà sur les voies artistiques de ses parents.

Or, il y a quelque temps, le Centre National de la Recherche Scientifique et le Musée des Arts et Traditions Populaires ont confié une mission d'étude sur les instruments de musique populaire vosgiens à Mlles Marcel-Dubois, maître de recherche au CNRS et chef du département d'ethnomusicologie, et Andral, attachée de recherche au CNRS et au musée des Arts et traditions populaires, cette dernière étant premier prix du Conservatoire Na-



**Henri Poussier**  
dans son atelier, 1957.  
(cliché Est Républicain).

tional de Musique.

Venant de Gérardmer, ces deux érudites autant qu'aimables visiteuses sont venues avant-hier à Remiremont, accompagnées d'un spécialiste de l'enregistrement, M. Soulier.

Elles ont visité le musée où se trouve une épinette et ont sollicité de Mme Dussaux le prêt, à titre documentaire, de deux de ces instruments.

Enfin elles ont fait procéder à des enregistrements pour les archives du Musée chez M. Poussier, dans l'atelier duquel toutes les phases de la fabrication des épinettes, assemblage, vernissage, décoration, ont été photographiées, et les explications enregistrées sur bandes magnétiques. Cet enregistrement s'ajoutera ainsi aux quelque 8.000 phonogrammes que détient le département d'ethnomusicologie.

Leur voyage se poursuit actuellement dans notre département, où elles recueillent des documents précieux qu'il est bon d'enregistrer avant leur complète disparition. »

-----

## **Quelques lieux de conservation où l'on peut admirer, aujourd'hui encore, des épinettes fabriquées par Henri Poussier :**

Le musée de la cité de la musique de Paris possède au moins une épinette : réf. E.980.2.384.

Le musée lorrain à Nancy possède 3 épinettes d'Henri Poussier : 60.1.1 ; 74.1.1 et 5510.

Il n'a pas été possible de se procurer les photos de l'une d'elle.

Gérard Jacques a relevé au moins 2 épinettes, sans signature, mais tous les éléments, matériaux, décor, assemblage, finition, problème de fond qui se décolle, permettent d'attribuer cet instrument à Henri Poussier. Décors différents.

François Reitel dans *La tradition en Lorraine* (Wettolsheim, 1980, tome 2, p. 148), montre un instrument décoré d'une cigogne (représentée ci-dessous à gauche).

*L'épinette du Nord*, p. 124, signale une épinette à 7 cordes d'Henri Poussier dans la ville de Glageon (59), coll. part., incomplète, mais dont la table est décorée de sapin (relevé et croquis de Patrick Delaval en 1983).

## **Bibliographie succincte :**

Henri Jouve, *Les dictionnaires départementaux*, Les Vosges, dictionnaire, annuaire et albums, 1897.

Roland Conilleau, *Les Epinettes des Vosges*, 2012 Reprovosges, place Jeanne d'Arc à Epinal.

Gérard Jacques, *Luthiers et grandes dames de l'épinette ajolaise*, 1979.

Epinettes des Vosges, sites internet :

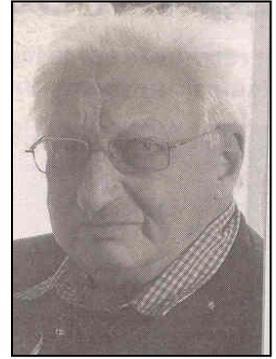
<http://epinette.free.fr/>

[http://fr.wikipedia.org/wiki/Épinette\\_des\\_Vosges](http://fr.wikipedia.org/wiki/Épinette_des_Vosges)

**Novembre 2011,  
Philippe ALTHOFFER**

## Marcel Pernel nous a quittés

Originaire de Saint-Maurice-sur-Moselle où il a passé son enfance, Marcel Pernel a beaucoup voyagé dans le cadre de sa vie professionnelle. Il a terminé sa carrière aux établissements SFK de Ramonchamp. Sa passion de la spéléologie l'a amené à la découverte d'une partie des anciennes mines du Thillot. Il était membre de plusieurs associations, dont la Société d'histoire de Remiremont. Il est décédé à Fresse sur Moselle à la fin du mois d'octobre.



---

## Le pâté de truite, la grande affaire romarimontaine

Parmi les divers pâtés de poisson évoqués dans les documents anciens, celui d'anguille paraît être très prisé. Le Ménagier de Paris, composé vers 1393, en donne la recette (voir plus loin). Mais déjà auparavant, un religieux italien, raconte avoir mangé au monastère de Sens, en 1248, lors d'un repas maigre offert par Saint-Louis, « outre des poissons, des écrevisses, des pâtés d'anguilles ». Chez les cathares, il était aussi habituel de faire présent de pâté (empastat, cuit dans le pain), d'anguilles, de saumon ou encore de truites. Les notaires de l'inquisition insistaient sur le caractère rituel de ce mets qui, disaient-ils, faisait l'objet d'une véritable gourmandise de la part des « parfaits »<sup>2</sup>. Il est dit encore que Louis XV se faisait servir des pâtés de truite dont la garniture principale provenait des bassins d'élevage de l'abbaye de Fontenay.

Cette tradition rapportée des habitudes de Louis le quinzième est relativement récente. Des renseignements plus anciens signalent une consommation de pâté de truite bien antérieure, à Remiremont et en Lorraine. Nos nombreux cours d'eau pouvaient facilement fournir quantité de truites, elles y étaient en abondance. « Il n'y a dans l'étendue du ban de Tendon que les ruisseaux de Tendon et de La Poirie, peuplés de **truitelles et d'écrevisses** »<sup>3</sup>. « Les ruisseaux de Ste Anne, d'Eloyes, de La Seuche, de Longuet, de Seux Mehachamp, de Plombières et de Cleurie **sont peuplés de truitelles et quelques uns d'écrevisses** ». « Les ruisseaux de Ste Anne et Moulin **abondent en truites et en écrevisses** »<sup>4</sup>.

---

<sup>2</sup> Jean Duvernois, Le catharisme, tome I, pages 177-178.

<sup>3</sup> ADV B 4438 et 1762, Ban de Tendon, Domaine nuement au Roy.

<sup>4</sup> ADV B 4439,1672 et 1756, Rivières et ruisseaux Ban de Moulin, commun au Roy et au Chapitre de Remiremont.

Vers 1463, on trouve dans la Meurthe des « salmon, trutte, barbé et bescher (*truites, barbets et brochets*) et quelques aultres poisson »<sup>5</sup>.

Toutefois, la plupart des truites entrant dans la composition du fameux pâté ne devaient pas être issues de ces ruisseaux, mais plutôt provenir des élevages en étangs, les poissons ainsi pêchés étant de plus belle taille. On distingue effectivement deux variétés distinctes de truites ; les grosses truites, type truite saumonée, élevées dans les étangs, et les petites truites, qui proviennent des rivières ou des torrents. Dans les coutumiers anciens, parmi les poissons élevés en étangs, on trouve la carpe, la truite, le barbeau, la tanche, le barbillon, la perche et le brochet.

On prétend aussi que les moines pratiquaient la fécondation artificielle, mais on prête tellement d'inventions et d'interventions aux religieux, comme la fabrication des fromages et le défrichage, par exemple, que cela en devient suspect. Pour autant, cela n'enlève rien à la notoriété et au mérite des deux pêcheurs, Remy et Géhin, de La Bresse, à qui l'on attribue la découverte en 1842, en Lorraine, du procédé de la fécondation artificielle des poissons.

Plusieurs documents de l'abbaye de Remiremont attestent des pratiques d'élevage en étang. En 1632, la Secrète du chapitre de Remiremont, Yolande de Bassompierre, fait mettre 500 carpes et 200 truites dans son étang de Bellefontaine. L'investissement est de 25 francs pour les carpes et de 28 francs pour les truites, et il est de plus payé à divers individus 29 francs pour la pêche dans cette étendue d'eau<sup>6</sup>. Déjà dans les comptes de la Secrète, en 1629, on avait dépensé 29 francs pour 240 truitelles jetées dans cet étang qui était alors tenu par Monseigneur le Marquis de Removille<sup>7</sup>.

### **Le pâté de truite est-il une spécialité de Remiremont et du chapitre ?**

On aimerait pouvoir l'affirmer. Hélas ! Rien ne l'indique formellement. Malgré les multiples mentions du pâté de truite dans les archives de la ville et de l'abbaye, il faut admettre que l'on n'en sait rien. On ne trouve trace d'aucune méthode de fabrication ou de recette, seulement quelques éléments de sa composition. On ne sait même pas à quel moment du repas ce pâté était consommé, s'il était servi froid ou chaud, si on le trouvait sur les tables de certains bourgeois de Remiremont ou uniquement chez les dames du chapitre et lors des banquets des édiles de la ville.

De plus, on ne peut ignorer que ce plat était très anciennement apprécié en Lorraine, et pas seulement à Remiremont.

C'est ainsi que les comptes de la ville d'Epinal des années 1482, 1484 et 1494, le mentionnent parmi les présents offerts à d'illustres personnages passant par cette ville

---

<sup>5</sup> B M Saint-Dié Ms 51, De Riguet Fr. cartulaire F° 240, titre de la féauté.

<sup>6</sup> ADV G 1337 et 1338.

<sup>7</sup> ADV G 1337 et 1338.

pour aller prendre les eaux à Plombières. Outre du vin et des perdrix, on y trouve des « **pastés de truite** »<sup>8</sup>.

A Remiremont, ce qui n'interdit aucunement d'imaginer que l'on mangeait du pâté de truite auparavant, c'est seulement en 1544 que ce plat apparaît dans les documents consultés. La mention, liée à un événement habituel au sein de l'abbaye, est ainsi libellée : « ... **trois paste de truite** » achetés par la Dame secrète, Marguerite du Chastellet, pour le « banquet du Grant Jeudy ». Il s'agit ici du grand repas réunissant le chapitre le Jeudi-Saint, sous l'autorité de la secrète, repas ou l'on reproduisait la Cène<sup>9</sup>. Cette collation ne concerne pas uniquement les dames du chapitre, mais aussi les personnes qui y sont attachées. « le iour du grand jeudy lon a donné trese (*treize*) miche de pain aux cocrelle (*coquerelles*) lon doit donné dix cart (*quartes*) de froment pour faire les dit (*dites*) trese miche »<sup>10</sup>.

On remarque dans la mention de 1544 que ces pâtés de truite étaient « achetés », et non fabriqués par les officiers de bouches du chapitre. Très exactement, c'était un pâtissier de la ville qui confectionnait ces pâtés, ce qui est confirmé par de nombreuses mentions, telle celle qui suit, pour l'année 1590 : « à Jean Remy pasticier pour la Cène du Grant Jeudy 18 gros pour la façon de trois pastés de truite (*et*) 2 frans pour trois truittes pour lesdits pastés »<sup>11</sup>.

Pratiquement, chaque festin du « Grand-Jeudy » comporte du pâté de truite. Un exemple frappant mérite d'être relevé à ce sujet. En 1615, «le vendredi 30 pénultiesme de janvier, madame et (une) partie de son train quittent Remiremont pour Nancy ». Le séjour sera étendu jusqu'au mois de juin. Le comptable fera pour cette occasion deux comptes, l'un pour « partie des personnes du train de Madame » pendant le séjour à Nancy et un autre pour « icelle personnes restées à Remiremont ».

En ce qui concerne « la collation du Jeudy Saint » à Nancy, il n'apparaît pas de pâté de truite, mais une débauche de denrées de bouches qui font une entorse sévère aux règles de frugalité que se fixe d'habitude l'abbesse Catherine de Lorraine. Truites, brochets, carpes, « samon » (*saumon*), « harans saur » (*harengs salés*), sont consommés, mais aussi de la fressure de veau (*tripes, foie et rate*) et des jambons.

A Remiremont on n'est pas beaucoup plus frugal. L'abbesse a donné ses ordres et le jeudy 16 avril, qui est le jeudi-saint, on fait « une collation aux dames et chanoines ». Brochets, truites et carpes, « saumon sallé », « harens sorretz », fressures de veau et jambon font l'objet des « despenses autorisé par ung billet cy représenté signé par Monsieur Arnout » (le clerc attaché à l'abbesse).

---

<sup>8</sup> Marie-Hélène Renaut, Remiremont au moyen-âge, 1984, page 191.

<sup>9</sup> ADV G 1324, Comptes de la secrète 1544/45 : rubrique; « l'extraordinaire ».

<sup>10</sup> ADV 2 M I 284 R 92, Recettes en nature des distributions pour les six prébendes de Madame (l'abbesse) pour l'an 1628.

<sup>11</sup> ADV G 1331, Comptes d' Elisabeth, comtesse de Ringraff, secrète.

Cela n'était peut-être pas suffisant aux yeux des « personnes du train de Madame restées à Remiremont » car s'ajoutent à ces premières dépenses celles qui suivent, où l'on trouve le traditionnel pâté de truite : « a un pasticier pour la fasson de **quatre pattez de truites 2 frans** »<sup>12</sup>.

Toutefois, lors de la semaine sainte de 1632, si les comptes de l'abbesse mentionnent la cuisson, le 4 avril, du « poisson du grand jeudy », le pâté de truite n'apparaît pas<sup>13</sup>. Cela peut toutefois s'expliquer, car c'est normalement à la secrète qu'incombe la responsabilité de ce banquet.

Mais le festin réunissant le chapitre lors de la semaine sainte n'était pas l'unique occasion de déguster du pâté de truite, on le trouve à de nombreuses occasions sur les tables aristocratiques.

En 1559, toujours dans les comptes de Marguerite du Chastellet, on sert « une grande truite pour Monseigneur du Chastellet ... 9 gros, (et on met en dépense) pour façon de **Viii (huit) paste de truite 12 gros** »<sup>14</sup>.

Et les mentions se suivent régulièrement; « **ung paste de truite pour le prix de 12 gros** »<sup>15</sup>.

Très prisé donc, ce mets est aussi souvent du voyage quand les dames se déplacent.

Le 2 novembre 1569, la sonrière est à Passavent avec une suite de onze personnes. On lui fait parvenir « ung saumon (*acheté*) 18 gros, dix pièces de grands poissons et **quatre grant paste de truite (pour) 28 frans** »<sup>16</sup>.

En octobre 1614, le Val-d'Ajol accueille l'abbesse, accompagnée de ses dames de compagnie, (*les Dames de Bourbonne*), de plusieurs de ses officiers, dont le « maire-queu », (*maître-queue*), ainsi que des pères capucins, car il est alors question « de trouver du bois pour façonner quelques meubles ou autre chose » (*non mentionnées*) à ces capucins. C'est une véritable expédition qui mériterait d'être commentée en détail, mais pour l'objet qui nous retient, il suffit de savoir que le Sieur Greffier du Val-d'Ajol sera chargé de fournir du vin, des carpes (*pour 18 gros*), « **ung patté de truites** », (*idem pour 18 gros*) et des fruits. Le gibier « se prendra à ung paysan du lieu »<sup>17</sup>.

Les archives de la ville de Remiremont témoignent aussi de la consommation des pâtés de truite, car les responsables « municipaux » ne sont pas en reste pour plaire au chapitre, et notamment à l'abbesse.

C'est ainsi que le 5 octobre 1586, les jurés firent envoyer à Madame « une grande truite » (qui a coûté 16 gros), et « **cing aultres truites pour mettre en pasté** » (3 fr 6 gr)<sup>18</sup>.

---

<sup>12</sup> ADV 2 M I 284 R 91, Comptes de l'hostel de l'abbesse.

<sup>13</sup> ADV 2 M I 284 R 92, Comptes de l'hostel de l'abbesse.

<sup>14</sup> ADV G 1325, Comptes de la secrète 1559/60 : «les extrats».

<sup>15</sup> et ADV G 1405 et 1406, Comptes de la sonrière.

<sup>16</sup> ADV G 1405 et 1406, Comptes de la sonrière.

<sup>17</sup> ADV 2 M I 284 R 91, Comptes de l'hostel de l'abbesse.

<sup>18</sup> AC Remiremont CC 52, 58, 59 et 62, Comptes des receveurs de la ville.

Dix ans plus tard, c'est encore une dépense de la ville pour l'abbesse; « pour du poisson et **deux pâtés de truites** offert à Madame », ainsi que pour une réception d'autres personnalités : « 9 francs pour la façon de **douze pâtés de truites sur lesquels étaient les armes (l'écu armorié) du Comte de Salm** »<sup>19</sup>.

Lors de la semaine sainte de 1599, la ville met encore la main à la poche : « 36 francs pour du poisson offert à Madame (*soit*) douze grosses carpes, deux grands brochets, quatre autres brochets et **deux pâtés de truites** à l'occasion de la «semaine grande », et aussi pour le festin qu'elle a l'habitude d'offrir aux Dames du cloître (*ainsi qu'aux chanoines*) le jour du « grand jeudi »<sup>20</sup>.

Toutefois, et pour être exact, il importe de signaler que l'on ne consommait pas uniquement des pâtés de truite.

L'article concernant le pâté lorrain du N° 63 de «Romarici-Mons», page 4, énumère bien d'autres pâtés, mais ceux-ci ne figuraient pas obligatoirement sur les tables de tous les hôtes.

Ainsi le mercredi 17 septembre de l'année 1614, l'abbesse Catherine de Lorraine dépense « 6 frans donné à la femme Brice Mansuy pour plat de truites pour la disne (*le dîné*) des frères capucins ... »<sup>21</sup>.

La même année, le Sieur Raulin, receveur de l'abbesse, reçoit à son logis le Prieur d'Hérival, le Sieur Nurdin. Ce personnage est à Remiremont pour plusieurs jours, du samedi 1er novembre 1614 au dimanche 9 suivant. La longue liste des dépenses faites à cette occasion ne mentionne aucun pâté quelconque<sup>22</sup>.

Côté ville, en 1594, le 16 octobre, Madame étant rentrée à Remiremont, il fut convenu qu'on lui ferait un présent au nom de la cité, pour sa bienvenue. Encore une fois, aucun pâté n'apparaît. On lui offrit en effet à cette occasion deux poules de bois (5 fr), deux perdrix (3 fr), deux bécasses (8 gros), trois douzaines de grives à 9 sols la douzaine et un brochet (4 fr)<sup>23</sup>.

## Recettes du pâté de truite

Quelques rares mentions nous renseignent sur la composition de ces fameux pâtés.

Le pâté de truite comporte du beurre, mais est-ce pour la pâte qui l'enveloppe, ou pour rendre la farce plus moelleuse ?

Le mardi 17 novembre 1615, on consomme du pâté de truite à la table de Catherine de Lorraine qui reçoit « le père provinciale, Madame la Comtesse d'Ame, Madame de Gournay », que Janin (*le carrossier*) est allé « quérir à Espinalle le jeudi 12 avec trois

---

<sup>19</sup> AC Remiremont, CC 52, 58, 59 et 62, Comptes des receveurs de la ville.

<sup>20</sup> A C Remiremont CC 52, 58, 59 et 62, Comptes des receveurs de la ville.

<sup>21</sup> ADV 2 M I 284 R 91 et R 92, Comptes de l'hostel de l'abbesse.

<sup>22</sup> ADV 2 M I 284 R 91 et R 92, Comptes de l'hostel de l'abbesse.

<sup>23</sup> AC Remiremont CC 57, Comptes des receveurs de la ville.

chevaux ». Pour cette occasion on achète « deux livres et demie de beur compris deux livres pour faire **deux patté de truite** ». Ici encore il est précisé que c'est un pâtissier qui confectionne ces plats : « au paticier pour la façon **des deux patté de truite** »<sup>24</sup>.

De même, à la lecture de plusieurs documents, il apparaît qu'il soit nécessaire de disposer d'une grosse ou encore deux truites pour farcir un pâté, et que parfois, tout en utilisant de la chair de truite, d'autres poissons interviennent dans la composition.

On remarque aussi que, à l'image des habitudes d'autrefois, qui perdureront d'ailleurs jusqu'au début du XX<sup>ème</sup> siècle, on procure au pâtissier les ingrédients constituant le plat désiré, et il incombe alors seulement à l'artisan de confectionner et cuire au four ce plat : « despense 18 gros pour **deux truites pour deux pastez** et (*de nouveau*) 30 gros pour **deux truites pour aussi deux pastez** » ; « le xii (*le 12 juin 1621*), avoir fait **ung pate (pâté) dune grand truit** (*d'une grande truite*) icy 16 gros »<sup>25</sup> ; « despense (en 1614/15) 6 frans 6 gros pour **trois truites et trois carpes pour pastez** »<sup>26</sup>.

On ne peut non plus ignorer que l'on trouve aussi d'autres pâtés ou tourtes, de viande, de volaille, ou de poisson : « le xx (*le 20 juillet 1621*), avoir fait **ung pate (pâté) dung brochet** icy ... 8 gros » ; « le ii (*2 octobre 1621*) **ung pate (pâté) de la gran truit** (*grande truite*) et **deux tourtes de poisson** » ; « le iii (*3 octobre 1621*) au disne (*dîner*) **deux tourtes** et **deux pate de piion** (*pâtés de pigeon*) et **quatre pate de venezon** (*pâtés de venaison*) » ; « le iiiii (*4 octobre 1621*) au disne (*dîner*) **deux tourtes** et **deux pate à la sauce**, et aux soupe (*au souper*) **deux pate à la sauce** » ; « le v (*5 octobre 1621*) au disne (*dîner*) **deux pate de poillet** (*pâté de poulet*), plus **ung pastez de cheuvreuil** (*chevreuil*) et **ung de grive** .... 16 gros »<sup>27</sup>.

## Recettes du pâté d'anguille et du pâté de truite

Les recettes qui suivent sont celle du Ménagier de Paris pour la première<sup>28</sup>, du pâté (froid) de truite ou de saumon d'Auguste Escoffier pour la seconde<sup>29</sup>. La troisième est celle (avec une variante) que j'ai personnellement mise au point il y a déjà fort longtemps.

### 1. Recette du pâté d'anguille Ménagier de Paris

« Prenez des anguilles et les eschaudez et tronçonnez par petits tronçons qui n'aient que demy doit d'espois (*échaudez pour décoller et enlever la peau, et faites des tronçons d'un demi-doigt d'épaisseur*), et prenez de la cloche, du fromage de gain esmié (*extraire de*

---

<sup>24</sup> ADV 2 M I 284 R 91, Comptes de l'hostel de l'abbesse.

<sup>25</sup> ADV G 1326, Comptes de la secrète .

<sup>26</sup> ADV G 1326, Comptes de la secrète.

<sup>27</sup> ADV 2 M I 284 R 92, Comptes de l'hostel de l'abbesse, mémoires des fournisseurs.

<sup>28</sup> 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.

<sup>29</sup> Auguste Escoffier, Le Guide Culinaire, Paris, 1902.

*dessous la cloche qui le protège des mouches, du fromage non granuleux, broyé et tamisé), et puis cela soit porté au four et que l'en face (l'on fasse) une tarte, et que l'en poudre du fromage au fons (que l'on dispose de ce fromage au fond de la tarte), et puis que l'en mette l'anguille debout (que l'on y dépose des tronçons d'anguille debout), et puis du fromage un lit, et puis un lit de col d'escrevices (une couche de têtes d'écrevisses sur la couche de fromage), et toujours, tant comme chacun durera, un lit d'un et un lit d'autre (déposer tour à tour une couche de fromage et de tronçons d'anguille, jusqu'à épuisement). Et puis boulez (faite bouillir) du lait, et puis boulez du saffran et du gingembre, graine (clous) de girofle et puis destramez du lait (faire détremper le tout dans le lait), et puis mettez dedans la tarte quand elle aura esté un pou au four (mettre le lait dans la tarte à mi-cuisson), et puis mettez du sel dedans le lait (dans la préparation), et qu'elle ne soit point couverte (la tarte) ; et pongnez les piés des escrevices (prenez les queues d'écrevisses), et faites un joly couvercle à par soy, pour mettre dessus quand elle sera cuite (quand la tarte ainsi faite sera cuite, déposer par dessus, en guise de couvercle, les queues d'écrevisses préalablement cuites sur un fond de pâte ayant la forme du pâté) ».*

## **2. Pâté de truite (ou de saumon) Auguste Escoffier**

Parer à vif les filets de truite et les assaisonner de sel et poivre.

Foncer en pâte ordinaire un moule beurré ; garnir le fond et les parois d'une couche de farce de brochet.

Sur cette couche de farce, ranger les filets de truite, recouvrir d'une seconde couche de farce, ranger de nouveau des filets de truite, puis compléter d'une dernière couche de farce.

Fermer le pâté en rabattant les bords, et recouvrir d'un couvercle en pâte feuilletée.

Ménager une ouverture sur le milieu pour laisser échapper la vapeur lors de la cuisson.

Dorer et cuire au four. Lorsque le pâté est refroidi, couler de la gelée de poisson tiède par l'orifice aménagé au centre.

## **3. Pâté de truite chaud (recette personnelle)**

Faire une pâte feuilletée, ainsi qu'une farce crue composée de blanc de poireau haché, de chair de saumonette (qui fait une farce fine et délicate) et autre poisson blanc au choix.

Assaisonner de sel, poivre, noix de muscade râpée, et lier cette préparation au blanc d'œuf.

Lever, assaisonner les filets de truite, puis rouler ces filets farcis d'un peu de la farce de poisson.

Foncer avec la pâte un moule rectangulaire, et garnir le fond d'une couche de farce.

Déposer les filets de truite farcis mis bout à bout, en une ou deux rangées suivant la largeur du pâté.

Recouvrir de farce en prenant soin de bien remplir les vides, y compris entre les filets farcis.

Déposer de nouveau une seconde couche de filets de truite farcis et terminer d'une couche de farce.

Fermer d'un couvercle en pâte feuilletée dans lequel est aménagée une cheminée. Dorer et cuire au four.

Il est à noter que ce pâté chaud, qui est fragile, se coupe mieux si l'on utilise un couteau électrique.

Une variante consiste à farcir d'une préparation de pâte à choux au fumet de poisson ces filets de truite, le reste de la procédure étant inchangé.

**Jean-Marie Lambert**



***Un laboratoire de pâtisserie (Encyclopédie de Diderot) :***

***n° 1, homme qui pétrit***

***n° 2, homme qui façonne un pâté (de forme ronde)***

***n° 4, homme qui enfourne***

***n° 7, coffre à farine dont la table est amovible et sert à former la pâtisserie***

***n° 8, billot (avec un levraut).***

***A gauche du four (non numéroté), on aperçoit un pâté d'oisons prêt à enfourner.***

## **Prochain 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.***

***Samed 19 janvier 2013 :***

***A 15h00, salle des Grands Jardins à Remiremont : galette des rois de notre société d'histoire, après un diaporama sur l'histoire de Remiremont.***

***????? Mardi ..... février 2012 :***

***A 15h00, salle des Abbesses à l'Hôtel de Ville, conférence « Frère Joseph » par Monsieur François Colin, professeur honoraire des universités.***

***????? Samedi ... mars 2013 :***

***A 15h00, centre culturel de Remiremont : assemblée générale, suivie du verre de l'amitié.***

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

*4 rue des Prêtres – 88200 Remiremont*

*Courriel : [claudel.mi@orange.fr](mailto:claudel.mi@orange.fr)*

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